

#alimentosdespaña

Análisis del desperdicio extradoméstico

Oleada Otoño 2021-Invierno 2022



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

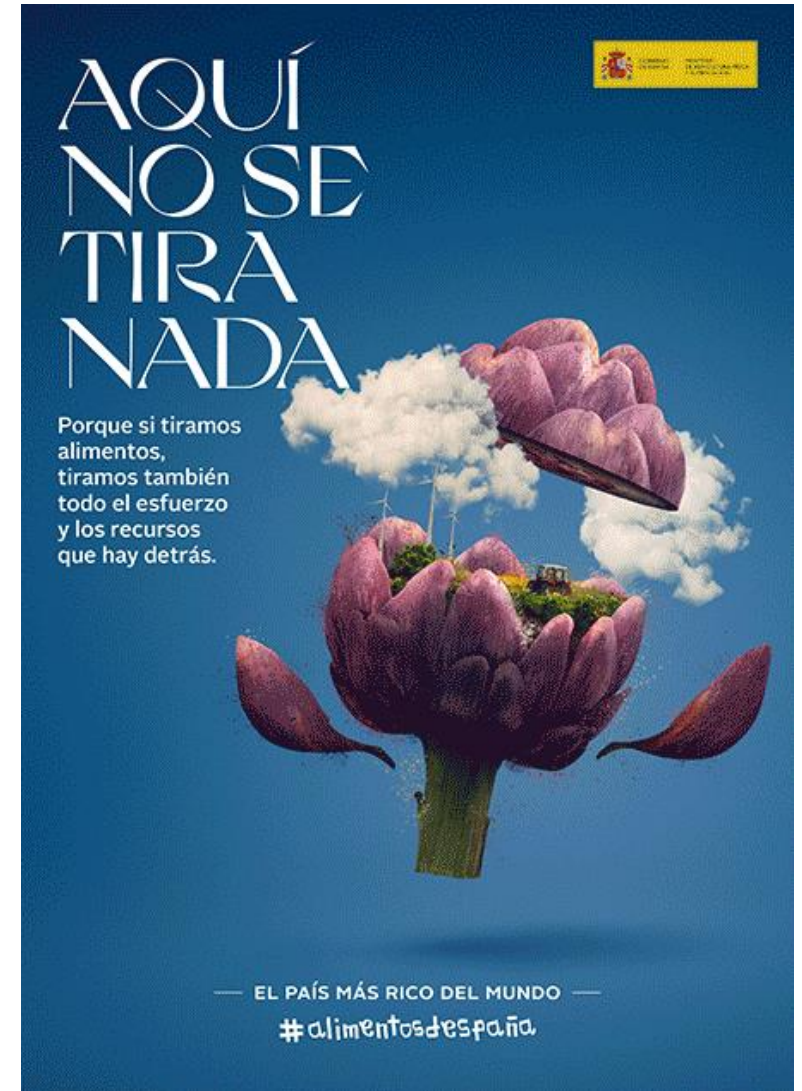
#alimentosdespaña

El impacto de la vuelta a la normalidad en materia de desperdicio

Otoño 2021 - Invierno 2022

Objetivo

Identificar como el efecto de la vuelta al consumo extradomestico tiene un impacto directo en la gestión de los alimentos



AGENDA



01 Mejor gestión, la tasa de desperdicio extradoméstico se reduce a pesar del mayor consumo fuera de casa

02 Los alimentos continúan teniendo una tasa superior algo que podemos revertir si concienciamos a los adultos de +50 años en comidas y cenas

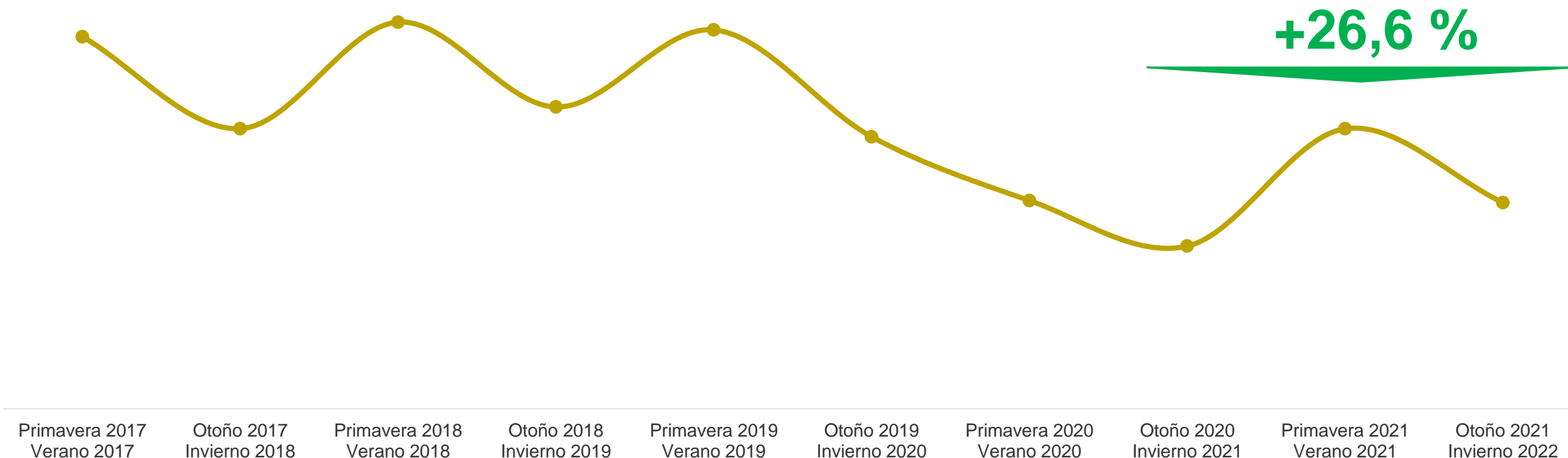
AGENDA



01 Mejor gestión, la tasa de desperdicio extradoméstico se reduce a pesar del mayor consumo fuera de casa

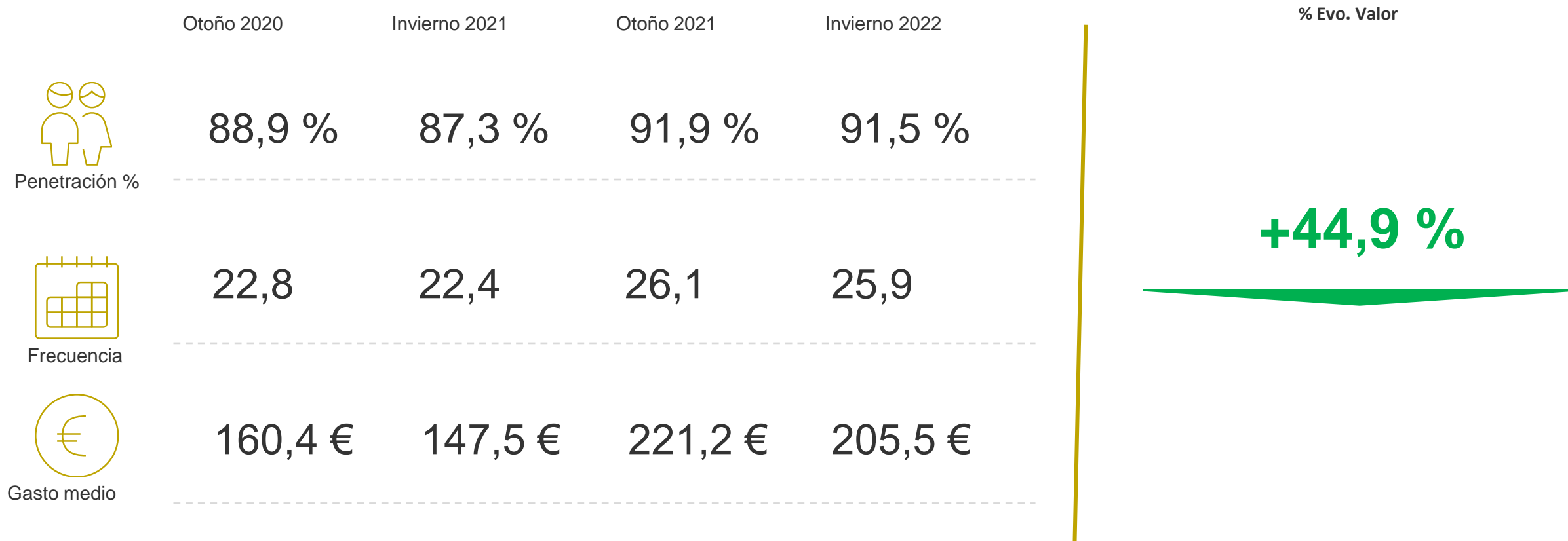
Tras un inicio de 2022 marcado por la variante Omicrón, la restauración inicia su recuperación con un incremento de más del 26 %

