



# unicoopfirenze

PER NOI CHE CI LAVORIAMO

**N° 60**

Giugno/  
Luglio  
2019

# UNA CRESCITA SOSTENIBILE

*Il nostro percorso passa dai nostri valori*



L'ANDAMENTO  
AL QUADRIMESTRE  
DELLA NOSTRA COOPERATIVA

P. 03

NUOVI SACCHETTI  
PER I REPARTI FORNERIA  
E GASTRONOMIA

P. 08

CONTINUANO GLI ASSAGGI  
DEI PRODOTTI  
A MARCHIO COOP

P. 13

NASCE MYA, LA NUOVA  
AREA PERSONALE  
PER NOI LAVORATORI

P. 16

## IN PRIMO PIANO

L'ANDAMENTO AL QUADRIMESTRE DELLA COOPERATIVA: COME AFFRONTARE IL PROSSIMO FUTURO **03**

PARTECIPAZIONE, RELAZIONE E FIDUCIA **05**

## L'APPROFONDIMENTO

ZERO POLISTIROLO IN DISCARICA: OBIETTIVO RAGGIUNTO! **07**

I NUOVI SACCHETTI DELLA FORNERIA E DELLA GASTRONOMIA **08**

PARLIAMO DI... PESCE TOSCANO **10**

ALIMENTAZIONE E DIETA SOSTENIBILE **11**

## L'INIZIATIVA

PIÙSUSHI **12**

GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO DA PARTE DEI COLLEGGHI **13**

PRENOTA I LIBRI DI TESTO SU PIÙSCELTA **18**

VENDITE IN FERMENTO PER LA BIRRA DI PANE E I PRODOTTI DEL MUGELLO **19**

CONCORSO LA NATURA TI PREMIA **19**

## SCOPRI L'ORTOFRUTTA

RIBASSATI COOP: SEMI BIO VIVI VERDE COOP **14**  
IL FRUTTO DI STAGIONE: LA PESCA PIATTA

## LA NOVITÀ

NASCE MYA LA NUOVA AREA PERSONALE PER I LAVORATORI DELLA COOPERATIVA **16**

# L'ANDAMENTO AL QUADRIMESTRE DELLA COOPERATIVA: COME AFFRONTARE IL PROSSIMO FUTURO

A cura del Vicepresidente del Consiglio di Gestione di Unicoop Firenze Giovanni De Nitto



L'andamento della Cooperativa al quadrimestre ci permette di analizzare il nostro operato, riflettendo insieme su quali aspetti è possibile migliorare nei prossimi mesi.

## VENDITE E RISULTATI ECONOMICI

Il nostro scenario di riferimento rimane difficile. I consumi infatti continuano a essere stagnanti, anche le nostre vendite al primo quadrimestre sono state inferiori rispetto al 2018, ma tendenzialmente in linea con il budget.

Il risultato della gestione commerciale è inferiore all'anno precedente, ma superiore al budget.

Si conferma la «dipendenza» dei risultati della Cooperativa dalle grandi strutture e non riusciamo a migliorare le performance di gran parte dei negozi critici.

Tra i vari dati delle vendite è importante sottolineare che il prodotto Coop, simbolo della nostra politica di convenienza e identità valoriale, continua a crescere, a discapito dei prodotti di marca e dei prodotti primo prezzo.

Abbiamo avuto un incremento di scontrini che ha riguardato i Soci (+0,6%) e ancora di più i non Soci (+2,6%). L'aumento è dovuto a una maggiore frequenza di acquisto. Segnale che la nostra convenienza quotidiana sta dando i suoi frutti.

## LA CONCORRENZA

La Grande Distribuzione nel suo complesso non ha brillato, ma proseguono le performance positive del commercio elettronico, degli specialisti e, a livello nazionale, dei discount. In Toscana invece i discount, a rete omogenea, sono in flessione. Segno che la nostra azione sul prodotto a marchio Coop sta avendo risultati importanti. Nel nostro territorio anche Esselunga e Conad hanno risultati di vendita superiori ai nostri, spinti però da una crescente pressione promozionale che non potrà durare all'infinito.

# PREMIO DI LEGAMBIENTE A UNICOOP FIRENZE PER L'IMPEGNO A SOSTEGNO DELL'AMBIENTE



trova più piatti, bicchieri e posate di plastica. I prodotti monouso di plastica, responsabili di una parte importante dell'inquinamento dei territori e dei mari, sono infatti stati eliminati dalla cooperativa toscana, prima in Italia a prendere questa decisione

strategica per il futuro di tutti. Se questo è l'obiettivo immediato, quello più a lungo termine coinvolge i consumatori, a cui si chiede una modifica dei comportamenti per arrivare a buone pratiche rispettose dell'ambiente".

Il 27 giugno scorso è stato consegnato a Roma un premio speciale alla nostra Cooperativa per l'impegno ambientale. Il riconoscimento è stato consegnato durante la cerimonia di premiazione dei Comuni Ricicloni, l'iniziativa di Legambiente dedicata a comunità locali, amministratori e cittadini che hanno ottenuto i migliori risultati nella gestione dei rifiuti urbani. La premiazione si è tenuta come evento conclusivo dell'EcoForum 2019, la Conferenza nazionale sull'economia circolare dei rifiuti.

Questa la motivazione di Legambiente alla consegna del riconoscimento:

"Dal primo giugno 2019 chi va a fare la spesa nei punti vendita di Unicoop Firenze non



Claudio Vanni, Responsabile Relazioni Esterne Unicoop Firenze riceve il premio da Stefano Ciafani, Presidente Nazionale di Legambiente.

Stefano Ciafani, Presidente Nazionale Legambiente, ha sottolineato:

"Con la decisione di eliminare dagli scaffali le stoviglie in plastica usa e getta già dal primo giugno, Unicoop Firenze conferma il proprio impegno a favore dell'ambiente e indica la giusta direzione a tutto il comparto. Come già avvenuto con la sostituzione dei sacchetti di plastica, prima per la spesa e poi per l'ortofrutta, con quelli in bioplastica compostabile, ora la cooperativa fa da apripista anche per le plastiche monouso, anticipando ancora una volta il recepimento della direttiva europea in materia".

## PRIMATO PREZZI

Le scelte effettuate nel corso del 2018, culminate con la manovra «Ancora più convenienti» di ottobre, hanno determinato il rafforzamento del primato della convenienza verso i concorrenti tradizionali e la leadership assoluta anche verso i nuovi concorrenti.



# PARTECIPAZIONE, RELAZIONE E FIDUCIA

Molti i temi affrontati nell'incontro con i Soci dello scorso 8 giugno

## RAFFORZAMENTO DEL PERCORSO TRACCIATO

Anche se i risultati al quadrimestre evidenziano ancora criticità e perdiamo quote di mercato e volumi di vendita senza che questo si sia tradotto in riduzione dei costi, tuttavia questo non deve scoraggiarci: infatti le problematiche che stiamo vivendo sono in parte dovute anche alle nostre scelte strategiche (minori aperture domestiche ed eliminazione delle promo che non generano valore e stimolano l'accaparramento) che ci stanno aiutando a costruire la nostra idea di futuro sostenibile, con una visione che porta risultati nel breve ma guarda lontano.

Ci sono le condizioni per continuare ad "attaccare", rafforzando il percorso già tracciato sui prezzi a scaffale e premiando i soci fedeli.

### Il ruolo del punto vendita è decisivo.

In particolare, è importante lavorare tutti per migliorare la tenuta dei punti vendita.

Per portare avanti queste nostre politiche dobbiamo ridurre i costi a monte e nei punti vendita. È necessaria una maggiore efficienza dei processi, rivedendo innanzitutto quelli più collegati alle politiche promozionali e alla semplificazione assortimentale, e una **accentuazione della guerra agli sprechi** a tutto campo, a partire (ma non solo) dalla riduzione degli ammanchi inventariali e avarie/rotture.

