

#alimentosdespaña

Análisis de desperdicio
alimentario dentro del
hogar oleada Primavera-
Verano 2021



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

La vuelta a la normalidad impacta en el desperdicio

Primavera-Verano 2021

Objetivo

Identificar la permanencia de hábitos adquiridos durante la pandemia para promover una mejor gestión de los alimentos



AGENDA



01 Menos recetas desechadas y más conciencia en los hogares clave para la reducción del desperdicio

02 Una peor gestión de lácteos, pan y bebidas reflejan el retorno a viejos hábitos

AGENDA



01 Menos recetas desechadas y más conciencia en los hogares clave para la reducción del desperdicio

Buenas noticias para el desperdicio alimentario: se reduce en 1,3 Millones de kg-l lo que supone una contracción superior al 5 %

Volumen (kg-l) de alimentos y bebidas tirado a la basura a la semana

LOS HOGARES ESPAÑOLES
HAN TIRADO A LA BASURA EN
LA PRIMAVERA-VERANO DE

2021
23,7 Mio Kg-l

A LA SEMANA

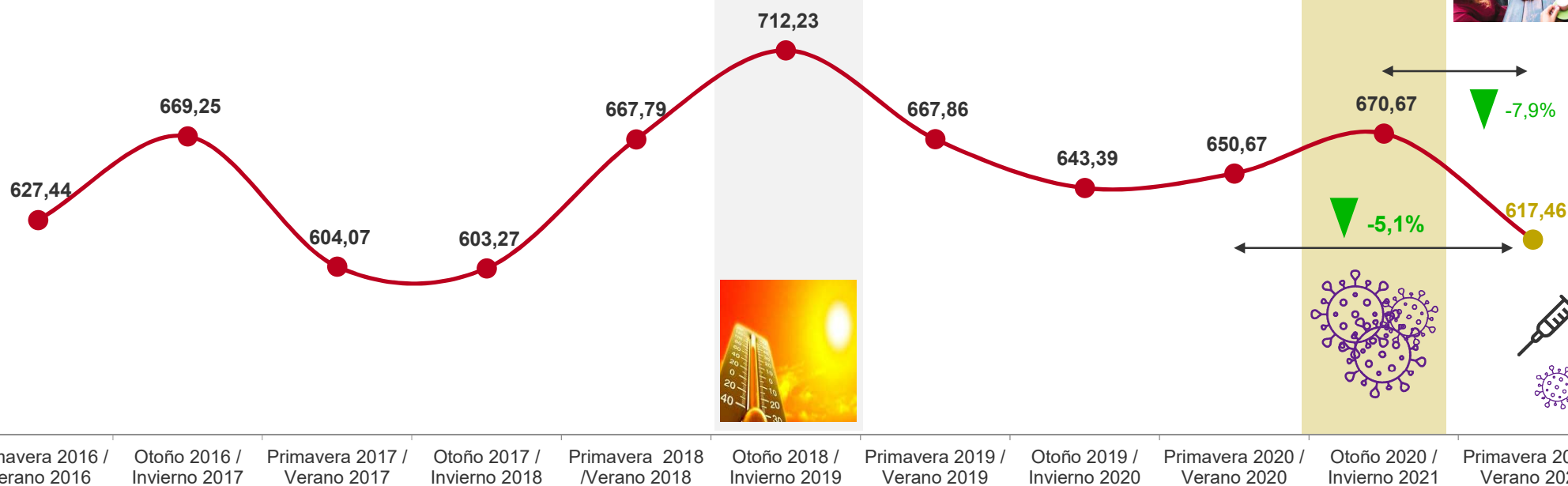
Primavera-Verano 2020: 25,0 Mio Kg-l

Periodo Primavera-Verano: 26 semanas



Salvada la excepcionalidad del año 2020 se registran niveles similares previos a la pandemia

Volumen (Mill. kg-l de alimentos y bebidas tirados a la basura)
% Evolución respecto al periodo anterior

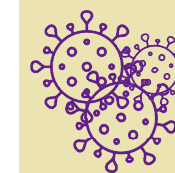


El teletrabajo se impone al presencialismo en la salida de la pandemia

... empleados a las oficinas, con una apuesta firme por el teletrabajo, que ha ganado la batalla al presencialismo en la salida de la pandemia.



