

2022

Análisis del desperdicio alimentario en el sector RETAIL DE EUSKADI (Venta al por menor y otras formas de distribución)

- INFORME FINAL -



EKONOMIAREN GARAPEN,
JASANGARRITASUN
ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD
Y MEDIO AMBIENTE



The FOODRUS project has received funding from the European Union's Horizon
2020 research and innovation programme under grant agreement N°101000617.

Contenido

1. Objetivos globales y alcance.....	3
2. Metodología	3
2.1. Alcance del diagnóstico	3
2.2. Métodos de medición.....	8
3. Diagnóstico del desperdicio alimentario	11
3.1. Datos globales del desperdicio alimentario.....	11
3.2. Detalle del desperdicio alimentario.....	12
3.2.1. Parte comestible del desperdicio alimentario.....	13
3.2.2. Parte no comestible del desperdicio alimentario.....	14
3.3. Motivos del desperdicio.....	14
3.4. Destino del desperdicio	15
3.5. Coste/ingreso del desperdicio.....	15
3.6. Medidas para reducir el desperdicio	15
3.7. Dificultades a la hora de reducir el desperdicio.....	17
3.8. Interés en recibir información sobre cómo reducir el desperdicio	17
3.9. Otros comentarios	17
4. Diagnóstico por provincia	19
5. Diagnóstico ayuntamiento Vitoria-Gasteiz.....	23
6. Conclusiones sobre metodología.....	24
7. Referencias	25
Anexo 1: Ficha de medición de datos de desperdicios y subproductos alimentarios: RETAIL	27

1. Objetivos globales y alcance

Los objetivos globales del proyecto del diagnóstico del desperdicio alimentario en Euskadi se detallan a continuación:

- Cumplir con las directrices europeas de medir y controlar los desperdicios alimentarios.
- Dimensionar el problema del desperdicio alimentario en términos de volúmenes, costes económicos y sociales.
- Identificar los principales focos de generación de desperdicio alimentario.
- Garantizar la calidad en la medición con vistas a monitorizar la evaluación en cuanto a desperdicio alimentario y la eficacia de la estrategia vasca.
- Determinar con detalle las verdaderas fuentes y causas de la generación del desperdicio.
- Ayudar a superar las dificultades de índole político, económico, de mercado, legislativo, sanitario, y otros a las que se encuentran los distintos agentes interesados en la reducción del desperdicio alimentario.
- Focalizar las mejoras de reducción de desperdicio alimentario de tal forma que se maximizar el impacto con el menor esfuerzo posible.

Dentro de estos objetivos globales, el alcance de este estudio en concreto es el diagnóstico del desperdicio alimentario del Sector RETAIL - Venta al por menor y otras formas de distribución.

2. Metodología

2.1. Alcance del diagnóstico

De acuerdo con el Reglamento (CE) No 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo del 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, se entiende por «alimento» (o «producto alimenticio») cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no. «Alimento» incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento. Se incluirá el agua después del punto de cumplimiento definido en el artículo 6 de la Directiva 98/83/CE y sin perjuicio de los requisitos estipulados en las Directivas 80/778/CEE y 98/83/CE. «Alimento» no incluye:

- a) los piensos;
- b) los animales vivos, salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano;

- c) las plantas antes de la cosecha;
- d) los medicamentos tal y como lo definen las Directivas 65/65/CEE y 92/73/CEE del Consejo;
- e) los cosméticos tal como los define la Directiva 76/768/CEE del Consejo;
- f) el tabaco y los productos del tabaco tal como los define la Directiva 89/622/CEE del Consejo;
- g) las sustancias estupefacientes o psicotrópicas tal como las define la Convención Única de las Naciones Unidas sobre Estupefacientes, de 1961, y el Convenio de las Naciones Unidas sobre Sustancias Psicotrópicas, de 1971;
- h) los residuos y contaminantes.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el término de desperdicio alimentario está dividido en dos conceptos diferentes: Pérdidas de alimentos (food loss) y Desperdicio alimentario (food waste).

En este sentido, las pérdidas alimentarias serían aquéllas que tienen lugar en las primeras etapas de la cadena agroalimentaria, que serían los sectores de la producción y manufactura, incluyendo dentro de ellas a la cosecha, procesado y almacenamiento de los alimentos. Las pérdidas alimentarias se encontrarían con procesos climáticos y ambientales, de difícil predicción, y otras causas de tipo accidental dentro de las etapas mencionadas, generalmente asociadas a las tecnologías e infraestructuras empleadas. Asimismo, se encontrarían dentro de esta categoría las causas de tipo económico y legislativo, tales como las pérdidas alimentarias generadas por los estándares de calidad y estéticos.

Por otro lado, el desperdicio alimentario se encontraría en las etapas finales de la cadena, que son la distribución y el consumo, cuyo origen se encuentra fundamentalmente, y según esta definición, en decisiones de los propios agentes implicados, donde alimentos perfectamente consumibles por las personas son descartados y gestionados como residuo. Tanto las pérdidas como el desperdicio alimentario hacen referencia únicamente a la parte comestible de los alimentos.

Por otro lado, la definición proporcionada por el proyecto europeo Fusions no contempla esta distinción entre desperdicio y pérdida, sino que todos se incluyen dentro del mismo concepto de desperdicio alimentario (food waste), que se define como cualquier alimento, incluidas las partes del alimento no comestibles, que han sido eliminadas de la cadena alimentaria para ser recuperadas como compost, cultivo maduro no cosechado, digestión anaeróbica, producción energética, cogeneración, incineración, desechado por el alcantarillado, vertedero o descartado al mar. Dentro de esta definición, una de sus principales singularidades es que los productos destinados a la alimentación para el ganado no se considerarían desperdicio alimentario, así como los subproductos generados en el procesado y manufactura de los alimentos. Como se analizó en el capítulo anterior, esta definición

incluye a aquellos alimentos que están lo suficientemente maduros para ser cosechados, pero por diversas circunstancias no lo han sido.

Según el informe BIOS de la Comisión Europea, la definición del desperdicio alimentario es aquel que se compone del material alimentario, crudo o procesado, así como de las pérdidas alimentarias, antes, durante y después de la preparación de los hogares, así como en los procesos dentro de las etapas de la manufactura, distribución y otros servicios de alimentación en la etapa de consumo. Esta definición comparte el punto de vista del proyecto FUSIONS, al no considerar como desperdicio alimentario aquellos alimentos que tengan como destino final la alimentación animal, pero tiene como principal singularidad el no incluir al sector de la producción dentro de la cuantificación del desperdicio en toda la cadena agroalimentaria.

Por otro lado, nos encontramos con los excedentes alimentarios entre los que, según la Comunicación de la Comisión Europea 2017/C 361/01 - Orientaciones de la UE sobre la donación de alimentos, se encuentran los productos alimenticios terminados (incluida la carne fresca, la fruta y las hortalizas), productos parcialmente formulados o ingredientes alimentarios, que pueden producirse en cualquier fase de la cadena de producción y distribución de alimentos por diversas razones. Los alimentos que no se ajustan a las especificaciones del fabricante o del cliente (por ejemplo, diferencias de color, tamaño, forma, etc., del producto), así como los errores de producción y etiquetado, pueden generar, por ejemplo, excedentes en la industria agrícola y manufacturera. Las dificultades en la gestión de la oferta y la demanda pueden suponer un exceso de pedidos o su cancelación. Algunas cuestiones relativas a la indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente, como la escasa vida restante del producto durante su distribución o normas nacionales que prohíben la redistribución de alimentos cuya fecha de consumo preferente haya pasado, también pueden impedir la venta y distribución de alimentos a través de los sectores minoritarios habituales. Los excedentes alimentarios se podrán redistribuir siempre que sean aptos para el consumo humano y cumplan con todos los requisitos de seguridad de los alimentos, según lo especificado en las normas de la UE en materia de seguridad de los alimentos e información alimentaria a los consumidores, así como las normas nacionales pertinentes.

