



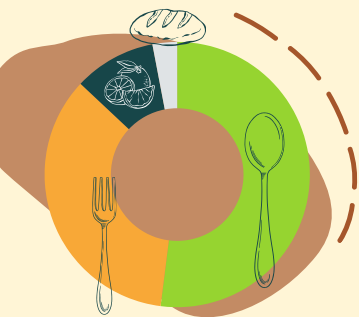
Diagnóstico del desperdicio alimentario en comedores escolares

590 kg



Hemos pesado la comida que va a la basura en **18 colegios** de la ciudad de Madrid, durante **1 semana**. Casi **600 kg** a la basura.

Los datos reflejan solo los **restos de plato** (no se incluye el desperdicio en cocina/cocinado y no servido). Son datos para un total de **1.477 comensales**, la mayoría de 5º y 6º de Ed. Primaria.



Más de la mitad del desperdicio (**52%**) corresponde a los **primeros platos**, un **35%** segundos platos y guarniciones, un **10%** postre y el **3%** es pan.

El desperdicio medio diario por comensal es de **82,53 gr**, llegando a alcanzar en algunos casos los **149 gr/día**.



82,5 gr/día



Diagnóstico del desperdicio alimentario en comedores escolares

93 kg



Las cifras globales nos deberían llamar la atención. La suma de “muchos pocos” llega hasta 93 kg de comida en una semana en un solo comedor*

*Para una media de 130 comensales

Los alimentos que representan **mayor volumen** en los registros son las legumbres, seguidas por los guisos de patata y, en tercer lugar, la fruta*.



*Hay que tener en cuenta que se sirve fruta 4 de los 5 días

Los platos que registran **mayor desperdicio por ración servida** son los guisos de patata, el arroz y, en tercer lugar, las legumbres.