## CONCLUSIONI

I risultati al quadrimestre confermano che il nuovo percorso iniziato più di un anno fa per quanto difficile è percorribile. La strada intrapresa è coerente con la nostra volontà di costruire un futuro più equo e più sostenibile sotto ogni punto di vista.

Rimangono delle criticità date dal contesto e da alcuni risultati ottenuti, ma dobbiamo procedere tutti con convinzione in questo cammino perché il domani dipenderà dalle singole azioni quotidiane di ognuno di noi. La nostra Presidente del Consiglio di Sorveglianza Daniela Mori fa spesso

riferimento all'empatia, dobbiamo creare quella giusta capacità relazionale che se non c'è dentro a una realtà come la nostra, viene a mancare uno degli elementi fondamentali.

Le relazioni con i nostri Soci e clienti sono essenziali per costruire questo percorso ed è necessario che tutti i lavoratori siano convinti e fieri ambasciatori della nostra politica basata sulla centralità e ascolto del Socio, sulla cortesia, sulla capacità di rispondere ai bisogni delle persone ed essere allo stesso tempo in grado di trasmettere la convenienza dei nostri prodotti coniugata ai valori che rappresentano.

Come ha ribadito il nostro Presidente del Consiglio di Gestione, Michele Palatresi, è importante lavorare in un clima positivo e fare squadra, aiutarci tra noi perché il terreno di gioco è unico e il risultato si realizza insieme. Credo che la forza della nostra squadra risieda proprio in questo: nel fatto che tutti dobbiamo renderci più disponibili in questo confronto e in questa modalità relazionale che è quella che ha contribuito ai risultati di questa organizzazione.

Sabato 8 giugno si è svolto l'incontro con i Soci che ha chiuso il ciclo delle 66 assemblee consultive di bilancio e delle 7 assemblee provinciali, a cui hanno preso parte complessivamente oltre 17.000 persone. Negli ultimi cinque anni l'aumento dei partecipanti è stato costante: dai 3.450 del 2014 ai 15.551 del 2018.

I principali argomenti emersi durante le assemblee hanno riguardato la qualità dei prodotti e la loro provenienza, gli imballaggi e la problematica ambientale, la varietà degli assortimenti e dei servizi nei punti vendita.

Durante la giornata finale dell'8 giugno al Tuscany Hall di Firenze sono intervenuti il

sindaco di Firenze Dario Nardella con un saluto video, il presidente della Regione Toscana Enrico Rossi, l'eurodeputata Simona Bonafé, il fumettista Makko, l'attrice toscana Anna Meacci e il meteorologo Luca Mercalli.

Particolare attenzione è stata dedicata all'inquinamento marino da plastiche, fenomeno su cui la nostra Cooperativa è intervenuta in prima persona con il progetto Arcipelago Pulito e la nuova campagna "L'ambiente non è usa e getta".

Grande attenzione e applausi da parte dei Soci presenti per il discorso della **Presidente del Consiglio di Sorveglianza Daniela Mori** che ha esordito partendo dal bilancio dell'ultimo anno:



*"Siamo riusciti a consolidare il nostro patrimonio con una politica ancora più forte sul fronte della convenienza e della tutela dei Soci, attenta alla sicurezza dei prodotti e con un'apertura sempre più importante al nostro territorio nelle sue componenti complessive, sia quelle economiche che produttive. Siamo infatti i primi per assortimento per quanto riguarda i prodotti del territorio, ma la nostra attenzione ai luoghi in cui siamo presenti è rivolta non solo al mondo produttivo ma anche a quello sociale: abbiamo promosso e collaborato alle principali iniziative e progetti sociali di questa regione perché non ci stancheremo mai di mettere insieme il valore economico e il valore sociale. Fa parte della nostra storia e costituisce la nostra stessa natura".*

Parlando del prossimo futuro, Daniela Mori ha ringraziato il Presidente Golfredo Biancalani per l'apporto che ha dato in questi anni alla Cooperativa e sottolineato come per il futuro ci sarà bisogno del suo "stile di guida" e di quei valori che ci ha lasciato in eredità.

*"La storia della nostra Cooperativa è una storia di successo, una storia che ha prodotto e produce risultati positivi e significativi. La nostra forza principale sta nel*



gruppo, nell'unione di persone che hanno una visione comune" ha poi continuato la Presidente del Consiglio di Sorveglianza. "La Cooperazione è nata da persone normali che insieme ad altre sono riuscite a fare cose eccezionali".

L'attenzione poi si è spostata sui mutamenti che investono la nostra società, evidenziando come questi cambiamenti ruotano intorno al web che ha aumentato la capacità di scelta e di fare condivisive tra di noi, ma ha portato anche pericoli come la scarsa tutela dei nostri dati.

"La fiducia e la reputazione sono le valute del nuovo mondo. In una relazione, in un gruppo o in un'organizzazione, la fiducia, la reputazione, la gentilezza e la cortesia sono elementi intangibili che hanno un'importanza fondamentale. Questi valori generano maggiore fedeltà e senso di appartenenza, sia dei dipendenti che dei Soci e dei partner; perché la fiducia si rafforza fuori se si rafforza anche dentro. La reputazione è un asset che non si può copiare e che deve essere coerente e internamente connesso alla nostra natura

di impresa. Per conquistare e mantenere fiducia e reputazione ci vuole un lavoro quotidiano, a partire dai negozi che sono il nostro punto di forza" ha affermato Daniela Mori. "Quando sono nati i supermercati avevano le stesse caratteristiche del web. C'era accessibilità, libertà e velocità. La rivendicazione di una nuova eguaglianza. Noi da sempre costruiamo comunità attraverso lo spazio fisico. Senza il punto vendita questo non si potrebbe fare".

La Presidente del Consiglio di Sorveglianza ha poi continuato il suo intervento sottolineando come i comportamenti delle persone sono cambiati nel corso di questi anni e nuovi fattori come tempo, concentrazione della concorrenza e una diminuzione dei consumi hanno modificato l'intero mercato.

"Noi siamo nati con uno scopo, essere vicini al territorio, alla rappresentazione dei bisogni e fare da apripista. Abbiamo storia, reputazione e fiducia, ma se vogliamo muovere la nostra organizzazione tutti insieme non possiamo fare la rivoluzione,

se vogliamo crescere bisogna fare piccoli passi quotidiani e conquistare ogni giorno un pezzo di futuro insieme. La partecipazione diffusa, il fatto di doversi muovere insieme è una grandissima fatica, ma è quella che ci fa approdare a risultati che sono di tanti e non solo di qualcuno" ha ricordato Daniela Mori. "Siamo una Cooperativa che offre merci alle migliori condizioni possibili, siamo i primi interpreti di produzioni locali, siamo sostenibili, siamo capaci di offrire una qualità che è per tutti e non una qualità che può permettersi solo chi ha un portafoglio più ampio".

"Nei prossimi anni, mentre l'intelligenza artificiale ci porterà ancora più lontano, non ci sarà merce più preziosa di tutto ciò che farà sentire umani gli uomini, come la relazione tra le persone" ha concluso la Presidente del Consiglio di Sorveglianza.



## ZERO POLISTIROLO IN DISCARICA: OBIETTIVO RAGGIUNTO!



Le cassette azzurre del Reparto Pescheria.

Nei mesi scorsi vi avevamo raccontato del progetto, iniziato a maggio del 2017, per risolvere il problema delle casse in polistirolo del Reparto Pescheria. Allora il 60% in volume del totale dei rifiuti indifferenziati di Unicoop Firenze era rappresentato dagli 810.000 imballaggi in polistirolo di tale reparto.

La soluzione trovata, insieme alla Cooperativa CPR System, furono delle cassette azzurre di materiale plastico lavabili e riutilizzabili a circuito chiuso. Nel corso del tempo la maggior parte dei nostri fornitori nazionali ha iniziato a utilizzare queste cassette (nel 2018 siamo arrivati a utilizzare oltre 240.000 casse in plastica, che rappresentano circa il 30% del totale) ed entro la fine del 2019 la totalità dei fornitori nazionali userà questo tipo di imballaggio. Grazie all'implementazione totale di questa metodologia verranno eliminate in totale 300.000 casse di polistirolo, pari a circa 64 tonnellate in meno all'anno di rifiuti immessi nell'ambiente.

