Giornata nazionale contro lo spreco alimentare. Per Coop un impegno che dura da anni. Con il progetto "Buon Fine" nel 2020 recuperate 5000 tonnellate di cibo destinate a 960 associazioni di volontariato in tutta Italia (in grado di generare 5,7 milioni di pasti). Un modello di donazione a chilometro zero.

Da spreco a risorsa. Un processo virtuoso che Coop, primaria impresa della grande distribuzione in Italia e al tempo stesso organizzazione di consumatori, onora da anni, ma che costantemente rilancia e rinnova. Nel 2020 il progetto "Buon Fine", ovvero la merce donata in solidarietà ha ottenuto un nuovo primato tenendo anche conto delle limitazioni di un anno dominato dalla pandemia; le cooperative di consumatori hanno donato 5000 tonnellate di derrate alimentari –in grado di generare non meno di 5,7 milioni di pasti – per un valore pari a 26 milioni di euro. A beneficiarne 960 associazioni di volontariato in tutta Italia. Le donazioni Coop sono leggermente diminuite in tonnellate e valore (erano 5900 nel 2019 per un valore di oltre 30 milioni di euro) in virtù della particolarità dell'anno che si è appena concluso e in linea con la tendenza registrata anche dal rapporto della campagna "Spreco Zero-Last minute market". In controtendenza invece è cresciuto il numero delle associazioni che di queste donazione hanno beneficiato.
C'è anche da dire che il 70% di queste donazioni interessa prodotti freschi e freschissimi e questo spiega la particolarità del modello Coop rispetto ad altri. Un modello di donazione a chilometro zero perchè immediatamente dai 680 punti vendita coinvolti (il 60% della rete Coop) si raggiunge attraverso la rete capillare delle associazioni e grazie al lavoro congiunto di dipendenti e soci la destinazione individuata (mensa, case di accoglienza etc). Una sorta di rete protettiva diversa da territorio a territorio ma capace comunque di dar vita a una importante operazione di inclusione sociale.
Inoltre, a fianco delle donazioni, Coop ha sviluppato nel tempo "Mangiami subito", l'altra misura di contrasto allo spreco alimentare attraverso la vendita di prodotti prossimi alla scadenza a prezzi scontati (in media il 50 % a fine giornata). Queste ultime sempre nel corso del 2020 ammontavano a oltre 40 milioni di euro. I particolari del progetto Coop sul non spreco sul sito www.coopnospreco.it dove, oltre ai dati, sono consultabili le ricette con gli avanzi curate dalla cuoca Letizia Nucciotti e basate sul riutilizzo dei prodotti tra buona cucina e creatività.

Per informazioni:
Silvia Mastagni – responsabile ufficio stampa Coop
Tel. 06 441811 – 335 7884168 – silvia.mastagni@ancc.coop.it