

# BRUTTI MA BUONI



www.fim.it

www.e-coop.it

OPERAZIONE NO SPRECO



**COOP**  
**BUON**  
**FINE**

Un'iniziativa realizzata  
dai soci e dai dipendenti Coop.

**coop**

**coop**

Adriatica

Direzione politiche sociali

A partire dal PIANO STRATEGICO 2005-2007, è confermato per il 2008-2010

## ❑ L'INTERVENTO IN NUOVE AREE DI BISOGNO E DISAGIO SOCIALE

- Espandere l'esperienza in corso per la destinazione a fini sociali degli alimentari invenduti, attraverso un progetto che coinvolga più punti vendita e con l'impegno diretto di dipendenti e soci attivi

L'iniziativa legata alla destinazione ai fini sociali degli alimentari invenduti è coerente con la strategia della sostenibilità e coglie alcuni importanti obiettivi delle politiche sociali di Coop Adriatica.

- La partecipazione dei consigli di zona e dei soci volontari
- Il collegamento al territorio (si stabiliscono relazioni con le comunità locali: gli enti pubblici, le associazioni)
- Il coinvolgimento dei dipendenti

Si genera quindi un'azione di sviluppo sostenibile **a livello economico** (possibile riduzione tasse rifiuti, riduzione degli sprechi), **ambientale** (contenimento dei rifiuti), **sociale** (elemento che arricchisce la rete cittadina di solidarietà, es. nuove povertà, comunità di sostegno alle persone).

# IL CONTESTO: le esperienze in corso

## IL MONDO COOP

- Coop Estense
- Unicoop Firenze
- Unicoop Tirreno
- Coop Nord Est
- Coop Lombardia
- Coop Piemonte
- Coop Liguria
- Coop Centroltalia
- Cicc
- Altre cooperative sono in avvio

## GLI ALTRI

**Last Minute Market (associazione fondata dall'attuale preside della facoltà di Agraria dell'università di Bologna)**

- Ferrara** (dal 2004 con il Comune, dal 2006 con la Provincia)
- Modena** (dal 2005 con NordiConad e dal 2008 con Ghanacoop)
- Verona** Studi di fattibilità (Comune,)
- Provincia di Bologna** (Comuni del Territorio "Terre d'Acqua) in fase di attivazione
- .....

➤ **“Estensione della destinazione ai fini sociali dei prodotti alimentari invenduti”**

**Obiettivo 2008 arrivare a 52 punti vendita avviati (+9 rispetto al 2007)**

**giugno 2008 avviati  
43 punti vendita  
13 iper, 30 super**

**371.000 kg di prodotti donati  
1.490.000 euro risparmiati  
alle associazioni**

% valore vendita per reparto	
CA	24,1%
GA	3,0%
GV	12,9%
LS	26,8%
OF	28,5%
PE	0,8%
PP	3,9%

## CONSUNTIVO 2007

- 43 punti vendita nel 2007,  
(13 iper, 30 super)
- 654 tonnellate di prodotti donati
- per circa 3.900 pasti al giorno
- 98 associazioni  
Che assistono **5.675 persone e 3.239 animali**
- 2.279.000 euro risparmiati dalle associazioni
- 60 soci volontari coinvolti e 60 lavoratori dei punti vendita

**Nel 2007 a livello nazionale 9 cooperative avviate per un valore recuperato di circa 9.882.000 euro.**

**Avviato il progetto anche presso i centri commerciali Igd di coop**

## Riepilogo dei PV attivi:

Abruzzo	iper	1
<b>Totale Abruzzo</b>		<b>1</b>
Emilia	iper	3
	super	9
<b>Totale Emilia</b>		<b>12</b>
Marche	iper	3
	super	3
<b>Totale Marche</b>		<b>6</b>
Romagna	iper	5
	super	2
<b>Totale Romagna</b>		<b>7</b>
Veneto	iper	1
	super	16
<b>Totale Veneto</b>		<b>17</b>
<b>Totale complessivo</b>		<b>43</b>

## Incidenza % del valore dei prodotti donati sulle vendite

	IPER	SUPER
GV	0,15%	0,07%
LS	0,73%	0,36%
GA	0,17%	0,10%
OF	1,11%	0,22%
CA	1,15%	0,05%
PE	0,13%	0,00%
PP	0,55%	0,02%

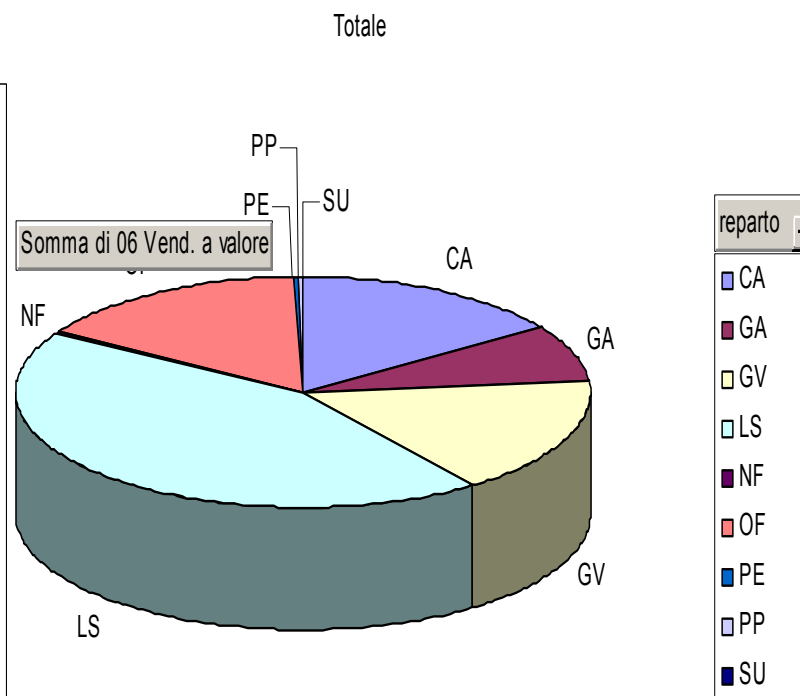
Iper Borgo si colloca sopra la media nei reparti OF (2,59%) e CA (3,49%). Iper Piave presenta incidenze % sotto la media nei reparti GV, LS, OF, CA, PE, PP.

# Coop Adriatica

**Area Veneto:** 28.200 kg di prodotti donati nel primo semestre 2008, per un valore di 132.400 euro, fornendo circa 330 pasti al giorno.

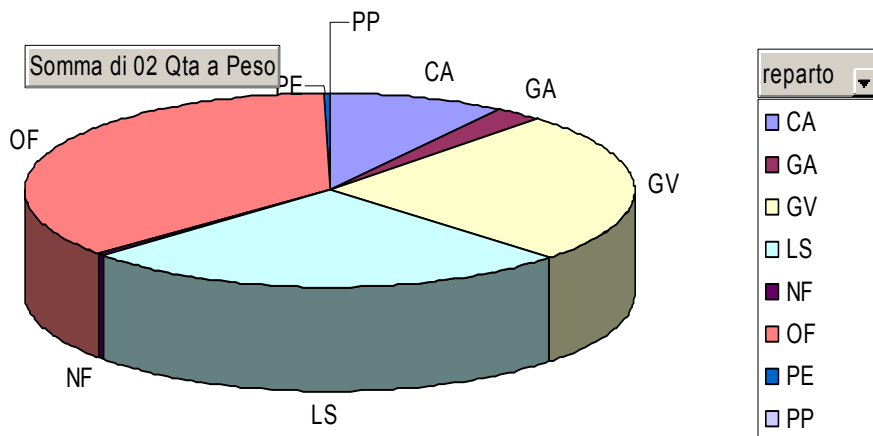
Personae assistite nell'Area Veneto: circa 2.000

### Vendite a valore



Rilasciare qui altri campi serie

### Quantità a peso



Rilasciare qui altri campi serie

# Coop Adriatica

Superficie	Media dei pasti donati al giorno da un pv	Punti vendita	Donazione media mensile di un pv		
Fino a 1.000 mq	10	Fano, Campalto, Carpenedo, Mestre, Murano, Piazzale Roma, Ve Giorgione, Vicenza.	156 Kg	€	700
Fino a 1.500 mq	20	Ancona Cinci, Faenza, Bo Repubblica, Calderara, Cento, Crevalcore, Minganti, S.Lazzaro, Bolzano Vicentino, Cadoneghe, Feltre, Castelfranco V., Conegliano,	303 kg	€	1.000
Fino a 2.500 mq	128	Vittorio Veneto, Ra Teodora, Fabriano, Caab.	482 Kg	€	1.400
Fino a 3.500 mq	60	S.Giovanni, S.Ruffillo	925 Kg	€	1.700
Fino a 5,000 mq	270	Iper Cesena, Iper Lugo	4.100 Kg	€	15.200
Oltre 5.000 mq	270	Iper: Borgo, Lame, Nova, ESP, Imola, Maestrone, Pesaro, Pescara, Porto Grande, Rimini, Piave.	4.000 Kg	€	16.800