Relajación de restricciones y fin estado de Alarma



Primavera 2016 / Verano 2016

Otoño 2016 / Invierno 2017

Primavera 2017 / Verano 2017

Otoño 2017 / Invierno 2018

Primavera 2018 / Verano 2018

Otoño 2018 / Invierno 2019

Primavera 2019 / Verano 2019

Otoño 2019 / Invierno 2020

Primavera 2020 / Verano 2020

Otoño 2020 / Invierno 2021

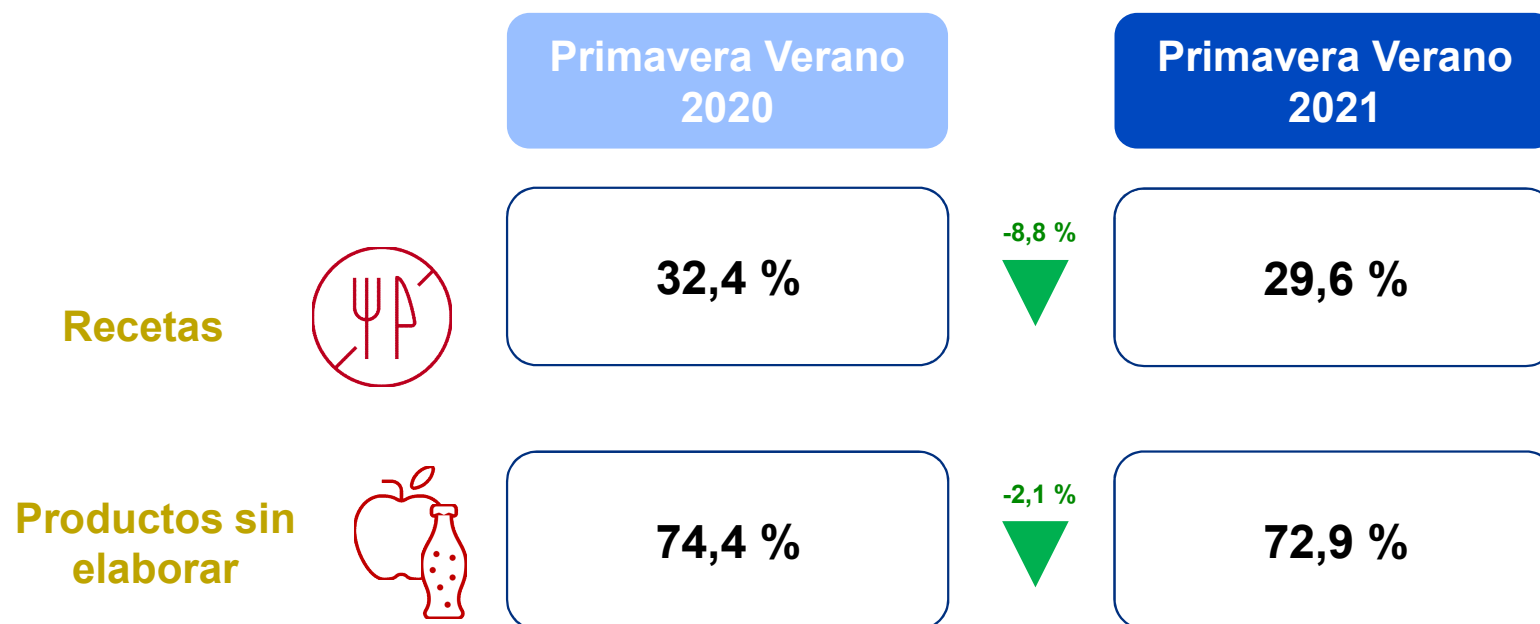
Primavera 2021 / Verano 2021

Con mayor concienciación en los hogares, 1 de cada 4 hogares no tira nada

% De hogares que tiran alimentos/bebidas a la basura



El **27,1 %** de los hogares **NO** desperdicia ningún alimento



Universo : 17.828.161 hogares

Se reconducen las proporciones de desperdicio entre recetas y productos sin elaborar tras los confinamientos

La pandemia nos hace cocinar más y con alimentos de mayor calidad
 2020: el año en que volvimos a cocinar
Redacción BCC

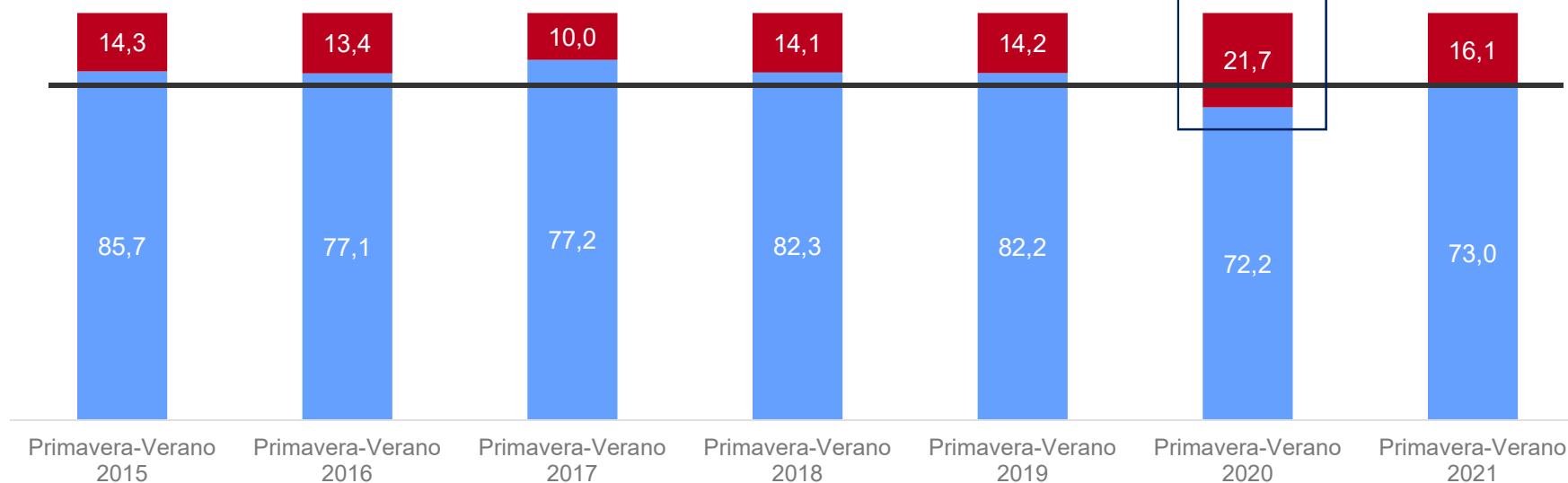
% Cuota volumen sobre el total desperdicios



