

#alimentosdespaña

# Análisis de desperdicio alimentario dentro del hogar Informe anual 2023



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

**2023 año de mayor conciencia,  
pero es necesario seguir  
haciendo esfuerzos**

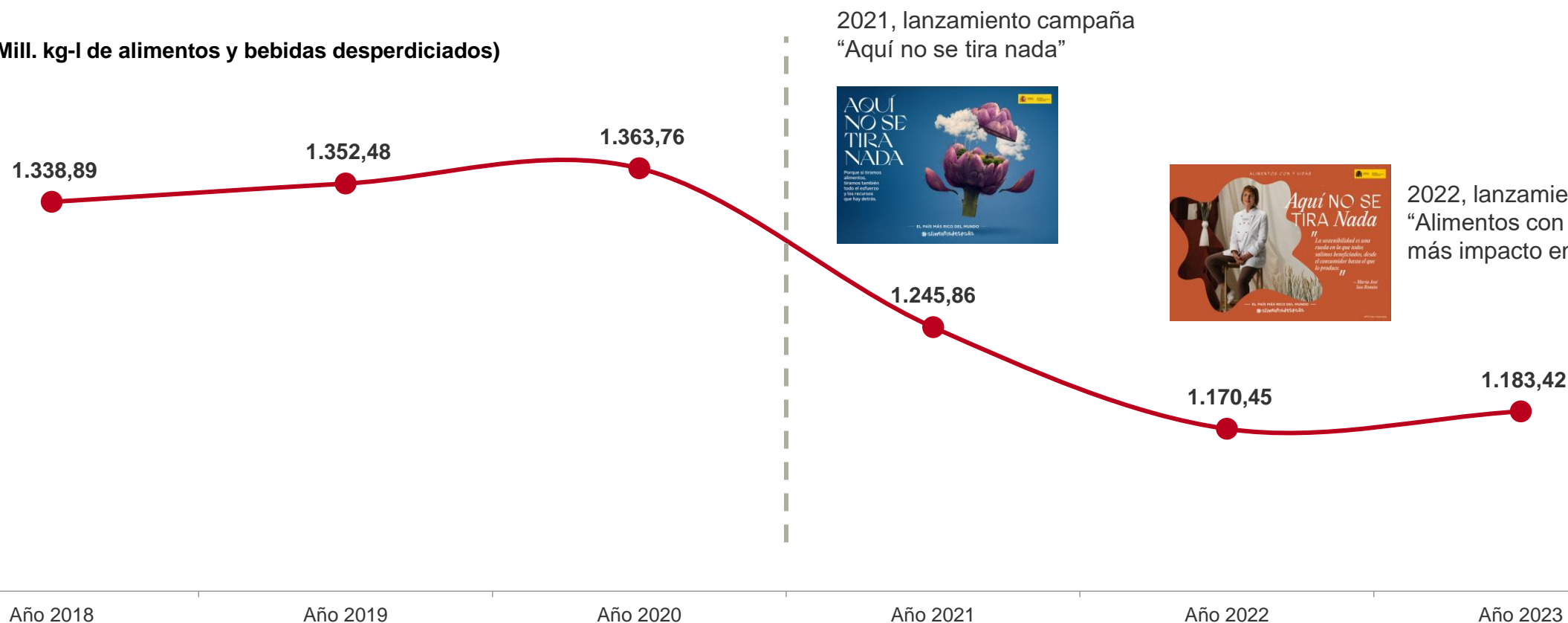
**Informe anual 2023**

## Objetivo

Reforzar el valor de la campaña  
**“Aquí no se tira nada”**  
y es que existe una gestión más eficaz  
de los productos sin elaborar, pero es  
necesario extenderlo a recetas

# Las campañas del Ministerio logran la concienciación colectiva en materia de desperdicio, reduciéndolo claramente respecto de la década anterior

Volumen (Mill. kg-l de alimentos y bebidas desperdiciados)



2021, lanzamiento campaña "Aquí no se tira nada"