% Evo. Volumen y Volumen Consumo Extradoméstico (miles kg/l)



Fuente: Panel Extradoméstico MAPA

El público vuelve a consumir fuera de casa, el consumo extradoméstico se recupera vía más compradores que realizan más salidas y gastan más



Elementos socioeconómicos que pueden explicar estos movimientos

Regreso a la normalidad

Más presencialidad laboral
Mas presencia centros educativos
Más actividades fuera de casa



Regreso al ocio

Apertura y aforos de normalidad en HORECA
Vuelta a la actividad de ocio en restauración del fin de semana



Continúan nuevos hábitos

Las opciones a domicilio se mantienen fuertes y resisten la vuelta al ocio de restauración convencional



Vacunación

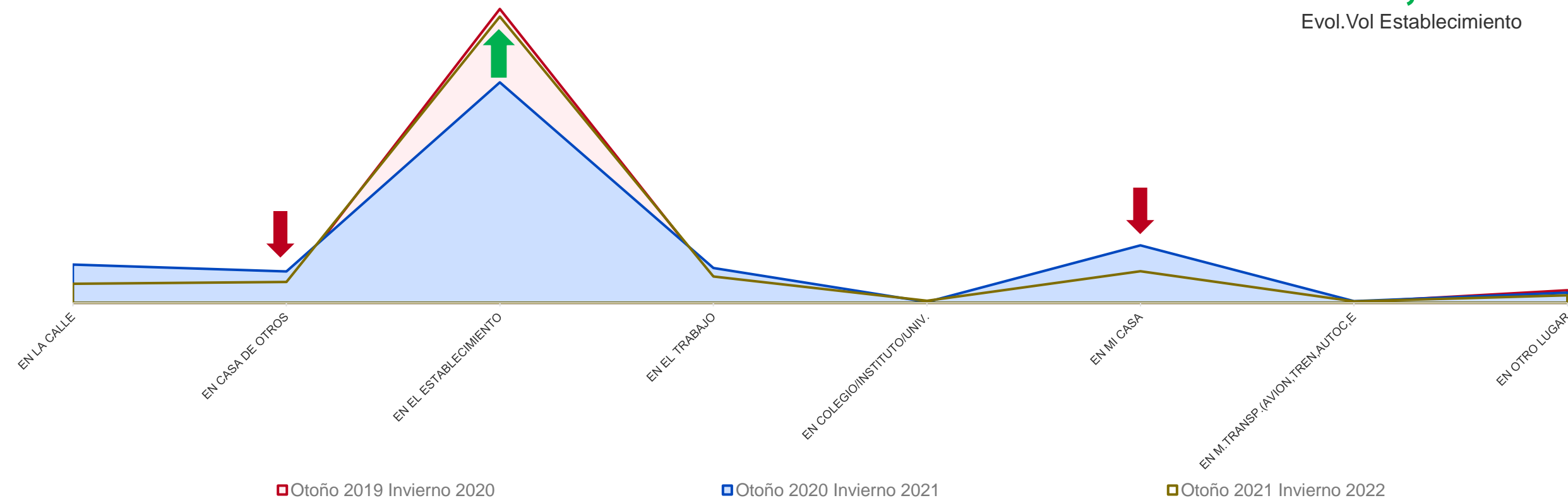
Avance de la vacunación infantil y dosis de recuerdo



La recuperación de antiguos hábitos sociales se pone de manifiesto, con un dibujo muy parecido al consumo previo a la pandemia

% Cuota volumen Lugar de Consumo Otoño 2021-Invierno 2022

+64,4 %
Evol. Vol Establecimiento



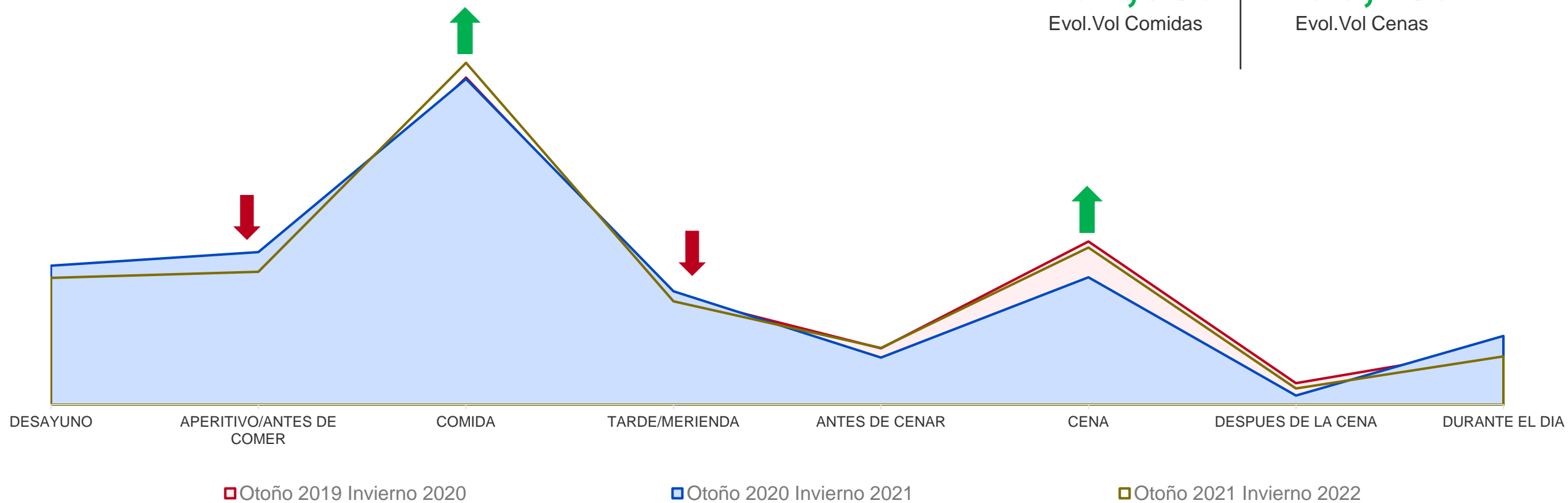
Fuente: Panel Extradomestico MAPA

La recuperación de comidas y cenas, motor de crecimiento del consumo extradoméstico