Oltre alle tonnellate di polistirolo risparmiate, è importante ribadire quanto sotto-

lineato da Carlo Calusi, Business Manager Carni e Pescheria, nel precedente articolo, ovvero che nel corso di questi mesi non è stato messa in discussione la qualità del pesce e di come una criticità di tenuta si sia trasformata in un miglioramento. Grazie a queste cassette infatti al pesce viene assicurata una perfetta copertura di ghiaccio, salvaguardando così la qualità e la sicurezza del prodotto.

La portata di questo nostro progetto è arrivata fino all'università Bocconi di Milano, dove il nostro lavoro con le vaschette viene spesso citato e preso ad esempio nei corsi di Green Economy. Altre realtà poi hanno iniziato a seguire la nostra strada e a imitare il nostro operato.

Dopo aver ridotto una parte del polistirolo con l'utilizzo di queste vaschette, rimaneva il problema del restante numero di cassette utilizzate dai fornitori esteri. Qualche mese fa Nicola Fredducci, Assistente Energia e Risorse Ambientali, ci aveva anticipato che era in corso un test nell'area pisana e che i punti vendita coinvolti non stavano conferendo neanche una cassetta

in discarica. Addirittura era stato dimezzato l'impatto generale in discarica o in termovalorizzatore di un nostro superstore. Questo progetto ha avuto successo e oggi possiamo affermare che il rimanente 60% delle casse di polistirolo utilizzate nei reparti pescheria avrà una seconda vita. Una volta pulite infatti le casse vengono inviate in un impianto esterno che compattava il polistirolo, riducendo così i volumi e i connessi costi di spedizione. Il polistirolo compattato viene poi trasformato in perline di plastica, che vengono riutilizzate per la creazione di nuovi oggetti, come ad esempio cestini della spesa simili a quelli del supermercato.



Il polistirolo compattato.

Grazie a questi due progetti di riutilizzo e riciclo, 810.000 cassette di polistirolo, per un peso complessivo di circa 180 tonnellate, non finiranno più nei rifiuti indifferenziati.

Questo obiettivo zero polistirolo è stato frutto di un percorso durato più anni che ha richiesto numerosi test, un confronto con i fornitori e il cambio di alcune operazioni da parte dei lavoratori del Reparto Pescheria. È proprio per questi motivi e per il tanto lavoro svolto che possiamo affermare con fierezza che il nostro pesce ha davvero un qualcosa in più!

# I NUOVI SACCHETTI DELLA FORNERIA E DELLA GASTRONOMIA

Continua la rivoluzione sostenibile dei nostri punti vendita

La grande novità del mese di giugno è la campagna "L'ambiente non è usa e getta", con cui la nostra Cooperativa ha detto addio ai prodotti in materiale plastico monouso. Le buone notizie per l'ambiente però non finiscono qui, perché in queste settimane verranno introdotti i nuovi sacchetti a ridotto impatto ambientale della forneria prima e della gastronomia poi. Ne parliamo con il **Responsabile Acquisti di Unicoop Firenze, Simone Cicognola**.

## DAL PRIMO GIUGNO NON VENDIAMO PIÙ PRODOTTI USA E GETTA. QUANTO LAVORO C'È DIETRO A UNA CAMPAGNA DI QUESTO TIPO?

È un processo che parte da lontano. In questi mesi abbiamo presidiato le fiere più importanti, ascoltato i diversi rappresentanti delle associazioni delle categorie coinvolte in questo cambiamento e contattato tutti i maggiori produttori nazionali e internazionali.

Per la sostituzione dei prodotti monouso in plastica, fermarci a un unico materiale o tema a livello di innovazione tecnologica sarebbe stato riduttivo. Rispetto a dieci anni fa è in campo una tale quantità di risorse e di sforzi in tema di ricerca e sviluppo che le novità escono quasi settimanalmente. Per questo stiamo continuando a lavorare cercando di porre attenzione alle nuove tecnologie e ai nuovi materiali.

## PER QUANTO RIGUARDA IL CAMBIAMENTO RELATIVO AGLI INCARTI, CI PUOI DIRE QUALCOSA A RIGUARDO?

Per prima cosa dobbiamo comprendere che lo scopo primario di un packaging è assicurare la qualità e la sicurezza di un prodotto, proteggendolo lungo l'intera filiera fino al consumo. In molte occasioni sostituire prodotti che vengono recriminati e considerati inquinanti, produce degli sprechi alimentari enormi e un cibo che si butta è "insostenibile". Oltre che cercare materiali

biodegradabili e compostabili, bisogna entrare anche nella logica del non buttare più, ovvero di riutilizzare, riusare e riciclare, educando verso questo tema.

## I VECCHI INCARTI COM'ERANO COMPOSTI?

Avevamo degli incarti difficili da gestire per quanto riguarda il riciclo, in quanto composti, per esigenze di prodotto, oltre che da carta, anche da altri materiali non biodegradabili, quindi da smaltire separatamente.

### La composizione dei vecchi incarti:

Sacchetti con finestra forneria  
carta + polipropilene (plastica)

Sacchetti politenati forneria  
carta + polietilene (plastica)

Carta accoppiata da banco  
carta + polietilene HD (plastica)

Sacchetti Alluminati gastronomia  
carta + alluminio



I nuovi sacchetti per il pane di produzione interna.



La grafica precedente per il pane di produzione interna.



## I NUOVI SACCHETTI INVECE COME SARANNO COMPOSTI?

In questi mesi abbiamo lavorato per cercare di riconvertire, dove possibile, i materiali attualmente utilizzati in prodotti a impatto ambientale il più basso possibile. Abbiamo ottenuto le certificazioni di compostabilità e biodegradabilità per questo tipo di incarti e possiamo affermare che l'impatto ambientale sarà prossimo allo zero. In altri casi (sacchetti politenati/antigrasso per prodotti unti) abbiamo modificato la composizione dei materiali affinché possano essere riciclati nella carta. Possiamo anticipare che, entro l'estate, cambieremo anche questi ultimi, poiché abbiamo avuto conferma recentissima della certificazione di biodegradabilità e compostabilità anche per questi tipi di incarti.

### La composizione dei nuovi incarti:

Sacchetti con finestra forneria  
carta + PLA  
(biodegradabile e compostabile)

Sacchetti politenati forneria  
carta + antigrasso  
(da smaltire nella carta)

Carta accoppiata da banco  
carta + MaterBi  
(biodegradabile e compostabile)

Sacchetti gastronomia  
carta (da smaltire nella carta o nell'umido)

Per quanto riguarda i prodotti certificati come biodegradabili e compostabili non basta utilizzare materie prime già certificate, ma una volta lavorate bisogna avviare di nuovo il processo di certificazione sul prodotto finito che deve superare tutti i test.

Grazie a questo processo, tutti i nuovi incarti accoppiati a bioplastiche, oltre ad assicurare la stessa qualità e sicurezza al prodotto, hanno avuto la certificazione OK Compost di TÜV che ne attesta le effettive caratteristiche.



Questo marchio può essere assegnato ai prodotti che rispettano la norma europea EN13432. Tale norma definisce le "caratteristiche degli imballaggi valorizzabili mediante compostaggio e biodegradazione". Il marchio e la norma ad esso legato definiscono le caratteristiche che un materiale, un prodotto deve possedere per essere considerato a tutti gli effetti compostabile e biodegradabile.

## NON SONO CAMBIATI SOLO I MATERIALI, MA ANCHE LA COMUNICAZIONE SU DI ESSI GIUSTO?

Tutti i sacchetti hanno come motivo dominante la parte legata all'ambiente, inoltre è stata l'occasione per valorizzare e, allo stesso tempo, semplificare le immagini dei prodotti in essi contenuti. In particolare due sono le evidenziazioni a tema ambientale: comunicheremo ben in evidenza che il sacchetto è biodegradabile e abbiamo aumentato lo spazio riservato alle certificazioni, in modo che siano ben visibili.

