

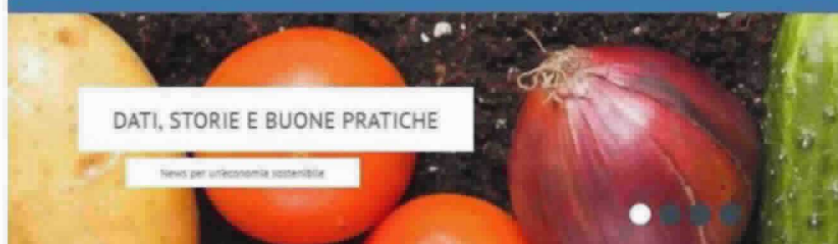
# CoopNoSpreco è la nuova sfida sociale di Coop

Chiara Bertoletti - 11 dicembre 2017

**coop** **NO SPRECO**  
MENO SPRECO PIÙ SOLIDARIETÀ

PROGETTO ▾ CHI PARTECIPA ▾ TUTORIAL WEB COMMUNITY

COSA FA COOP ▾



*Una campagna di comunicazione associata a una serie di attività che ruotano attorno alla riduzione degli sprechi, alimentari in primis*

**Coop lancia la nuova campagna CoopNoSpreco – Meno spreco più solidarietà.** Un'iniziativa di marketing sociale che riassume l'impegno della cooperativa sul tema presentando anche tutti i progetti concreti attivati. CoopNoSprecosi compone in particolare di **[un omonimo portale](#)**, **una web community** e **un'app per promuovere la riduzione e la donazione delle eccedenze alimentari** in tutta la filiera, stimolare l'adozione di buone pratiche e facilitare il dialogo e lo scambio tra cittadini, cooperative di consumatori, imprese, associazioni, scuole ed enti territoriali.

---

Tra gli altri progetti del retailer il **Libro Bianco Coop sullo spreco alimentare**, ovvero un'analisi delle politiche e delle iniziative di gestione delle eccedenze a livello mondiale, europeo e nazionale a cura del **Cranec** (Centro di Ricerca in Analisi e Sviluppo Economico Internazionale – Università Cattolica del S. Cuore – Milano) e un focus sulla gestione della prevenzione dello spreco nelle cooperative di consumatori a cura di **Scs Consulting**.

A questo si aggiunge l'iniziativa **Buon Fine**, progetto attivo in tutte le medie e grandi cooperative di consumatori per il recupero di prodotti non più vendibili ma ancora perfettamente sani e consumabili donati alle associazioni di volontariato e agli enti caritatevoli impegnati nel contrasto all'indigenza.

*Per Coop – spiega Mauro Bruzzone, direttore politiche sociali di Ancc-Coop, l'Associazione delle cooperative di consumatori – l'impegno su questo fronte è una realtà già da molti anni. Coop, infatti, agisce su due fronti. In primo luogo per ridurre la quantità delle eccedenze attraverso le politiche assortimentali e commerciali, la logistica e avanzati strumenti informatici. In secondo luogo, per destinare le inevitabili eccedenze residue a un uso sostenibile eticamente, ambientalmente ed economicamente: è così che si affermano i banchi frigo del "Mangiami Subito" dove si offrono a metà prezzo i prodotti freschi vicini alla data di scadenza (11,7 milioni di euro nel 2016); è così che si estendono le offerte "last minute" dei prodotti di gastronomia, panetteria e pasticceria a fine giornata; è così che da molti anni si donano importanti quantità di prodotti non più vendibili, ma ancora perfettamente consumabili – soprattutto freschi confezionati e freschissimi sfusi – ad associazioni che si occupano di contrasto all'indigenza; è così che si riciclano prodotti deperibili per produrre compost, energia e combustibili ecologici attraverso la raccolta ed il riciclo dell'organico*