La directiva 2008/98/CE, diferencia entre:

- 1) Residuo: cualquier sustancia u objeto del cual su poseedor se desprenda o tenga la intención o la obligación de desprenderse;
- 2) Bioresiduo: residuo biodegradable de jardines y parques, residuos alimenticios y de cocina procedentes de hogares, restaurantes, servicios de restauración colectiva y establecimientos de consumo al por menor, y residuos comparables procedentes de plantas de transformación de alimentos;
- 3) Subproducto (coproducto): materia, sustancia u objeto resultante de un proceso de producción cuya finalidad primaria no es la producción de esa materia, sustancia u objeto. Además:

- a) es seguro que la sustancia u objeto va a ser utilizado ulteriormente;
- b) la sustancia u objeto puede utilizarse directamente sin tener que someterse a una transformación ulterior distinta de la práctica industrial normal;
- c) la sustancia u objeto se produce como parte integrante de un proceso de producción; y
- d) el uso ulterior es legal, es decir la sustancia u objeto cumple todos los requisitos pertinentes para la aplicación específica relativos a los productos y a la protección del medio ambiente y de la salud, y no producirá impactos generales adversos para el medioambiente o la salud humana.

Por otra parte, el Reglamento 1069/2011 especifica que un subproducto SANDACH hace referencia a cuerpos enteros o partes de animales, productos de origen animal u otros productos obtenidos a partir de animales, que no están destinados para el consumo humano, incluidos los oocitos, los embriones y el espermatozoides.

Por último, y aunque actualmente es una normativa no consolidada, habría que señalar que, en el Anteproyecto de ley de Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, se recogen las siguientes definiciones:

- 1) Desperdicio alimentario: productos agrícolas y alimentarios descartados de la cadena alimentaria que siguen siendo perfectamente comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de posibles usos alternativos, terminan desechados como residuo.
- 2) Pérdidas de alimentos: productos agrícolas y alimentarios que por cualquier circunstancia quedan en la propia explotación agraria o ganadera, ya sea reincorporados al suelo o utilizados para realizar compost in situ como residuo y cuyo destino final hubiera sido la alimentación humana.

En base a esta información, se ha definido el alcance del diagnóstico del presente estudio que se ha centrado en el diagnóstico del “Residuo alimentario” y del “Despilfarro alimentario” tal y como se definen a continuación:

- Residuo alimentario (según la Directiva 2008/98/CE): cualquier alimento del cual su poseedor se desprenda o tenga la intención o la obligación de desprenderse. A partir de ahora se le denominará “parte no comestible del desperdicio alimentario”.
- Sobre el concepto de Desperdicio alimentario, a partir de ahora se le denominará “parte comestible del desperdicio alimentario”, que se ha seguido en este estudio, se ha querido ir totalmente en consonancia por la Decisión delegada, basándose en su definición de “alimentos” procedente también de normativa europea mencionada, que tendría las siguientes características fundamentales:
 - Alimentos destinados originariamente para consumo humano.

- Contiene tanto partes comestibles como no comestibles.
- Abarca toda la cadena agroalimentaria, cuyo inicio serán los productos ya cosechados, excluyendo fases anteriores, pero para este estudio, Además, para este estudio, se ha incluido aquellos alimentos agrícolas que están lo suficientemente maduros para ser cosechados, pero por diversas circunstancias no lo han sido.
- Los alimentos cuyo destino final tenga un aprovechamiento económico relevante, especialmente mediante el uso como subproductos o alimentación animal, quedarán excluidos de este concepto, especialmente en las primeras etapas de la cadena.
- No se hace separación entre “pérdidas” y “desperdicio” de alimentos, sino que todo se agrupa bajo el concepto de “desperdicio” o “despilfarro” alimentario.

Finalmente, el sector objetivo de estudio es el siguiente (nomenclatura definida en la Decisión delegada (UE) 2019/1597): “Venta al por menor y otras formas de distribución en la CA de Euskadi” - Comercio - RETAIL, que incluye los siguientes CNAES:

	Araba	Bizkaia	Gipuzkoa	Total
4611 Intermediarios del comercio de materias primas agrarias, animales vivos, materias primas textiles y productos semielaborados	18	26	143	187
4617 Intermediarios del comercio de productos alimenticios, bebidas y tabaco	28	77	36	141
4621 Comercio al por mayor de cereales, tabaco en rama, simientes y alimentos para animales	25	57	63	145
4631 Comercio al por mayor de frutas y hortalizas	36	99	63	198
4632 Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos	25	97	89	211
4633 Comercio al por mayor de productos lácteos, huevos, aceites y grasas comestibles	10	28	52	90
4634 Comercio al por mayor de bebidas	80	168	116	364
4636 Comercio al por mayor de azúcar, chocolate y confitería	6	36	15	57
4637 Comercio al por mayor de café, té, cacao y especias	2	16	4	22
4638 Comercio al por mayor de pescados, mariscos y otros productos alimenticios	26	160	178	364
4639 Comercio al por mayor, no especializado, de productos alimenticios, bebidas y tabaco	58	156	118	332
4711 Comercio al por menor en establecimientos no especializados, con	208	885	731	1824

predominio en productos alimenticios, bebidas y tabaco				
4719 Otro comercio al por menor en establecimientos no especializados	111	451	258	820
4721 Comercio al por menor de frutas y hortalizas en establecimientos especializados	97	639	270	1006
4722 Comercio al por menor de carne y productos cárnicos en establecimientos especializados	162	712	444	1318
4723 Comercio al por menor de pescados y mariscos en establecimientos especializados	70	320	235	625
4724 Comercio al por menor de pan y productos de panadería, confitería y pastelería en establecimientos especializados	226	953	707	1886
4725 Comercio al por menor de bebidas en establecimientos especializados	18	34	33	85
4729 Otro comercio al por menor de productos alimenticios en establecimientos especializados	124	509	242	875
4781 Comercio al por menor de productos alimenticios, bebidas y tabaco en puestos de venta y mercadillos	30	80	81	191
	1360	5503	3878	10741

Fuente: Directorio de Actividades Económicas (DirAE) a fecha 1 de enero de año de referencia. EUSTAT. Directorio de actividades económicas

El ámbito geográfico es la Comunidad Autónoma de Euskadi (establecimientos de los tres territorios históricos: Araba-Álava/ Bizkaia/ Gipuzkoa).

El tamaño de la muestra seleccionado como representativo es (n)=360. Para un total de 360 encuestas y el universo total estimado de 10.741 establecimientos, supone un margen de error de e=3 5,1% (para un nivel de confianza 95%, 2s respecto de m, siendo p=q= 0,5) para todas las estimaciones que se quieran realizar sobre este colectivo.

2.2. Métodos de medición

En el Anexo III de dicha Decisión Delegada, se indican los métodos de cuantificación del despilfarro recomendados por la Comisión para la medición del desperdicio alimentario en cada una de las principales fases de la cadena agroalimentaria.

ANEXO III

Metodología para la medición exhaustiva de residuos alimentarios

La cantidad de residuos alimentarios en cada fase de la cadena alimentaria se determinará midiendo los residuos alimentarios generados por una muestra de explotadores de empresas alimentarias u hogares mediante uno de los métodos siguientes, una combinación de estos métodos o cualquier otro método equivalente desde el punto de vista de la pertinencia, la representatividad y la fiabilidad.

Fase de la cadena alimentaria	Métodos de medición			
Producción primaria	— Medición directa	— Balance de masa	— Análisis de la composición de los residuos	— Cuestionarios y entrevistas
Transformación y producción				— Coeficientes y estadísticas de producción
Venta al por menor y otras formas de distribución de alimentos				— Recuento/escaneo
Restaurantes y puestos de comidas				— Registros
Hogares				

En el caso del Sector RETAIL - Venta al por menor y otras formas de distribución, la metodología indicada es la siguiente:

- Medición directa. utilización de un dispositivo de medición para determinar la masa de las muestras de residuos alimentarios o las fracciones de residuos totales, directamente o en función del volumen. Ello incluye la medición de residuos alimentarios recogidos por separado.
- Balance de masas: cálculo de la cantidad de residuos alimentarios sobre la base de la masa de las entradas y salidas de alimentos en el sistema medido, así como de la transformación y el consumo de alimentos en el sistema.
- Análisis de composición de los residuos: separación física de los residuos alimentarios de otras fracciones para determinar la masa de las fracciones separadas.
- Recuento / escaneo: evaluación del número de elementos que componen los residuos alimentarios y utilización del resultado para determinar la masa.
- Registros: una persona o un grupo de personas llevan un registro periódico de información sobre los residuos alimentarios.

En el presente estudio, los métodos utilizados para el diagnóstico del despilfarro alimentario están en consonancia con dicha Decisión Delegada de la Comisión Europea en lo que concierne a una metodología común y a los requisitos mínimos de calidad para la medición uniforme de los residuos alimentarios:

- 1) Balance de masas, Recuento escaneo y/o Registro: 55% de los establecimientos.

La información a obtener se ha adaptado a cada subsector y eslabón de la cadena, pero con un formato standard que permita la adición y explotación conjunta de toda la información a nivel común y autónoma vasca. En el ANEXO 1 se puede ver la información a obtener mediante estas metodologías:

- Datos generales de la actividad
 - Materias primas utilizadas y productos elaborados /comercializados: volumen, variabilidad, ...
 - Variabilidad temporal/estacionalidad de la actividad
 - Volumen y variabilidad de la generación de residuos alimentarios por tipología
 - Gestión actual y destino final de los residuos alimentarios. Costes de gestión.
 - Fuente y causas últimas de la generación de pérdidas alimentarias
 - Agentes motivantes y barreras percibidas por los directivos de las empresas para la reducción de residuos alimentarios.
- 2) Medición directa y/o Análisis de composición de los residuos: 45 % de los establecimientos.

Se ha establecido un protocolo de medición basado en una visita presencial adaptada a cada subsector, pero con un formato standard que permita la

adición y explotación conjunta de toda la información a nivel común y autónoma vasca.

A continuación, se detalla algunos ejemplos de medición directa realizada en el estudio en establecimientos correspondientes al “Sector RETAIL (Venta al por menor y otras formas de distribución)”:

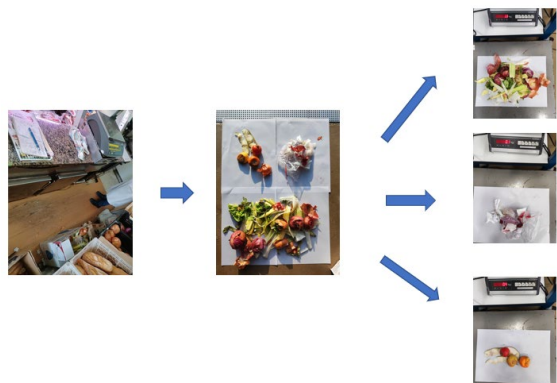


Imagen 1: Ejemplo de escandallo en una frutería



Imagen 2: Ejemplo de escandallo en un supermercado

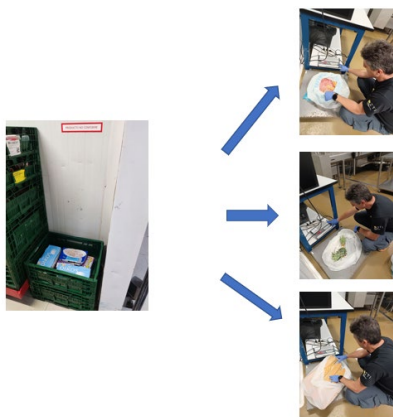


Imagen 3: Ejemplo de escandallo en un supermercado

Desglose de las encuestas realizadas por CNAE y provincia:

CNAE del establecimiento	Araba	Bizkaia	Gipuzkoa	TOTAL

4611 Intermediarios del comercio de materias primas agrarias, animales vivos, materias primas textiles y productos semielaborados	0	1	1	2
4617 Intermediarios del comercio de productos alimenticios, bebidas y tabaco	0	2	0	2
4621 Comercio al por mayor de cereales, tabaco en rama, simientes y alimentos para animales	0	1	0	1
4631 Comercio al por mayor de frutas y hortalizas	2	7	1	10
4632 Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos	1	1	1	3
4633 Comercio al por mayor de productos lácteos, huevos, aceites y grasas comestibles	0	6	8	14
4634 Comercio al por mayor de bebidas	0	7	3	10
4636 Comercio al por mayor de azúcar, chocolate y confitería	1	1	1	3
4637 Comercio al por mayor de café, té, cacao y especias	0	3	2	5
4638 Comercio al por mayor de pescados, mariscos y otros productos alimenticios	2	4	5	11
4639 Comercio al por mayor, no especializado, de productos alimenticios, bebidas y tabaco	2	2	5	9
4711 Comercio al por menor en establecimientos no especializados, con predominio en productos alimenticios, bebidas y tabaco	3	19	16	38
4719 Otro comercio al por menor en establecimientos no especializados	1	9	2	12
4721 Comercio al por menor de frutas y hortalizas en establecimientos especializados	7	25	18	50
4722 Comercio al por menor de carne y productos cárnicos en establecimientos especializados	11	28	20	59
4723 Comercio al por menor de pescados y mariscos en establecimientos especializados	1	10	8	19
4724 Comercio al por menor de pan y productos de panadería, confitería y pastelería en establecimientos especializados	4	27	21	52
4725 Comercio al por menor de bebidas en establecimientos especializados	3	4	2	9
4729 Otro comercio al por menor de productos alimenticios en establecimientos especializados	6	22	8	36
4781 Comercio al por menor de productos alimenticios, bebidas y tabaco en puestos de venta y mercadillos	0	5	4	9
Ns-Nc	0	4	4	8
Total	44	188	130	362

3. Diagnóstico del desperdicio alimentario

3.1. Datos globales del desperdicio alimentario

Se han obtenido los datos de 362 establecimientos del sector de comercio y distribución de alimentación y bebidas en la C.A. de Euskadi. La metodología de medición del desperdicio ha sido un 55% mediante Balance de masas; Recuento escaneo y/o Registro y un 45% mediante Medición directa y/o Análisis de composición de los residuos. El trabajo de campo se ha realizado en abril de 2022.

Esos 362 establecimientos que han participado en el estudio han estimado, entre otras cosas, el Volumen de compra (Tm / año) de cada tipo de producto y el % que tiran respecto a la cantidad comprada de cada tipo de producto.

En base a esos dos datos, se han calculado los siguientes datos globales del desperdicio alimentario del *Sector RETAIL - Venta al por menor y otras formas de distribución*:

- La media de los porcentajes de desperdicio alimentario, resultante de aplicar un promedio a todos los % que tira respecto a la cantidad comprada al año sin tener en cuenta el volumen de compra: 7,93 %*.

* Se debe tener en cuenta que, dada la gran variedad de tipos de producto y residuos recogidos en el estudio, la desviación típica es muy alta (4,414).

- La cantidad de desperdicio asociado a este sector, resultante de la suma de aplicar el % que tira respecto a la cantidad comprada de cada tipo de producto al Volumen de compra de cada tipo producto: 2.146 toneladas al año para los 362 establecimientos.
- El porcentaje de desperdicio alimentario global, resultante de dividir la cantidad de desperdicio total (2.146 toneladas al año) entre el volumen de compra de todos los tipos de producto (64.377 toneladas al año) de los 362 establecimientos: 3,33 %.
- Estimación del total del despilfarro del sector "Venta al por menor y otras formas de distribución en la CA de Euskadi" - Comercio - RETAIL (10.741 establecimientos) tiran/desechan aproximadamente 63.674 tm/año*.

* Se debe tener en cuenta que no se dispone del dato de producción total del sector por lo que se ha hecho una extrapolación proporcional en base al número de establecimientos.

3.2. Detalle del desperdicio alimentario

En el sector RETAIL, la variedad de productos es sensiblemente más alta que en el sector HORECA. Como consecuencia el despilfarro se redistribuye sobre un número más alto de elementos y su valor máximo disminuye. En este caso, los valores más altos* de despilfarro se registran para los restos del procesado de producto de origen animal (32.47% para vísceras y huesos y 28.6% para tripas, piel, escamas, raspas y espinas). Las verduras y los lácteos siguen con 22.0% y 20.0%. Los residuos asociados a productos caducados marcan un 17.7% y un 12.2% para los productos en mal estado. Los posos de café marcan unos residuos de 11.2%. Valores sensiblemente más bajos se registran para la fruta (6.4%). El pan y pasteles, las aceitunas y pepinillos, así como las legumbres marcan un valor de desperdicio del 5.0%. Los lácteos, el vino y los congelados registran valores bajos entre 2% y 1%.

* Los datos presentados en esta sección pueden tener una desviación con respecto al valor exacto debido a la heterogeneidad de las etiquetas asignadas al mismo producto al momento de llenar el cuestionario (por ejemplo: Carne vs carne, Posos de café vs posos café etc..).

También en este caso se ha estudiado el despilfarro por sector (definido por el código CNAE). Los dos sectores donde más producto se pierde son el 4723 (Comercio al por menor de carne y productos cárnicos en establecimientos especializados) y 4722 (Comercio al por menor de pescados y mariscos en establecimientos especializados) con 14.7% y 12.4% de pérdidas respectivamente. En términos absolutos, los sectores que más desperdician son el 4723 con 428.6 ton/año y el 4721 con 277.3 ton/año seguidos por los sectores 4632 (245.4 ton/año) y el 4722 (214.5 ton/año). El desperdicio promedio por empresa más alto se registra para el sector 4621 con 150 ton/año seguido por el sector 4632 con 61.3 ton/año. Todos los demás sectores registran valores sensiblemente más bajos.

3.2.1. Parte comestible del desperdicio alimentario

A continuación, se hace un análisis considerando parte comestible del desperdicio alimentario como los alimentos destinados al consumo humano, en un estado apto para ser ingeridos o no, que se retiran de la cadena de producción o de suministro para ser descartados en las fases de la producción primaria, la transformación, la fabricación, el transporte, el almacenamiento, la distribución y el consumidor final, con la excepción de las pérdidas de la producción primaria.

Se ha calculado[†] la parte comestible del desperdicio alimentario como promedio sobre los distintos productos incluyendo los datos relativos a todos los CNAEs. Para el sector RETAIL el valor obtenido es 5.9%. Los valores más altos se han registrado para la verdura (22.0%) y para los productos caducados (17.7%) y en mal estado (12.6%). Las hortalizas marcan un despilfarro del 7.5%, seguidas por la fruta (6.48%). Para el pan, las aceituna y pepinillos, así como los pasteles y los productos de bollería se ha registrado un despilfarro del 5.0%. Finalmente, la carne, los lácteos, las bebidas y las conservas resultan ser entre los productos con despilfarro relativamente bajo siendo los valores calculados: 3.0%, 2.0%, 1.5% y 1.5%, respectivamente.

Se ha calculado la parte comestible del desperdicio por sector productivo (porcentaje y peso total). Los valores más altos se han registrado para el sector 4723 (10.0%) y el 4637 (9.0%) seguidos por el 4725y 4729 (8.6%) y el 4721 (8.4%). En términos absolutos (peso total), los sectores que marcan los valores más altos son el 4721 (249 ton/año), el 4711 (151 ton/año) y el 4639 (108 ton/año). Los sectores 4639 y el 4637 son los donde se registra el desperdicio promedio más alto por empresa (12.0 ton/año y 6.4 ton/año, respectivamente).

[†] Los datos presentados en esta sección pueden tener una desviación con respecto al valor exacto debido a la heterogeneidad de las etiquetas asignadas al mismo producto al momento de llenar el cuestionario (por ejemplo: Carne vs carne, Posos de café vs posos café etc..).

3.2.2. Parte no comestible del desperdicio alimentario

A continuación, se hace un análisis considerando la parte no comestible del desperdicio alimentario como el alimento que se ha convertido en residuo.

La parte no comestible del desperdicio alimentario RETAIL, calculado[†] como promedio sobre todos los productos y incluyendo los datos de todos los CNAEs, es de un 11.7%, sensiblemente más bajo que para el sector HORECA. El aceite usado marca el valor más alto (20.0%), seguido por los descartes del procesado de productos de derivación animal como huesos, grasa y sebo (19.24%). Los productos en mal estado tienen un residuo relativamente alto de 18.0%. Para los residuos de alimentación, los productos cocinados, y la fruta se han calculado unos valores entre 14.8% y 14.3%. Un valor parecido de residuos se ha encontrado para los descartes del procesado de pescado (14.5%). Para los posos de café se ha calculado un residuo de 11.25%. Finalmente, la fruta y los restos de comida marcan valores de residuo relativamente bajo (3.6% y 0.77% respectivamente).

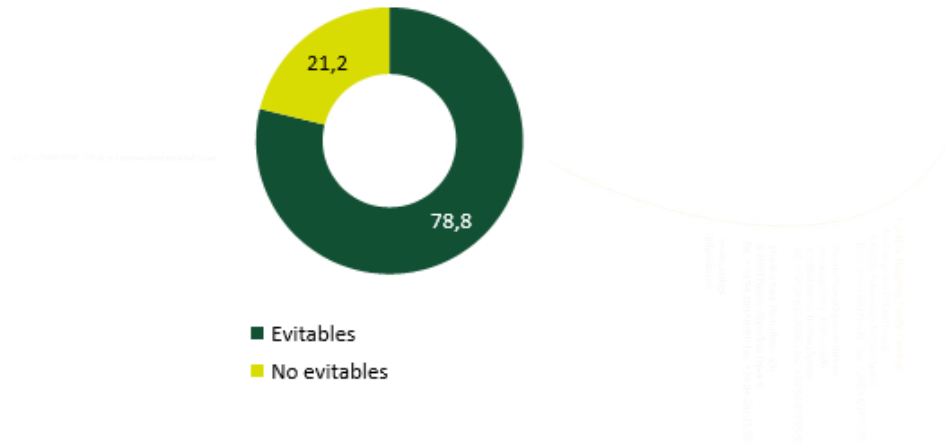
También en este caso se ha calculado la parte no comestible del desperdicio por sector productivo (el porcentaje y el peso total). Los sectores que han marcado los valores más altos son el 4723 (18.6%), el 4722 (16.8%) y el 4711 (12.4%). En términos absolutos (peso total), los valores más altos se han registrado para los sectores 4723 (423.2 ton/año), el 4632 (245.ton/año) el 4722 (198.6 ton/año) y el sector 4621 (150 ton/año). Los sectores que ha marcado los valores más alto de desperdicio (parte no comestible) por empresa son el 4621 con 150 ton/año y el 4632 con 61.4 ton/año seguidos por el sector 4723 (21.2 ton/año).

3.3. Motivos del desperdicio

Los motivos por los que se han generado el desperdicio alimentarios (%)*:

- Evitable: No cumple el estándar de calidad: aspecto, tamaño, frescura/madurez, color...: 47,4 %
- Evitable: Supera la fecha de consumo preferente / de caducidad: 21,9 %
- No evitable: Obtenido de la manipulación o procesado del producto para la venta: fracciones no consumibles (huesos...): 21 %
- Evitable: Producto deteriorado: envase roto, producto golpeado...: 9,6 %
- No evitable: Cumplir la normativa correspondiente: higiene, trazabilidad, parasitación: 0,1 %

* Respuesta múltiple, porcentaje obtenido entre la suma del total de respuestas (813) a esta pregunta



3.4. Destino del desperdicio

El destino del producto/parte del producto que tira/desecha (%)*:

- Directamente en contenedor de residuo orgánico (marrón): 69,6 %
- Directamente en contenedor de fracción resto (gris o verde oscuro): 17,4 %
- Servicio de recogida municipal: 7,1 %
- Entrega a una empresa gestora de residuos/valorización: 5,9 %

* Respuesta múltiple, porcentaje obtenido entre la suma del total de respuestas (803) a esta pregunta

3.5. Coste / Ingreso del desperdicio

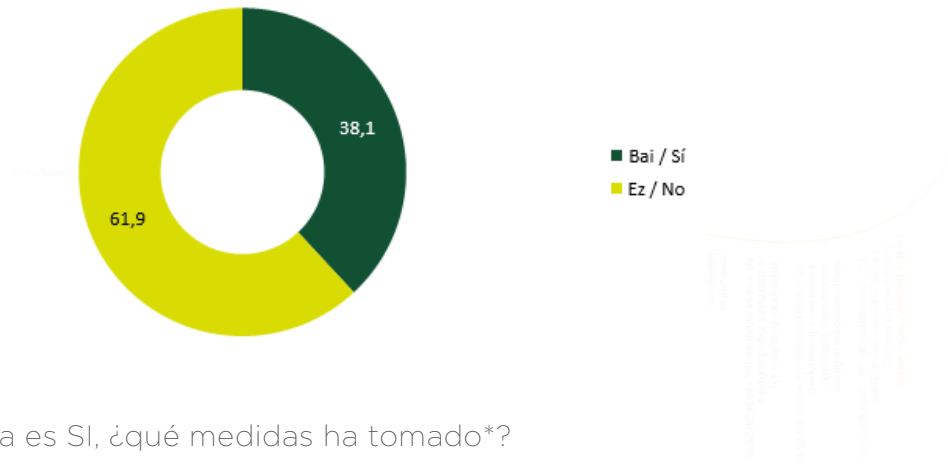
¿Supone un coste o ingreso el desperdicio que genera su negocio*?

- No supone ni coste ni ingreso: 90,2 %
- Supone un coste: 7,2 %
- Supone un ingreso: 0,6 %
- No lo sé: 2 %

* Respuesta múltiple, porcentaje obtenido entre la suma del total de respuestas (804) a esta pregunta

3.6. Medidas para reducir el desperdicio

¿Ha tomado alguna medida para reducir el desperdicio alimentario?



Si la respuesta es SI, ¿qué medidas ha tomado*?

- Autoconsumo: 22,4 %
- Las que proporciona la empresa: 16,3 %
- Pedir lo justo para tirar lo mínimo: 12,9 %
- Comida para animales: 11,6 %
- Lo que manda el Ayuntamiento: 8,2 %
- Regalar: 5,4 %
- Nuevo producto (carne picada, pan rallado,...): 4,8 %
- Tirar lo mínimo: 4,8 %
- ONG: 2,7 %
- Devolver al proveedor: 2,7 %
- Compost: 2 %
- Descuentos: 2 %
- Venta en aplicación: 1,4 %
- Otros: 2,7

* Respuesta múltiple, porcentaje obtenido entre la suma del total de respuestas (147) a esta pregunta

Si la respuesta es NO, ¿por qué motivos no toma ninguna medida*?

- Genera lo mínimo: 32,1 %
- No genera residuos: 26,4 %
- Falta de tiempo: 17 %
- Falta de interés: 10,4 %
- Falta de necesidad: 8,5 %
- Falta de información: 5,7 %

* Porcentaje entre los 106 comercios que han explicado sus motivos para no tomar medidas para reducir los residuos alimentarios

3.7. Dificultades a la hora de reducir el desperdicio

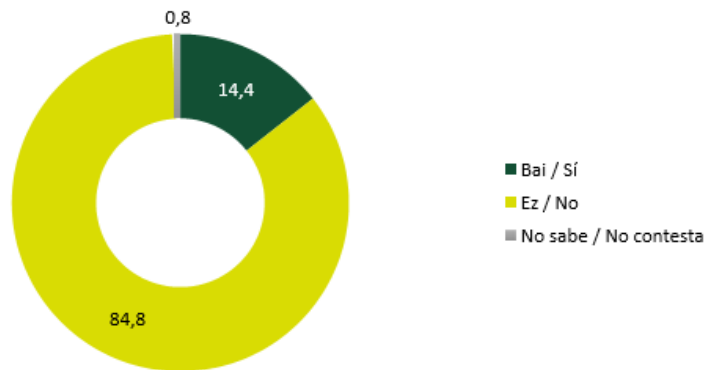
¿Qué dificultades encuentra a la hora de reducir el desperdicio alimentario? (%)?

- Ninguna: 81,2 %
- Falta de tiempo: 9,1 %
- Falta de interés: 3,0 %
- Poca información: 1,9 %
- Limpieza de pescado para clientes: 0,3 %
- Perder lo del escaparate: 0,3 %
- Falta de implicación del gerente: 0,3 %
- Ed-Ee / Ns-Nc: 3,9 %



3.8. Interés en recibir información sobre cómo reducir el desperdicio

¿Le gustaría recibir información de cómo reducir el desperdicio alimentario? (%)



3.9. Otros comentarios

Algunos comentarios recogidos durante el estudio se muestran a continuación:

- “Nos dedicamos sobre todo al bacalao, lo compramos ya sin cabeza y eviscerado, por lo que el desecho es mínimo”
- “Fruituak eta barazkiak ez daudenean saltzeko moduan, bezeroei oparitzen diegu. Janaria eta edariak gure artean banatzen ditugu ikututa daudenean”
- “El único residuo que tengo de la carne es los huesos de las vacas y los regalo a los clientes para los perros. La bebida y la alimentación que está a punto de caducarse nos la comemos nosotros o hacemos ofertas en la tienda”
- “Soy mayorista, según compro el pescado en subasta, echo hielo y voy a la lonja a vender, por lo que no pierdo nada”
- “Las frutas y verduras que están tocadas o feas se las regalo a los empleados o hago autoconsumo”

- “Todo lo próximo a caducar lo utilizamos en casa y ciertos productos especiales los donamos al Ayuntamiento para familias necesitadas”
- “Cuando un producto está a punto de caducar nos lo comemos y cuando está malo lo devolvemos al proveedor. Lo mínimo lo tiramos al contenedor marrón”
- “El marisco que se pone feo y se puede comer, hacemos autoconsumo. Las espinas y cabezas de pescado las echo a la basura normal. El pescado que está feo lo regalo a algunas clientas o lo autoconsumo”



4. Diagnóstico por provincia

Se han calculado los valores de desperdicio desglosados por provincia. Considerando todos los CNAEs para todas las provincias, el sector que más desperdicio produce en términos percentiles es el 4638 en la provincia de Álava con un valor de 22.5 %, siendo, en Bizkaia y Gipuzkoa (para el mismo sector) sensiblemente más bajo (7 % y 8 %, respectivamente). En las tres provincias, por otro lado, los sectores 4722 y el 4723 registran un valor de desperdicio muy parecido, con valores que se atestan entre el 9.7 % y el 15 %. En términos absolutos, por otro lado, el valor más alto se registra en Bizkaia, para el sector 4723 (358 ton/año), seguido por el 4621 (150 ton/año) y el 4721 (142.4 ton/año). Valores sensiblemente más bajos se registran en Álava para el sector 4639 (105.7 ton/año) y en Gipuzkoa para el sector 4722 (104.4 ton/año).

Desperdicio en Álava:

CNAE	numero entidades	desperdicio %	desperdicio total tn/año	promedio tn/año/n_respuestas
4631	2	0,3	29	14,5
4632	1	3	5,46	5,46
4636	1	0,666666667	0,009	0,009
4638	2	22,5	24,78	12,39
4639	2	3	105,75	52,875
4711	3	8,1	19,4016	6,4672
4719	1	7	0,366	0,366
4721	7	10,92857143	45,8275	6,546785714
4722	11	14,86071429	35,7478	3,2498
4723	1	12,5	0,375	0,375
4724	4	9,545454545	7,3174	1,82935
4725	3	4,444444444	0,24	0,08
4729	6	11,43571429	8,5967	1,432783333

Desperdicio en Bizkaia:

CNAE	numero entidades	desperdicio %	desperdicio total tn/año	promedio tn/año/n_respuestas
4611	1	1	1,04	1,04
4617	2	0,5	1,114	0,557
4621	1	1	150,1	150,1
4631	7	7,333333333	28,262	4,037428571
4632	2	0	0	0
4633	6	6,87037037	21,503	3,583833333
4634	7	6,75862069	35,945	5,135
4636	1	1	2,6	2,6
4637	3	10	29,95	9,983333333
4638	4	7	2,67	0,6675
4639	2	5	0,25	0,125

4711	19	8,632653061	128,00069	6,736878421
4719	9	1,541176471	32,3455	3,593944444
4721	26	6,487234043	142,4401	5,478465385
4722	29	9,746956522	74,31372	2,562542069
4723	11	14,75	358,0862	32,55329091
4724	27	6,7	59,39	2,19962963
4725	5	9,178571429	27,0015	5,4003
4729	22	7,841333333	49,74966	2,261348182
4781	5	4,323076923	9,409125	1,881825

Desperdicio en Gipuzkoa:

CNAE	numero entidades	desperdicio %	desperdicio total tn/año	promedio tn/año/n_respuestas
4611	1	1,5	0,416	0,416
4631	1	7,5	4,93	4,93
4632	1	20	240	240
4633	8	8,888888889	29,286	3,66075
4634	3	0,533333333	7,3012	2,433733333
4636	1	7,5	3,08	3,08
4637	2	6	2,18925	1,094625
4638	5	9,02	19,725	3,945
4639	5	2,1	12,045	2,409
4711	16	5,891891892	56,95026	3,55939125
4719	2	7,5	0,247	0,1235
4721	19	8,447368421	89,0932	4,689115789
4722	20	14,84210526	104,424	5,2212
4723	8	15,33333333	70,217	8,777125
4724	23	6,063636364	16,61403	0,72234913
4725	2	10	17,1	8,55
4729	9	7,192307692	20,20274	2,244748889
4781	4	7,055555556	16,115	4,02875

Álava, parte comestible:

CNAE	numero entidades	desperdicio %	desperdicio total tn/año	promedio tn/año/n_respuestas
4631	2	0,3	29	14,5
4632	1		0	0
4636	1	0,666666667	0,009	0,009
4638	2	5	0,78	0,39
4639	2	3	105,75	52,875
4711	3	8,1	19,4016	6,4672
4719	1	7	0,366	0,366
4721	7	10,92857143	45,8275	6,546785714
4722	11	1,883333333	0,5246	0,047690909

4723	1	12,5	0,375	0,375
4724	4	9,545454545	7,3174	1,82935
4725	3	4,444444444	0,24	0,08
4729	6	11,43571429	8,5967	1,432783333

Bizkaia, parte comestible:

CNAE	numero entidades	desperdicio %	desperdicio total tn/año	promedio tn/año/n_respuestas
4611	1		0	0
4617	2	0,5	0,364	0,182
4621	1		0	0
4631	7	7,333333333	28,262	4,037428571
4632	2	0	0	0
4633	6	6,87037037	21,503	3,583833333
4634	7	6,75862069	35,945	5,135
4636	1	1	1,04	1,04
4637	3	10	29,95	9,983333333
4638	4	7	2,67	0,6675
4639	2	5	0,25	0,125
4711	19	6,388888889	77,98541	4,104495263
4719	9	0,91	27,9225	3,1025
4721	26	6,821428571	126,3001	4,857696154
4722	29	6,185185185	8,908	0,307172414
4723	11	10,25	2,3562	0,2142
4724	27	6,598148148	58,9277	2,182507407
4725	5	9,481481481	26,9015	5,3803
4729	22	8,405882353	45,15576	2,052534545
4781	5	4,645454545	6,4073	1,28146

Gipuzkoa, parte comestible:

CNAE	numero entidades	desperdicio %	desperdicio total tn/año	promedio tn/año/n_respuestas
4611	1	1	0,208	0,208
4631	1	7,5	4,93	4,93
4632	1		0	0
4633	8	8,888888889	29,286	3,66075
4634	3		0	0
4636	1	7,5	3,08	3,08
4637	2	6	2,18925	1,094625
4638	5	7,55	13,825	2,765
4639	5	1,777777778	2,045	0,409
4711	16	5,206896552	53,6684	3,354275
4719	2	7,5	0,247	0,1235
4721	19	9,6	76,9012	4,047431579

4722	20	8,3333333333	6,43	0,3215
4723	8	6,5	2,734	0,34175
4724	23	5,292682927	15,12213	0,657483913
4725	2	10	17,1	8,55
4729	9	7,409090909	18,396	2,044
4781	4	7,466666667	15,33	3,8325

Álava, parte no comestible:

CNAE	numero entidades	desperdicio %	desperdicio total tn/año	promedio tn/año/n_respuestas
4632	1	3	0,009	0,009
4638	2	40	6,24	3,12
4722	11	28,35	0,565	0,051363636

Bizkaia, parte no comestible:

CNAE	numero entidades	desperdicio %	desperdicio total tn/año	promedio tn/año/n_respuestas
4611	1	1	0	0
4617	2	0,5	0,182	0,091
4621	1	1	0	0
4636	1	1	1,04	1,04
4711	19	14,84615385	65,833	3,464894737
4719	9	2,442857143	1,2514	0,139044444
4721	26	3,68	23,04	0,886153846
4722	29	17,16857143	7,1346	0,24602069
4723	11	19,6	2,003	0,182090909
4724	27	7,8	1,392	0,051555556
4725	5	1	0,04	0,008
4729	22	2,357142857	1,5748	0,071581818
4781	5	2,55	2,26168	0,452336

Gipuzkoa, parte no comestible:

CNAE	numero entidades	desperdicio %	desperdicio total tn/año	promedio tn/año/n_respuestas
4611	1	2	0,416	0,416
4632	1	20	0	0
4634	3	0,5333333333	0	0
4638	5	10	1002,55	200,51
4639	5	5	2,6	0,52
4711	16	8,375	31,5608	1,97255
4721	19	4,125	14,95528	0,78712
4722	20	18,14285714	11,12246	0,556123
4723	8	16,66666667	6,04	0,755
4724	23	8,321428571	14,13205	0,614436957

4729	9	3	0,601	0,066777778
4781	4	5	1,155	0,28875

5. Diagnóstico ayuntamiento Vitoria-Gasteiz

En el municipio de Vitoria-Gasteiz, los sectores CNAE donde más desperdicio se registra en términos percentiles son el 4722 “Comercio al por menor de carne y productos cárnicos en establecimientos especializados” y el 4723 “Comercio al por menor de pescados y mariscos en establecimientos especializados” con 13.3 % y 12.5 % respectivamente. Valores relativamente más bajos se registran para los sectores 4721 “Comercio al por menor de frutas y hortalizas en establecimientos especializados” y 4729 “Otro comercio al por menor de productos alimenticios en establecimientos especializados” con 10.9 % y 10.39 % respectivamente. Sin embargo, en términos absolutos (ton/año), el sector 4639 “Comercio al por mayor, no especializado, de productos alimenticios, bebidas y tabaco” marca el valor más alto con 105.75 ton/año, mucho más por encima de los sectores 4721 “Comercio al por menor de frutas y hortalizas en establecimientos especializados” (45.8 ton/año) y 4722 “Comercio al por menor de carne y productos cárnicos en establecimientos especializados” (32 ton/año), segundo y tercero respectivamente. También hay que remarcar que el sector 4639 “Comercio al por mayor, no especializado, de productos alimenticios, bebidas y tabaco” es lo que más desperdicio produce en promedio con 52.8 ton/año/empresa. Los únicos sectores para los que se ha registrado una parte no comestible de desperdicio son el 4722 “Comercio al por menor de carne y productos cárnicos en establecimientos especializados” y 4632 “Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos” con 27.7 % y 3 % respectivamente.

Desperdicio en Vitoria-Gasteiz:

CNAE	numero entidades	desperdicio %	desperdicio total tn/año	promedio tn/año/n_respuestas
4631	2	0,3	29	14,5
4632	1	3	5,46	5,46
4636	1	0,666666667	0,009	0,009
4638	1	5	0,78	0,78
4639	2	3	105,75	52,875
4711	1	5	1,56	1,56
4719	1	7	0,366	0,366
4721	7	10,92857143	45,8275	6,546785714
4722	10	13,31153846	32,1078	3,21078
4723	1	12,5	0,375	0,375
4724	3	10	6,925	2,308333333
4725	3	4,444444444	0,24	0,08
4729	5	10,39230769	6,7967	1,35934

Parte comestible en Vitoria-Gasteiz:

CNAE	numero entidades	desperdicio %	desperdicio total tn/año	promedio tn/año/n_respuestas
4631	2	0,3	29	14,5
4632	1		0	0
4636	1	0,666666667	0,009	0,009
4638	1	5	0,78	0,78
4639	2	3	105,75	52,875
4711	1	5	1,56	1,56
4719	1	7	0,366	0,366
4721	7	10,92857143	45,8275	6,546785714
4722	10	1,883333333	0,5246	0,05246
4723	1	12,5	0,375	0,375
4724	3	10	6,925	2,308333333
4725	3	4,444444444	0,24	0,08
4729	5	10,39230769	6,7967	1,35934

Parte no comestible en Vitoria-Gasteiz:

CNAE	numero entidades	desperdicio %	desperdicio total tn/año	promedio tn/año/n_respuestas
4632	1	3	0,009	0,009
4722	10	27,75	0,9865	0,09865

6. Conclusiones sobre metodología

La realización de este estudio y la experiencia acumulada en el trato con las personas informantes nos sugiere una batería de ideas que creemos pueden mejorar futuras intervenciones:

1. Informar con antelación. Buscando una mayor implicación por parte de las personas informantes, tanto para favorecer su colaboración como para transformar hábitos. Importante que reciban de antemano información relativa a los objetivos de la investigación, así como del contexto de la misma.
2. Valorar la posibilidad de cerrar un listado de tipo de residuos sobre los que queremos inquirir, facilita a la persona informante su respuesta y evita la pérdida de información.
3. Siendo conscientes del desinterés encontrado en la mayoría de las personas informantes sugerimos construir palancas de motivación de cambios basadas en criterios racionales y emocionales para facilitar cambios en sus hábitos.

7. Referencias

A continuación, se exponen las experiencias previas encontradas relacionadas con el diagnóstico de despilfarro alimentario:

Global /Europa

- Riesenegger, L.; Hübner, A. Reducing Food Waste at Retail Stores—An Explorative Study. *Sustainability* 2022, 14, 2494.
- Gurría, P., González, H., Cazzaniga, N., Jasinevicius, G., Mubareka, S., De Laurentiis, V., Caldeira, C., Sala, S., Ronchetti, G., Guillén, J., Ronzon, T., M'barek R., EU Biomass flows: update 2022, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2022, ISBN 978-92-76-49477-5, doi:10.2760/082220, JRC128384
- International Food Waste Coalition. March 2022. Measuring & Reporting Food Waste in the Hospitality & Food Service Sectors.
- International Food Waste Coalition. March 2022. Survey: Bio-waste Segregation & Collection in the Hospitality & Food Service Sectors.
- EUFIC. Food waste in Europe: statistics and facts about the problem *Last Updated: 12 September 2021*. <https://www.eufic.org/en/food-safety/article/food-waste-in-europe-statistics-and-facts-about-the-problem>
- Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente – PNUMA (2021). Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos 2021.
- Caldeira, Carla & De Laurentiis, Valeria & Ghose, Agneta & Corrado, Sara & Sala, Serenella. (2021). Grown and thrown: Exploring approaches to estimate food waste in EU countries. *Resources, Conservation and Recycling*. 168. 105426. 10.1016/j.resconrec.2021.105426.
- De Laurentiis, V., Caldeira, C., Sala, S., Building a balancing system for food waste accounting at National Level, EUR 30685 EN, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2021, ISBN 978-92-76-37275-2, doi:10.2760/316306, JRC124446
- Wrap. October 2021. Food surplus and waste in the UK – key facts
- European Commission. Food Waste: new model helps estimate current levels in all EU countries. *Science for Environment Policy*. Sep 2021. Issue 567.
- European Commission. Directorate-General for Health and Food Safety Food and feed safety, innovation 2020. Food redistribution in the EU: Mapping and analysis of existing regulatory and policy measures impacting food redistribution from EU Member States
- European Environment Agency. Bio-waste in Europe – turning challenges into opportunities. EEA Report No 04/2020.

- European Commission's Knowledge Centre for Bioeconomy, 2020. Brief on food waste in the European Union.
- EPRS | European Parliamentary Research Service. Tarja Laaninen, Maria Paola Calasso. December 2020. Reducing food waste in the European Union.
- Caldeira, Carla & De Laurentiis, Valeria & Corrado, Sara & Holsteijn, Freija & Sala, Serenella. (2019). Quantification of food waste per product group along the food supply chain in the European Union: a mass flow analysis. Resources Conservation and Recycling. 149. 479-488. 10.1016/j.resconrec.2019.06.011.
- FAO. 2019. The State of Food and Agriculture. Moving forward on food loss and waste reduction. <http://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>
- Ana Afonso y Susana Sastre. Cátedra Banco de Alimentos de la UPM, Julio 2017. DESPILFARRO ALIMENTARIO EN ESPAÑA: DATOS ESTADÍSTICOS, ORIGEN Y LEGISLACIÓN PARA REDUCIRLO
- Stenmarck, Åsa & Jensen, Carl & Quedsted, Tom & Moates, Graham. (2016). Estimates of European food waste levels. 10.13140/RG.2.1.4658.4721. EU FUSIONS project.

España

- MAPA. Desperdicio de alimentos en España. Año 2020 vs 2019
- MAPA. Desperdicio de alimentos fuera de los hogares en España. Año 2020
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Informe del Desperdicio Alimentario en la Industria y la Distribución en España. Octubre 2020
- AECOC Shopperview. FOODWASTE: Hábitos de aprovechamiento de la alimentación en los españoles (datos 2016)

CAPV

- Impact Hub Donostia. 2017. Informe final. Informe Despilfarro alimentario en Gipuzkoa. Diagnóstico sobre despilfarro alimentario y necesidades de los colectivos desfavorecidos de Gipuzkoa. Informe elaborado para el Departamento de Medio Ambiente de la Diputación Foral de Gipuzkoa.
- Impact Hub Donostia. 2017. Resumen ejecutivo. Despilfarro alimentario en Gipuzkoa. Diagnóstico sobre despilfarro alimentario y necesidades de los colectivos desfavorecidos de Gipuzkoa. Informe elaborado para el Departamento de Medio Ambiente de la Diputación Foral de Gipuzkoa.
- Diputación de Gipuzkoa. Datos recogida res. Urbanos 2021
- Universidad Pública Vasca (UPV) Medir para reducir el desperdicio de alimentos 2022

ANEXO 1

FICHA DE MEDICIÓN DE DATOS DE DESPERDICIOS Y SUBPRODUCTOS ALIMENTARIOS: RETAIL

PRESENTACIÓN

Con la finalidad de promover, sensibilizar y difundir las actividades relacionadas con el sector agroalimentario de la CAPV, el Gobierno Vasco, en colaboración con ELIKA Fundazioa y HAZI, nos ha encomendado la realización de estudios y análisis de la evolución del sector agroalimentario en la CAPV y concretamente en los aspectos relacionados con la generación de desperdicios alimentarios.

Para ello, se ha diseñado el presente cuestionario con objeto de facilitarles la labor a la hora de proporcionar sus datos y de permitir su posterior tratamiento estadístico.

Indicarle, que los datos obtenidos como consecuencia de este estudio serán mantenidos en condiciones de estricta confidencialidad, haciéndose públicos exclusivamente de forma agregada.

Les agradecemos de antemano su participación.

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

CNAE	4611 Intermediarios del comercio de materias primas agrarias, animales vivos, materias primas textiles y productos semielaborados
	4617 Intermediarios del comercio de productos alimenticios, bebidas y tabaco
	4621 Comercio al por mayor de cereales, tabaco en rama, semillas y alimentos para animales
	4631 Comercio al por mayor de frutas y hortalizas
	4632 Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos
	4633 Comercio al por mayor de productos lácteos, huevos, aceites y grasas comestibles
	4634 Comercio al por mayor de bebidas
	4636 Comercio al por mayor de azúcar, chocolate y confitería
	4637 Comercio al por mayor de café, té, cacao y especias
	4638 Comercio al por mayor de pescados, mariscos y otros productos alimenticios
	4639 Comercio al por mayor, no especializado, de productos alimenticios, bebidas y tabaco
	4711 Comercio al por menor en establecimientos no especializados, con predominio en productos alimenticios, bebidas y tabaco
	4719 Otro comercio al por menor en establecimientos no especializados
	4721 Comercio al por menor de frutas y hortalizas en establecimientos especializados

	4722 Comercio al por menor de carne y productos cárnicos en establecimientos especializados
	4723 Comercio al por menor de pescados y mariscos en establecimientos especializados
	4724 Comercio al por menor de pan y productos de panadería, confitería y pastelería en establecimientos especializados
	4725 Comercio al por menor de bebidas en establecimientos especializados
	4729 Otro comercio al por menor de productos alimenticios en establecimientos especializados
	4781 Comercio al por menor de productos alimenticios, bebidas y tabaco en puestos de venta y mercadillos
Razón social (Nombre establecimiento)	
CIF/DNI Titular	
Tipo de sociedad	Empresaria/o individual
	Sociedad Limitada
	Sociedad Anónima
	Sociedad Cooperativa
	Otra (cual)
Dirección	
Localidad	
Territorio (Gipuzkoa; Bizkaia; Araba)	

Número de personas empleadas	
1 a 5	
6 a 10	
11 a 19	
20 a 49	
50 a 99	
100 a 249	
250 o más	

Facturación (ventas totales anuales)	
Menos de 250.000 euros	
250.000 a 499.000 euros	
500.00 a 999.000 euros	
1 millón a 9,99 millones euros	
10 millones a 49,9 millones euros	
50 o más millones de euros	

Datos persona que responde	
Nombre	
Cargo	
Mail	
Teléfono	

DATOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS COMERCIALIZADOS

Tipo de productos alimentarios que comercializa en el establecimiento (NOTA: Para cada actividad los productos serán diferentes: carnicería, pescadería, frutería, bebidas, lácteos...).

- Medir cuánto compra y vende de cada producto (medir en tm/año):

Tipo de producto alimentario	Volumen de compra anual (tm/año)	Volumen de venta anual (tm/año)	Estacionalidad (Indicar los meses del año)
1.			
2.			
3.			
4.			
*Añadir tantas filas como productos mencione			

DATOS SOBRE RESIDUOS ALIMENTARIOS

En el sector RETAIL se tiran/desechan a diario parte de los productos alimentarios que venden. UNOS SON EVITABLES, que aun siendo aptos para el consumo humano son descartados para su venta (Por ejemplo: producto con golpes, con color no atractivo, tamaño, excedentes, etc.), y OTROS SON NO EVITABLES, descartados por normativa o proceso de preparación del producto (Por ejemplo: restos no comercializables por la limpieza o preparación del producto, etc.)

- Indique los motivos por lo que usted tira/desecha parte de los productos alimentarios:

EVITABLE: No cumple el estándar de calidad
EVITABLE: Supera la fecha de consumo preferente / de caducidad
EVITABLE: Producto deteriorado
NO EVITABLE: Cumplir la normativa correspondiente
NO EVITABLE: Obtenido de la manipulación o proceso de preparación del producto para la venta
EVITABLE: Otro (indicar cuál)
NO EVITABLE: Otro (indicar cuál)

- Por cada uno de los motivos, indicar que tipo de productos tira/desecha (Tipo de productos alimentarios que tira/desecha):

No cumple el estándar de calidad
1.
2.
3.
4.
5.
*Añadir tantas filas como productos mencione

Supera la fecha de consumo preferente
1.
2.
3.
4.
5.
*Añadir tantas filas como productos mencione

*Añadir tablas por cada motivo

- Del total de cada uno de los productos alimentarios que compra para su venta, ¿qué porcentaje calcula tira/desecha?

(Medir por cada uno de los productos mencionados el porcentaje al año)

Tipo de producto	% tira/desecha (anual)
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
*Añadir tantas filas como productos mencione	

- ¿Cuál es el destino final de los productos alimentarios que tiran/desechan?

Entrega a una empresa gestora de residuos / valorización
Servicio de recogida municipal
Directamente en contenedor de residuo orgánico (marrón)
Directamente en contenedor de fracción resto (gris o verde oscuro)
Otros (indicar cuál)

- El tirar/desechar este volumen de productos alimentarios...

Supone un coste	Indicar cuál:
Genera un ingreso	Indicar cuál:
Sin coste ni ingreso	

MEDIDAS LLEVADAS A CABO PARA DISMINUIR EL DESPILFARRO ALIMENTARIO EN SU ESTABLECIMIENTO

- Para reducir el despilfarro alimentario (tirar/desechar productos alimentarios que aun siendo aptos para el consumo humano son descartados para su venta), ¿ha tomado alguna medida?

Sí	¿Cuál?:
No	¿Por qué?:

- ¿Qué dificultades encuentra a la hora de reducir el despilfarro alimentario?

Texto libre

- Y, ¿le gustaría recibir información de cómo reducir el despilfarro alimentario?

Sí
No



POLÍTICA DE PRIVACIDAD: Información relativa al tratamiento de sus datos personales.

Responsable: Gobierno Vasco

Finalidad: Promover, sensibilizar y difundir las actividades relacionadas con el sector agroalimentario de la CAPV. Realizar estudios y análisis de la evolución del sector agroalimentario en la CAPV.

Confidencialidad: Los datos obtenidos como consecuencia de este estudio serán mantenidos en condiciones de estricta confidencialidad, haciéndose públicos exclusivamente de forma agregada.

Derechos e información adicional: Pueden ejercerse los derechos relativos al tratamiento de sus datos y obtener información adicional sobre dicho tratamiento en el sitio web:

<https://www.euskadi.eus/registro-de-actividades-de-tratamiento-rat/web01-aprat/es/>