% Cuota volumen momento de Consumo Otoño 2021-Invierno 2022

+32,9%
Evol. Vol Comidas

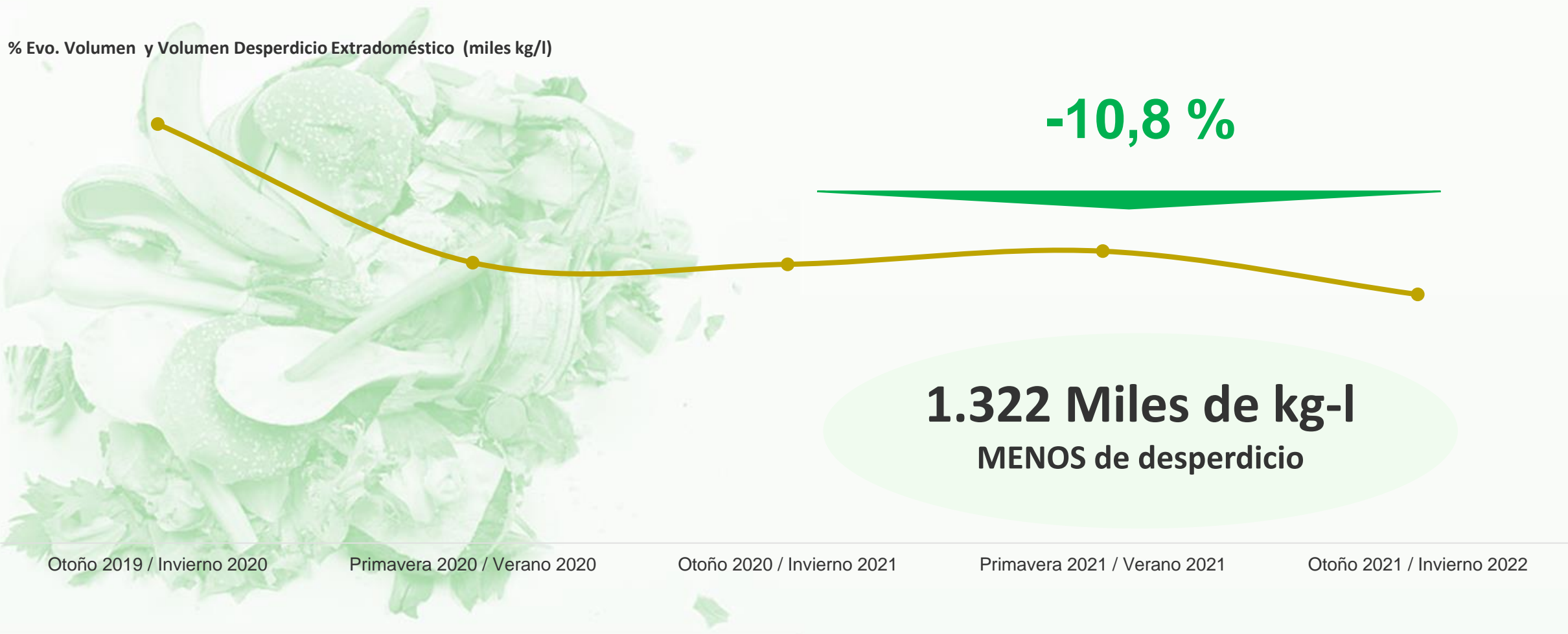
+56,2%
Evol. Vol Cenas



Fuente: Panel Extradomestico MAPA

Bajo el contexto de un mayor consumo fuera de casa, se alcanza la cifra más baja de desperdicio extradoméstico, alimentos y bebidas se aprovechan mejor

% Evo. Volumen y Volumen Desperdicio Extradoméstico (miles kg/l)



Aumenta la conciencia sobre el desperdicio, se reduce el número de personas y la frecuencia en la que se tiran alimentos y bebidas fuera de casa

% penetración desperdicio alimentación extradoméstico

47,0 %

Otoño 2019 Invierno 2020

33,9 %

Otoño 2020 Invierno 2021

33,1 %

Otoño 2021 Invierno 2022

2,64 actos

frecuencia de desperdicio

-1,4 %

Evolución frecuencia de desperdicio



El mejor aprovechamiento de lo consumido hace que la tasa de desperdicio se reduzca en casi un 30 % respecto del mismo periodo del año anterior

Tasa de desperdicio Otoño 2021-Invierno 2022

0,77 %



1,09 % Otoño 2020 Invierno 2021



Se desperdicia menos de un 1 % de lo comprado para consumir



Tasa de desperdicio: Ratio entre volumen comprado/volumen desperdiciado

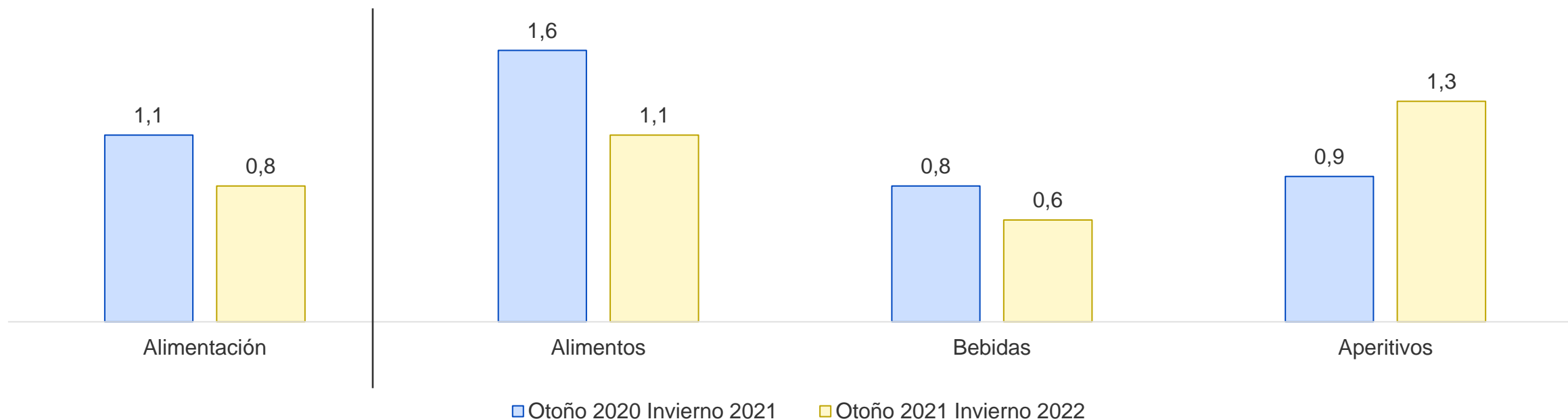
AGENDA



02 Los alimentos continúan teniendo una tasa superior algo que podemos revertir si concienciamos a los adultos de +50 años en comidas y cenas

La tasa de desperdicio de alimentos a pesar de reducirse sigue siendo superior al promedio, aperitivos con un peor aprovechamiento fuera de casa