Recetas

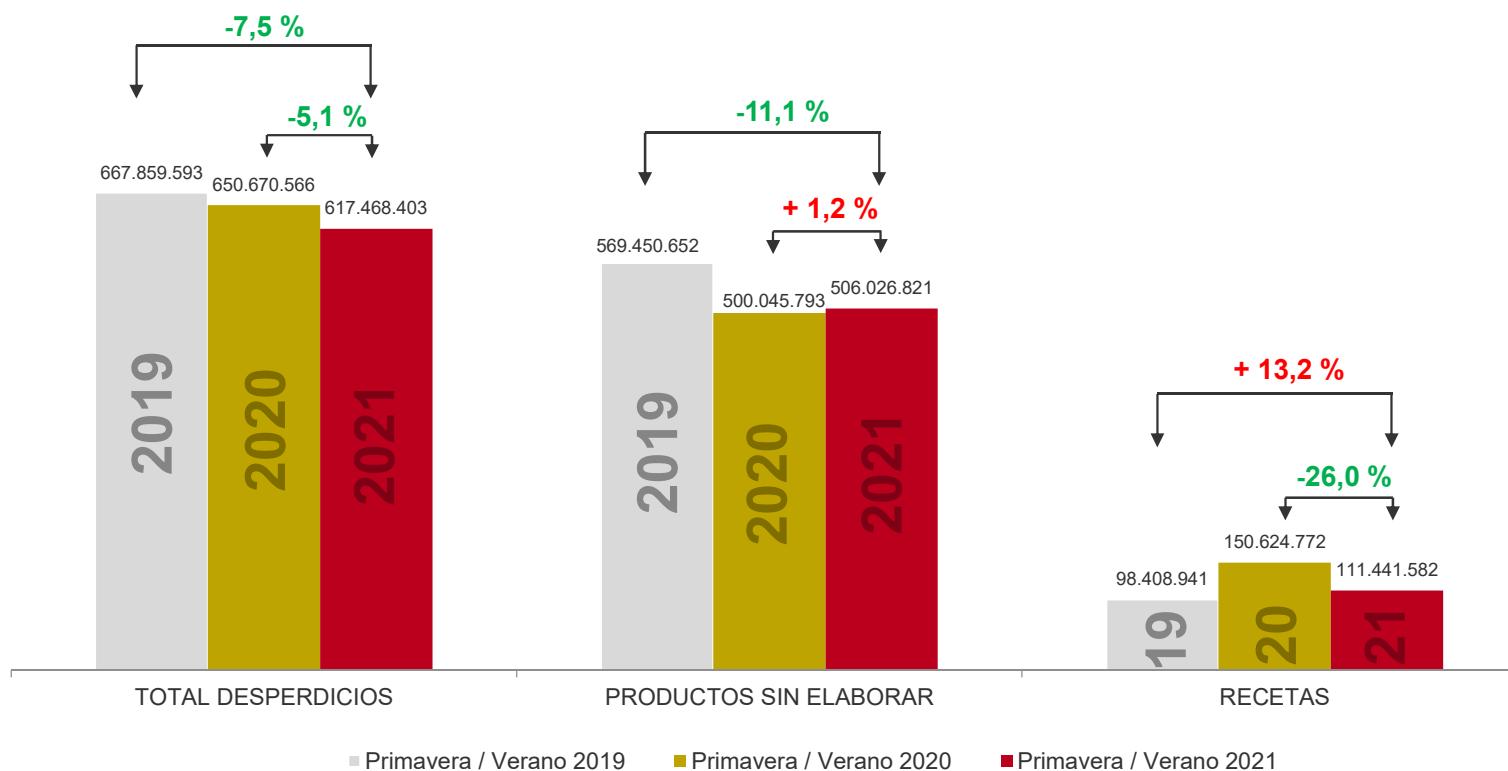


Productos sin elaborar



La reducción del desperdicio se explica por un menor volumen de recetas desechadas tras la progresiva vuelta a la normalidad

Volumen (kg-l) y % Evolución de alimentos y bebidas tirado a la basura



Los hogares se planifican mejor, se reducen los hogares que tiran recetas especialmente de la nevera



El **29,6 %**
de los
hogares
tiran
recetas

% Evolución número de hogares desperdicios de recetas

Primavera Verano
2021 vs 2020

Tiran comida desde la
cazuela o plato

- 9,5 %

Tiran platos cocinados
desde la nevera

-11,0 %

Varias tendencias pueden explicar estos movimientos

Cambio de hábitos

Más presencialidad laboral
Más teletrabajo



El valor

Tiempo empleado
Materias primas
Logística empleada



Conciencia del desperdicio

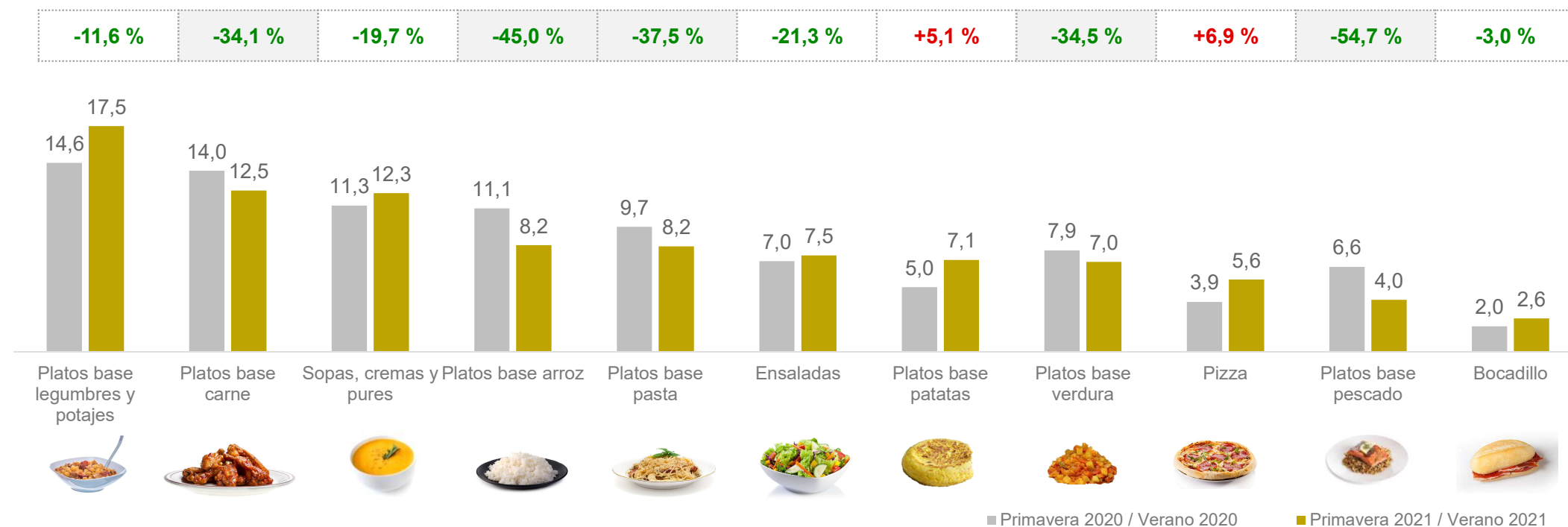
Mejor aprovechamiento
Dosis responsables
Mejor planificación