## COS'ALTRO ABBIAMO FATTO, OLTRE AI SACCHETTI DELLA FORNERIA E DELLA GASTRONOMIA, A LIVELLO DI PACKAGING?

Abbiamo rivisto i progetti di packaging per cercare di eliminare le situazioni di over packaging. In molti casi, gli articoli avevano dei pesi e degli spessori che erano decisamente superiori a quelli che effettivamente servivano per poter proteggere e preservare il prodotto all'interno dell'intera filiera. Per cui sono stati abbassati spessori, volumi e relativi costi, per cercare di utilizzare meno plastica possibile e quindi di ridurre l'impatto ambientale.

## PER IL FUTURO, A CHE ALTRI PROGETTI STIAMO LAVORANDO?

Abbiamo individuato delle macro aree sulle quali muoverci e individuato delle linee guida di massima. Stiamo facendo vari test per arrivare ad avere il giusto equilibrio tra un packaging che sia sostenibile dal punto di vista economico-ambientale e allo stesso tempo che assolva il suo compito.

L'impegno della Cooperativa per la tutela dell'ambiente parte da lontano, l'idea è quella di continuare su questa strada. Come non mai c'è una sinergia di forze, anche a livello politico e sociale, che spingono nella stessa nostra direzione. Obiettivi che qualche anno fa sarebbero stati impossibili, ora possiamo arrivare a realizzarli.

# PARLIAMO DI... PESCE TOSCAÑO



Abbiamo fatto un punto sulla situazione del nostro pesce toscano con **Carlo Calusi**, Business Manager Carni e Pescheria.

## IN QUESTI ANNI ABBIAMO LAVORATO MOLTO SULLA FILIERA DEL NOSTRO PESCE TOSCAÑO. COSA CI PUOI DIRE A RIGUARDO?

Il nostro progetto più importante quando parliamo di pesce toscano è sicuramente il PAT, ovvero l'acronimo di Pescato Arcipelago Toscano. Nel 2008 abbiamo realizzato questo progetto dove viene certificato che il pesce venduto in questo ambito è pescato solo ed esclusivamente nell'Arcipelago Toscano e viene venduto direttamente il giorno successivo alla pesca. Praticamente trascorrono al massimo ventiquattrore da quando viene tirato su dalle reti a quando viene messo in vendita nei banchi.

## CHI CERTIFICA E GARANTISCE QUESTO NOSTRO PROGETTO?

Lo garantisce un ente certificatore esterno, Csqa, che controlla la filiera in tutte le sue parti: zona di pesca, barche utilizzate, fornitori, trasporto, catena del freddo, oltre alla vendita entro il giorno successivo. Ovviamente, ciò che rimane sul banco a fine giornata non può più fregiarsi della dicitura "pescato dell'arcipelago toscano".

## E POI CI SONO I CONTROLLI DA PARTE DEI COLLEGHI...

Dalla piattaforma ittica di Campi Bisenzio il pesce parte per arrivare nei punti vendita, dove di primo mattino i nostri colleghi sono pronti ad accoglierlo ed effettuare ulteriori controlli di carattere qualitativo e sanitario sul pesce dell'Arcipelago Toscano.

## OLTRE AL PESCATO, COME CI PROCURIAMO IL RESTO DEL PESCE TOSCAÑO?

Ad integrazione del pesce pescato, Unicoop Firenze fa una politica prioritaria verso l'allevato toscano che si è concretizzata con gli allevamenti di: Follonica, Capraia Isola e Orbetello.

## PARLANDO DI ALLEVAMENTO, A CHE PUNTO È IL PROGETTO "ALLEVIAMO LA SALUTE" PER IL REPARTO PESCHERIA?

Nell'ultimo anno abbiamo fatto in modo che questi tipi di allevamenti siano in gran parte impattati dal progetto "Alleviamo la salute". Sono entrati nel progetto orate, branzini e rombi allevati Coop senza uso di antibiotici negli ultimi sei mesi prima della pesca.

Di conseguenza il nostro allevamento di pesce Coop "Origine" a Follonica non è impattato dall'uso di antibiotici negli ultimi sei mesi. Invece con l'allevamento di Capraia Isola, dove ritiriamo la quasi totalità della produzione, siamo andati oltre: le orate i branzini allevati lì sono antibiotici free dalla nascita.

## IL PROGETTO "ALLEVIAMO LA SALUTE" MOLTE VOLTE È SINONIMO DI BENESSERE DEGLI ANIMALI ALLEVATI, GIUSTO?

La nostra lotta all'antibiotico resistenza si combatte e si previene migliorando la gestione degli allevamenti, soprattutto per quanto riguarda il benessere animale. Animali che vivono meglio sono più sani, hanno meno bisogno di essere curati e determinano una maggiore qualità del prodotto alimentare finito.

Ma in genere tutto l'allevato ha fatto dei passi avanti notevoli. Ad esempio l'alimentazione dei pesci dei nostri allevamenti è assimilabile, salvo il fatto di essere alimentati, a quella dei pesci pescati, viste le condizioni del mare in cui nuotano.

## ABBIAMO VISTO CHE ORMAI L'OBIETTIVO ZERO POLISTIROLO È STATO CENTRATO...

I tre allevamenti menzionati prima sono stati i primi ad aderire al progetto delle cassette blu che, come abbiamo visto, contribuiscono ancora di più alla freschezza del pesce.

Grazie a tutti questi progetti, Unicoop Firenze aiuta i fornitori locali e si assicura un pesce fresco e di qualità grazie a una filiera corta, controllata e sostenibile, garanzia di qualità e provenienza.



# ALIMENTAZIONE E DIETA SOSTENIBILE

Salvaguardiamo l'ambiente anche attraverso le scelte che facciamo a tavola

Siamo consapevoli che la nostra salute è fortemente condizionata dalle scelte alimentari che facciamo giorno per giorno, ma quello che mangiamo ha un forte impatto anche sul pianeta. La salute degli esseri umani non può essere slegata dalla salute degli ecosistemi.

Per questo motivo il primo passo, tanto semplice quanto a volte trascurato, è quello di **seguire un'alimentazione sostenibile**.

Le diete sostenibili sono diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale, nonché a una vita sana per le generazioni presenti e future.

Parlare di alimentazione e di dieta sostenibile significa occuparsi, oltre che degli aspetti nutrizionali dell'alimentazione, anche della filiera produttiva, della sicurezza alimentare, dell'impronta idrica, del clima e della biodiversità.

Pertanto bisogna arricchire il concetto di "informazione alimentare" con quello di "educazione ambientale".

Da sempre Unicoop Firenze, collaborando con la Regione Toscana, condivide modelli alimentari sostenibili e locali: basti pensare alla Piramide Alimentare Toscana, certificata dall'ente e divulgata dalla Cooperativa nel 2013.

La Piramide Alimentare Toscana è un modello sostenibile sempre al passo con i tempi. Propone alimenti locali per ogni stadio della piramide, per una corretta alimentazione e per lo sviluppo del territorio.