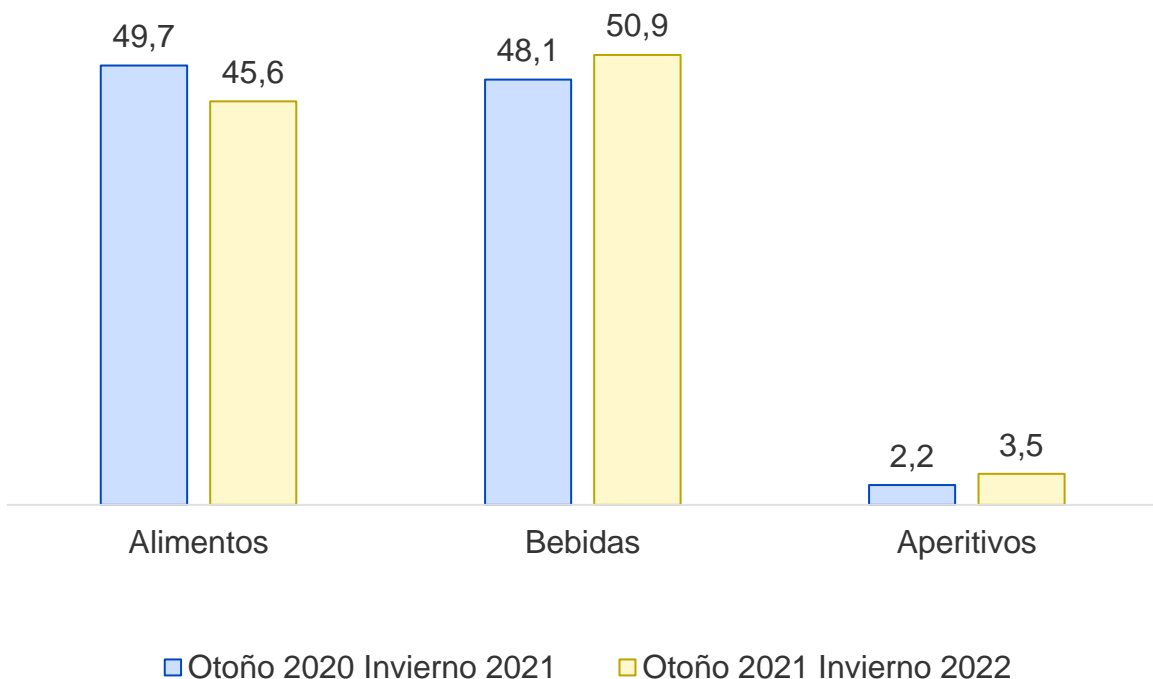
% Tasa de desperdicio segmentos extradoméstico



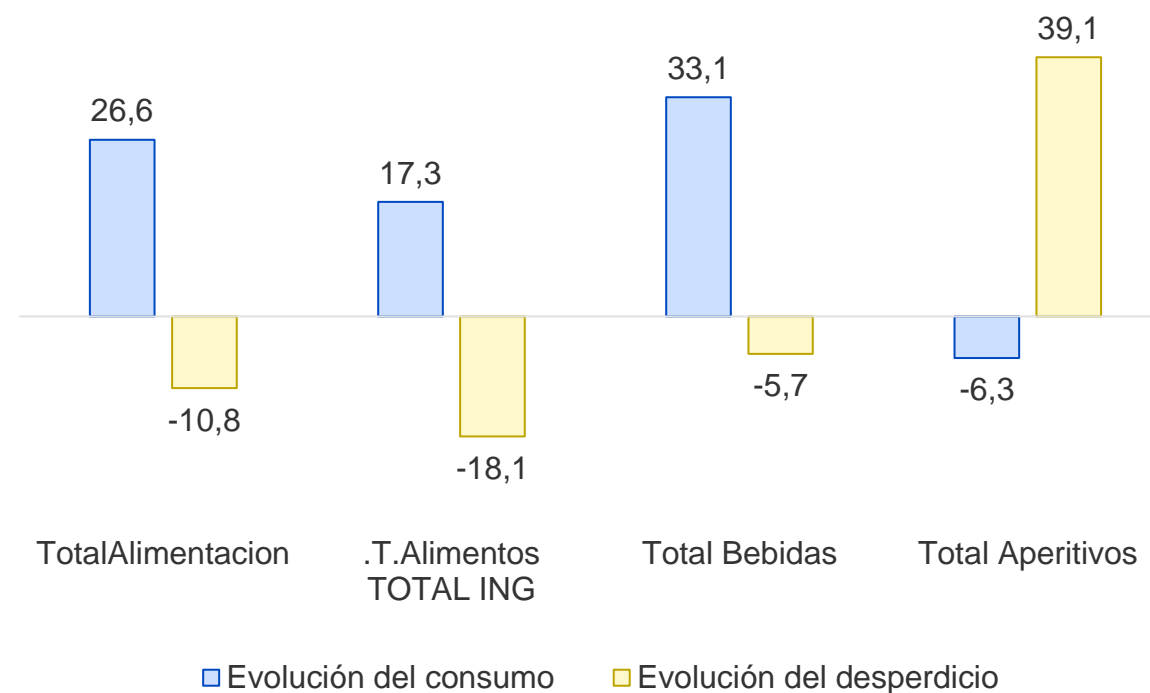
Tasa de desperdicio: Ratio entre volumen comprado/volumen desperdiciado

Los alimentos pese a representar la mitad del desperdicio se aprovecharon mejor

% Cuota volumen desperdiciado

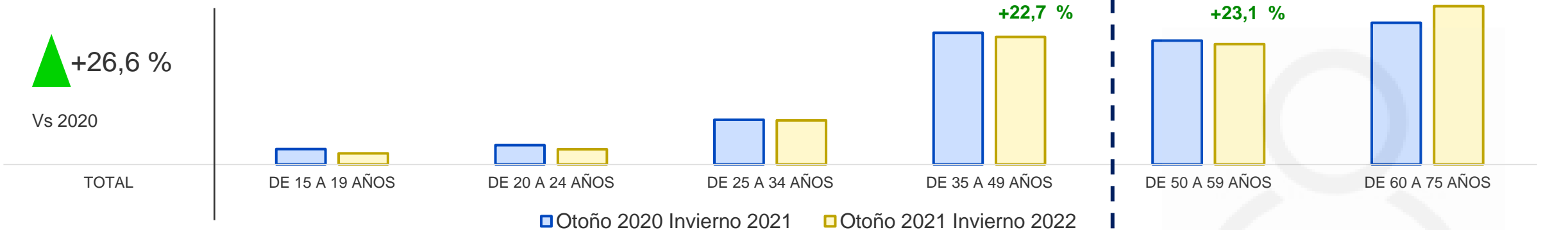


% Evolución Otoño 2021 - Invierno 2022 vs Otoño 2020 - Invierno 2021

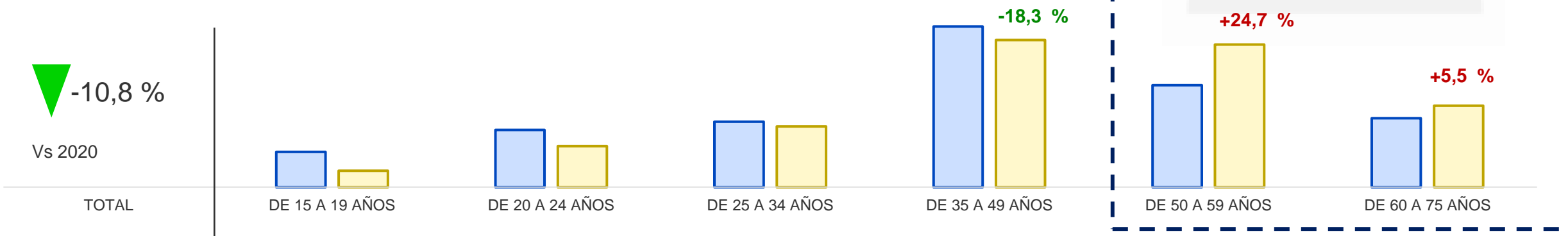


Colectivos mayores de 50 años descuidan su consumo extradoméstico, ahora tiran más