Las recetas con productos frescos como carne, pescado, verduras o arroz y pasta con ingredientes frescos se aprovechan mejor

% Cuota platos de recetas sobre total recetas

% Evolución volumen (kg-l) recetas vs mismo periodo del año anterior



Ponemos en valor el plato, si el coste del plato es mayor nos lo pensamos más

% Evolución volumen (kg-l) recetas vs mismo periodo del año anterior

Arroz con pollo	-49,1 %
Arroz con verduras	-82,9 %
Paella de pescado	-56,8 %
Fabada	-48,9 %
Canelones	-56,9 %
Cocido	-51,3 %



Disminuyen los kilos de desperdicio vs oleada anterior

% Evolución precio medio vs mismo periodo del año anterior

Total alimentación	+0,3 %
<hr/>	
Total carne	+2,3 %
Arroz	+6,0 %
Pasta	+2,5 %
Pescados	+5,6 %



Datos: Primavera-Verano 2021

Concienciar a los hogares mayores de 65 años y de clase alta y media alta es clave para seguir reduciendo el volumen de recetas desechadas

% Evolución volumen (kg-l) recetas vs mismo periodo del año anterior

-8,8 %

20,5 %



65 y más años

5,8 %



Clase alta y media alta

Datos: Primavera-Verano 2021

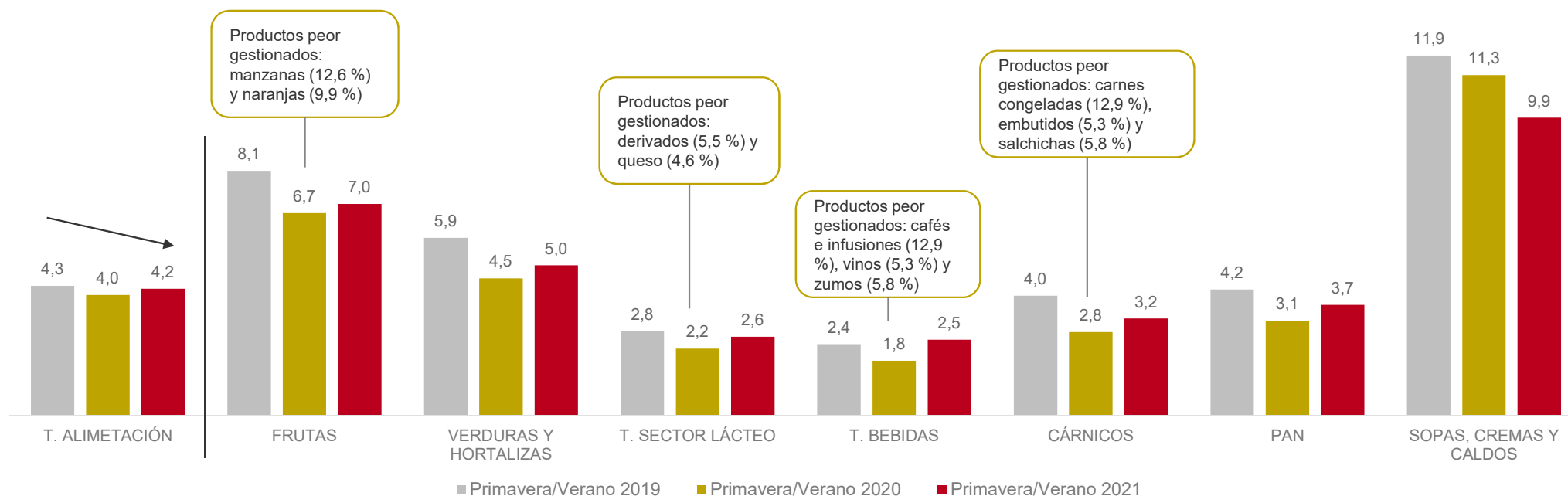
AGENDA



02 Una peor gestión de lácteos, pan y bebidas reflejan el retorno a viejos hábitos

La gestión de los alimentos en la nueva normalidad mejora con respecto a la época pre-pandemia si bien el aprovechamiento empeora sobre 2020

% Tasa de desperdicio Productos Primavera/verano 2019 Primavera/verano 2020 Primavera/verano 2021



Tasa de desperdicio: Ratio de desperdicio: Volumen desperdiciado/Volumen de compra

