



INFORME SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO FUERA DE LOS HOGARES 2023



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

Distribución y venta:

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

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

[Tienda virtual](#)

centropublicaciones@mapa.es

NIPO: 003-23-060-9 (En línea)

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 puso en marcha en 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 a este panel, en 2020 se incorpora la cuantificación del desperdicio alimentario fuera del hogar de los individuos.

La información se desglosa en dos grupos:

- Desperdicio de alimentos: alimentos desechados en el consumo realizado fuera del hogar.
- Desperdicio de bebidas: bebidas desperdiciadas durante el consumo fuera del hogar, tanto frías como calientes
- Desperdicio de aperitivos: aperitivos, tanto dulces como salados, desaprovechados durante el consumo fuera del hogar

Para estos grupos se proporciona información, desglosada por producto, sobre cantidades, número de individuos que desperdician alimentos, lugar y momento de consumo incluyendo las últimas tendencias como puede ser el reparto a domicilio, y tasa de desperdicio (porcentaje de desperdicio sobre el total consumido).

Tendencias positivas en el desperdicio fuera del hogar

Durante el año 2023 se reduce un 2,5 % el consumo de alimentación y bebidas fuera del hogar, en un contexto donde este consumo venía creciendo en los años posteriores a la pandemia.

Esta reducción en el consumo viene explicada por una reducción en el número de individuos incurriendo en esta actividad fuera del hogar, así como una inferior frecuencia en actos. Si bien, el valor del mercado extra doméstico si crece con respecto al 2022 debido al incremento experimentado en precio medio. Si tenemos en cuenta quienes son esos individuos que han dejado de consumir fuera del hogar, destacan los de edad mediana (entre 25 y 49 años), en momentos entre horas, seguido de las comidas principales.

En cuanto al desperdicio, aunque también se reduce con respecto al año 2022 lo hace a un ritmo inferior, del 0,4 %. No obstante, la tasa de desperdicio se mantiene estable con respecto al año

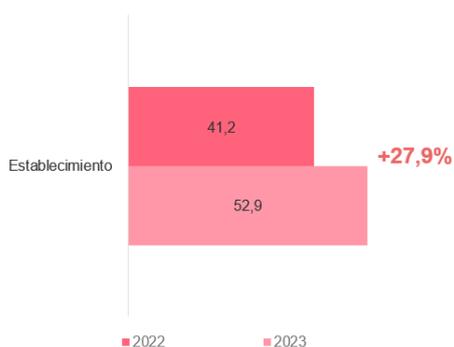
DESPERDICIO ALIMENTARIO FUERA DE LOS HOGARES

anterior, en 0,8 %. Es decir, solo el 0,8 % del volumen comprado fuera del hogar durante el año 2023 ha sido desperdiciado.

Es importante mencionar el alto nivel de concienciación de la población en el aprovechamiento de alimentos y bebidas fuera del hogar, ya que cada vez hay menos personas que desperdician, alcanzándose en 2023 la proporción más baja de los últimos años (44,0 %).

A pesar de estas medidas, el volumen de desperdicio registrado en el establecimiento ha sido un 27,9 % superior al año anterior, siendo esto en cantidad más de la mitad de los kilos o litros de desperdicio, principalmente en bares, cervecerías y cafeterías, lugares que más vieron aumentar el desperdicio durante 2023.

Cuota (%) Volumen Desperdicio Extradoméstico por lugar de consumo
% Evolución volumen (kg-l) desperdicio Extradoméstico T. ALIMENTACIÓN 2023 vs 2022



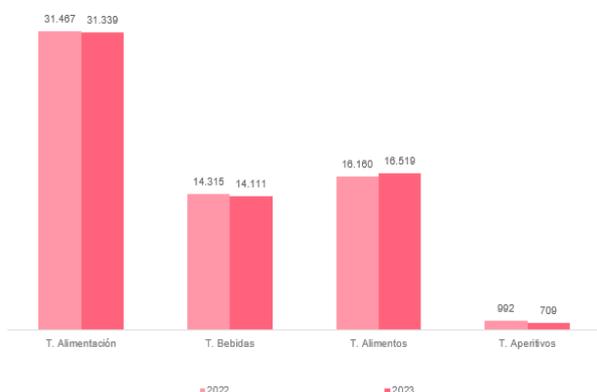
Cuota (%) Volumen Desperdicio Extradoméstico por canal de consumo
% Evolución volumen (kg-l) desperdicio Extradoméstico T. ALIMENTACIÓN 2023 vs 2022



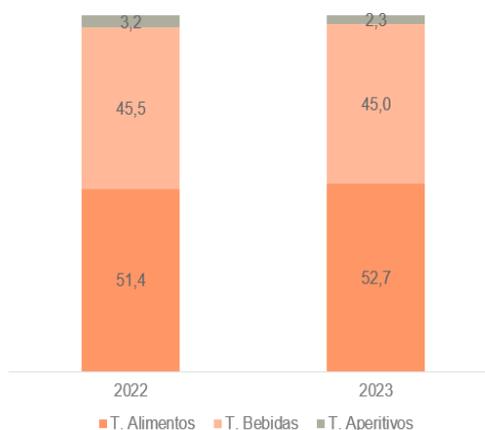
Evolución de los distintos grupos de producto que conforman el desperdicio

La reducción en el desperdicio es transversal a bebidas y aperitivos. Si bien, los individuos desperdician un 2,2 % más de alimentos que en 2022, ganando este segmento relevancia en el cubo de basura con respecto al 2022 (1,3 puntos porcentuales). Así, durante el 2023 los alimentos representan un 52,7 % del volumen total desperdiciado.

Volumen Desperdicio Extradoméstico (miles de kg-l)



Cuotas (%) Volumen Desperdicio Extradoméstico



DESPERDICIO ALIMENTARIO FUERA DE LOS HOGARES

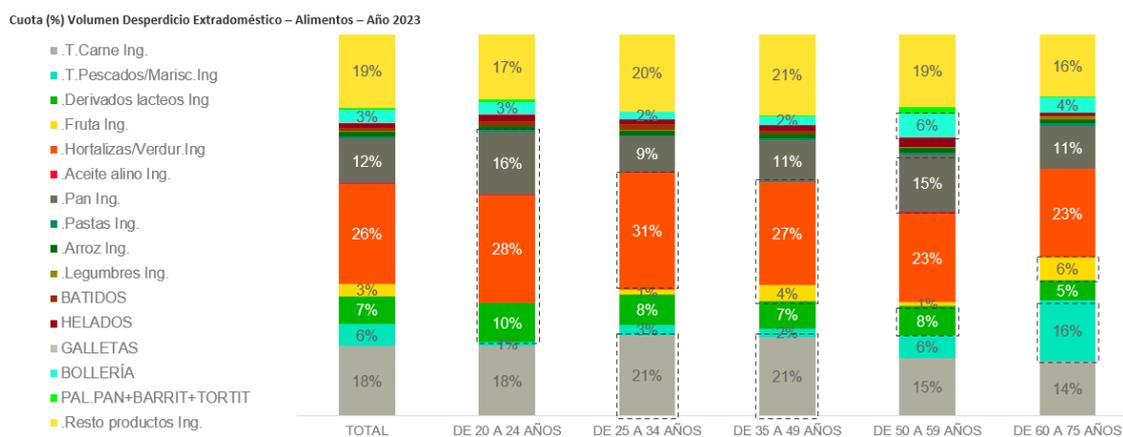
Las categorías de alimentos que más sufrieron el aumento del desperdicio fueron verduras y hortalizas, ya que están detrás de 1 de cada 4 kg de desperdicio de alimentos, aunque también crece el desperdicio de carne y derivados lácteos.

Si tenemos en cuenta el perfil que más ha aumentado el desperdicio durante el 2023 son los mayores de 60 años seguidos de perfiles jóvenes de 20 a 34 años, tirando 819 mil y 503 mil kilos más de alimentos respectivamente que en 2022.

Aunque, es importante mencionar que, a pesar del fuerte incremento en el desperdicio de los mayores de 60 años, la tasa de desperdicio de este grupo de edad está en la media de España, del 0,8 %, a pesar de haberse incrementado en 0,2 puntos porcentuales con respecto al año anterior.

Sin embargo, aquellos individuos entre los 20 y 34 años son los grupos poblacionales que peor gestionan el desperdicio, con tasas de desperdicio que se sitúan cerca del 2 % o incluso lo superan, y que incrementan respecto del 2022.

Para reconducir la senda de desperdicio fuera de casa, los jóvenes deben poner más atención en sus consumos de verdura y hortalizas, así como de carne, mientras que los más mayores deben enfocarse en sus consumos de fruta y bollería.



Conclusiones

Las campañas del ministerio surten efecto en generar una mayor concienciación en los consumidores para reducir el desperdicio en el consumo extracomunitario. Si bien, es necesario continuar trabajando en esta dinámica y especialmente con los alimentos, que deberían ser los más fáciles de reaprovechar dadas las facilidades con las que ya cuentan los consumidores para poder llevarse del establecimiento la parte no consumida de sus platos. Por otra parte, es especialmente notable la reducción del desperdicio en el ámbito de las bebidas, algo que coincide con el progresivo incremento en el precio medio de este segmento, por lo que probablemente el individuo otorgue un valor superior al vaso.

DESPERDICIO ALIMENTARIO FUERA DE LOS HOGARES

A la vista de los resultados obtenidos, hay que concentrar esfuerzos en el establecimiento como principal fuente del desperdicio, para seguir inculcando una mejor gestión de los alimentos que se piden y en opciones para poder llevarse lo que no se ha acabado el plato, especialmente en verduras y hortalizas, tanto en plato principal como cuando sean guarniciones, así como carnes y derivados lácteos. El foco está en los jóvenes y en los mayores de 60 años.