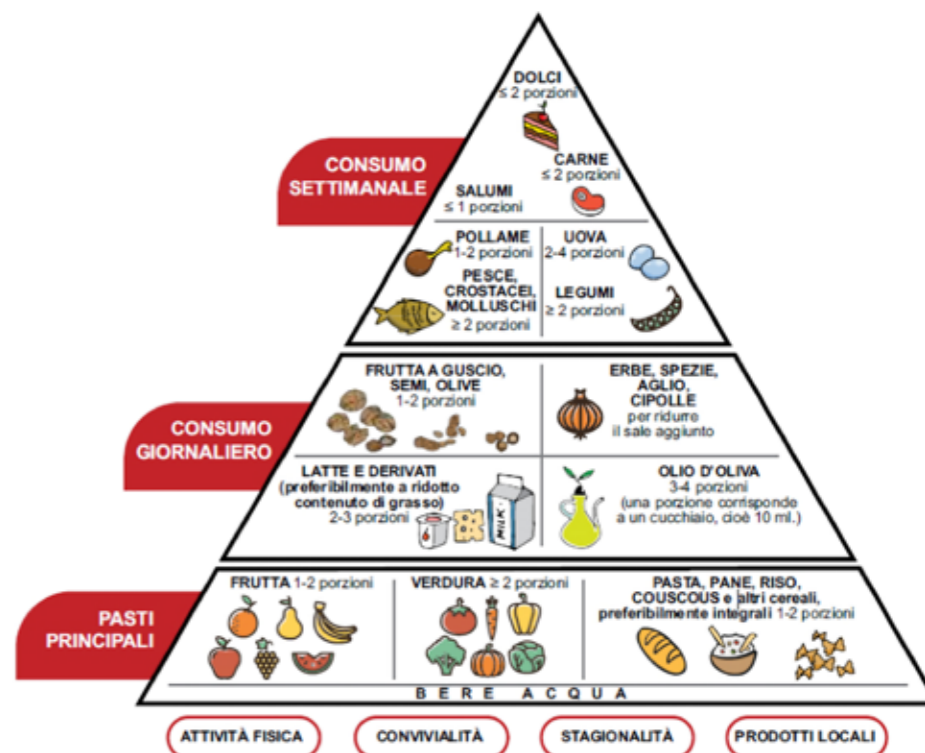
Ancora oggi l'alimentazione più completa e sostenibile rimane quella rappresentata dalla **dieta mediterranea**, ideale anche per

proteggere la salute dalle malattie cardiovascolari, neurodegenerative e dai tumori.

Procedendo dalla base della piramide verso il vertice, gli alimenti che si incontrano devono essere assunti via via in minor quantità e con minor frequenza. Oltre agli alimenti, questa piramide prende in considerazione altri fattori, come per esempio l'attività fisica, che riguardano lo **stile di vita** e per questo sono importanti in un'ottica di prevenzione o come l'esortazione a scegliere **prodotti locali**, che includono anche il concetto di **sostenibilità**.

La dieta mediterranea è stata definita dall'UNESCO **patrimonio dell'umanità** nel 2010, tre anni dopo la FAO l'ha indicata come la **migliore ricetta per nutrire il pianeta** con un basso impatto ambientale ed ecologico.

Incentivando prodotti che fanno parte della dieta mediterranea la Cooperativa assolve alla sua missione: il benessere alimentare dei consumatori e il sostegno allo sviluppo del territorio.



Rappresentazione Piramide Dieta Mediterranea.

# PIÙSUSHI



Piùscelta amplia la propria offerta e dedica un servizio al piatto giapponese per eccellenza: il sushi.

Da adesso sarà possibile prenotarlo all'interno del sito [piùscelta.it](http://piùscelta.it) nella categoria "SPECIALI".

Attraverso l'introduzione di questo nuovo servizio di prenotazione del sushi su Piùscelta abbiamo deciso di aumentare i servizi disponibili online per i Soci, offrendo alla clientela una delle nostre migliori offerte, e supportare il punto vendita nella gestione del prodotto,

offrendo una maggiore qualificazione dell'offerta.

## COME FUNZIONA QUESTO NUOVO SERVIZIO?

Nella sezione piùsushi si possono confrontare i **cinque menù proposti** e cliccare su di essi per approfondire la ricerca del piatto giusto; ogni menù presenta contenuti fotografici, descrittivi, un'accurata scheda tecnica e una lista di allergeni.

Una volta effettuata la scelta basta aggiungere il menù al carrello, indicare il ne-

gozio in cui si desidera ritirare i prodotti, scegliendo tra i punti vendita abilitati, e il giorno in cui ricevere il prodotto, tra quelli selezionabili. Sarà possibile ritirare il sushi ordinato dal martedì al sabato compreso. Per rispettare le nostre chiusure domenicali e per garantire in maniera corretta la catena del freddo, non verranno consegnati i prodotti la domenica e il lunedì.

La consegna è sempre gratuita e avviene presso il banco pescheria del negozio scelto.

Il pagamento avverrà in cassa previo ritiro del prodotto.

- HYMAWARI MEDIO**  
1.040 g  
Consigliato per 10/12 persone  
€ 40,00  
COMPOSIZIONE  
· 16 NIGHIRI · 30 HOSOMAKI · 3 URAMAKY · 2 GUNKAMAKY
- HYMAWARI GRANDE**  
1.250 g  
Consigliato per 12/15 persone  
€ 50,00  
COMPOSIZIONE  
· 20 NIGHIRI · 30 HOSOMAKI · 8 URAMAKY · 2 GUNKAMAKY
- DARIA**  
610 g  
Consigliato per 5/8 persone  
€ 26,50  
COMPOSIZIONE  
· 16 NIGHIRI · 8 HOSOMAKI · 4 URAMAKY
- RAN**  
400 g  
Consigliato per 2/4 persone  
€ 17,50  
COMPOSIZIONE  
· 10 NIGHIRI · 4 HOSOMAKI · 4 URAMAKY
- KOME**  
1.120 g  
Consigliato per 12/15 persone  
€ 50,00  
COMPOSIZIONE  
· 24 NIGHIRI · 12 HOSOMAKI · 8 URAMAKY · 6 FUTOMAKY

## QUESTO SERVIZIO AIUTA A MIGLIORARE ANCHE LA GESTIONE DEL PUNTO DI VENDITA

La gestione della vendita di un prodotto di nicchia come il sushi è molto complessa e costosa per il punto vendita, trattandosi di

un prodotto «slow moving» per definizione. Questo nuovo servizio fornisce una proposta diversa, superando i vincoli dello

spazio a disposizione nel banco pescheria.

# GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO DA PARTE DEI COLLEGHI

## DENTIFRICIO ANTICARIE VIVI VERDE COOP - 750 ml

Con xilitolo, estratti di salvia e arnica provenienti da agricoltura biologica, il dentifricio Vivi verde previene la carie e dona una piacevole sensazione di freschezza.

Testato sotto controllo odontoiatrico, è senza oli minerali, siliconi, coloranti, aromi sintetici, Peg e Polimeri sintetici. La linea dei prodotti cosmetici e per l'igiene della persona Vivi verde Coop è certificata NaTrue ed è studiata per darti l'attenzione che meriti in modo naturale e in armonia con l'ambiente.



IL TEST

Il prodotto è stato provato da **609** persone: **474** donne e **135** uomini.

### I commenti più ricorrenti

Pareri positivi sulla confezione, utile a produrre meno rifiuti, ma il sapore è stato ritenuto al primo impatto un po' salato, lasciando in bocca un sapore leggermente amaro.

Il prodotto risulta gradito raggiungendo il punteggio di 7.



Ricordiamo che tutte le analisi, i commenti e le osservazioni vengono sottoposti all'attenzione del controllo qualità di Unicon Firenze e Coop Italia per apportare eventuali modifiche e/o miglioramenti.

## YOGURT INTERO BIANCO BIOLOGICO VIVI VERDE COOP - 2x125 g

Lo yogurt intero Vivi verde Coop ha in sé tutto il gusto della semplicità perché è fatto con ingredienti come il latte fieno e i fermenti lattici vivi. Il latte fieno biologico proviene da mucche alimentate quasi

esclusivamente (min. 75%) con erba fresca, fiori di campo e fieno essiccato naturalmente.

Senza aggiunta di aromi, lo yogurt intero Vivi verde Coop è un alimento sano, ideale per la prima colazione o per una piacevole pausa durante la giornata.

La linea Vivi verde Coop comprende i prodotti biologici, ottenuti grazie a un sistema di produzione che rispetta gli animali e l'ambiente, e prodotti non alimentari ecologici, realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale. Yogurt da latte fieno STG.



