

El 15% de los hogares españoles desperdicia alimentos por valor de 240 € al año

- *El coste de los productos desechados se estima en 600 millones de euros anuales, según un estudio encargado por Alfa*
- *El informe revela también que el 80% de los hogares españoles estaría dispuesto a cambiar sus métodos actuales de conservación de alimentos*

(Madrid, 12 de octubre) El 15 % de los hogares españoles desperdicia cada año alimentos por valor de 240 euros, unas pérdidas económicas que se deben, en la mayoría de los casos, a una mala conservación de la comida. El coste total de los alimentos que acaban en el cubo de la basura de estos 2 millones y medio de hogares alcanza una cifra en torno a los 600 millones de euros anuales, según un estudio encargado por Alfa Hogar, en el que se definen los hábitos de conservación de alimentos de los españoles.

El estudio revela además que el 80% de los hogares estaría dispuesto a cambiar sus métodos de conservación de alimentos, ya que en muchos casos desconfía de sus sistemas actuales por numerosos motivos, desde la falta de conocimientos y medios para utilizar otros métodos, hasta la falta de tiempo y espacio para hacerlo mejor. Otro de los datos que arroja el estudio es que las frutas y las verduras son, con un 85,8 % y un 65,1 % respectivamente, los productos que más se desperdician.

Por otra parte, los hogares donde el encargado de realizar la compra se sitúa en la franja de edad de los 45 a los 54 años, el importe de los alimentos estropeados alcanza los 480 € anuales, una cantidad similar a la que tiran a la basura los hogares formados por jóvenes de hasta 24 años.

Por otra parte, a las mujeres se les estropea con mayor frecuencia la verdura (11.4%) y a los hombres se les echan a perder más habitualmente los platos cocinados (12.7%).

Métodos de conservación

Respecto a los métodos de conservación de los españoles, los más utilizados son la refrigeración y la congelación en su gran mayoría: el 97 % y 91 % de los hogares siguen utilizando estos métodos. No obstante, se constata una tendencia a la utilización de nuevas técnicas, como el envasado al vacío, que es utilizado ya por el 30% de la población. Por otra parte, el film transparente y el “tupperware” son los instrumentos más utilizados, ya que un 75% de la población sigue guardando los alimentos con estos métodos, seguidos por los que utilizan el papel de aluminio.

Según la encuesta encargada por Alfa Hogar, las propiedades de los alimentos más valoradas por los consumidores son la higiene, con un 96 %, la frescura, con un 95.4%, la calidad de la materia prima, con un 95.2% y el sabor de los alimentos con un 93.57%.

Diferencias geográficas

Por comunidades autónomas son los catalanes, seguidos de madrileños, andaluces, valencianos y vascos los que más alimentos tiran a la basura.

Aún así, el desperdicio de alimentos no es uniforme en toda España. De hecho, la fruta y la verdura son los alimentos que más se desperdician en Cataluña (16.5%) y (17.8%) respectivamente. En cambio, los madrileños tiran principalmente a la basura embutidos (20.3%) y carne (12.5%), en Andalucía se tiran más alimentos precocinados (17.9%), mientras que en la Comunidad Valenciana también es la carne, con un (17.5%) y el pescado, con un (16.5%) los alimentos que más se estropean.

Cabe destacar por último que en el País Vasco es también el pescado, con un (13.9%) el alimento que más se desperdicia.

Por otra parte, dentro de las nuevas técnicas de conservación utilizadas, el envasado al vacío es el más utilizado en las comunidades de Castilla y León, Canarias y Cantabria respectivamente, seguidas por Murcia y Navarra. En

cambio, las bolsas para congelar son más utilizadas, en relación a su población, en Extremadura y La Rioja, mientras que los vascos son quienes más utilizan bolsas de plástico.

Gabinete de Comunicación Alfa Hogar

Arista RR.PP

Tica Cuesta. 943 215 177

tcuesta@arista.es