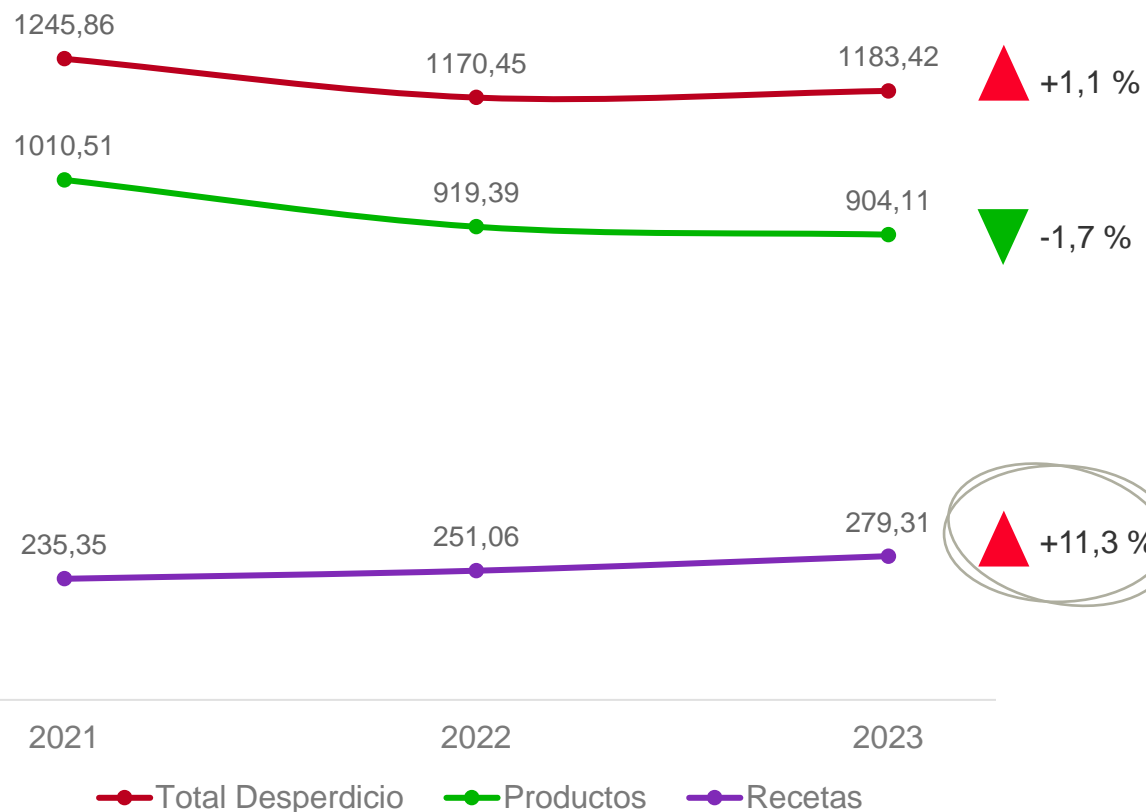


2022, lanzamiento campaña "Alimentos con 7 vidas" con más impacto en medios

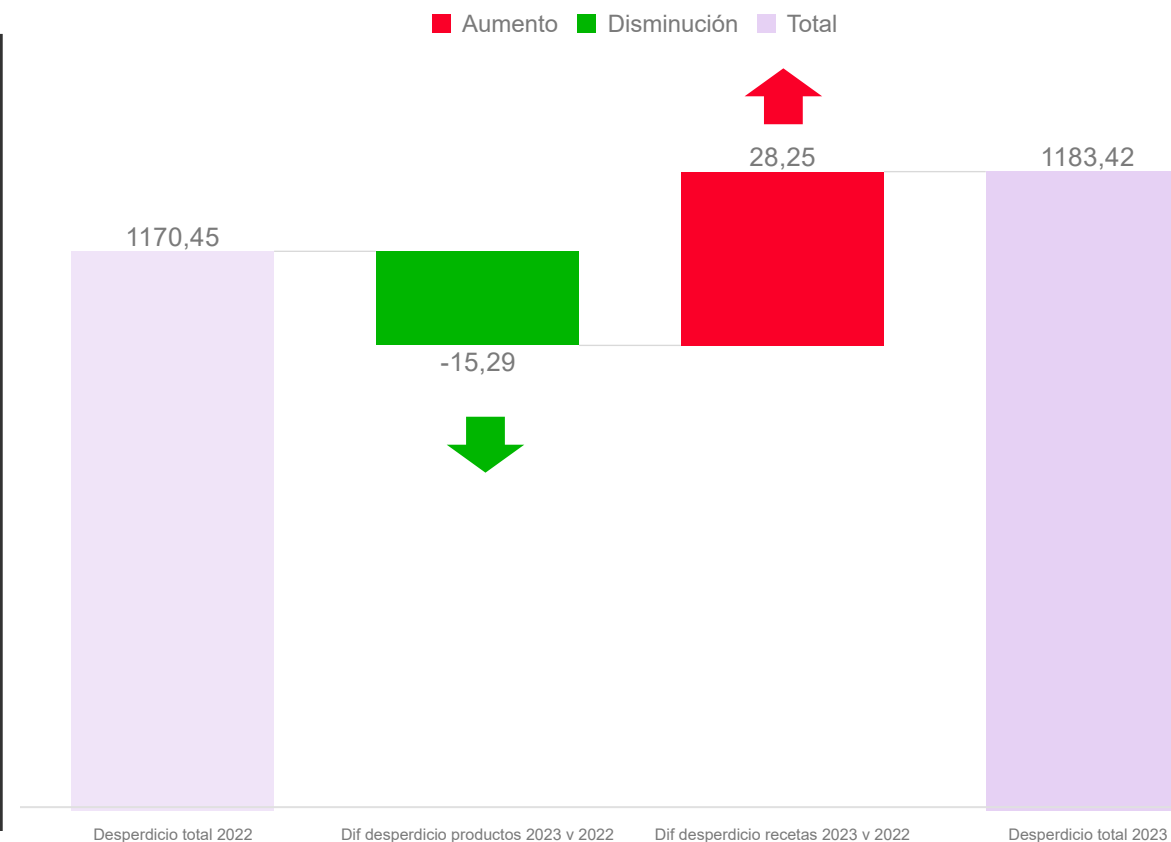
# Analizando el desempeño durante 2023, se observa un ligero aumento en el volumen desperdiciado, por un mayor desperdicio de recetas

Volumen desperdiciado (Mill. kg-l)

Var (%) 2023 vs 2022



Volumen desperdiciado (Mill. kg-l)



## Balance diferente por tipo de desperdicio, hay un mejor aprovechamiento de productos sin elaborar, pero deficiente en recetas a corto y medio plazo



### Productos sin elaborar

2023 vs 2021

**-10,5 %**

Variación  
volumen (kg-l)  
desperdiciados

**-106,40 Mill. Kg-l**

2023 vs 2019

**-21,1 %**

Variación volumen  
(kg-l) desperdiciados

**-241,99  
Mill. Kg-l**



### Recetas

2023 vs 2021

**+18,7 %**

Variación  
volumen (kg-l)  
desperdiciados

**+43,96 Mill. Kg-l**

2023 vs 2019

**+35,3 %**

Variación volumen  
(kg-l) desperdiciados

**+72,92  
Mill. Kg-l**

# El continuo peor aprovechamiento de recetas hace provocar que tengan más peso en el cubo: 1 de cada 4 kg-l desperdiciado son recetas

% Cuota volumen sobre el total de desperdicio



Recetas





Productos sin elaborar



# Cada hogar desperdicia la misma cantidad total que el año pasado, pero existe un trasvase ya que el desperdicio de recetas aumenta más de medio kilo

Volumen desperdiciado per cápita (kg-l)

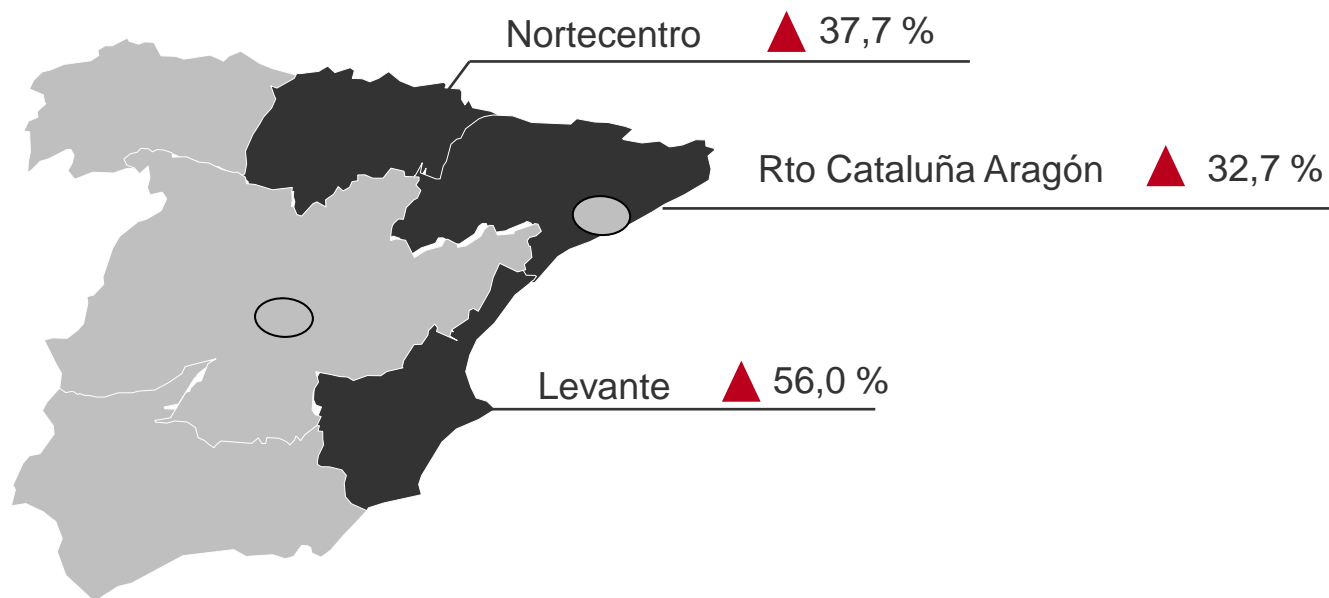


	<u>Año 2022</u>	<u>Año 2023</u>
<b>TOTAL DESPERDICIO</b>	<b>25,31 kg-l</b>	<b>25,30 kg-l</b>
 <b>PRODUCTOS</b>	<b>19,88 kg-l</b>	<b>19,33 kg-l</b>
 <b>RECETAS</b>	<b>5,43 kg-l</b>	<b>5,97 kg-l</b>



# La radiografía del hogar que más incrementa el desperdicio de recetas son hogares jóvenes, más bien pequeños y del arco mediterráneo y norte

% Volumen (kg/l) Total Recetas vs 2022



Menos de 35 años

▲ 44,3 %



Sin niños ▲ 17,5 %

Jóvenes independientes ▲ 300,9 %

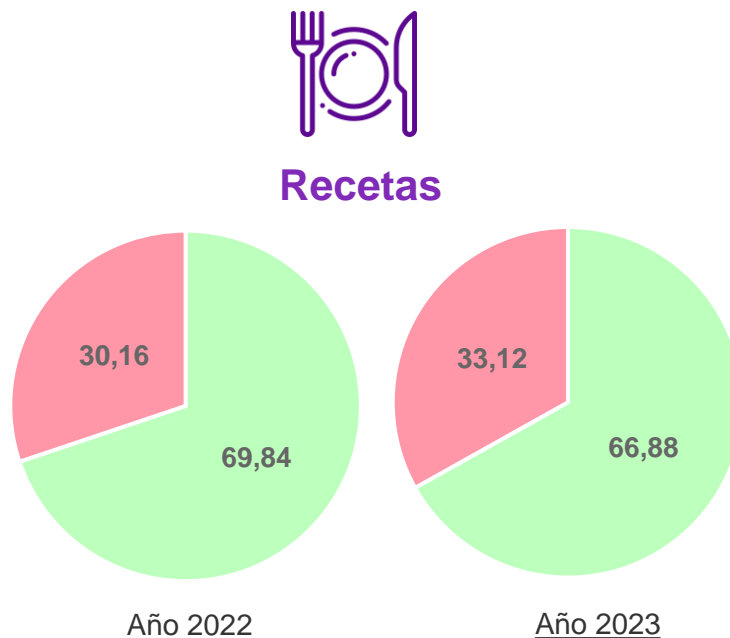
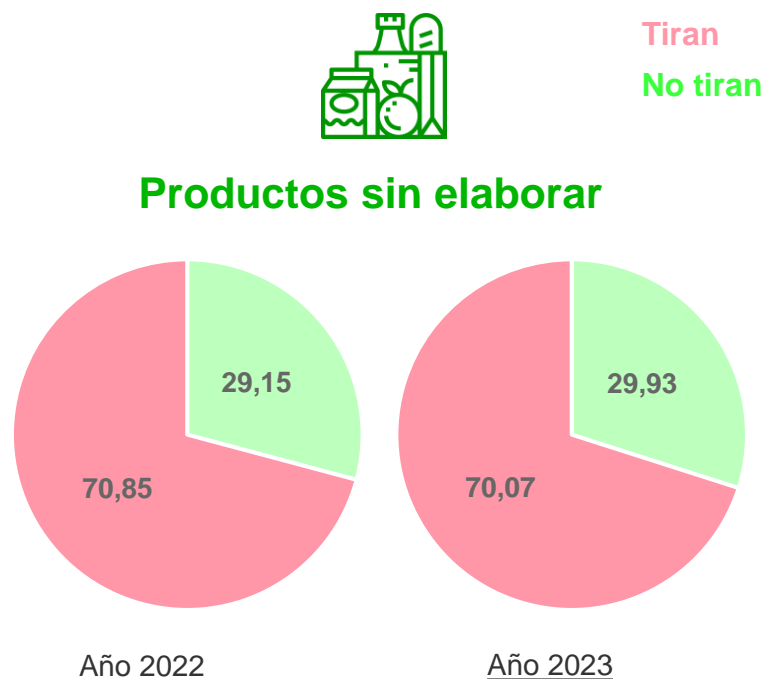
Hogares monoparentales ▲ 32,3 %

Parejas adultas sin hijos ▲ 50,8 %

Retirados ▲ 49,4 %

# Sensibilidad diferente, 7 de cada 10 hogares tiran productos sin elaborar mientras que solo el 34 % tira recetas, sin embargo, crece en 3 puntos

% De hogares que tiran – no tiran alimentos/bebidas a la basura



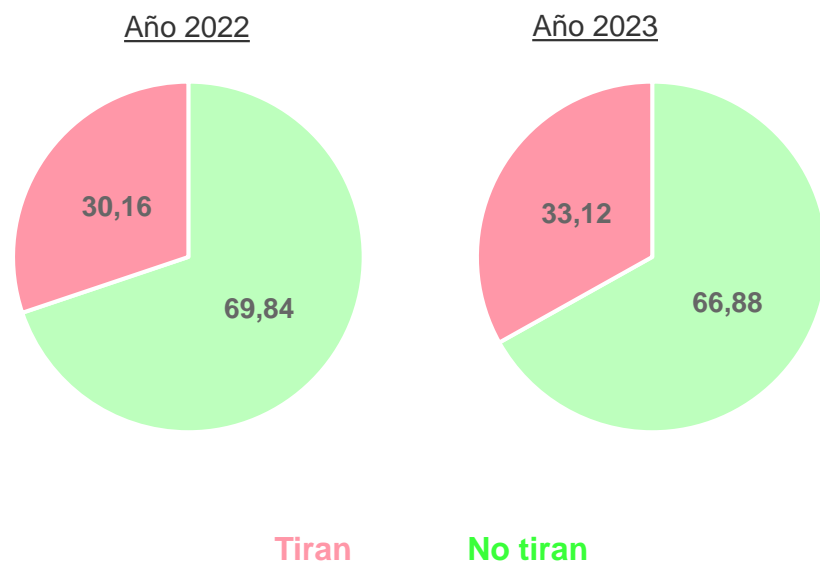
T. España 2022: 17,9 Millones hogares  
T. España 2023: 18,2 Millones hogares

# A cierre de año 2023 hay 630.000 hogares más que tira recetas

% De hogares que tiran – no tiran alimentos/bebidas a la basura



Recetas



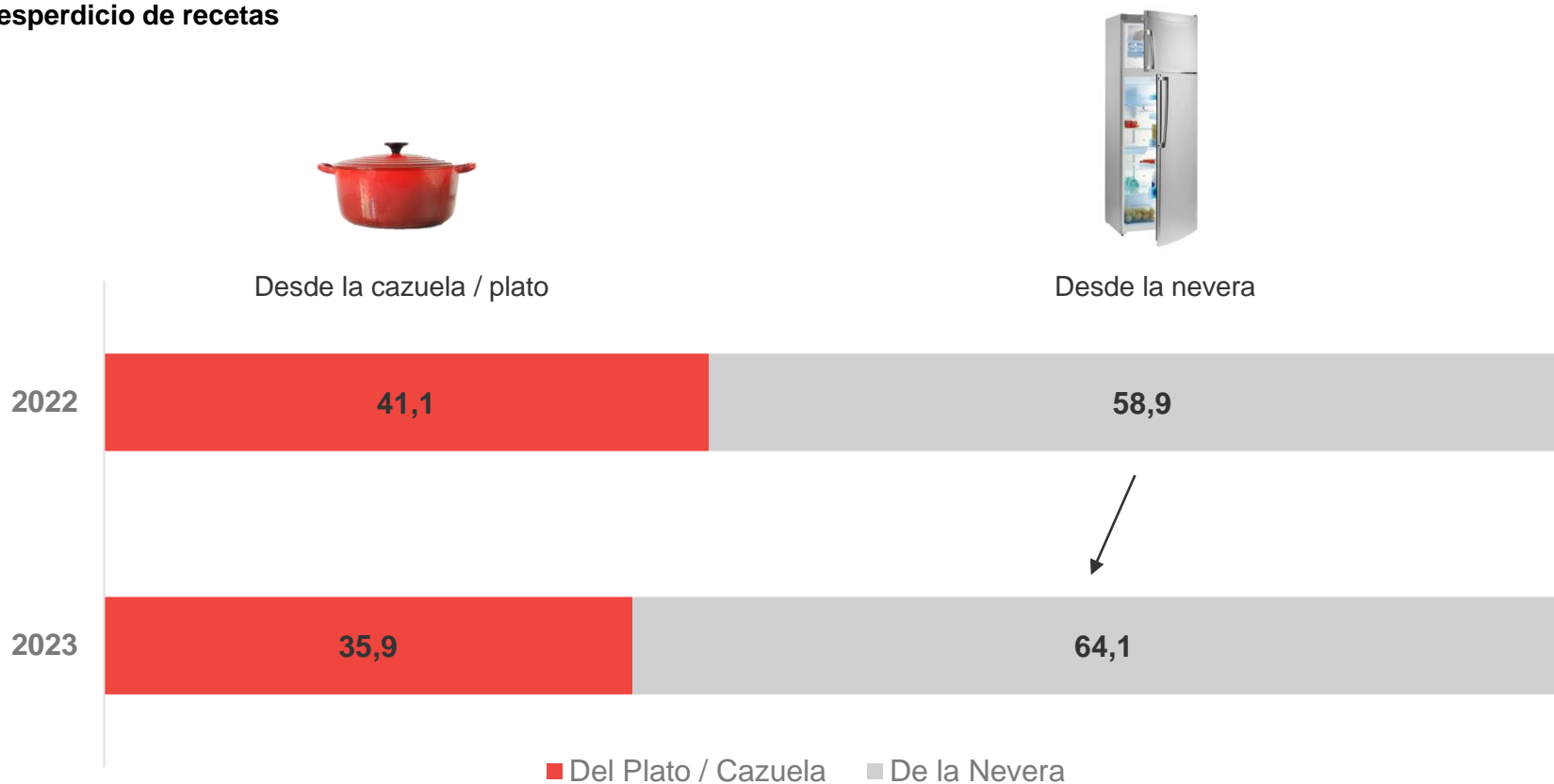
=

## 630.000 hogares más desperdician recetas

+3 pp de penetración

# Además del aumento en hogares que desecha recetas, hay una peor gestión de lo cocinado y su conservación: 2 de cada 3 kg-l provienen de la nevera

% Cuota volumen (kg/l) desperdicio de recetas



**41,9%**  
Tiran tanto desde la cazuela / plato como desde la nevera

**-2,9 p.p**  
vs año 2022

# Durante 2023 se hace fuerte el “batch cooking”, que es igual a cocinar en un día gran cantidad de comida para usar durante la semana, con ahorro de tiempo

Sin embargo, si no se conservan adecuadamente o no se respetan los tiempos de consumo, esto puede derivar en mayor desperdicio

## ¿Qué es el batch cooking?

El **batch cooking** es una manera de **organizar las comidas** de toda la **semana** cocinando en una sola sesión, indica **María**, del canal **Recetas de Cocina Chedemicasa**: "Así puedes tener listos **tus platos** en la **nevera** o el **congelador** y solo calentarlos cuando los vayas a comer".



Fuente: Batch Cooking: qué es, cómo practicarlo y las 12 mejores recetas. El Mundo 5 Julio 2023 <https://www.elmundo.es/yodona/vida-saludable/2023/07/05/649ec397e4d4d8d8168b45c2.html>

## Batch cooking: 30 recetas que puedes preparar un día y comer en varios

El batch cooking supone un importante ahorro de tiempo, dinero y energía. Además te permite comer saludable y casero todos los días sin tener que improvisar a última hora.



Fuente: Batch Cooking: 30 recetas que puedes preparar un día y comer en varios.. Clara.es, 11 Agosto 2023 [https://www.clara.es/recetas/batch-cooking-recetas\\_24003](https://www.clara.es/recetas/batch-cooking-recetas_24003)

**Pequerecetas**  
<https://www.pequerecetas.com/bat...> · Translate this page

**Batch Cooking (recetas para cocinar un día y comer varios)**  
**Batch Cooking** significa "cocinar por lotes", y de eso se trata esta tendencia que no llega desde países anglosajones y se ha instalado en las redes ...  
 ★★★★★ Rating: 4.7 - 18 votes

**cookstorming**  
<https://cookstorming.com/batch-c...> · Translate this page

**Batchcooking: Menú semanal completo en una tarde**  
**Batch cooking** es un método sencillo que te permite cocinar en una tarde la comida de toda la semana, librándote de tiempo y de estrés y ayudando a que ...

**El País**  
<https://elpais.com/.../El-Comidista> · Translate this page

**Fórmula Comidista de octubre: 'batch cooking' ... - EL PAÍS**  
 Oct 1, 2023 — Si el **batch cooking** te parece una buena idea porque prefieres adelantar el grueso del trabajo cocinil, pero necesitas un sistema más ...

**Mamifooding**  
<https://mamifooding.com/batch-c...> · Translate this page

**Batch Cooking | Menús de Comida Casera para toda la ...**  
 Mar 2, 2023 — **Batch cooking** menú semanal: Cocinamos arroz, pasta, verduras, legumbres, pescado, carne y patatas. Lo guardamos en tupper, cada alimento por ...

**Cuerpomenta**  
<https://www.cuerpomenta.com/rec...> · Translate this page

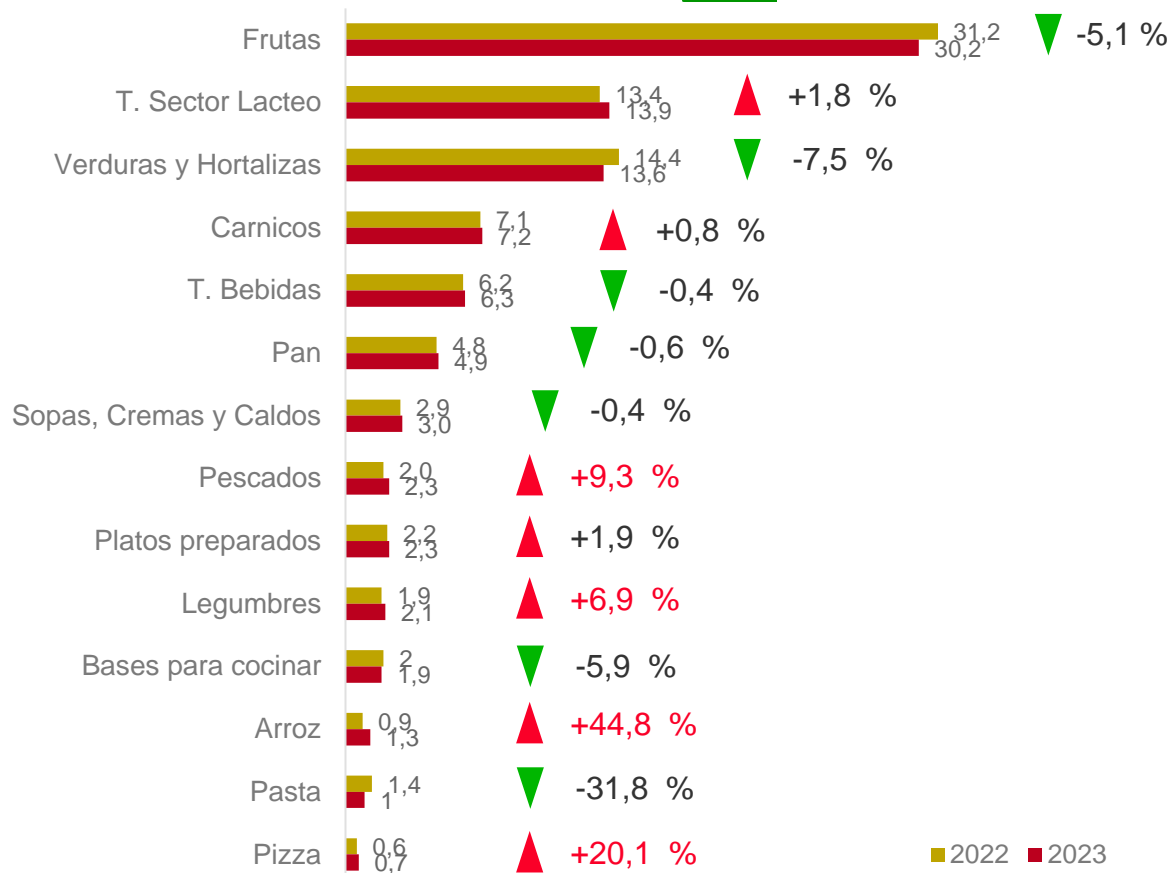
**Batch cooking: recetas, menús e ideas para cocinar un día**  
 ...  
 Oct 2, 2023 — **Batch cooking**: menú semanal para preparar en 90 minutos. Si dispones de poco tiempo el día de cocinado, esta opción de menú semanal para batch ...

# Los productos peor gestionados son los no perecederos, legumbre, sopas, ensaladas y verduras principales causantes del aumento de recetas

% Cuota desperdicio vs Total Productos  
% Evolución volumen (kg-l) vs año anterior



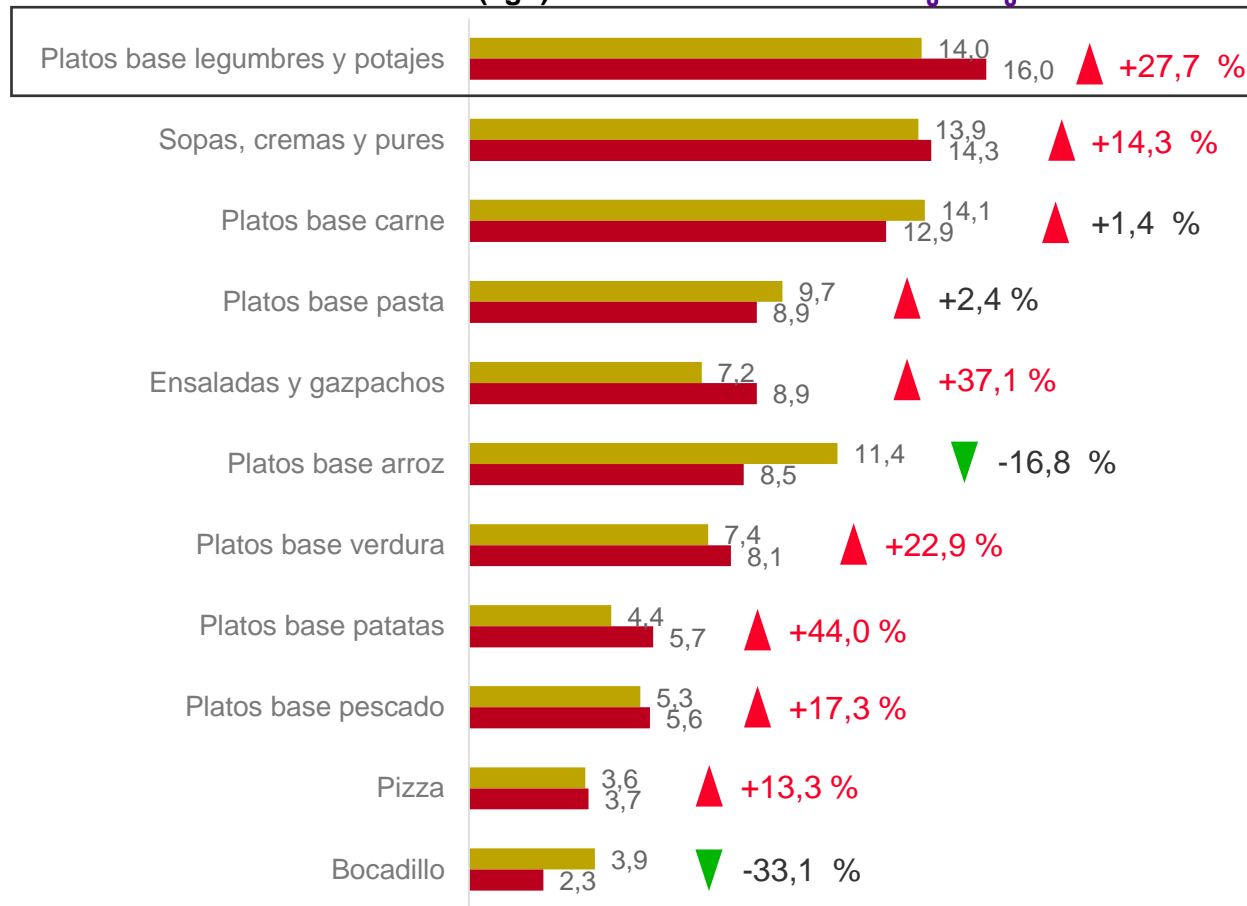
## PRODUCTOS



% Cuota desperdicio vs Total Recetas  
% Evolución volumen (kg-l) vs año anterior



## RECETAS



# La legumbre, se gestiona mucho peor, se tira el 12 % del volumen que se compra sin utilizar y una vez cocinadas explican un tercio del aumento de recetas

Tasa de desperdicio Legumbres /  
Producto sin elaborar



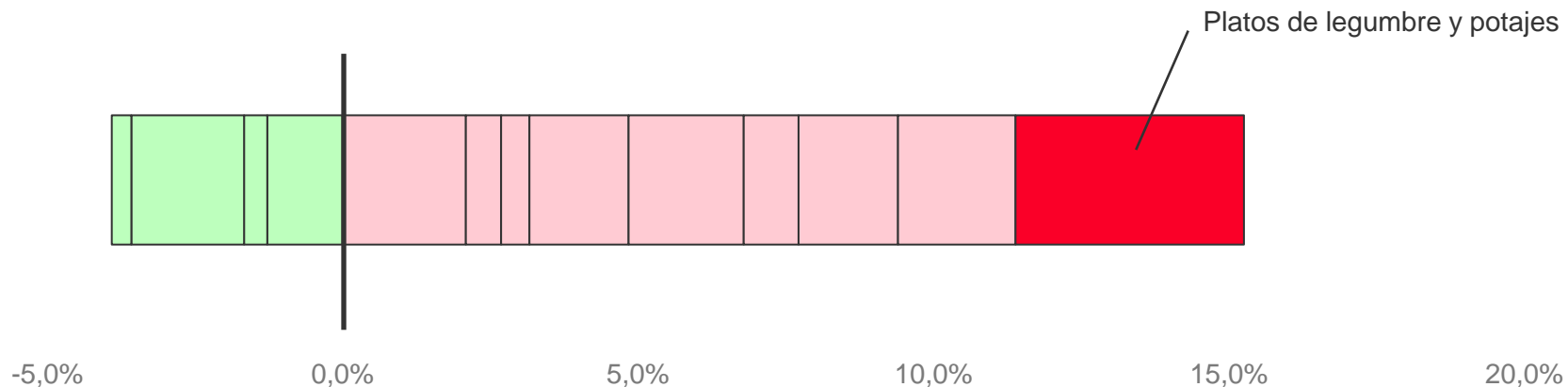
*A pesar de haberse comprado un 1,2 % menos de legumbres durante 2023 que en el año anterior, su desperdicio aumentó considerablemente*