T. Sector Lácteos incluye: Leche líquida, quesos y derivados lácteos

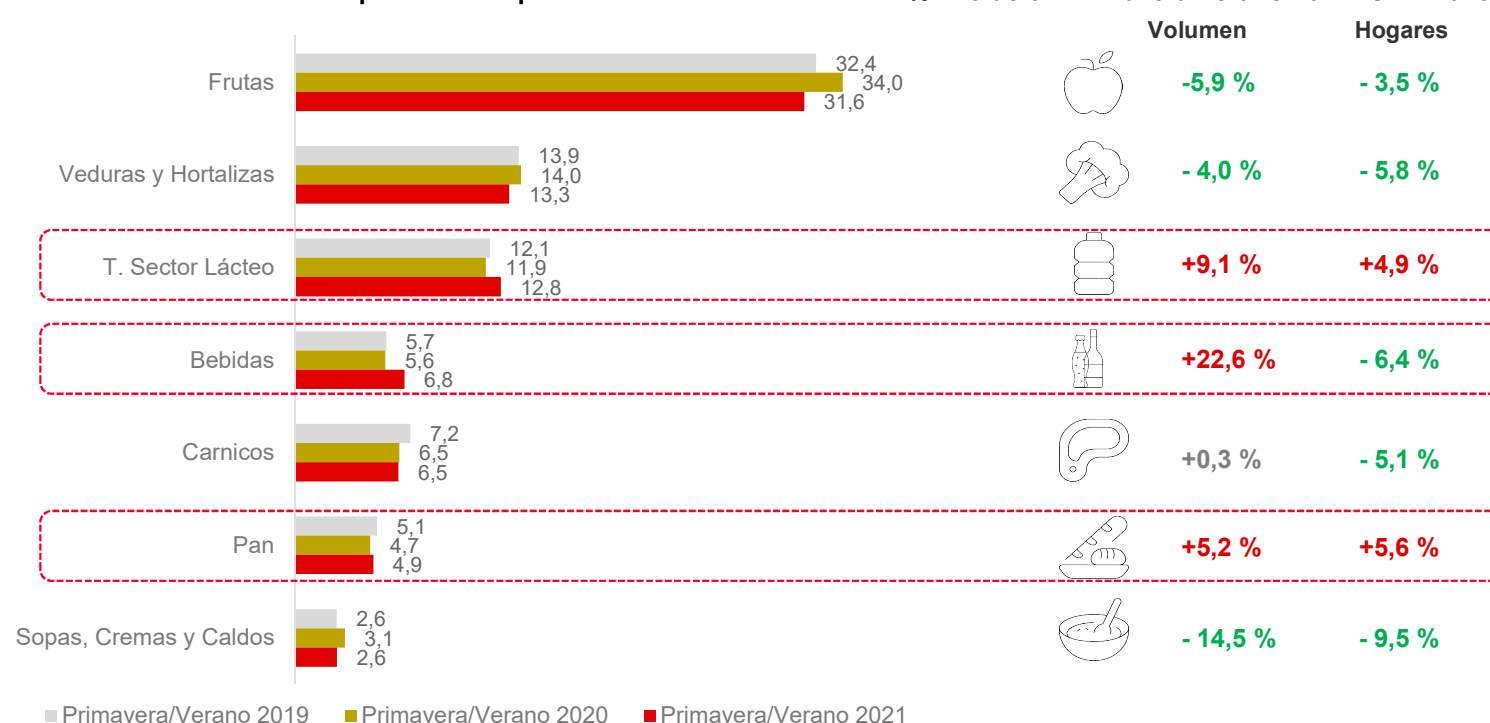
Bebidas incluye: Café e infusiones, refrescos, vinos, zumos

Cárnicos incluye: Carne fresca, carne congelada, embutidos, salchichas

El incremento procede una peor gestión de lácteos y pan con más hogares tirando y bebidas con un peor aprovechamiento por hogar

% Cuota volumen sobre desperdicios de productos sin elaborar

% Evolución Primavera/Verano 2021 vs Primavera/Verano 2020



+1,2 %
Evo Volumen Desperdicio Productos

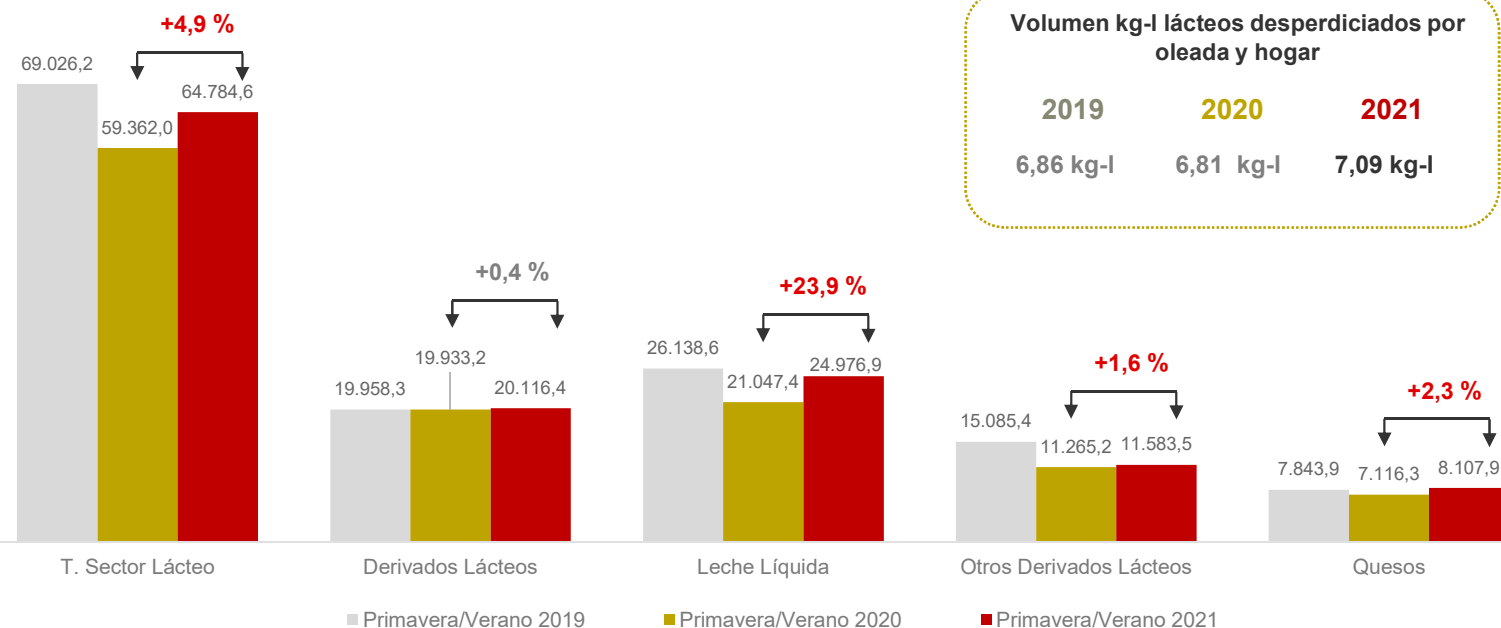
-2,1 %
Evo Hogares Desperdicio Productos

