



El Estudio SAVE FOOD de *Albal*

Datos y cifras clave

<p>Acerca del estudio de SAVE FOOD</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El estudio SAVE FOOD es el primer estudio paneuropeo realizado sobre el desperdicio de alimentos en hogares particulares. Realizado en siete países, el estudio de <i>Albal</i> revela datos sorprendentes en lo relativo a desperdicio de alimentos en los hogares europeos. • La encuesta se desarrolló de enero a marzo de 2011 en dos fases: <ol style="list-style-type: none"> 1. Estudio cuantitativo sobre Usos y Hábitos para determinar actitudes y comportamientos auto reconocidos en relación a hábitos de almacenaje, elaboración y descarte de alimentos en los hogares particulares, 2. Un diario de 7 días con información sobre el desperdicio de alimentos para establecer el comportamiento real en relación al desperdicio de alimentos. Se combinaron los datos de los diarios con datos estadísticos sobre volumen y valor total de la compra de comida obtenidos de fuentes públicas. • Los resultados se basan en un total de 1.500 encuestados que respondieron en Alemania, Francia y España (representativos de la población total según criterios de: tamaño del hogar, tamaño de la comunidad, región, y tipo de vivienda). • En el caso de Suecia, Bélgica, Rusia y Austria, 1000 personas respondieron por cada país (representativas de la población <i>online</i>) a través de sondeos demoscópicos. Los resultados se fusionaron y su escala se adaptó en relación a las conclusiones obtenidas del estudio de Usos y Hábitos y el diario en Alemania, Francia y España. • Todos los datos del estudio han sido presentados por Cofresco en colaboración con la firma de estudios TheConsumerView GmbH, Bremen, Alemania.
<p>Por qué <i>Albal</i> llevó a cabo el estudio SAVE FOOD</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Con el fin de mejorar los pocos datos disponibles sobre los hábitos alimenticios de los consumidores europeos, <i>Albal</i> inició el estudio SAVE FOOD para difundir -por primera vez – cifras, lo suficientemente sólidas, sobre el desperdicio de alimentos en los hogares europeos.
<p>Datos clave sobre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Como media, los europeos tiran alrededor del 20% de la comida que



<p>desperdicio de alimentos en Europa*</p>	<p>compran.</p> <ul style="list-style-type: none"> • De este porcentaje de alimentos desechados, como media, más del 50% del mismo es evitable cada año. En otras palabras, estos alimentos podrían haberse consumido si se hubieran planificado, gestionado y almacenado mejor. • Aproximadamente el 30% de la comida empaquetada se tira antes de ser abierta. • Las frutas y verduras frescas es lo que más se tira. Alrededor del 50% de los alimentos desperdiciados lo constituyen frutas y verduras, seguido de sobras procedentes de platos cocinados en casa y/o comida rápida.
<p>Datos clave sobre desperdicio de alimentos en España</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Porcentaje de desperdicio anual de alimentos: Los consumidores españoles tiran alrededor del 18 % de la comida que compran. • Desperdicio total de alimentos en euros: Los hogares <i>españoles</i> desperdician comida por valor de <i>11 mil millones de euros</i> cada año. • Desperdicio total de alimentos en kilos: En <i>España</i> desperdiciamos 2,9 millones de toneladas de alimentos cada año. • Desperdicio per cápita de alimentos en kilos: Es España, cada ciudadano tira unos 250 € anuales en comida. En muchos casos, supone nuestro propio peso corporal (63kg). • Parte de desperdicio de alimentos evitable: De la proporción de alimentos desperdiciados, el 45 % de alimentos que se tiran al año en <i>España</i> se podría haber evitado si la comida se hubiera planificado, gestionado y almacenado mejor. • Falta de conciencia del desperdicio real de alimentos: En <i>España</i> los consumidores estiman que su porcentaje de desperdicio es del 4 %, cuando en realidad la cifra se sitúa en el 18 %. • Conciencia sobre la necesidad de un cambio de comportamiento: Alrededor de 92% de todos los <i>españoles</i> que respondieron, coincidieron en que un comportamiento más consciente del consumidor podría reducir la cantidad del desperdicio de comida.
<p>Razones más habituales del desperdicio de comida</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las causas más comunes del desperdicio de comida son la planificación y el almacenaje incorrectos. • Alrededor de dos tercios de los consumidores europeos no planifican



	<p>las comidas con antelación para la semana siguiente, por lo que es habitual comprar más de la cuenta en la tienda.</p> <ul style="list-style-type: none">• Una vez en casa, muchos consumidores sencillamente no guardan la comida adecuadamente, lo que hace que muchos alimentos se estropeen antes de tiempo.
--	---

*datos obtenidos de sondeos realizados en Alemania, Francia y España.