## Per assicurare la correttezza dell'attività ecco le principali attività da svolgere

- Accreditamento e controllo delle associazioni**
- Raccolta e stoccaggio degli invenduti in aree idonee**
- Selezione**
  - svalorizzazione
  - selezione quali-quantitativa, (destinazione umana, animale, rifiuto)
  - verifica della tenuta igienico sanitaria
- Cessione**
  - compilazione documentazione amministrativo-fiscale
  - ritiro in loco dei prodotti da parte delle associazioni accreditate
- Contabilità**
  - organizzazione dell'ufficio contabilità per la gestione bolle e fatture
- Relazioni con i Comuni, le aziende municipalizzate, asl**
  - Condivisione piano di autocontrollo
  - Presentazione dell'iniziativa

# I SOGGETTI COINVOLTI



# L'ORGANIZZAZIONE I PUNTI VENDITA - LE MERCI

FOOD	IPERMERCATI (circa 20 ore settimana)	SUPERMERCATI (-7 ore settimana)
------	--------------------------------------	---------------------------------

**Profilo fiscale agevolato, deducibilità iva, no tassazione sull'importo donato**

<b><u>DEPERIB.</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• organizzazione del lavoro</li><li>• movimentazione merci (logistica, stoccaggio)</li><li>• compilazione delle bolle</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• stessi dell'iper con minori quantità movimentate</li></ul>
<b><u>DEPERIB.</u></b>	<p><b>Punti di attenzione:</b> <u>Come non deperibili più</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>•suddivisione e lo stoccaggio delle merci,</li><li>•<b>maggiore attenzione delle normative igienico sanitarie</b></li><li>•ritiro merci quotidiano</li></ul>	<p><b>Punti di attenzione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>•stessi dell'iper con minori quantità movimentate</li></ul> <p>Modello di ritiro specifico es. ritiro delle merci deperibili da parte delle associazioni anche a chiamata.</p>

**Al momento abbiamo escluso in non food in quanto non soggetto ad agevolazioni fiscali**

**Per facilitare tutte le operazioni l'accordo con le associazioni puo' prevedere il ritiro:**

- giornaliero,
- con altra periodicità,
- a chiamata



# Gli invenduti e la destinazione

## PRINCIPALI CAUSE CHE GENERANO INVENDUTI

- ❑ Residui di attività promozionali
- ❑ Prodotti stagionali
- ❑ Data scadenza ravvicinata
- ❑ Residui di test per lanci nuovi prodotti
- ❑ Evento meteorologico imprevisto o sfavorevole
- ❑ Errori nella programmazione della produzione
- ❑ Sfridi
- ❑ Prodotti freschi ammaccati
- ❑ Danneggiamento della confezione esterna

## DESTINAZIONE POSSIBILE

- ❑ **Alimentazione umana**
- ❑ **Alimentazione animale (canili, gattili, ecc)**
- ❑ **Eventuale compostaggio (se inadatti alle due categorie precedenti)**

# **I VINCOLI E LE PROCEDURE: il profilo igienico sanitario**

L'ufficio normative igienico sanitarie, propone un regolamento **che tiene conto delle normative applicate dalla cooperativa per il trattamento delle merci a seconda di diversa tipologia.**

**il documento e le modalità operativa sono confrontate e concordate con le asl e i singoli punti vendita dei territori dove si intende estendere il progetto.**

## **CATEGORIE DI MERCI CHE POSSONO ESSERE DESTINATE:**

- ❑ Generi vari
- ❑ Ortofrutta (ad eccezione della 4 gamma a produzione interna)
- ❑ Carni e derivati, solo i prodotti preconfezionati da fornitore
- ❑ Salumi, latticini e prodotti di gastronomia preconfez. da fornitore
- ❑ Prodotti del reparto pane e pasticceria (escluse creme)
- ❑ Prodotti della pescheria confezionati da fornitore

**Sono da escludere tutti i prodotti manipolati a punto vendita i surgelati e i prodotti della pescheria**

- ❑ Non food (al momento non sono noti interventi igienico sanitari)

**TUTTA LA MERCE VA CONSERVATA IN APPOSITI CONTENITORI  
CONTRADDISTINTI NEI FRIGORIFERI DEI SINGOLI REPARTI.**



Doniamo i prodotti invenduti  
a chi ne ha bisogno.



www.coop.it

www.coop.it



**BUON FINE**

Un'iniziativa realizzata  
dai soci e dai dipendenti Coop.