% Evolución desperdicio Platos de  
legumbre y potajes / Recetas

**+27,7 %**

*1x 245* vs T. Recetas

% Aportación a la evolución de desperdicio de Recetas



# Hogares jóvenes y pequeños, y más adultos con hijos medianos y mayores, así como retirados, detrás del mayor desperdicio de recetas de legumbre

Platos base legumbre y potajes / Hogares con mayor incremento del desperdicio / %Evolución desperdicio



Menos de 35 años	▲ 48,0 %
Más de 50 años	▲ 31,5 %



Sin niños	▲ 25,4 %
Jóvenes independientes	▲ 73,7 %
Parej. con hijos edad media	▲ 70,0 %
Parej. con hijos mayores	▲ 46,3 %
Retirados	▲ 35,3 %



# Sustancial aumento en recetas de judías y garbanzos con un aprovechamiento igual de eficaz que hace un año hubiéramos salvado 7 millones de kg-l

Variación volumen (kg-l)  
desperdiciado 2023 vs 2022



Fabada, potajes y platos de judías / alubias

Potaje de judías  
Fabada  
Judías secas/ Alubias

▲ +52,0 %

+2,5 Mill. Kg-l



Cocidos, potajes y platos de garbanzos

Cocido madrileño  
Garbanzos  
Potaje de garbanzos  
Garbanzos con espinacas

▲ +46,6 %

+4,7 Mill. Kg-l

*Si estos platos se hubieran gestionado igual que en el año anterior, se habrían podido salvar*

**7,1 Millones de kg-l**

Los platos de legumbre han cobrado relevancia en nuestro menú, entrando en un 5,5 % más de ocasiones que en el año anterior\*

\*Fuente: Panel de usos  
Kantar Worldpanel

# Las verduras, se gestionan mejor en fresco\* que, en 2022, pero el desperdicio de recetas aumenta, por lo que terminan igualmente en el cubo

Tasa de desperdicio T. Verduras y Hortalizas / Producto sin elaborar



Se ha comprado un 1,5 % menos de verduras y hortalizas frescas durante 2023 que en el año anterior, y su desperdicio ha disminuido en 7,5 % en productos sin elaborar

% Evolución desperdicio Platos de verdura y Ensaladas / Recetas

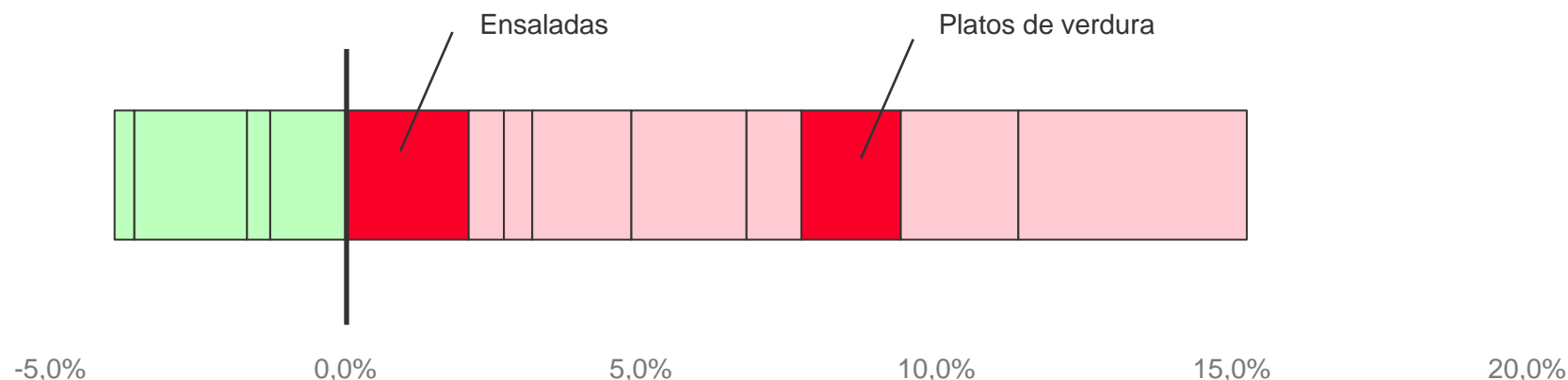
**+27,9 %**

**Ix 247** vs T. Recetas

*Platos de verdura y ensaladas explican un tercio del aumento de desperdicio de recetas.*

*Su desperdicio es transversal a la población*

% Aportación a la evolución de desperdicio de Recetas

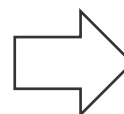


\*Fresco; En este caso se hace referencia a verduras y hortalizas como productos sin elaborar

# En términos de volumen absoluto tirado, hay un trasvase de desperdiciarse sin elaborar en 2022 a hacerlo tras haber sido cocinadas en 2023