Lácteos incluye: Leche líquida, quesos y derivados lácteos
 Bebidas incluye: Café e infusiones, refrescos, vinos, zumos
 Cárnicos incluye: Carne fresca, carne congelada, embutidos, salchichas

Más hogares que además desperdician más lácteos, especialmente leche líquida

Volumen (miles de kg-l) Sector Lácteo

% Evolución Numero de hogares Desperdician productos lácteos Primavera-verano 2021 vs Primavera-verano 2020



Volumen kg-l lácteos desperdiciados por oleada y hogar

Año	Volumen (kg-l)
2019	6,86 kg-l
2020	6,81 kg-l
2021	7,09 kg-l

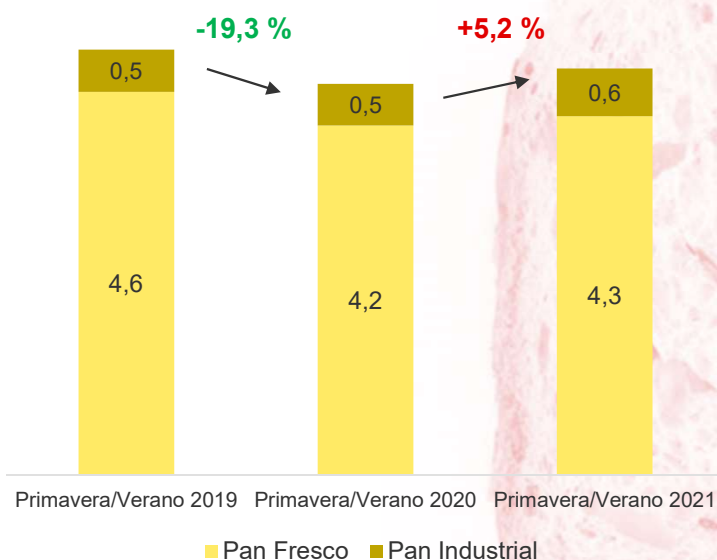


Asimismo, un mayor número de hogares se incorpora al desperdicio de pan y explica el aumento en volumen

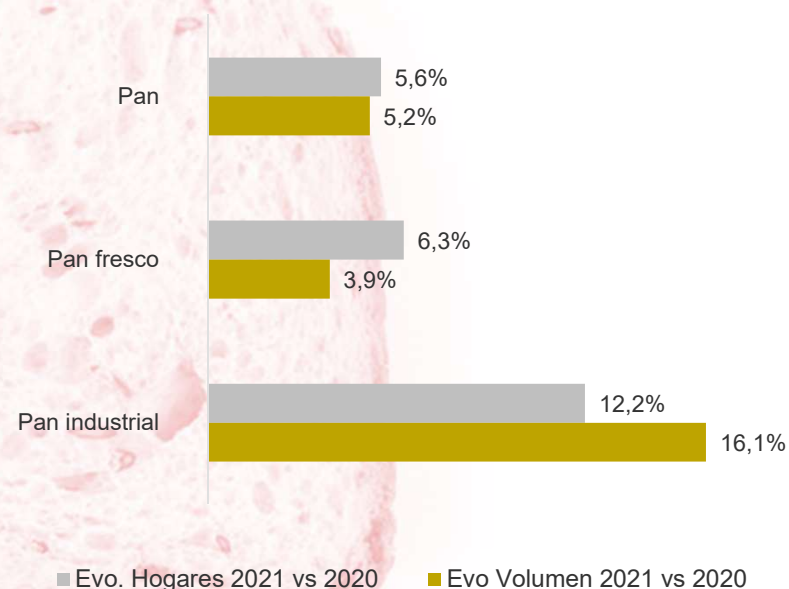
A pesar de la variación a doble dígito de pan industrial el volumen se mantiene por debajo de 2019

% Cuota en Volumen Desperdicio Pan

% Evolución en volumen Pan Primavera-Verano 2021 vs 2020 vs Primavera-Verano 2019



% Evolución Volumen y Hogares Primavera/verano 2021 Vs Primavera/verano 2020



El aprovechamiento de bebidas en entredicho, menos hogares que tiran más volumen lleva al segmento a crecer vs época previa a la pandemia

% Evolución Hogares Primavera/verano 2021 Vs Primavera/verano 2020 y Primavera/Verano 2019

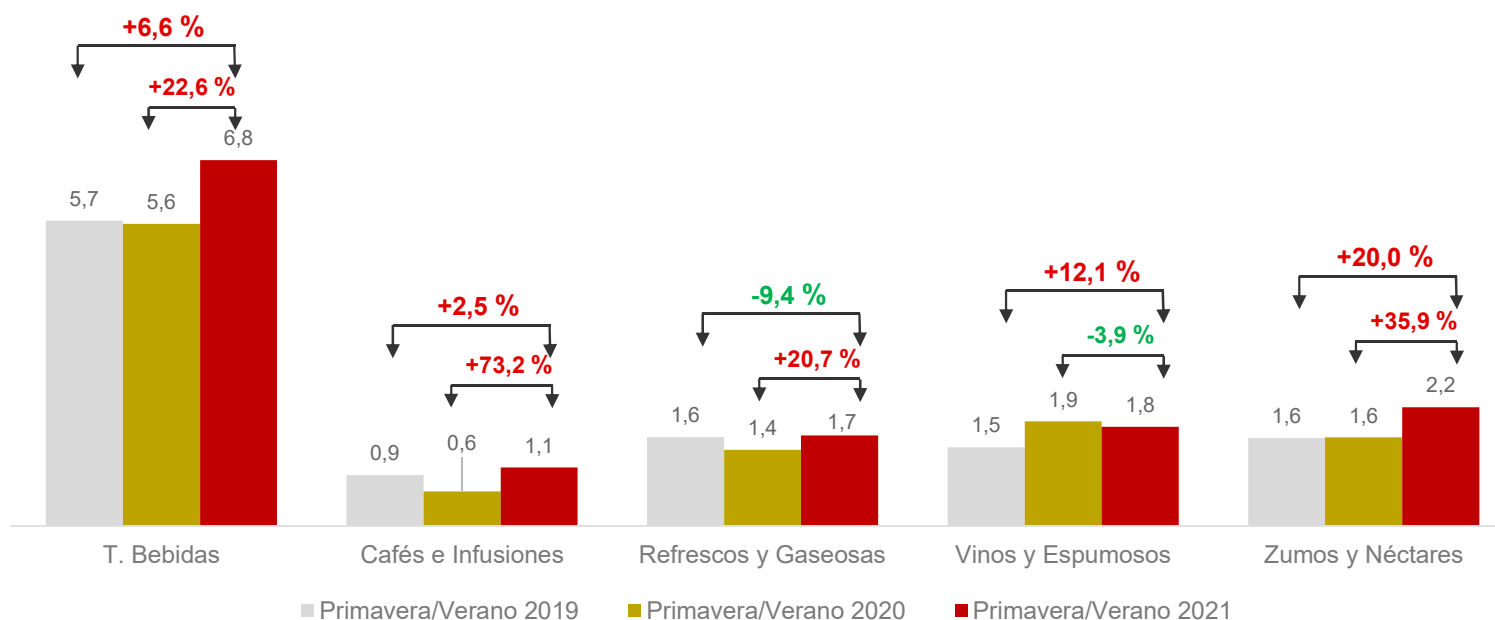


-5,9 %
Evolución
2021 vs
2019

-6,4 %
Evolución
2021 vs
2020

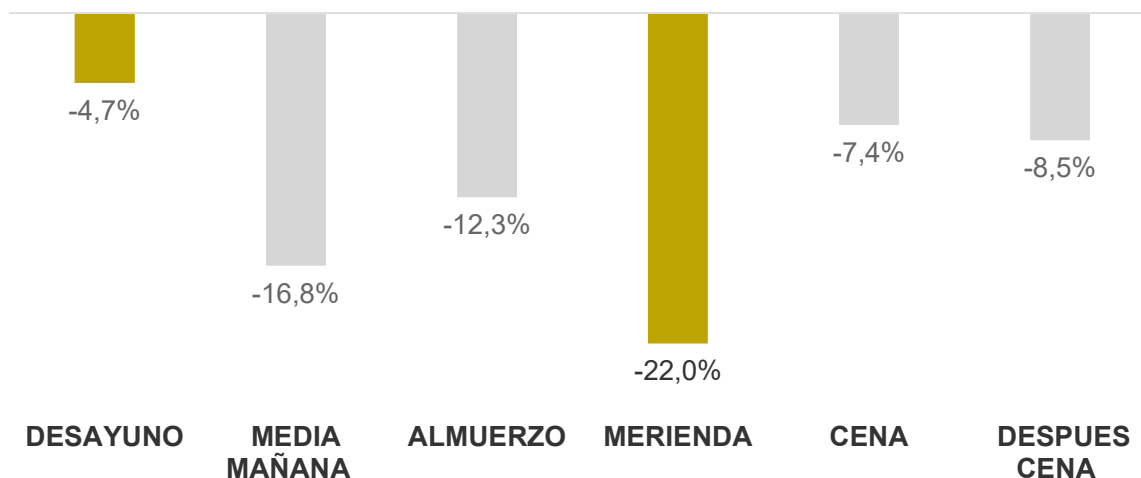
% Cuota en volumen (miles kg-l) Bebidas sobre Total Productos

% Evolución volumen Primavera/verano 2021 Vs Primavera/verano 2020 y Primavera/Verano 2019



La pérdida de ocasiones de consumo dentro del hogar lleva asociada una peor gestión de productos sin utilizar

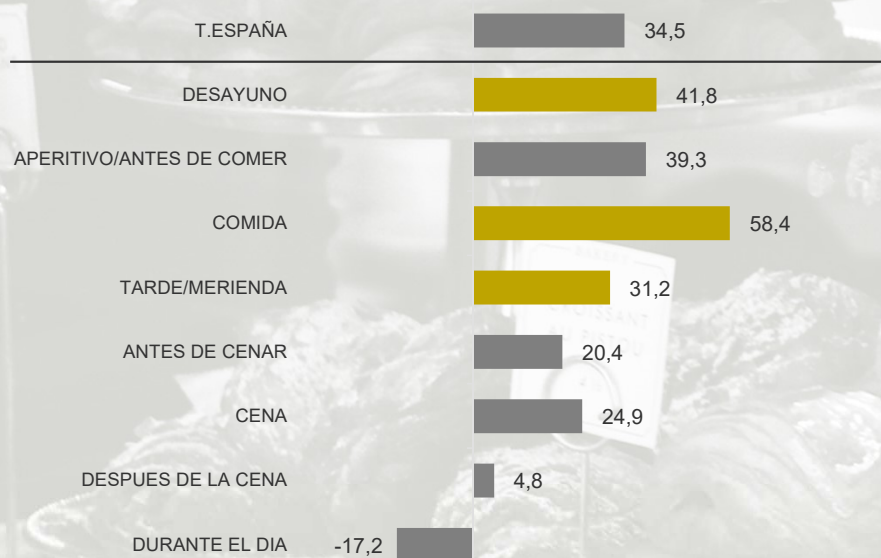
% Variación ocasiones de consumo por momento vs Primavera-Verano 2020



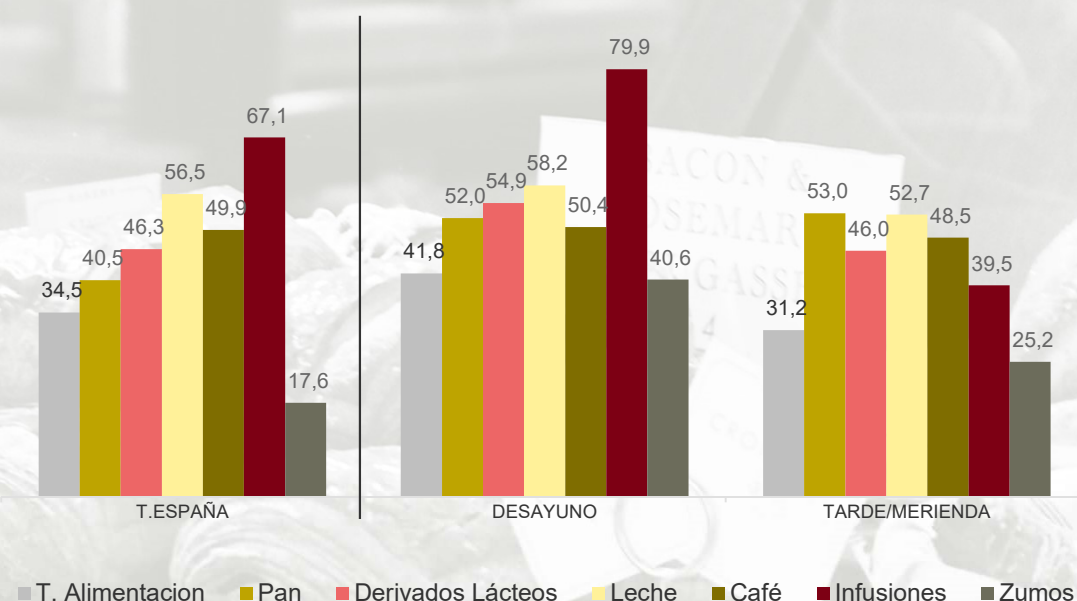
Fuente: Panel de Usos de alimentos

La reactivación del consumo extradoméstico en comidas, desayunos y meriendas es mayor para pan, lácteos y bebidas

% Evolución en compra fuera del hogarT. Alimentación x momentos de consumo Primavera-Verano 2021 vs Primavera-Verano 2020



% Evolución en compra fuera del hogar x momentos de consumo Primavera-Verano 2021 vs Primavera-Verano 2020



Hogares de Resto-Centro, sin niños de entre 50-64 años, y de clase social desfavorecida responsables del aumento de productos sin utilizar

% Evolución desperdicio por producto sin utilizar Total España: **+ 1,2 %**

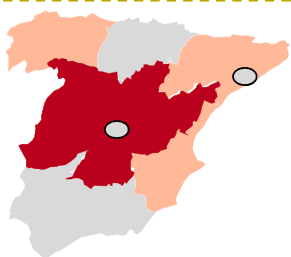
Productos sin utilizar que impulsan el incremento en desperdicio

Evolución consumo fuera del hogar. T. Alimentación

T. España: **34,5 %**

Rto. Centro: **44,9 %**

50-75 años: **42,6 %**



Resto-Centro (+ 59,4 %)



De 50 a 64 años (+ 14,7 %)



De clase baja (+ 10,2 %)



Sin niños (+ 5,1 %)



CONCLUSIONES

- 01** Recobramos la vieja normalidad en materia de desperdicio.
Se reduce el volumen gracias a un menor número de recetas desechadas y a una mayor conciencia en los hogares.

- 02** Aumenta el volumen de productos sin utilizar por una peor gestión de lácteos, pan y bebidas por hogares sin niños, de 50 a 64 años y de clase baja.
Aunque mejora su gestión con respecto a 2019.



RECOMENDACIONES

Concienciar y educar a la población en el impacto de la nueva normalidad en materia del desperdicio:

- A través de una mejor planificación de recetas, menús y cantidades en adultos de más de 65 años
- El valor de la materia prima (leche, pan y bebidas) entre los de 50 a 64 años



#alimentosdespaña

La vuelta a la normalidad impacta en el desperdicio

Primavera-Verano 2021

#alimentosdespaña

Análisis de desperdicio alimentario dentro del hogar oleada Primavera- Verano 2021



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN