

Nelle Coop dell'Umbria il cibo non si spreca: soci e dipendenti salvano 390mila chili di prodotti

I prodotti selezionati prima della chiusura e perfettamente commestibili vengono inviati ai bisognosi. Ecco i numeri

bnc

04 FEBBRAIO 2019 17:18

Con il progetto **Buon Fine**, contro lo spreco alimentare, la Coop Centro Italia ha recuperato in 12 mesi ben 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 appositi 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.