IL TEST

La referenza è stata assaggiata da **652** colleghi:

**503** donne e **149** uomini.

### I commenti più ricorrenti

Da alcuni colleghi il sapore è ritenuto un po' troppo aspro, ma nel complesso il prodotto risulta gradito raggiungendo il punteggio di 7,3.



Il test è stato effettuato con yogurt bianco, senza l'aggiunta di altri componenti. Così l'assaggiatore ha avuto modo di esprimere un giudizio sincero senza essere disorientato da altri sapori.

## VUOI DIVENTARE UN DIPENDENTE ASSAGGIATORE?

ISCRIVITI INVIANDO UNA MAIL A [infoassaggi@uniconfirenze.coop.it](mailto:infoassaggi@uniconfirenze.coop.it)  
Per qualsiasi informazione rivolgiti all'ufficio comunicazione interna e relazioni RU, [ufficio.comunicazione.interna@uniconfirenze.coop.it](mailto:ufficio.comunicazione.interna@uniconfirenze.coop.it) - 055/4780820

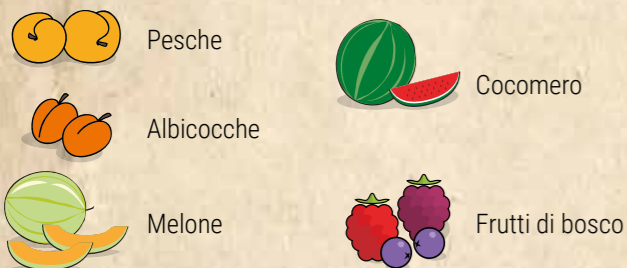


# Scopri l'Ortofrutta

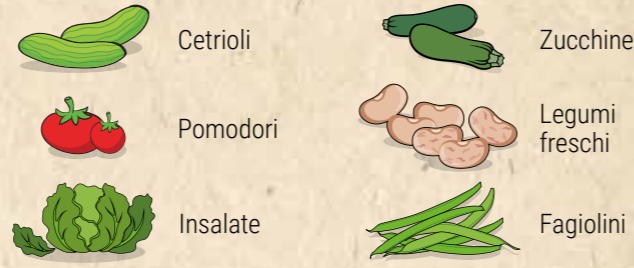
## STAGIONALITÀ

Ecco cosa puoi consigliare a Soci e clienti in questo periodo:

### FRUTTA



### VERDURA



## RIBASSATI COOP

### Semi bio Vivi verde Coop

La gamma di semi a marchio Coop della linea Vivi verde si compone di ben sei diverse soluzioni monotipo: semi di girasole, semi di sesamo, semi di lino, semi di chia, semi di canapa e semi di zucca.

I semi sono ricchi di **antiossidanti, vitamine, oligoelementi e acidi grassi essenziali**.

Si tratta di prodotti tutti provenienti da coltivazioni biologiche, gustosi ma anche versatili, che possono essere utilizzati nei diversi pasti della giornata, a partire dalla colazione, dove possono arricchire uno yogurt, ma possono poi servire a condire anche gelati, frutta fresca, insalate e verdure cotte, oppure fare da ingredienti per pane, focacce e torte, nelle zuppe e nelle minestre ma anche come snack.

Ecco nello specifico i semi bio Vivi verde Coop:

**€ 1,98**  
BUONO E CONVENIENTE  
~~€ 2,40~~



**SEMI DI SESAMO DECORTICATI BIOLOGICI VIVI VERDE COOP**  
250 g  
Alto contenuto di calcio e ferro

**€ 1,98**  
BUONO E CONVENIENTE  
~~€ 2,40~~



**SEMI DI GIRASOLE DECORTICATI BIOLOGICI VIVI VERDE COOP**  
250 g  
Alto contenuto di tiamina e vitamina E

**€ 1,98**  
BUONO E CONVENIENTE  
~~€ 2,40~~



**SEMI DI LINO BIOLOGICI VIVI VERDE COOP**  
250 g  
Alto contenuto di tiamina e magnesio

**€ 2,58**  
BUONO E CONVENIENTE  
~~€ 3,99~~



**SEMI DI ZUCCA DECORTICATI BIOLOGICI VIVI VERDE COOP**  
250 g  
Alto contenuto di ferro e magnesio

**€ 2,98**  
BUONO E CONVENIENTE  
~~€ 3,45~~



**SEMI DI CANAPA DECORTICATI BIOLOGICI VIVI VERDE COOP**  
150 g  
Alto contenuto di zinco e fosforo

**€ 2,98**  
BUONO E CONVENIENTE  
~~€ 3,45~~



**SEMI DI CHIA BIOLOGICI VIVI VERDE COOP**  
150 g  
Alto contenuto di magnesio e Omega-3



## FRUTTO DI STAGIONE

### La pesca piatta

La pesca piatta appartiene alla famiglia della Platicarpa per la forma schiacciata del frutto ed è originaria dei paesi asiatici. In Italia possiamo considerare la pesca Tabacchiera, prevalentemente coltivata sulle pendici dell'Etna, in Sicilia, una sorta di prima generazione italiana della famiglia delle Platicarpa, l'antenato più antico. Si tratta di una varietà di nicchia che a oggi viene coltivata tra Marche, Campania, Calabria e Sicilia. Questa pesca ha una marcia in più grazie al patrimonio genetico che ha consentito a questa specie un'uniformità di gusto che non esiste nelle pesche tonde.

Definita anche pesca *gourmet*, è fortemente profumata e aromatica, con un contenuto zuccherino mediamente elevato; questa è una delle ragioni per cui il consumatore la preferisce a quella tonda.

"La pesca piatta è un frutto delicato che richiede grande accortezza e specializzazione. La forma piatta fa sì che non ci sia tanta polpa al centro garantendo così un gusto unico e uniforme", ci spiega **Giorgio Eleuteri**, pioniere indiscusso della pesca Saturnia, prima varietà di pesca piatta in Italia e fornitore di Unicon Firenze.



## IN CUCINA

### Pacchero con alici salate, pesca Saturnia e colatura di alici di Cetara

Ricetta veloce e gustosa



#### Procedimento:

Ingredienti:

- Paccheri Fior fiore
- Pomodori datterini
- Pinoli
- Alici di Cetara
- Pesca piatta
- Colatura di alici di Cetara
- Prezzemolo

Preparazione: in una padella fate rosolare pomodori datterini, pinoli, alici di Cetara e prezzemolo in olio evo, mantecate i paccheri scolati al dente (a proposito: non li salate, che la colatura di alici è saporitissima!) aggiungete la pesca piatta a crudo precedentemente sbucciata e tagliata a dadini e la colatura.

Buon appetito!

# NASCE MYA

## LA NUOVA AREA PERSONALE PER I LAVORATORI DELLA COOPERATIVA

Dal 10 luglio l'Area dipendenti del sito [www.coopfirenze.it](http://www.coopfirenze.it) sarà tutta nuova: un vero e proprio spazio a misura del lavoratore.

MYA è uno spazio digitale nel quale potrai trovare, oltre alla tua busta paga, tutte le comunicazioni e le informazioni per tenerti sempre aggiornato sulle iniziative della Cooperativa. Avrai l'opportunità di scaricare tutti i documenti che ti interessano come lavoratore e interagire con la Cooperativa.

Come hai sempre fatto, per accedere a MYA, dovrai cliccare sulla casella Area dipendenti presente nella home page del sito Unicoop Firenze, inserendo il tuo codice fiscale e la

password che hai sempre utilizzato. Una volta entrato, troverai una home page ricca di contenuti: le ultime notizie e novità della Cooperativa, il link al MyUnicoop digitale, la rassegna stampa, le convenzioni, la modulistica e molto altro ancora.

