

Toscana - Aziende in primo piano - 4 febbraio 2019

COOP centro Italia in campo contro lo spreco alimentare



390.000 kg di prodotti alimentari per un valore di oltre un milione di euro.

È questo il risultato complessivo ottenuto nel 2018 dall'impegno quotidiano dei soci e dei lavoratori Coop Centro Italia attraverso il progetto "Buon Fine" che, sin dal 2007, ha lo scopo di combattere gli sprechi trasformandoli in risorse per i più bisognosi. Tutti i giorni infatti, poco prima della chiusura di ogni negozio, i lavoratori Coop Centro Italia selezionano i prodotti alimentari non più vendibili ma ancora perfettamente commestibili raccogliendoli, in base alla loro tipologia, in contenitori

adatti e adatti alla conservazione. Questi vengono poi ritirati direttamente a punto vendita dalle associazioni di solidarietà presenti nei territori con le quali, annualmente, vengono attivate apposite convenzioni.

Parallelamente a questa filiera virtuosa, che "fa bene" anche all'ambiente in quanto riduce il quantitativo di rifiuti prodotti e quindi permette di contenere le emissioni di Co2, nei punti vendita e in tutti i territori in cui opera la Cooperativa vengono promosse e realizzate tante attività di prevenzione e sensibilizzazione, con l'obiettivo di ridurre gli sprechi.

Tra le varie iniziative ad esempio sono stati realizzati dei ricettari del "riuso", con ricette semplici e gustose frutto della rielaborazione, da parte dei soci Coop, di idee e consigli utili per rispondere concretamente al problema degli avanzi.