



Raciones demasiado grandes, principal causa del desperdicio de alimentos en el desayuno

- Un 28% de la población española reconoce que desperdicia alimentos en el desayuno según el estudio **Kellogg Breakfast Food Waste 2018** presentado con motivo del Día Mundial de la Alimentación.
- Cada año desperdiciamos 1.300 millones de toneladas de alimentos en todo el mundo, cantidad que supone un tercio de la producción mundial.

Madrid, 16 de octubre de 2018.- Un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano se desperdicia en todo el mundo, lo que equivale a cerca de 1.300 millones de toneladas al año. Los alimentos se pierden o se desperdician a lo largo de toda la cadena de suministro, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en los hogares¹. En Europa cada persona desperdiciamos una media de 173 kilos de alimentos cada año².

Y es que según el estudio **Kellogg Breakfast Food Waste 2018**³, presentado con motivo del **Día Mundial de la Alimentación 2018**, aunque el 97% de la población de nuestro país manifiesta que intenta reducir el desperdicio de comida, todavía un 28% reconoce que desperdicia alimentos de desayuno. El estudio revela que el 22% de los hogares españoles que consumen cereales de desayuno en España acaba tirando una parte a la basura porque se ha quedado demasiado blando o duro en la caja. El 21% de estos hogares dicen tirar una caja llena de cereales cada mes.

Según el informe de Kellogg, las principales causas del desperdicio alimentario en los desayunos de los españoles son el exceso, tanto en raciones como en la preparación de alimentos (35%), las prisas (27%) que impiden terminar el desayuno, o bien cuestiones relacionadas con preferencias y gustos (27%), como quitar las cortezas.

Además de investigar el desperdicio en el hogar durante en el desayuno y ofrecer consejos prácticos a los consumidores sobre cómo evitar este desperdicio, Kellogg tiene objetivos ambiciosos para reducir el desperdicio en sus propias operaciones.

Compromiso de reducción del 15% del desperdicio para 2020

Kellogg lleva tiempo trabajando para eliminar el desperdicio de alimentos en sus procesos de elaboración de alimentos. Aplicando mejoras en la gestión ha logrado reducir más de un 6% el desperdicio alimentario en su planta de producción en España en los últimos 2 años. Su compromiso a nivel global es llegar a la reducción del 15% por tonelada de alimentos producidos para 2020, con respecto a 2015. Las medidas que se vienen aplicando para alcanzar ese objetivo se basan tres pilares: planificación, limpieza y almacenamiento.

Planificando la producción se asegura de tener la cantidad necesaria de materias primas para elaborar cada alimento. La limpieza constante y un adecuado almacenamiento, no solo garantiza que la comida se mantenga fresca y tenga un buen sabor, sino que también se aprovechan mejor los ingredientes.

¹ Según estadísticas de la FAO: <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>

² Según estadísticas del Parlamento Europeo <http://www.europarl.europa.eu/news/es/headlines/society/20170505STO73528/infografia-las-cifras-del-desperdicio-de-alimentos-en-la-union-europea>

³ **Estudio Kellogg Breakfast Food Waste 2018**. Datos extraídos de la encuesta online realizada por YouGov Plc entre el 19 y el 25 de julio de 2018. Muestra 1.018 adultos. Las cifras han sido ponderadas y son representativas de todos los adultos de España (mayores de 18 años).

El estudio *Kellogg Breakfast Food Waste 2018* considera que los mismos principios que aplica Kellogg a sus procesos de producción, pueden ser llevados a cabo en el hogar, ahorrando tiempo y dinero, y minimizando el desperdicio de alimentos. Así, por ejemplo, recomienda planificar con detenimiento las compras y los menús, asegurarse el correcto almacenamiento según el tipo de alimentos o aprovechar las sobras de comida para elaborar otras recetas, en línea con la conocida cocina de aprovechamiento. El estudio recuerda también la importancia de conocer la diferencia entre “fecha de caducidad” y “fecha de consumo preferente” y aplicarla correctamente.

El tamaño de las porciones y otros consejos sencillos

Kellogg, como empresa socialmente responsable, considera importante sensibilizar a los consumidores sobre el valor de los alimentos y contribuir a reducir el desperdicio innecesario.

En su estudio, Kellogg recuerda algunos hábitos muy sencillos que pueden ayudar a reducir la cantidad de alimentos desperdiciados. Por ejemplo, ajustar en los desayunos la cantidad de las porciones de cereales a la recomendación que se indica en los paquetes, entre 30g y 45g y que podemos medir fácilmente tomando como referencia media taza de té (unos 30g). Otros consejos que también pueden ser útiles:

- Las "migas" que quedan al final de la caja acaban con demasiada frecuencia en la basura, cuando pueden resultar un complemento para deliciosos batidos o para enriquecer un postre a base de fruta y yogur.
- Si cerramos herméticamente las bolsas de cereales con una pinza, tendremos el sabor garantizado durante más tiempo y un motivo menos para desechar el producto.
- Utilizando una regla para deslizar bajo la solapa cuando abrimos una caja de cereales nos aseguramos de que el sistema de cierre no se rompe y podemos conservar mejor el alimento.
- Si no te gusta demasiado comer los cereales reblandecidos, sírvelos con una pequeña cantidad de leche al principio y luego añade más si es necesario. Así mantendrán la textura crujiente más tiempo.

Siguiendo algunos pasos tan sencillos como estos, se pueden llegar a ahorrar al año hasta dos paquetes de cereales.

Acerca de Kellogg - En Kellogg Company (NYSE: K), nos esforzamos para ofrecer alimentos que las personas adoren. Esto incluye nuestras queridas marcas Kellogg's®, Special K®, Pringles®, All-Bran®, Choco Krispies®, Rice Krispies® y Corn Flakes de Kellogg's®, entre otras, que nutren a las familias para que puedan crecer y prosperar. Con unas ventas globales en 2017 de 13.000 millones dólares y más de 1.600 alimentos, Kellogg es la compañía líder mundial en producción de cereales de desayuno, la segunda en producción de galletas y snacks y una de las principales productoras de alimentos congelados en Norteamérica. Y como somos una compañía con corazón y alma, nos hemos comprometido a crear 3 mil millones de Better Days hasta 2025 a través de nuestra iniciativa global Breakfasts for Better Days™.

Para saber más sobre Kellogg visita las webs corporativas www.kelloggcompany.com, www.kellogg.es o síguenos en Twitter @KelloggCompany, YouTube y el blog corporativo Social K.

Para más información:

Kellogg España: Amparo Lobato. amparo.lobato@kellogg.com

Contacto prensa y gestión de entrevistas:

Medialuna Comunicación: Mercedes González Montes
Tel. 91 567 01 72 | 660 417 365