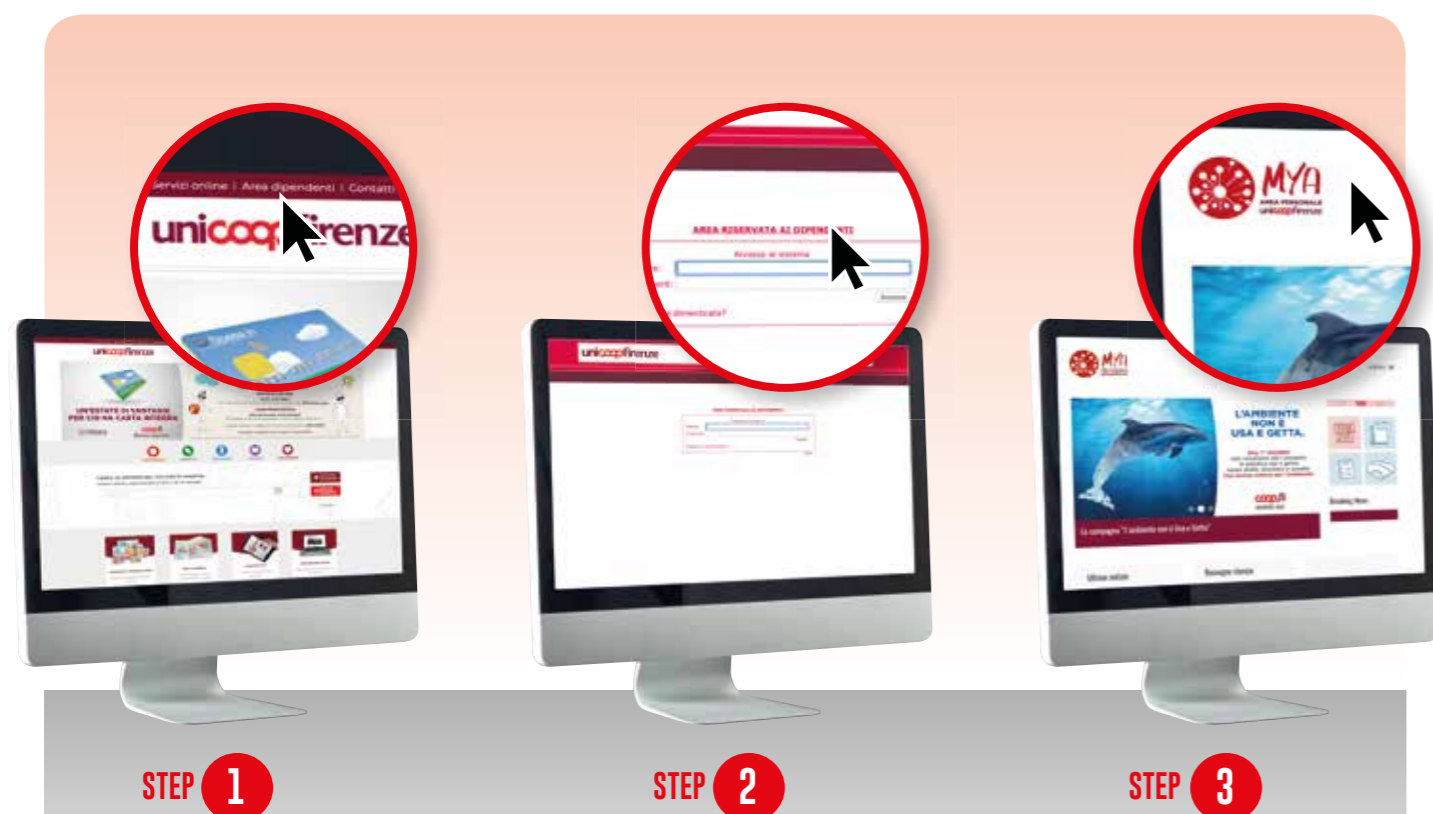
Per trovare la busta paga occorre cliccare sul pulsante **Busta paga**, e lì potrai vedere il tuo cedolino, lo storico dei tuoi documenti e il CUD. Al fine di garantire e **proteggere la sicurezza dei tuoi dati sarà necessario autenticarsi una seconda volta.**

Con la nuova area personale avrai la possibilità di reperire in ogni momento i tuoi documenti, raggiungibili in modo rapido con grande risparmio di tempo e di spazio.

Inoltre, la gestione e il controllo degli accessi attraverso **sistemi sicuri** garantisce l'autenticità e l'integrità del documento originale.

Passare alla **digitalizzazione** vuol dire anche dare una mano all'ambiente in cui viviamo, grazie al minor uso di carta, di inchiostro e di trasporto.

Per ogni informazione chiedi al tuo Responsabile oppure scrivi a: [ufficio.comunicazione.interna@uniconfirenze.coop.it](mailto:ufficio.comunicazione.interna@uniconfirenze.coop.it)



DAL 10 LUGLIO

# GRANDI NOVITÀ NELL'AREA.

Dal 10 luglio la tua Area Personale è tutta nuova. Oltre alla busta paga online, MYA mette a disposizione tutte le comunicazioni e le informazioni, i documenti e la modulistica, per un rapporto diretto e costante tra te e la Cooperativa. MYA, da adesso è tua.



# PRENOTA I LIBRI DI TESTO SU PIÙSCELTA

Scegli i libri nella sezione **ilprenotalibro** e ritirali in negozio

L'impegno di Uniconop Firenze nei confronti di soci e famiglie nel sostenere le spese scolastiche, si esprime anche attraverso il servizio di prenotazione e acquisto dei libri scolastici a prezzi vantaggiosi.

Il **Prenotalibro** è un servizio di **Piùscelta** riservato ai Soci Uniconop Firenze che permette di prenotare direttamente da casa i testi scolastici\* e tutti gli altri libri, ritirandoli gratuitamente in negozio.

Fino al **30 novembre**, prenotando online i libri scolastici e universitari, si otterrà un buono **sconto virtuale pari al 25%** di quanto speso per i libri.

Il buono verrà caricato sulla Carta Socio al momento del pagamento e verrà scalato automaticamente nelle spese successive a partire dal 1° luglio 2019.

Il **pagamento avverrà al momento del ritiro** che sarà effettuato nel punto vendita scelto al momento della prenotazione e dopo l'arrivo dell'SMS.

\*Non è prevista la prenotazione dei testi per le scuole primarie, né la vendita e il ritiro di testi usati.

## ECCO TRE DIVERSI MODI PER TROVARE E SCEGLIERE I LIBRI DI TESTO SU PIÙSCELTA.

È possibile prenotare libri scolastici ricercandoli all'interno della sezione **"Testi scolastici"** in diversi modi:

Cliccando sul pulsante "Cerca i libri della tua classe" e selezionando Regione, Provincia, Scuola e Classe per trovare facilmente la lista dei libri adottati per il nuovo anno scolastico.

Inserendo il Codice Ministeriale (codice meccanografico) che identifica univocamente l'istituto scolastico.

Qualora l'Istituto non avesse ancora reso disponibile le adozioni della propria classe, è possibile procedere alla prenotazione ricercando i singoli testi tramite codice ISBN (numero a 13 cifre che identifica in modo univoco un titolo o un'edizione di un titolo. È presente sulla lista dei libri adottati dalla propria classe).

Inoltre, è possibile ricevere i libri già rivestiti con le copertine fabbricate su misura, acquistando il **servizio di copertinatura**. Le copertine sono **Pvc free**, trasparenti, atossiche, morbide, resistenti e made in Italy. Puoi personalizzarle con disegni e testi: ad esempio nome, cognome e classe.

**piùscelta**  
ilprenotalibro

**LIBRI DI TESTO, USA LA TESTA!**

**PRENOTA CON UN CLICK I TUOI LIBRI SCOLASTICI DI MEDIE, SUPERIORI E UNIVERSITÀ**



## PER I SOCI CHE PRENOTANO I LIBRI DI TESTO, CI SONO ULTERIORI VANTAGGI!

**Ottica**

**OFFERTE DA TENERE D'OCCHIO!**

PRENOTANDO I LIBRI DI TESTO SU IL PRENOTALIBRO, RICEVERAI PER E-MAIL UN COUPON CHE TI PERMETTERÀ DI USARLE IN QUESTE OFFERTE PRESSO I PUNTI VENDITA DI:

AREZZO (CENTRO SETTE PONTI), CASCINA (CENTRO I BORGHI), FIRENZE (CENTRO GAVINANA), LASTRA A SIGNA (COOP DI LASTRA A SIGNA), MASSA E COZZILE (C.C. LE MONTECATINI), SESTO FIORENTINO (CENTRO SESTO COOP.FI)

**SPECIALE BAMBINO**

**Trattamento LUCE BLU in OMAGGIO**

Offerta valida acquistando un occhiale da vista da bambino completo di lenti con trattamento antiriflesso. Il valore del trattamento schermante luce blu verrà scontato dall'importo totale dell'occhiale.

**E L'OFFERTA CONTINUA...**

**EXTRA SCONTO 20€ per il genitore!**

Offerta valida acquistando un occhiale da vista da adulto completo di lenti, entro e non oltre il ritiro dell'occhiale da bambino con trattamento luce blu in omaggio.

**I PRIMI 3 MESI GRATIS di CHIAMATUTTI EASY**

PER CHI PRENOTA I LIBRI DI TESTO ALLA COOP

**Chiamatutti EASY**

ATTIVA UNA NUOVA LINEA COOPVOCE

**A SOLI 4,50€ AL MESE PER SEMPRE**

300 minuti  
300 SMS  
3 GIGA in 4G

**coop voce**

Comunicare è semplice

Per tutti i dettagli sulla promozione e sull'offerta CoopVoce consulta il materiale a punto vendita e sul sito [www.coopvoce.it](http://www.coopvoce.it)

# VENDITE IN FERMENTO PER LA BIRRA DI PANE E I PRODOTTI DEL MUGELLO



La Birra di Pane e il Pangrattato Rustico fanno parte dell'importante progetto di economia circolare per il recupero del pane invenduto del Mugello, che vede coinvolte Uniconop Firenze, l'associazione Granaio dei Medici e la Coldiretti Mugello.

Ricordiamo che il progetto nasce da un bisogno più ampio, ovvero quello di recuperare e diminuire il pane invenduto dalla Cooperativa. Quantitativo che in questi mesi è diminuito, segno che la strada da fare, anche se ancora lunga, è quella giusta.

La richiesta dei due prodotti, nei 44 punti vendita interessati, è stata talmente alta da dover sospendere le vendite caratterizzate. Lo stesso pane del Mugello ha registrato una crescita in doppia cifra nel periodo che va dal 3 al 31 maggio rispetto allo stesso periodo del 2018.



Grazie a questa iniziativa, il pane del Mugello invenduto viene interamente riutilizzato per realizzare i due nuovi prodotti. Oltre a Birra di Pane e Pangrattato Rustico, si è registrato un forte apprezzamento anche del Tortello di Patate del Granaio dei Medici, simbolo dell'eccellenza del territorio toscano in questione.

Con la vendita dei prodotti della filiera del Mugello e sulla base dei risultati delle vendite del solo mese di maggio si garantisce la coltivazione a cereali di una superficie superiore a 7 campi di calcio. Un'ulteriore prova concreta del nostro sostegno a tutela del territorio toscano.

# CONCORSO LA NATURA TI PREMIA

Lo scorso 5 giugno si è concluso il **Concorso la Natura ti Premia**, un'iniziativa importante tesa a promuovere le buone pratiche ambientali. È stata registrata una grande partecipazione da parte dei Soci sia in punto vendita, con oltre 9,5 milioni di cartoline consegnate in cassa e 200.000 prodotti assegnati, sia online con 2.430.804 cartoline giocate sul sito [ecologiaquotidiana.it](http://ecologiaquotidiana.it).

Molti dei premi sono stati consegnati durante gli eventi di premiazione dello scorso 22 giugno presso nove gallerie dei nostri punti vendita.

Ricordiamo che per la stampa delle cartoline è stata utilizzata carta per il 60% riciclata e per il 40% da fonti certificate FSC così da rispettare l'ambiente; stessa cosa per tutti i materiali di comunicazione in negozio.

Il concorso online ha assegnato tutti i premi previsti dal regolamento, ovvero: 5 Auto elettriche Nissan Leaf 40Kwh, 10 Scooter elettrici Futuro FT03, 220 e-bike Atala E-Run FS 400, 4 esperienze di una settimana a bordo del cabinato di Legambiente, 5000 Buoni Coop da 10 €, 10.734 Buoni Coop da 5 €.

Tra tutti i Soci partecipanti al concorso online è stata estratta il 14 giugno, alla presenza di un funzionario della camera di commercio, la fortunata vincitrice di "1 anno di spesa", consistente in Buoni Coop per un valore complessivo di 5.000 €.

Abbiamo raggiunto questo grande risultato grazie anche all'impegno mostrato fin



dall'inizio dai colleghi di tutti i punti di vendita nel veicolare questo importante messaggio.



## I RISULTATI DELLA CAMPAGNA "PENSATI CON IL CUORE"

Nello scorso numero vi avevamo presentato 5 progetti dell'iniziativa "Pensati con il Cuore" che si concluderanno il 29 giugno.

Malgrado manchi ancora qualche giorno alla chiusura, tutti i progetti hanno già raggiunto il risultato prefissato. I prossimi 5 progetti partiranno a metà settembre.

In attesa riportiamo i dati di quanto fatto per le tante realtà in Toscana che si impegnano per il bene comune del nostro territorio in questi primi tre anni.



**Pensati con il cuore**

**56**

progetti sostenuti

**oltre 800.000 €**

messi a disposizione della solidarietà in Toscana

**20.000**

le persone che hanno partecipato sul territorio

**34 su 38**

sezioni Soci coinvolte

## IL RESTAURO DEL DUOMO DI VOLTERRA

Il 4 giugno scorso a Volterra è stato presentato alla stampa l'esito della campagna di mecenatismo popolare promossa da Unicoop Firenze per contribuire al finanziamento del restauro della Cattedrale di Santa Maria Assunta a Volterra.

La campagna "Abbraccia Volterra", iniziata a settembre 2017, in risposta alla chiamata del vescovo di Volterra Alberto Silvani, preoccupato per la sorte dei lavori di restauro del Duomo, ha raccolto oltre 31.000 euro.

Molte sono state le iniziative: dalla raccolta fondi alle casse e online agli itinerari inediti alla scoperta di questa antichissima città, passando per le Cene Galeotte che la Casa di reclusione di Volterra ha deciso di dedicare alla campagna.

In tutto sono migliaia le persone che, con un piccolo o grande contributo, hanno sostenuto il restauro della cattedrale.



L'obiettivo è quello di riaprirla al pubblico entro il 2020, in vista delle celebrazioni per i 900 anni dalla consacrazione.

Come già fatto in passato, con Abbraccia Volterra la Cooperativa ha dato il suo contributo per il restauro di un elemento importante del patrimonio artistico toscano. L'impegno per la cultura e per l'accesso a essa da parte dei cittadini infatti è un aspetto fondamentale del nostro rapporto con la comunità.

### ABBRACCIA VOLTERRA

unicopfirenze  
VOLTERRA  
epPela

CON ALMENO 1 EURO  
O 100 PUNTI  
DELLA CARITA' SOCIO  
CONTRIBUISCI  
AL RESTAURO  
DELLA CATTEDRALE  
DI SANTA MARIA  
ASSUNTA  
A VOLTERRA

IN TUTTI I PUNTI VENDITA  
unicopfirenze

A cura dell'Ufficio Comunicazione Interna  
e Relazioni Risorse Umane.

**Seguici on line**  
[www.myunicoop.coopfirenze.it](http://www.myunicoop.coopfirenze.it)



**IDEA**  
unicopfirenze

CONSIGLI E SUGGERIMENTI SONO I BENVENUTI. CONTATTACI  
E FACCI SAPERE LA TUA OPINIONE SUGLI ARGOMENTI TRATTATI.  
[ufficio.comunicazione.interna@unicopfirenze.coop.it](mailto:ufficio.comunicazione.interna@unicopfirenze.coop.it)