% Cuota volumen de consumo extradoméstico (kg-l) por edad

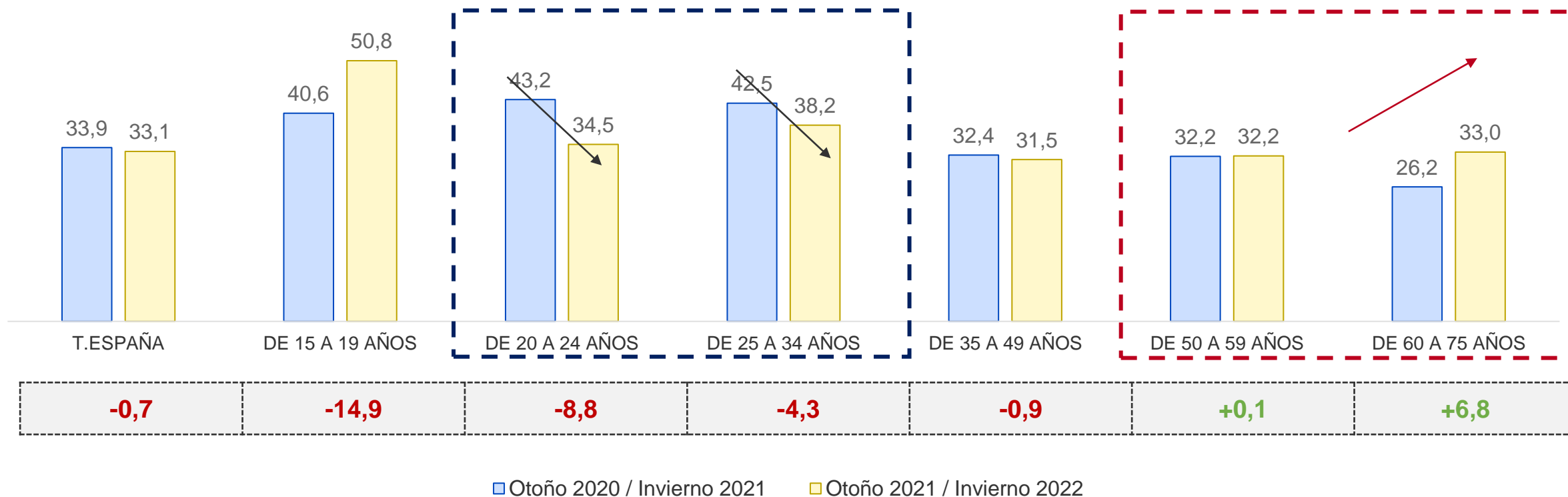


% Cuota volumen de desperdicio extradoméstico (kg-l) por edad



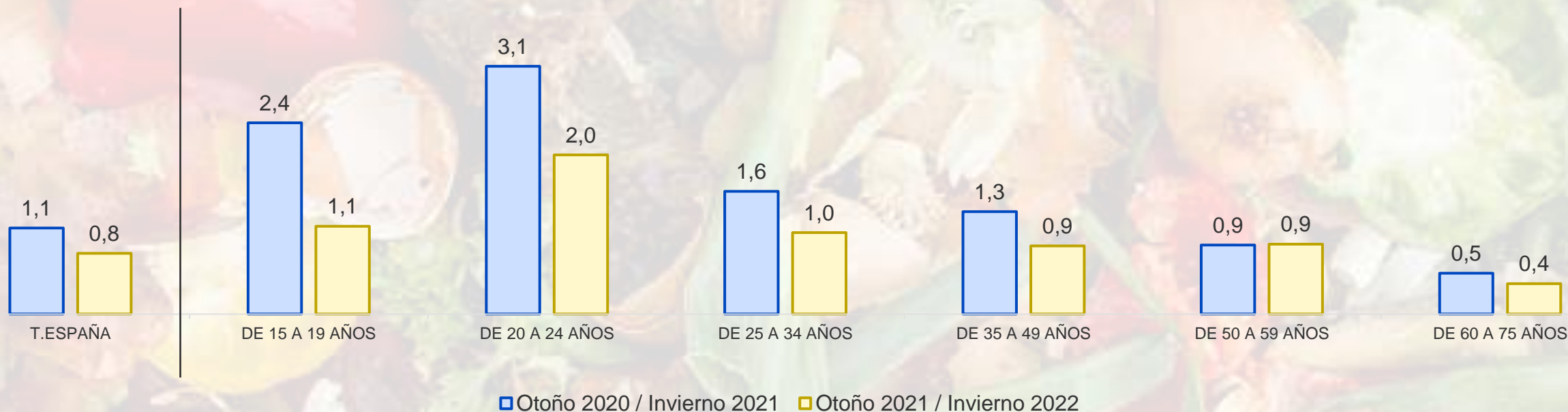
Pese a una mayor conciencia colectiva en materia de desperdicio la población mayor de 60 años se incorpora al desperdicio

% Penetración desperdicio de alimentación en el ámbito extradoméstico por edad



Educar es clave, adultos con menos de 49 años tienen una gestión peor de alimentos fuera de casa, adultos +50 años realizan un mejor aprovechamiento

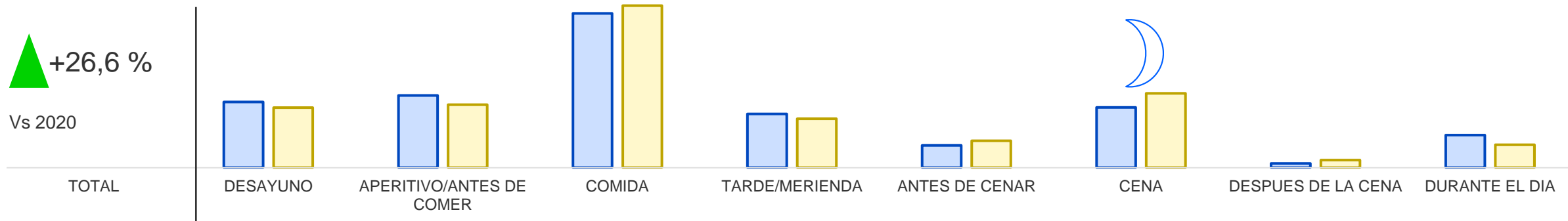
% Tasa de desperdicio de alimentación extradoméstico por edad



Tasa de desperdicio: Ratio entre volumen comprado/volumen desperdiciado

A pesar de reducirse de forma significativa, la comida y la cena son momentos responsables del 60 % del desperdicio extradoméstico

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

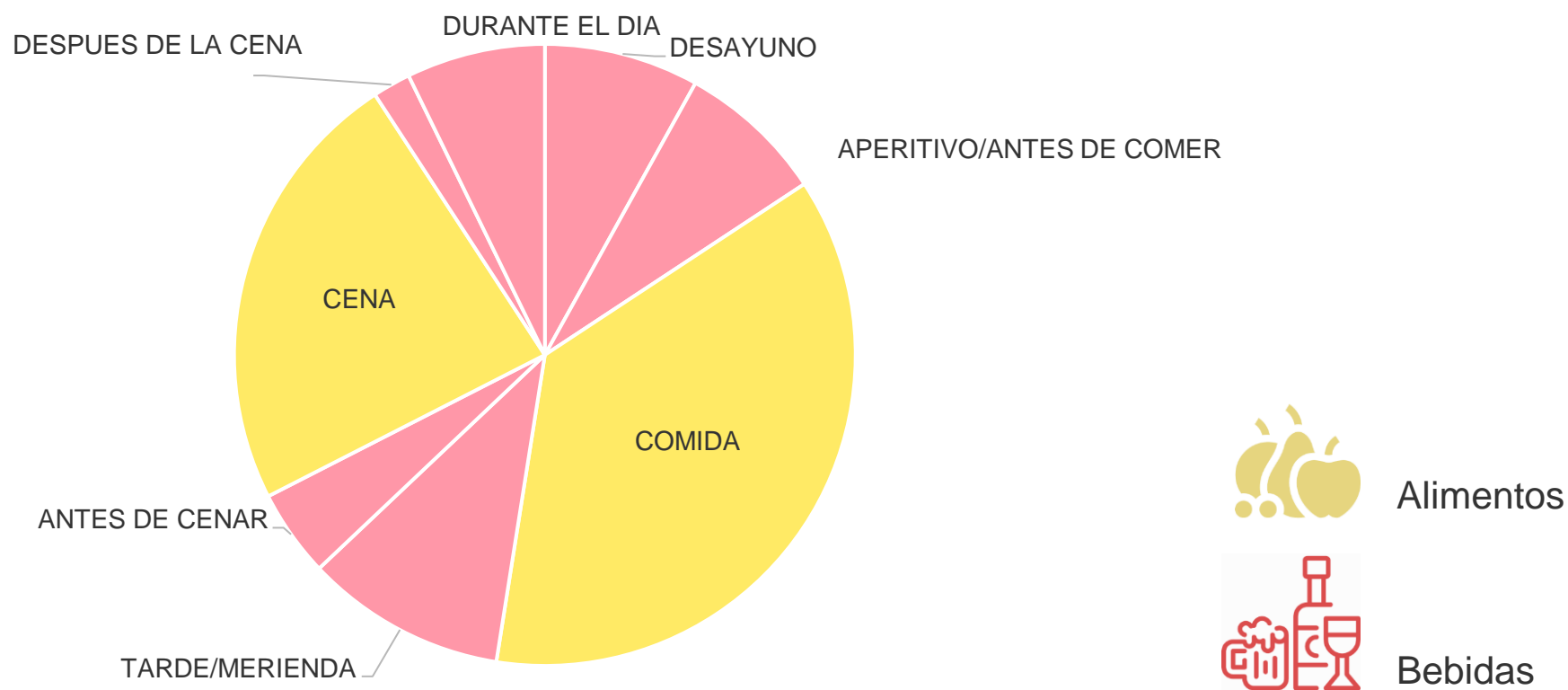


% Cuota volumen de desperdicio extradoméstico (kg-l) por momentos



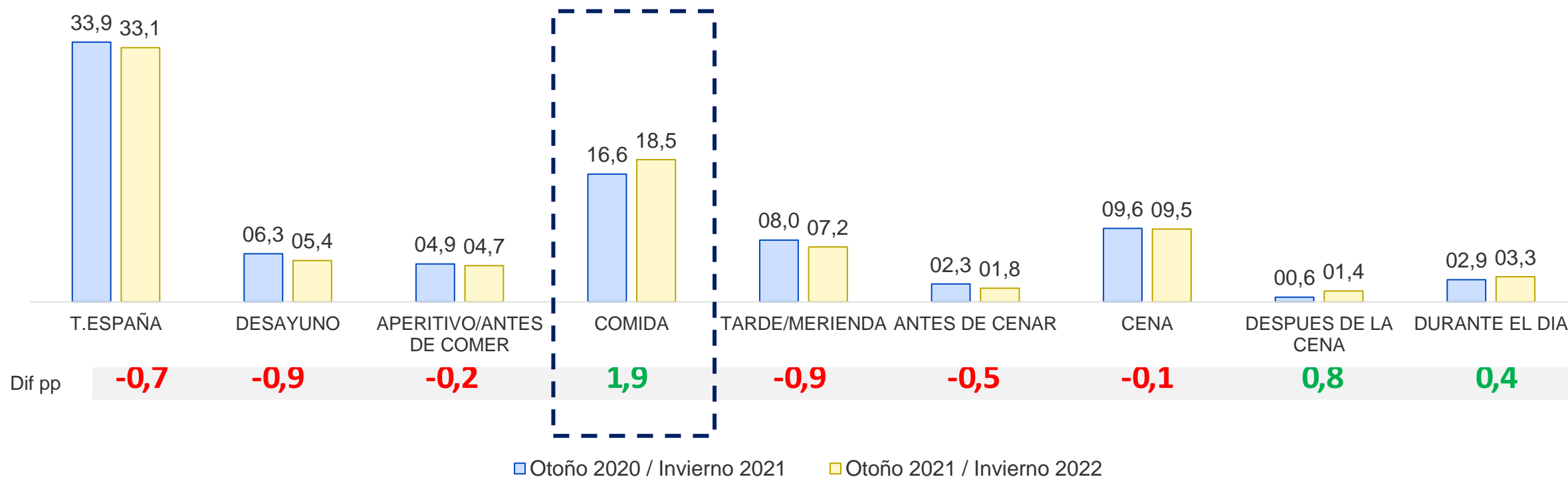
El tipo de desperdicio impacta por momentos de consumo, las comidas principales del día momento donde el desperdicio de alimentos es mayor

% Cuota volumen de desperdicio extradoméstico (kg-l) por momentos Otoño 2021 Invierno 2022



Cuidar las comidas fuera de casa, clave para seguir reduciendo el desperdicio, este momento gana público que desperdicia

% Penetración desperdicio de alimentación en el ámbito extradoméstico por momentos



El desperdicio per cápita se reduce en cerca de 0,100 kg en solo dos años

Desperdicio per cápita (kg-l) de alimentos Otoño-Invierno 2022 – 2021 – 2020



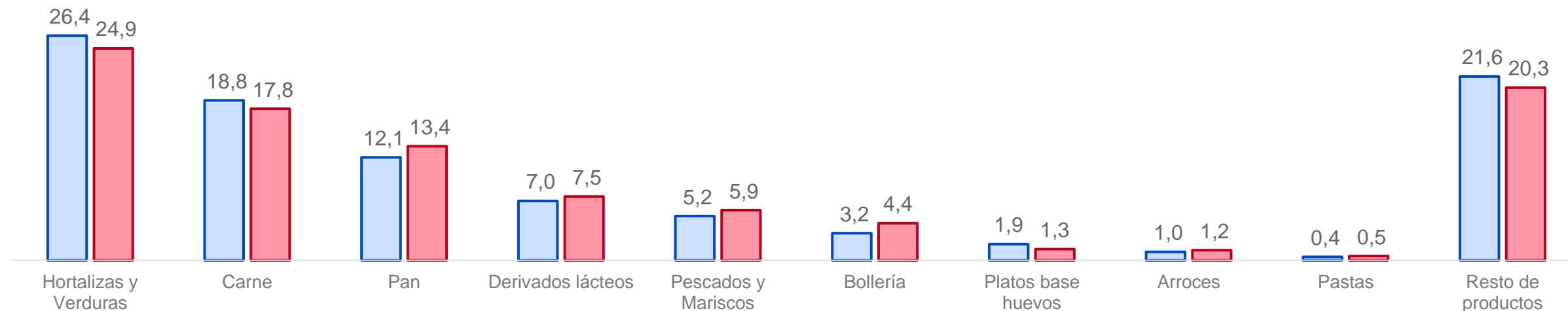
Frescos como hortalizas y verduras, carne, pan y pescados continúan siendo los productos con más kilos desperdiciados fuera de casa

% Variación volumen (kg-l) desperdiciado Otoño-Invierno 2022 vs 2021

Variación desperdicio Total Alimentos vs 2021: -18,1 %



% Cuota desperdicio alimentos sobre total alimentos



% Variación volumen (kg-l) consumo Otoño-Invierno 2022 vs 2021



Dar una segunda oportunidad a la verdura en cenas por parte de adultos de más de 35 años fundamental para reducir su tasa de desperdicio



-22,7 %

Evol. Desperdicio

-25,1 %

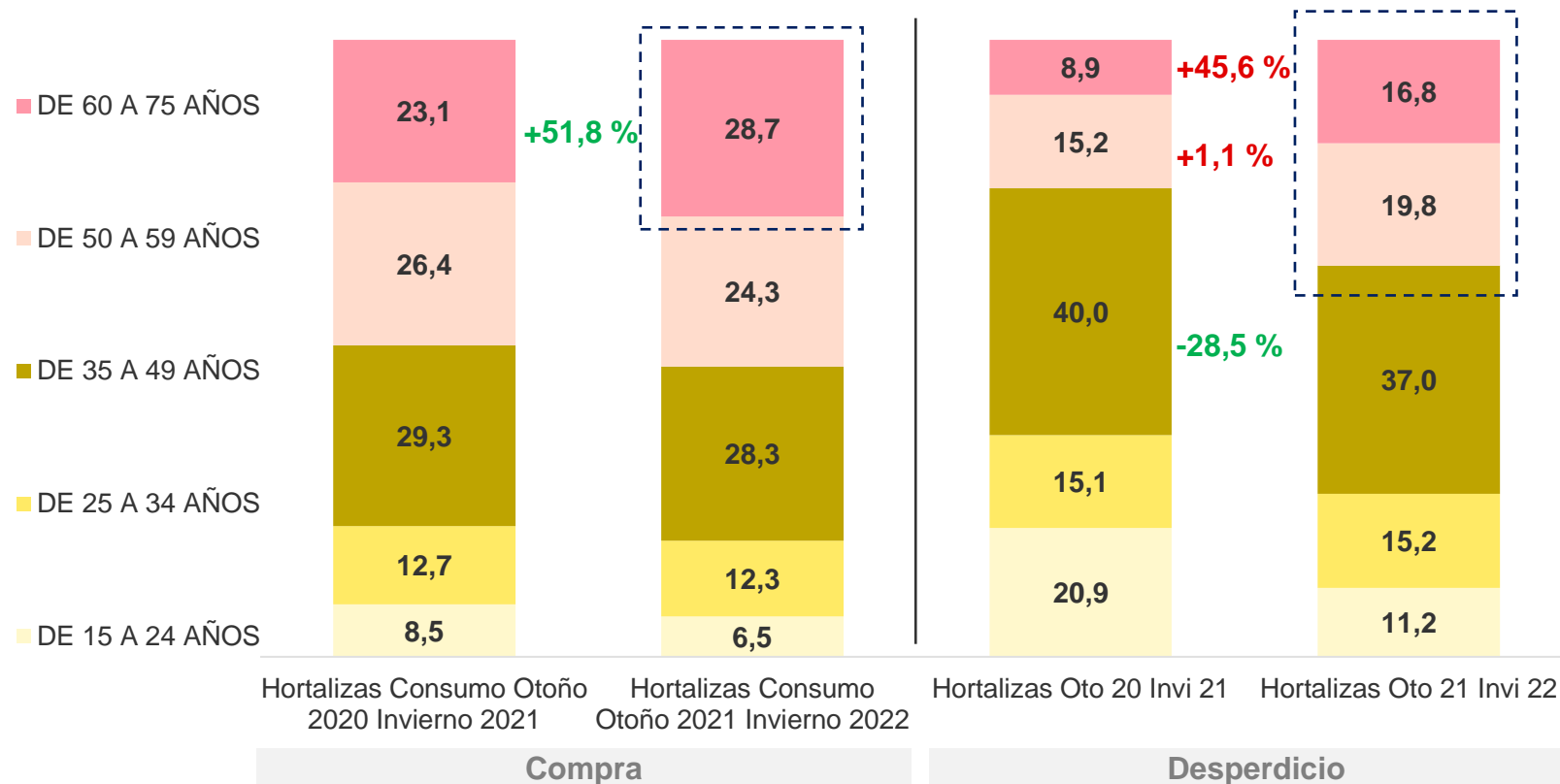
Evol. Desperdicio Comida
(52,3 % Cuota Desperdicio)

-12,3 %

Evol. Desperdicio Cena
(43,5 % Cuota Desperdicio)

1,7 %
Tasa de desperdicio

% Cuota Volumen (kg-l) consumo y desperdicio verduras y hortalizas por target



Aprovechar, reutilizar y hacer un buen uso de carne por parte de adultos mayores de 60 años eje para reducir su desperdicio fuera de casa



-22,3 %

Evol. Desperdicio

-24,5 %

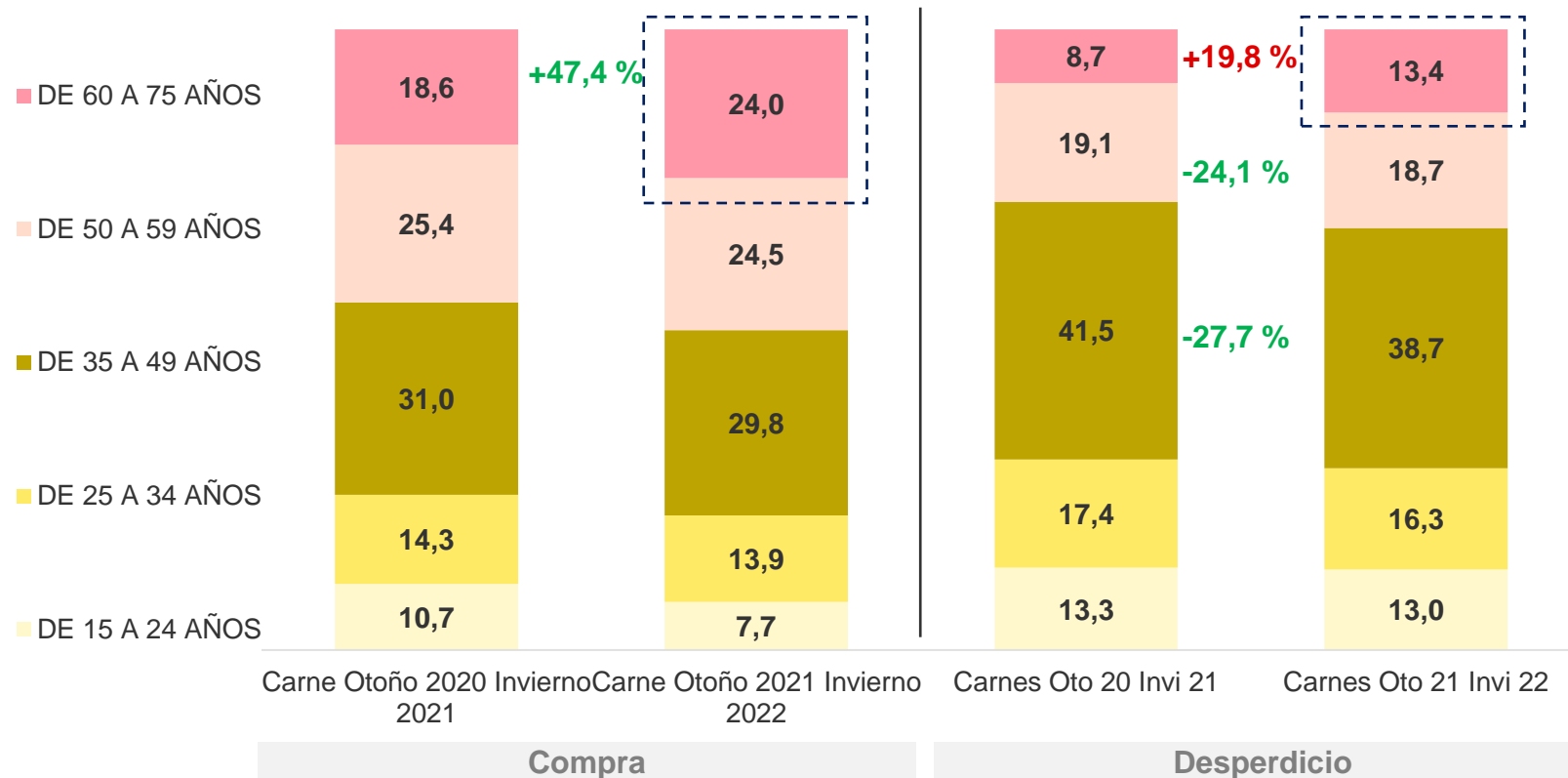
Evol. Desperdicio Comida
(48,1 % Cuota Desperdicio)

-25,9 %

Evol. Desperdicio Cena
(42,4 % Cuota Desperdicio)

1,3 %
Tasa de desperdicio

% Cuota Volumen (kg-l) consumo y desperdicio carnes por target



Pan bien gestionado en comidas y cenas y no aprovechado en desayuno especialmente por adultos de +50 años



-9,4 %
Evol. Desperdicio

+15,3%
Evol. Desperdicio
Desayuno

(25,3 % Cuota Desperdicio)

-15,7 %
Evol. Desperdicio
Comida

(25,1 % Cuota Desperdicio)

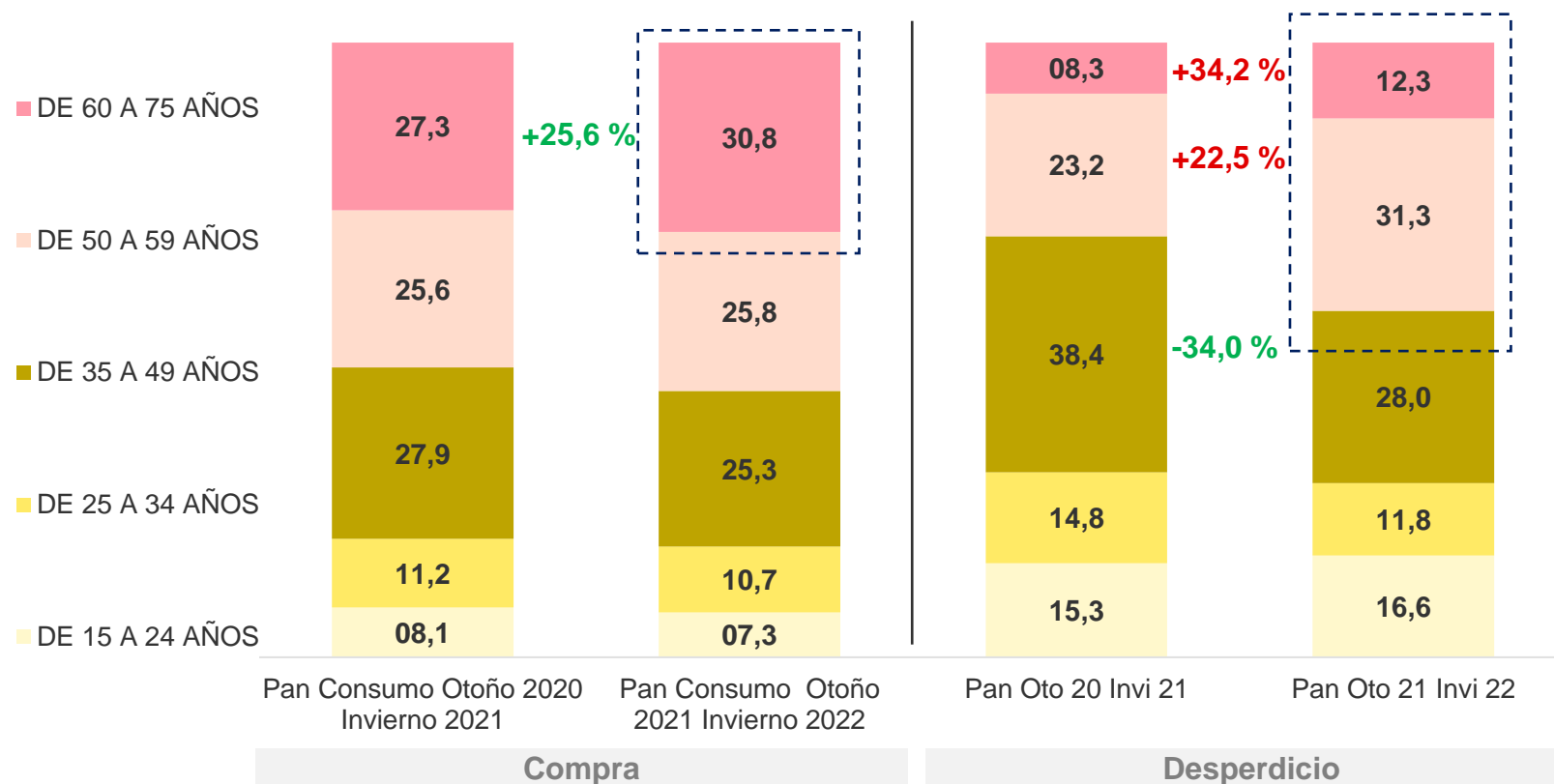
-16,9 %
Evol. Desperdicio Cena

(35,5 % Cuota Desperdicio)



1,3 %
Tasa de
desperdicio

% Cuota Volumen (kg-l) consumo y desperdicio verduras y hortalizas por target



CONCLUSIONES

- 01** Avanza la concienciación sobre el desperdicio. El aumento del consumo extradoméstico no implica aumento en desperdicio logrando reducir no solo el desperdicio si no el número de individuos y veces que se desperdicia fuera de casa.
- 02** Los alimentos siguen a la cabeza del desperdicio y la vuelta a la normalidad implica una peor gestión de los mismos en comidas y cenas.
- 03** Colectivos de más de 50 años, pese a gestionar mejor los alimentos fuera de casa, se relajan y aumentan tanto en número como en volumen desperdiciado.
- 04** Aprovechar más y mejor las hortalizas, verduras, carnes y pan en los momentos principales de consumo clave para disminuir la proporción de alimentos en el cubo.

RECOMENDACIONES

Seguir educando en CULTURA del DESPERDICIO,

Fomentar **el valor de los alimentos**, con una mejor gestión de las cantidades de las raciones para evitar el desperdicio in situ, seguido del **aprovechamiento de los alimentos**, focalizar acciones dirigidas a los momentos de consumo como comidas y cenas con opción de llevarte a las sobras y dar una segunda vida a los alimentos no consumidos.

Acciones dirigidas al público más joven cuya tasa de desperdicio es superior, trabajar este target supondrá un menor desperdicio a futuro, sin olvidarnos de los individuos mayores de 50 años por ser quienes incrementan el desperdicio con respecto al periodo anterior.

El impacto de la vuelta a la normalidad en materia de desperdicio

Otoño 2021 - Invierno 2022

#alimentosdespaña

Análisis del desperdicio extradoméstico

Oleada Otoño 2021-Invierno 2022



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN