



INFORME SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO FUERA DE LOS HOGARES 2021



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Aviso legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha en su caso, de la última actualización.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Edita:

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Secretaría General Técnica
Centro de Publicaciones

Catálogo de Publicaciones de la Administración
General del Estado:
<https://cpage.mpr.gob.es>

NIPO: 003221704 (En línea)

Distribución y venta:

Paseo de la Infanta Isabel, 1
28014 Madrid
Teléfono: 91 347 55 41
Fax: 91 347 57 22

Tienda virtual: www.mapa.es
centropublicaciones@mapa.es

1. DESPERDICIO EXTRADOMÉSTICO

7.1 PANEL DE CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO FUERA DE LOS HOGARES

Introducción

En el marco de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” para la reducción del desperdicio de alimentos, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación puso en marcha en el año 2014 el Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en hogares. El panel proporciona información detallada de las cantidades de alimentos desperdiciados en casa de los españoles.

Como mejora de este panel, en 2020 se incorpora la cuantificación del desperdicio alimentario fuera del hogar de los individuos residentes en España. La información obtenida se desglosa en tres grupos:

- Desperdicio de alimentos: alimentos desechados en el consumo.
- Desperdicio de bebidas: bebidas desperdiciadas durante el consumo.
- Desperdicio de aperitivos: aperitivos desaprovechados durante el consumo.

Para estos grupos se proporciona información, desglosada por producto, sobre cantidades, número de individuos que desperdician alimentos y tasa de desperdicio (porcentaje de desperdicio sobre el total comprado).

En este informe se presentan los principales resultados del último año, y la información completa del panel se puede consultar en la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación <https://www.mapa.gob.es/es/>.

La vuelta a la normalidad no impacta en el desperdicio fuera de casa

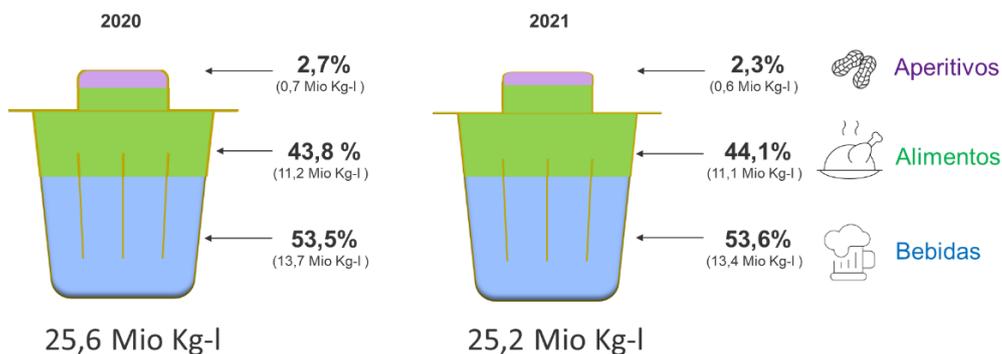
Durante 2021, los españoles consumieron fuera del hogar más de 3.187 millones de kilos o litros de alimentos y bebidas, lo que supuso un aumento del 10,4% respecto del año 2020, cuyos niveles de consumo se vieron muy marcados por las restricciones de la pandemia.

A pesar de este aumento significativo en los niveles de consumo, el desperdicio de estos ha logrado reducirse respecto del año anterior en algo más de un 1,0 %, lo que en términos absolutos ha significado casi medio millón menos de kg o litros desperdiciados con respecto a 2020.

La tasa de desperdicio fuera del hogar, es decir, la proporción de lo que se ha desechado en relación con lo comprado, ha sido durante el año 2021 de un 0,8 % para el conjunto de todos los alimentos y bebidas consumidos, una ligera reducción respecto del año 2020, en el cual fue del 0,9 % de lo adquirido. La nota negativa es que más individuos desperdiciaron durante el año 2021, siendo ya un 44,3 % los individuos residentes en España que desaprovechan comida fuera del hogar.

Esta reducción del volumen de desperdicio extradoméstico ha sido transversal entre las diferentes categorías recogidas: alimentos, bebidas y aperitivos.

% Cuota volumen sobre el total desperdicios fuera del hogar



Los aperitivos fueron los productos en los que se ha observado una mayor reducción, disminuyendo su desperdicio en 116,000 kg o litros, lo que equivale a un 16,4 % menos que en el mismo periodo del año anterior, si bien su cuota de desperdicio es baja en términos relativos, dado que cuentan con el 2,3 % de la proporción de lo desperdiciado. Entre aquellos aperitivos que redujeron su desperdicio de manera más significativa se encuentran los snacks salados, frutos secos y golosinas. Sin embargo, las patatas fritas, y las chocolatinas, que son las dos tipologías de aperitivos con mayor peso en el total de desperdicios, vieron aumentado su volumen de desperdicio de forma marginal.

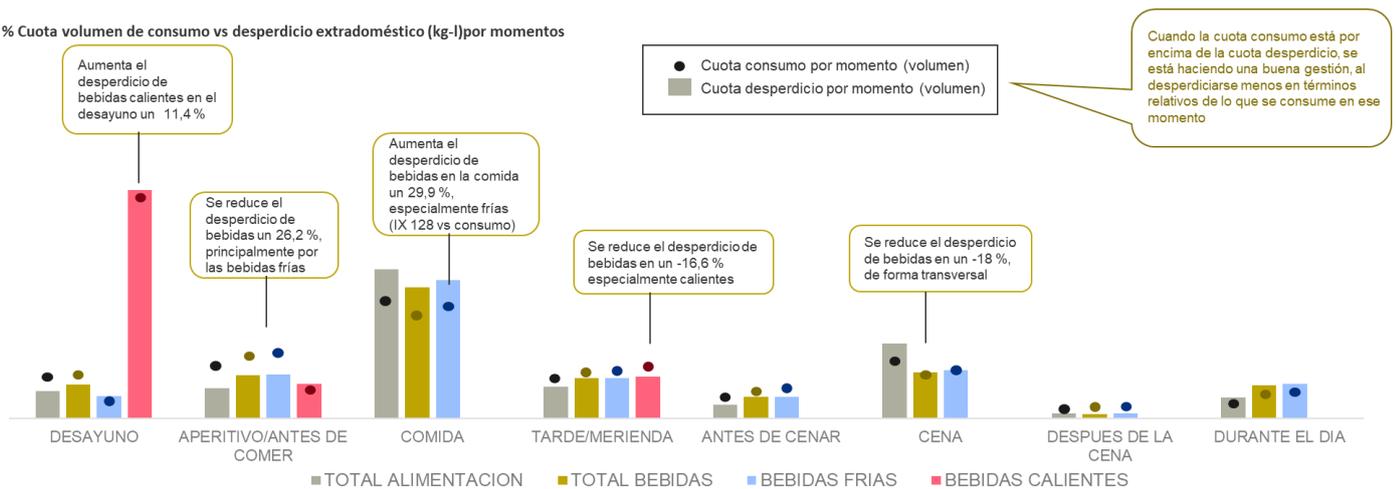
Las bebidas logran reducir su volumen de desperdicio en un 1,6 % respecto del año anterior, lo que en términos absolutos significó 226.000 litros menos desperdiciados, principalmente de bebidas frías (1,7 %), que son el segmento que mayor peso tienen dentro del conjunto del desperdicio de bebidas (un 94,4 % del desperdicio de bebidas proviene de bebidas frías).

Las bebidas calientes también redujeron su volumen desperdiciado en un 1,4 %, si bien es notable que fueron las que mayor volumen de compra experimentaron: un 16,0 % de litros más de bebidas calientes consumidas en comparación al 7,8 % más consumido de bebidas frías. Por lo que se consumen más pero se aprovechan mejor que las bebidas frías, debido a que se desaprovechan en una menor proporción.

Entre las bebidas calientes, es durante el desayuno cuando más litros se consumen y desperdician: 2 de cada 3 litros de bebidas calientes (café, leche, cacao...) se consumen en el desayuno, y 2 de cada 3 litros desperdiciados lo son en este momento. La mitad de todos los litros de bebidas calientes desperdiciados proviene de leches o bebidas vegetales en el desayuno, con un ligero aumento respecto del año anterior. El perfil más proclive para desperdiciar este producto fuera de casa se encuentra en el rango de edad de 35 a 59 años.

Entre las bebidas frías, es en las comidas cuando más se desperdician. Vino, cerveza y agua, son los tipos de bebidas frías que peor se aprovechan fuera de casa. Especialmente los vinos, que vieron aumentado su volumen desperdiciado un 40,0 % durante las comidas, una variación muy por encima de la del aumento en su consumo, que también se explica porque más individuos se sumaron a desperdiciarlo respecto de 2020: un 28,3 % más. La cerveza se desaprovecha en mayor medida durante los momentos más tardíos, como son tardes/meriendas y cenas, donde su gestión debería mejorar. Sorprende el buen aprovechamiento que se hace de todo tipo de bebida durante el momento aperitivo, especialmente en el caso de la cerveza. El perfil más proclive a desperdiciar tanto vino, como cerveza y agua es aquel que se encuentra en el rango de edad de más de 60 años.

% Cuota volumen de consumo vs desperdicio extradoméstico (kg-l) por momentos



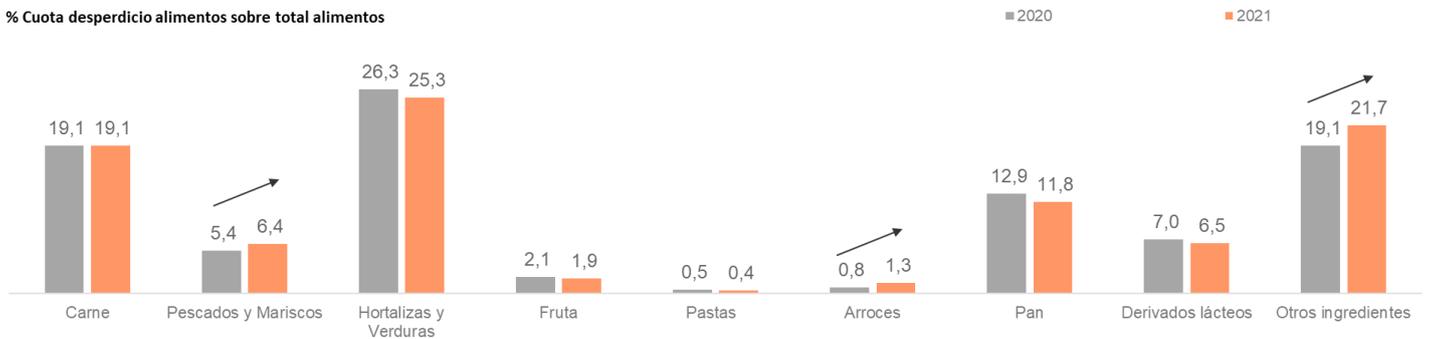
Los alimentos fueron peor aprovechados en relación con el resto de las categorías mencionadas anteriormente, pero aun así, su volumen desperdiciado se redujo en apenas un 1,2 % lo cual es encomiable considerando el repunte en el volumen de consumo en más de un 15,0 %, y que los individuos que desperdician alimentos hayan aumentado en más de 2 puntos porcentuales, hasta alcanzar el 30,5 % de penetración sobre el total de los individuos residentes en España.

Esta menor reducción en términos relativos de los alimentos sobre el total del desperdicio extradoméstico conlleva a que la tasa de desperdicio de los mismos sea superior. Si bien la tasa de desperdicio total se sitúa en 0,8 %, para los alimentos se eleva hasta el 1,2 %. Sin embargo, se logra reducir esta tasa de desperdicio de alimentos de una manera sustancial, ya que en 2020 se situaba en el 3,1 %, por lo que la gestión de los alimentos ha mejorado notablemente.

% Variación volumen (kg-l) desperdiciado 2021 vs 2020



% Cuota desperdicio alimentos sobre total alimentos



% Variación volumen (kg-l) consumo 2021 vs 2020



La reducción en el volumen desperdiciado de alimentos podría haber sido mayor si ciertas categorías, como pescados y mariscos y otros ingredientes, con gran peso en el total de desperdicio de alimentos, hubieran sido mejor aprovechados, ya que vieron aumentar su volumen desperdiciado por encima del 10,0 %.

En el caso de los arroces, aunque pesan apenas un 1,0 % en cuanto al total, se convierte en la tipología de producto que mayor variación experimenta en el volumen desaprovechado, desechándose un 66,9 % más que durante el mismo periodo del año anterior.

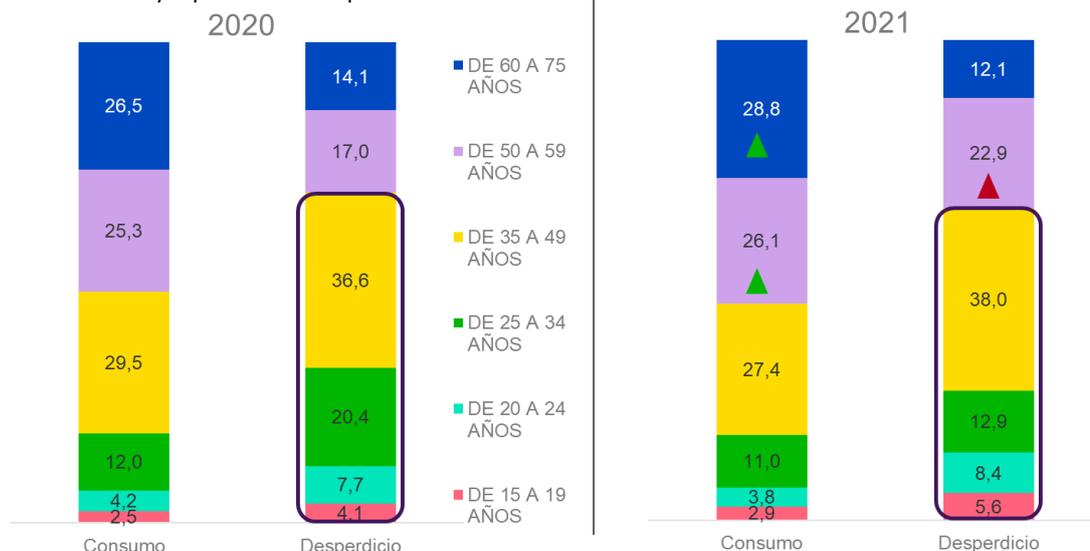
Entre pescados y mariscos, son los mariscos los que explican el aumento de desperdicio en este segmento, siendo especialmente relevante el desperdicio de calamares y otros mariscos (entre los que se excluyen gambas y pulpo o sepia). Los calamares aumentaron su volumen desperdiciado un 48,0 % mientras que otros mariscos aumentan su desperdicio en un 58,2 %. Sin embargo, el pescado se gestiona mejor fuera de casa, dado que su desperdicio extradoméstico disminuye en un 7,9 %. Cabe señalar que la práctica totalidad del desperdicio de pescados y mariscos se produce durante la comida.



De hecho, es el momento de la comida el que aglutina el 50,2 % del desperdicio de alimentos en el ámbito extradoméstico, seguido de las cenas con una proporción sobre el desperdicio total del 32,1 %. Además, durante las comidas, se ha visto como aumentó el volumen desperdiciado de forma transversal entre los grupos de alimentos más relevantes. Así, durante las comidas, los pescados y mariscos aumentaron su volumen desaprovechado en un 28,0 %, las carnes en un 10,3 %, postres y derivados lácteos en un 16,2 % y las verduras y hortalizas en un 5,7 %.

El perfil demográfico más afín a desperdiciar alimentos es aquél menor de 50 años, pero especialmente, aquellos que se mantienen entre la franja de edad de 35 y 49 años. Andalucía, la región que peor aprovechamiento hacía en años anteriores, logra mejorar su gestión del desperdicio fuera de casa. La región centro, Levante y Nortecentro serían aquellas que en 2021 han hecho una peor gestión de los alimentos que consumieron.

% Cuota volumen consumo y desperdicio ALIMENTOS por edad



Conclusiones

La apertura del ocio tras los duros momentos vividos durante la pandemia, repercute en un aumento significativo en el consumo extradoméstico. Sin embargo, este aumento no ha repercutido negativamente en el desperdicio, si no que se ha logrado reducir el mismo con respecto al año 2020 tanto en bebidas como en alimentos, aunque de manera heterogénea. Esto ayuda a rebajar la tasa de desperdicio, que sigue situándose por debajo del 1,0 % de todo lo consumido.

Los momentos de consumo más relevantes, y por tanto de mayor riesgo de desperdicio, se relacionan con las comidas principales del día como son comidas y cenas. Si bien las cenas pierden relevancia en cuanto a su cuota de desperdicio por momentos, la comida es la responsable en mayor proporción del aumento del volumen desechado fuera de casa, por lo que realizar un foco asociado a este momento de consumo y a una mejor gestión de los residuos, será clave para reducirlo.

Precisamente, la hostelería es el canal que se recupera mejor en comidas y cenas durante los fines de semana, y de entre las motivaciones de consumo extradoméstico, destaca el aumento en el volumen de ocasiones por placer/relax, y aquellas otras sin planificar. Este comportamiento puede estar explicando el mayor desperdicio durante los momentos comida, ya que la poca planificación y la caída en la “indulgencia” conlleva peores gestiones de lo pedido para consumir: se tiende a pedir en exceso.

Por tanto, para continuar la buena labor en materia de reducción del desperdicio, se debe seguir trabajando y poniendo el foco en el aprovechamiento total a través de la concienciación, especialmente en el momento principal del día que es la comida, así como inculcando fórmulas de aprovechamiento basadas en “llevártelo a casa” mediante recipientes adecuados a tal efecto proporcionados en el establecimiento – lugar principal de consumo-, y de un mayor control e información sobre las cantidades en las porciones servidas.