Evolución volumen desperdiciado (kg-l) vs año anterior

T. Verduras y Hortalizas  
Productos sin elaborar



Platos de verduras y ensaladas  
Recetas



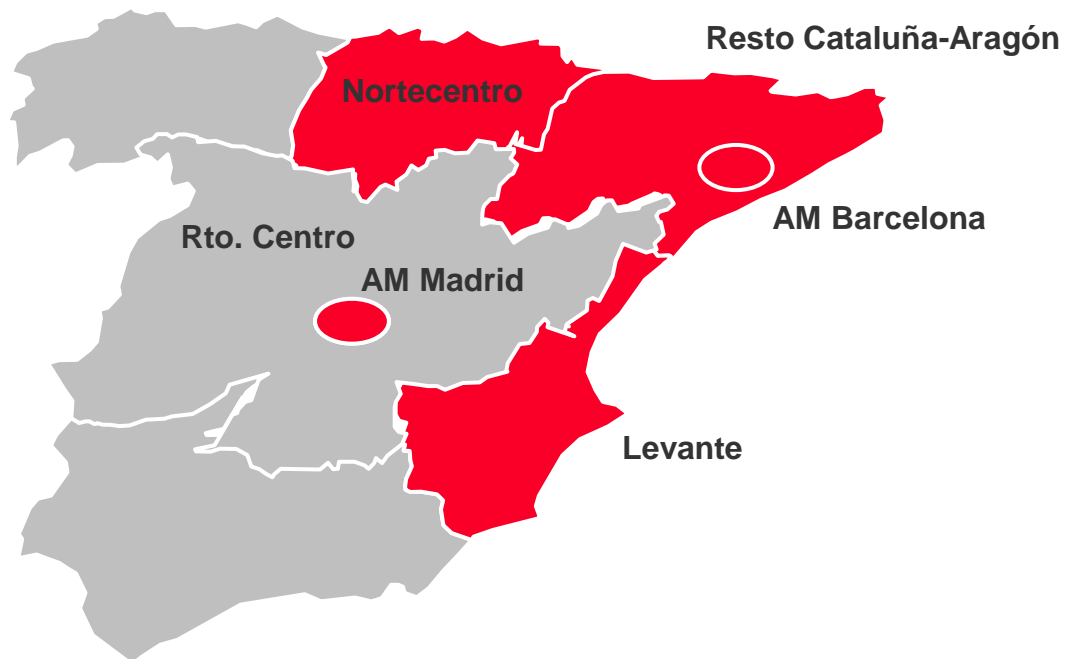
Ensalada de pasta  
Ensalada verde y otras ensaladas  
Berenjenas  
Calabacín  
Brócoli  
Espárragos

Los platos de verdura y ensalada están presentes en 1 de cada 3 ocasiones de consumo en casa\*

\*Fuente: Panel de usos  
Kantar Worldpanel

# Arco Mediterráneo y Nortecentro, y de manera transversal entre las tipologías de hogar, principales instigadores del aumento de recetas de ensalada y verduras

Platos base verdura y ensaladas / Hogares con mayor incremento del desperdicio



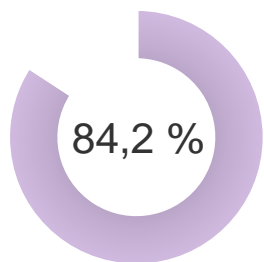
Menos de 35 años  
35-49 años  
Más de 50 años



Sin niños  
Con niños menores 6 años  
Jóvenes independientes  
Monoparentales  
Parej. con hijos pequeños  
Parej. adultas sin hijos  
Retirados

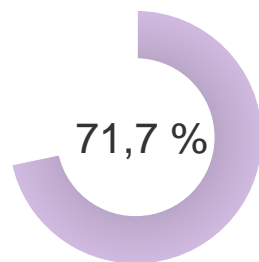
# Y es que nos gusta tener la despensa llena y planificar las compras, aunque cada vez somos más impulsivos por el factor aumento de precio

% Totalmente de acuerdo + De acuerdo (Respuestas 7-10 de una escala 1 a 10)



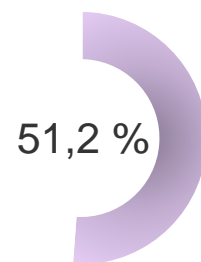
0,0p.p.-% vs 2022

Me gusta mantener siempre la despensa bien equipada



-1,5p.p.-% vs 2022

A la hora de comprar, tengo en cuenta las recetas que voy a cocinar




+1,6p.p.-% vs 2022

Gasto más dinero en el supermercado del que me propongo

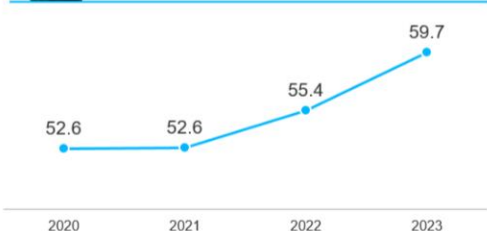
Balance de la distribución 2023  
Kantar Worldpanel

### La promoción gana peso para el consumidor

Crece como reclamo para comprar una categoría fuera de la cadena habitual




*"Puedo comprar una marca que normalmente no compro si está de oferta"*  
Muy o Totalmente de acuerdo



Año	Porcentaje
2020	52.6
2021	52.6
2022	55.4
2023	59.7

#### Compradores que sólo compran la categoría en promoción

Clasificación Categorías x Cadena



Categoría	2022	2023
<=5% Compradores solo en Promo	46%	41%
>5% y <=10% <=5% Compradores solo en Promo	34%	36%
>10% <=5% Compradores solo en Promo	20%	22%

96 Categorías en Top 8 retailers

KANTAR Fuente: Lifestyles 2023

## **Fomentar campañas pedagógicas con una estrategia basada en la conservación de alimentos va a ser clave.**

### **Debe responder a preguntas como:**

Duración y conservación más adecuada de cada alimento en fresco y cocinado

Modos de conservación

Mantenimiento en nevera / despensa

Incentivar el congelado

Proceso adecuado de congelado y descongelado

Evitar procesos de fermentación de los alimentos por una mala conservación

etc....

## CONCLUSIONES

01

Mayor conciencia colectiva a la hora de aprovechar productos sin utilizar, debemos dirigir el foco al aprovechamiento de estos una vez cocinados, recetas.

Realizar una labor pedagógica en la conservación y almacenamiento de recetas es necesario, sobre todo en platos de legumbre, platos de verdura y ensaladas, que explican 2/3 del aumento del desperdicio de recetas.

02

El perfil de hogar más desperdiciador es un hogar pequeño predominantemente joven – aunque también destacan los retirados-, del arco Mediterráneo, así como de la región Nortecentro.

Continuar acciones para reforzar la conciencia de aprovechamiento y la planificación del “menú semanal”, así como inculcar una mayor planificación de las ocasiones de consumo en casa



**2023 año de mayor conciencia,  
pero es necesario seguir  
haciendo esfuerzos**

**Informe anual 2023**



#alimentosdespaña

# Análisis de desperdicio alimentario dentro del hogar Informe anual 2023



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN