

MY
unicoop
firenze

PERSONE, STORIE,
PARTECIPAZIONE

N° 98

Luglio/Agosto 2023

PRONTI PER IL FUTURO

**Nuovo Consiglio di Gestione:
le persone che accompagneranno
Unicoop Firenze nella sua crescita.**

IN QUESTO NUMERO:

- Nominato il nuovo Consiglio di Gestione di Unicoop Firenze
- Il contest fotografico per i dipendenti: 50 anni e un obiettivo
- Il negozio di Tirrenia: la sua prima estate
- Storia della filiera ortofrutta



IN PRIMO PIANO

02 Gestiamo il cambiamento. Nominato il nuovo Consiglio di Gestione di Unicoop Firenze.

INIZIATIVE E NOTIZIE

04 50 anni e un obiettivo. Concorso fotografico per i nostri lavoratori.

06 Teniamoci aggiornati! Ecco le iniziative e le novità da non perdere di vista.

I NOSTRI NEGOZI

08 Tirrenia: che freschezza! Il nostro nuovo negozio vive la sua prima estate.

I NOSTRI REPARTI

10 Mettiamo a frutto il nostro lavoro! Primo appuntamento alla scoperta del reparto ortofrutta.

NOI

12 Ma-Ma-Lead: maternità e opportunità. Un'occasione di formazione e condivisione dedicata alle nostre colleghe.

14 Gerardo va in pensione! Una vita in Cooperativa: 40 anni vissuti col cuore.

CI SCRIVE...

15 Bernard Dika
"Alla Coop è come essere a casa".

I NOSTRI PRODOTTI

16 La chef Enrica Della Martira cucina per noi...

17 All'assaggio! I risultati dei nostri test con sorprese e conferme.

AMBIENTE

18 Mater-Bi il nostro impegno continua così! Unicoop Firenze e Novamont insieme per la sostenibilità ambientale.

SOLIDARIETÀ

20 Pensati con il Cuore 2023. Una nuova raccolta fondi per sostenere le associazioni del territorio con i progetti "Pensati con il Cuore".



GESTIAMO IL CAMBIAMENTO

Nominato il nuovo Consiglio di Gestione di Unicoop Firenze.

Si è concluso il processo di rinnovo delle cariche di rappresentanza di Unicoop Firenze.

Un percorso di grande partecipazione che dopo le elezioni di marzo e le assemblee di maggio, ha riconfermato **Daniela Mori** alla guida della Cooperativa come **Presidente del Consiglio di Sorveglianza**.

"La nostra storia e le cose fatte in questi anni dimostrano che siamo molto più di un supermercato, una vera forza popolare fatta di tante persone che ogni giorno si impegnano per il bene comune di questo territorio".

Come **Presidente** del nuovo **Consiglio di Gestione** è stato confermato **Michele Palatresi**.



Da sinistra: **Michele Palatresi**, Presidente Consiglio di Gestione e **Daniela Mori** Presidente Consiglio di Sorveglianza.



Le persone che fanno parte del nuovo Consiglio di Gestione di Unicoop Firenze saranno fautrici del cambiamento che la Cooperativa metterà in atto per mantenere il primato e continuare a crescere.

Al **Presidente del Consiglio di Gestione** fanno capo le aree: Coordinamento del Consiglio di Gestione, Marketing Strategico, Sviluppo, Patrimonio e Tecnico, Legale, Privacy, Finanza e Controllo Interno.

Come membri vengono inoltre confermati:

- **Giovanni De Nitto, Consigliere Delegato Merci**, al quale fanno capo le aree: Business Management, Acquisti, Logistica e Prenota la Spesa.
- **Giulio Bani, Consigliere Delegato Amministrazione e Sistemi**, al quale fanno capo le aree: Amministrazione e Bilancio, Fiscalità, Prestito Sociale e Sistemi Informativi.
- **Fabrizio Guerrini, Consigliere Delegato Persone**, al quale fanno capo le aree: Rete di Vendita, Risorse Umane e Servizi Generali.
- **Marcello Giachi, Consigliere e Vicepresidente**.

Fa il suo ingresso nel Consiglio di Gestione, **Barbara Pollero**, che è stata nominata **Consigliera Delegata Pianificazione e Controllo Strategico** e alla quale faranno capo le aree: Pianificazione, Controllo Strategico e Controllo di Gestione.

All'interno della Direzione Persone, un'importante novità riguarda la rete di vendita, organizzata per formati (anziché per aree territoriali), a cui fanno capo tre Direttori Rete Vendita:

- **Fabio Poli, Direttore Superstore**
- **Fabio Pelagotti, Direttore Supermercati e Superettes**
- **Giovanni Baldini, Direttore Minimercati**

Infine, la **Direzione Soci** è affidata alla responsabilità di **Francesca Gatteschi**, a cui fa capo anche il CRM.



Da sinistra: **Fabio Poli**, **Giovanni Baldini** e **Fabio Pelagotti**.



Da sinistra: **Fabrizio Guerrini**, **Barbara Pollero**, **Giulio Bani**, **Marcello Giachi** e **Giovanni De Nitto**.

Scarica **MYA**, l'App di noi lavoratori di Unicoop Firenze



Per noi che ci lavoriamo.



50 ANNI E UN OBIETTIVO

Concorso fotografico per i nostri lavoratori.

Un contest per fare emergere la creatività e il legame delle persone con la Cooperativa.

In occasione del 50° di Unicoop Firenze, la Cooperativa ha lanciato un contest fotografico dedicato a noi dipendenti. Le fotografie dovranno ritrarre la missione della Cooperativa vista attraverso gli occhi di chi ci lavora.

ALCUNI SUGGERIMENTI PER I TUOI SCATTI

Hai immortalato immagini di solidarietà che raffigurino un momento particolarmente significativo?
Oppure prodotti a marchio Coop usati durante una cena tra amici, in famiglia o con i colleghi?
Un collega ha aiutato, in negozio, un cliente particolarmente bisognoso?

Hai partecipato a iniziative culturali o sociali promosse dalla Cooperativa?
Nel tuo cassetto hai conservato foto storiche della Cooperativa?
Hai raccolto le tue emozioni in uno scatto visitando un'oasi naturale?
Foto di ieri e di oggi saranno perfette per costruire il racconto della Nostra storia.

Scannerizza il QR code per accedere al modulo dedicato al concorso. Al momento dell'iscrizione e compilazione, si potranno caricare una o più fotografie (al massimo 3 foto per ogni dipendente).

A fine ottobre, presso il Mandela Forum, sarà dedicata una mostra alle foto finaliste, in occasione di un evento del 50° per i dipendenti, durante il quale saranno premiate le prime 3 classificate.

Le foto potranno essere inviate entro il 20 settembre 2023.



VALORE MONTEPREMI

- 1° premio:** voucher viaggio per 2 persone del valore di €2.000,00
- 2° premio:** voucher viaggio per 2 persone del valore di €1.000,00
- 3° premio:** voucher viaggio per 2 persone del valore di €500,00



Partecipa al concorso!

Convenienza, territorio, cultura, solidarietà, benessere e ambiente. Riesci a immortalare la nostra storia e la nostra missione?
Partecipa al Contest fotografico riservato ai dipendenti per il nostro 50° anniversario e metti in Luce la tua bravura.

Inquadra il QR Code e scopri come partecipare

unicoop firenze
50
1973 • 2023

REGOLAMENTO

- 1** La foto deve essere scattata tra il 1973 e il 2023;
- 2** Avere come soggetto uno o più componenti della storia, della missione, dello statuto e delle persone della Cooperativa;
- 3** Essere di proprietà del partecipante o di un suo familiare: saranno invalidate foto acquistate su banca immagine o di proprietà della Cooperativa;
- 4** Ciascuna foto deve essere in formato jpg e non superiore agli 8MB;
- 5** Al buon esito dell'invio della/e foto, il partecipante riceverà una mail di conferma all'indirizzo indicato nel modulo al momento del caricamento.



TENIAMOCI AGGIORNATI!

Ecco le iniziative e le novità da non perdere di vista.

ARRIVANO I PUNTI PREMIO 50° "UNA BUONA SPESA"

Scopri nel dettaglio l'iniziativa.



Dal 3 luglio al 31 dicembre 2023, è attiva una fidelizzazione aggiuntiva dedicata ai Soci di Unicoop Firenze. Oltre ai punti spesa, abitualmente erogati per ogni euro, **i Soci ricevono, per ciascun prodotto "Una Buona Spesa" acquistato, un punto premio 50°.**

I punti premio 50° accumulati potranno essere convertiti in punti spesa. Si tratta di una **fidelizzazione basata sulla qualità dei prodotti a marchio Coop**, che, in questa prima fase, **premia i Soci che li scelgono** con la possibilità di **convertire i punti premio 50° in punti spesa.**



DIAMO UN NUOVO TWIST ALL'ESTATE

La gamma dei nostri prodotti si arricchisce per l'estate con tante nuove proposte per aperitivi e momenti conviviali.



FRU SWING:

La frutta diventa creativa! Frutta e verdura fanno bene... anche all'umore: colori, profumi e sapori ispirano la creatività e portano allegria.

16 nuove proposte, tra bevande, succhi di frutta, gelati e preparati per dolci, tutte da gustare e tutte senza coloranti e conservanti.



SNACK SALATI

Varie forme e formati, diversi sapori, ingredienti e consistenze per tutti i gusti e tutti i momenti in cui viene voglia di uno sfizio saporito!

50 proposte: 23 classici e 27 novità, tutte deliziose, curiose, divertenti, gioiose e ricche di qualità.

EPPI AUAR:

L'aperitivo-mania è sempre più contagiosa e sempre più orientata verso scelte semplici e informali, con **drink analcolici** per divertirsi in maniera consapevole. Eppi Auar è l'aperitivo in **genuino stile italiano**, con un'immagine ironica, solare e semplicemente irresistibile!



IL TUO SCONTRINO DIGITALE SU SALVAPP

Attiva lo scontrino digitale!



SalvApp

Dal 19 giugno, è possibile sostituire lo **scontrino** cartaceo con quello digitale, **visionabile su SalvApp** pochi secondi dopo il pagamento. Questo servizio nasce per ridurre l'impatto ambientale dello scontrino ed è stato testato con successo da un gruppo di 50 dipendenti per garantirti la massima semplicità di utilizzo.



PER UN'ESTATE ALL'INSEGNA DELLA FRESCA BONTÀ... LE MOZZELLE DEL REPARTO GASTRONOMIA!



Gustiamo insieme questa fresca intervista.



Le mozzelle dei nostri reparti gastronomia sono ricche di gusto, bontà e qualità.

Siamo andati a chiederlo ai nostri colleghi **Alessandro Baccani, Maria Petruta Padure** e **Mirko Nassini**, che ci hanno raccontato quanto sia importante la **freschezza dei prodotti presenti nei nostri banchi**, ma anche la **grande varietà e qualità delle materie prime** che vengono utilizzate per la loro preparazione.

TIRRENIA: CHE FRESCHEZZA!

Il nostro nuovo negozio vive la sua prima estate.

“Un’estate al mare...”, suona così, nella mente, un vecchio ritornello di una famosa canzone. E sempre a proposito di estate, questa è la prima del nostro nuovo negozio a Tirrenia.



Il negozio raccontato dai colleghi di Tirrenia.

Appena arrivati, siamo stati invasi dell’inconfondibile odore della salsedine e dalla vitalità del nuovo negozio, che si affaccia sulla piazza principale del paese.

Il punto vendita è caratterizzato da un ambiente luminoso in cui in bella mostra, ad accogliere i clienti, ci sono i banchi della frutta e della verdura, colorati di prodotti e profumati dalle pesche, dalle albicocche, dalle zucchine e dai pomodori.

Si sentono subito le fragranze della schiacciata e della pizza, che invitano ad avvicinarsi al banco della Forneria.

Subito a fianco, è collocata la campana del banco caldo che permette al cliente, in totale autonomia, di prendere pietanze gustose per un pasto comodo e buono come appena sfornato. Nel negozio è inoltre presente una grande varietà di articoli take-away, per soddisfare le esigenze di chi preferisce un pranzo fresco e veloce.



Lo sguardo si spinge per tutto il resto del negozio e incrocia carni e formaggi di ottima qualità e un assortimento di prodotti ben strutturato e ordinato.

I clienti trovano anche bibite, gelati e tutto quello che può servire per una giornata al mare, a partire dalle creme abbronzanti, fino al materassino per lasciarsi cullare dalle onde, oltre che salvagenti e braccioli per la sicurezza dei più piccoli.

In questo accogliente negozio abbiamo incontrato i sorrisi dei colleghi e scambiato impressioni e sensazioni sul nuovo punto vendita con il direttore **Stefano Farnesi**, con **Pasquale Burrai**, caporeparto Gastronomia, Forneria e Carni e con **Federica Perini** addetta Gastronomia, Forneria e Carni.



Territorio e contesto

Sulla costa tirrenica, immersa nella pineta marittima del litorale pisano, si trova Tirrenia.

A sud della Versilia, distante 12 km da Livorno, è compresa nella parte più meridionale del Parco Naturale di Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli.

Fondata negli anni '30, è caratterizzata dall'impronta razionalista di architetti come Adolfo Coppedè, Federico Severini e Antonio Valente, che ancora oggi si può notare nelle costruzioni del tempo.

Considerata fin dalla nascita una “città del cinema”, è stata chiamata così fino all'ultima pellicola girata dai fratelli Paolo e Vittorio Taviani negli studios del luogo, “Good morning Babilonia”.

La spiaggia ampia e caratterizzata dalle dune, che si estendono per diversi chilometri, ha una grande importanza naturalistica, in quanto oasi WWF.





METTIAMO A FRUTTO IL NOSTRO LAVORO!

Primo appuntamento alla scoperta del reparto ortofrutta.

Ci siamo immersi in un mondo variegato, grazie alle tante sfumature, colori e profumi della frutta fresca e della verdura quotidiana, che troviamo sui banchi a libero servizio, della quarta gamma, degli articoli del secco a scaffale e, infine, anche delle piante e dei fiori.

In questi giorni abbiamo incontrato i colleghi del settore ortofrutta. **“Il nostro lavoro richiede professionalità articolate e settoriali”**, ci spiega **Stefano Trefoloni**, Responsabile acquisti e assortimenti ortofrutta, “per questo sono aiutato da una squadra in cui ogni collega è esperto di uno spaccato specifico del reparto.

Nel nostro lavoro, per quello che riguarda frutta e verdura, ci sono molti altri fattori che contribuiscono alla gestione del prodotto in tutta la sua filiera di produzione: il meteo, la raccolta, il trasporto, il controllo qualità e la tenuta sul banco del negozio.

La più grande difficoltà, pensando al meteo, specialmente nel periodo estivo, **è vedere, prevedere e riuscire a coniugare qualità, quantità e disponibilità.**

Il processo giornaliero, sempre diverso a causa di tutte le variabili con cui ci troviamo ad avere a che fare, richiede flessibilità di approccio”.

“Dobbiamo essere in grado di **agire in modo tempestivo** con i fornitori diretti e locali, ma anche in merito alla merce che arriva dal nazionale.

Importantissima è la gestione della merce nei negozi: è l'ultimo passaggio dove si concretizza il lavoro del settore, che poi arriva sulla tavola dei Soci e dei clienti.

La conoscenza di tutto il processo che si sviluppa intorno alla nostra attività è fondamentale al fine di rendere sempre più attiva ed efficiente la nostra filiera di produzione”.

Paolo Meniconi, riordinatore del settore, ci ha raccontato la centralità della sua figura:

“La mia attività quotidiana **inizia facendo sintesi di varie informazioni** che mi arrivano dal responsabile acquisti e assortimenti o dai buyer, al fine di poter formulare o riformulare gli ordini della merce per i giorni successivi. Raccolte le informazioni, le diramo ai canali preposti, in modo da far arrivare la merce al magazzino nei tempi e nelle modalità in cui si possano avviare tutte

le attività, sia di presa in carico che di invio della merce in punto di vendita. Per poter gestire tutte le diverse dinamiche **ci sono orari inderogabili** in cui arrivano gli ordini dai negozi. Ho una visione a 360° di tutte le merceologie che entrano nel magazzino di Scandicci per i prodotti freschissimi, gestendone anche l'anagrafica e i prezzi. Prendendo visione delle entrate e delle uscite di tutti i prodotti, e quindi della provenienza e della destinazione, anche grazie all'esperienza maturata, è possibile **svolgere un lavoro sinergico con la logistica del magazzino, ottimizzando tempi e carichi della merce**”.

Il settore ha voluto raccontare e raccontarsi in una storia che, attraverso il video, ci mostra tutto il percorso dei prodotti, portando in primo piano il ruolo delle persone.

“Un ufficio di persone competenti e appassionate, che ogni giorno tra difficoltà e imprevisti da gestire, operano come squadra con un obiettivo chiaro: migliorare costantemente il reparto ortofrutta per i Soci e i clienti.

Da sinistra: **Paolo Meniconi**, riordinatore - **Stefano Trefoloni**, responsabile acquisti e assortimenti - **Luca Bartoloni**, buyer - **Leonardo Marri**, assistente controllo qualità - **Massimiliano Taiuti**, buyer - **Enrica Scarselli**, ispettrice - **Marco Ghirelli**, ispettore - **Simone Milani**, assistente controllo qualità - **Valerio Baldesi**, ispettore - **Sandro Massei**, business manager - **Francesco Cappelli**, assistente - **Cristiano Barbieri**, assistente controllo qualità. In basso da sinistra: **Niccolò Concina**, buyer - **Giulio Rossi**, caporeparto 059 Sansepolcro - **Giacomo Graziani**, caporeparto 003 Firenze Coverciano - **Andrea Cupo**, ispettore - **Pino Giamba**, buyer.

In un **reparto pieno di tradizione e abitudini, proviamo con idee nuove a rinnovare e rivedere le logiche del mondo ortofrutta.**

Per costruire l'**ortofrutta del domani** pensiamo sia indispensabile l'innovazione consapevole, che parte dalla **conoscenza, dalla competenza e che ha il punto vendita come obiettivo finale, in quanto momento di incontro con il Socio e il cliente**”, ha sottolineato **Sandro Massei**, business manager.

L'IMPORTANZA DELLA FORZA DELLA SQUADRA.

Scopri il primo video della **“Storia della filiera ortofrutta”**, con **Massimiliano Taiuti**, buyer e **Cristiano Barbieri**, assistente controllo qualità.



Ma-Ma-Lead: MATERNITÀ E OPPORTUNITÀ

Un'occasione di formazione e condivisione dedicata alle nostre colleghe.

Le imprese oggi aspirano ad affermare una cultura organizzativa valorizzante la donna nei suoi molteplici ruoli, privati e lavorativi, sviluppando un modello di gestione moderna delle diversità di genere e della loro valorizzazione in funzione di un equilibrio lavoro-vita quanto più possibile rispondente a esigenze di qualità esistenziale.



Le partecipanti ci raccontano il valore di essere mamme.

La prospettiva è andare oltre il concetto di pari opportunità per approdare a una visione della donna persona, madre e lavoratrice come espressione di un nuovo modello culturale, non solo all'interno delle imprese, ma della società civile.

Ma-Ma-Lead: mamma, manager, leader

La donna che rientra dalla maternità va sostenuta e tutelata da quel sentimento di inadeguatezza, rispetto alle richieste e alle aspettative degli altri, che può insorgere a seguito di un prolungato periodo di assenza dal lavoro.

La nostra Cooperativa nel mese di marzo ha sviluppato, in modo sperimentale, nell'ambito del bando "Conciliamo", un percorso formativo rivolto alle madri, con bambini da 0 a 6 anni, che ricoprono ruoli di responsabilità.

Queste le finalità del corso

- Dare valore all'esperienza della "ripartenza professionale" come momento di condivisione di un percorso comune e trarre valore da un cambiamento identitario.

- Far emergere e valorizzare le competenze acquisite e/o potenziate dalla genitorialità e l'impatto di queste sulle lavoratrici e sull'organizzazione.
- Supportare le neo-madri che ricoprono ruoli di responsabilità in Cooperativa, fornendo loro alcuni strumenti per valorizzare l'esperienza della maternità in ambito lavorativo.

"Ancora oggi troppo spesso la maternità e la cura vengono percepite come un momento di arresto dello sviluppo professionale (individuale e organizzativo), non riconoscendo e sottovalutando le competenze che proprio grazie a questa esperienza si acquisiscono e che risultano fondamentali sia per le imprese che per i percorsi di crescita professionale.

La genitorialità può rappresentare un'occasione per potenziare competenze trasversali e accrescere nuovi saperi. Pensiamo al problem solving, alla gestione del tempo, all'approccio empatico, alla comunicazione efficace, all'orientamento al risultato, solo per citarne alcuni", ci hanno raccontato **Eleonora Petrocchi** e **Alessia Rufolo**, che all'interno del settore formazione hanno



Da sinistra: **Tiziana**, coaching - **Manjola Shametaj**, caporeparto salumi, latticini e surgelati pdv 008 San Casciano - **Cristiana Gerace**, caporeparto no food pdv 076 Sesto Fiorentino - **Samanta Morrocchi**, caporeparto pescheria pdv 015 Montelupo fiorentino - **Beatrice**, coaching - **Francesca**, coaching - **Eleonora Petrocchi**, ufficio formazione - **Virginia Niccolai**, caporeparto pescheria pdv 072 Lastra a Signa - **Fabrizio Tambone**, responsabile servizi amministrativi RU - **Letizia Citi**, direttrice pdv 306 Santa Croce sull'Arno - **Adriana Mattei**, direttrice pdv 344 Lamporecchio - **Simonetta Marchetti**, caporeparto gastronomia e rosticceria pdv 026 Empoli ovest - **Natascia Tarocchi**, caporeparto gastronomia e rosticceria pdv 348 Firenze via Caracciolo - **Francesca Bernardini**, caporeparto servizio clienti pdv 035 Firenze Novoli. Assenti nella foto: **Katia Golding**, caporeparto no food pdv 303 Pisa Cisanello - **Sara Crovella**, caporeparto servizio clienti pdv 044 Pontassieve - **Beatrice Massini**, caporeparto forneria pdv 074 Montevarchi.

ideato e seguito il progetto formativo in partnership con Pegaso Network (un network di cooperative sociali che si occupa di processi formativi e aziendali, di orientamento professionale e di accompagnamento socio-lavorativo).

Si tratta di un altro tassello significativo di un percorso più ampio intrapreso dalla Cooperativa per la valorizzazione della diversità.

"Abbiamo ancora da fare molta strada per consolidare un approccio alla genitorialità valorizzante in termini di competenze e credo che ciascuno di noi sia chiamato a dare il proprio contributo: la Cooperativa sta provando a dare il suo. Al corso Ma-Ma-Lead, la cui seconda edizione è prevista a settembre, seguiranno iniziative formative dedicate alla genitorialità, perché la vera sfida culturale per le imprese, ma direi per la società in generale, è quella di ripensare e rileggere l'esperienza della genitorialità all'interno dei contesti lavorativi", sottolinea **Antonio Renzi**, Responsabile del settore formazione.

"In una fase storica come quella che stiamo vivendo in cui non esiste più una rigida separazione tra tempi di vita e di lavoro,

iniziative di welfare come queste, volte a promuovere e favorire il miglior equilibrio tra benessere personale, familiare e necessità lavorative, hanno una notevole rilevanza.

Oggi è sostanziale sul piano culturale che le imprese guardino alla genitorialità come un'esperienza su cui investire per migliorare le possibilità di vita dei soggetti coinvolti (bambini, genitori e comunità).

Con il percorso formativo Ma-Ma-Lead, che rappresenta un altro momento importante del nostro piano MYWelfare e delle iniziative che stiamo realizzando nell'ambito del bando ministeriale Conciliamo, la Cooperativa ha dimostrato ancora una volta attenzione ad aspetti così importanti su tematiche rilevanti". Ha concluso **Fabrizio Tambone**, Responsabile servizi amministrativi RU.

Al termine di questa prima sessione, abbiamo chiesto alle partecipanti di lasciarci un pensiero su questa loro esperienza. È emerso un grande entusiasmo, che ci dà ulteriore forza per proseguire su questa strada.



GERARDO VA IN PENSIONE!

Una vita in Cooperativa: 40 anni vissuti col cuore.

Parlare di 40 anni di lavoro stupisce, ma, allo stesso tempo, è una grande soddisfazione.

Io ho da sempre e solo lavorato in Cooperativa. Ero poco più di un ragazzo quando ho varcato la soglia del primo negozio in cui ho iniziato a conoscere questo "mondo". Era la **fine degli anni '70**.

Ti ricordi il tuo primo negozio?

Certo, ho iniziato nel punto di vendita di **Ponte a Ema** e nei primi anni sono sempre stato in quella zona, spostandomi a **Grassina, Antella e Bagno a Ripoli**, al vecchio negozio. Successivamente andai nella zona di Firenze sud, al **negozio di Via Erbosa**.

LA COOPERATIVA
MI HA DATO TANTO E IO HO SEMPRE
LAVORATO CON PASSIONE.

Mi passano tutti per la mente come lo scorrere di una pellicola nella sequenza di un film: Via Cristofori, Via Rigutini... tutti negozi che oggi non esistono più.

Tavernuzze fu l'ultimo in cui lavorai prima di essere definitivamente assunto. Ho sempre lavorato al **reparto gastronomia**.

Sei sempre stato in area vendita?

Nei primi anni '90 ho iniziato una nuova avventura. Dopo l'assunzione, venne fatta una selezione interna, dalla sede di Santa Reparata, per funzioni amministrative. Venni scelto e da quel momento ho lavorato per **dodici anni in amministrazione**. Mi occupavo di ammanchi inventariali, insieme a Luca Gistri, che anche lui, a breve, andrà in pensione. Sinceramente posso dire che, dopo due giorni di lavoro negli uffici, mi resi subito conto che non sarebbe stata quella la mia strada.

Come hai fatto a tornare in negozio?

Ho rotto tanto le scatole. Io non ci potevo più stare tutti i giorni a "chiacchierare coi fogli"!

Quindi, cos'è successo?

Mi occupavo nello specifico della parte amministrativa che riguardava il **settore no food** e **chiesi di continuare il mio percorso in quel reparto**. Così fui destinato al negozio di Sesto Fiorentino, in piazza del Comune, e dopo pochi mesi che mi trovavo lì, il direttore del negozio diventò Fabrizio Guerrini. Dopo questa esperienza venni spostato all'ipermercato di Lastra a Signa, in formazione per gestire l'apertura di quello di Sesto Fiorentino. Ci sono stato otto mesi, per poi spostarmi, a maggio, a Montecatini, dove sono stato tre anni e mezzo. Poi Carlo del Prete, Ponte a Greve e Piazza Leopoldo, dove ho visto rinascere il negozio.

Dopo una vita in Cooperativa consiglieresti a un ragazzo di fare il caporeparto?

Sì, lo consiglierei. Dà una **grande soddisfazione**, ma lo si fa solo se si è animati da una **grande passione**.

Gerardo Giannini
Caporeparto No Food.



Ascolta la voce di Gerardo
che saluta e invia un messaggio
commosso alla Cooperativa.

Bernard Dika "Alla Coop è come essere a casa"

Grazie all'impegno e alla passione
di chi ci lavora.

Care donne e uomini, volto quotidiano di Unicoop Firenze, ho 25 anni e sono cresciuto con voi, "la Coop" è stata una compagna di viaggio per molti di noi ma sicuramente lo è stata per chi come me è nato trovandola sempre accanto a casa.

Per me la Coop non sono le mura, gli scaffali, la cassa e i prodotti, ma siete voi, che con me siete cresciuti diventando voci e volti familiari.

A volte distratti e spesso arroganti, non pensiamo cosa ci sia dietro un prodotto o un supermercato efficiente e assortito sin dalle prime ore d'apertura. Quando entro con il mio cestino penso sempre all'impegno per una bella e invitante salumeria, una corsia ricca delle ultime novità viste in tv o una strategia promozionale strutturata. Diamo spesso tutto per scontato pensando che siano strategie confezionate da chissà chi, ma dietro c'è sicuramente il vostro grande lavoro, la vostra passione.

Anche se potrebbe sembrare un semplice gesto, voglio che sappiate che il vostro lavoro fa la differenza nella giornata di noi clienti. Voglio ringraziarvi per ogni volta che con pazienza rispondete con un sorriso sincero alle nostre domande, per il puntuale suggerimento, per il "Ciao come stai?" al bancone, per la "Buona giornata" alla cassa, per l'attenzione che dedicate a ciascun cliente. La vostra gentilezza rende un supermercato esternamente uguale agli altri, un luogo accogliente e piacevole dove fare la spesa.

Grazie a chi tra voi lavora in mezzo a noi clienti e nondimeno a chi non vediamo mai, ma senza i quali la macchina non funzionerebbe.

È grazie al vostro lavoro e comportamento che "la Coop" la sentiamo un po' come casa nostra, vivendo ogni ristrutturazione e nascita di un supermercato come l'ammodernamento o la scelta di una nuova casa.

Siete forti, ragazzi!
Siate orgogliosi di voi e della vostra, nostra, Coop!

Con gratitudine.



Bernard Dika,
Portavoce del Presidente della Regione Toscana.

La chef Enrica Della Martira
cucina per noi...

ACCIUGHE RIPIENE FIOR FIORE COOP CON MAIONESE FATTA IN CASA



PREPARA GLI INGREDIENTI E...

- 1 confezione di acciughe ripiene Fior fiore Coop
- 2 tuorli d'uovo
- Il succo di mezzo limone
- 100 ml di olio di semi di arachidi
- 100 ml di olio d'oliva
- q.b. olio di semi di arachidi per friggere
- q.b. sale

...INQUADRA IL QR CODE

per guardare la **VIDEORICETTA**
e seguire passo passo la nostra
chef **Enrica** nella preparazione.

L'appetito
vien cucinando!



- **Iniziamo dalla maionese: mettete i tuorli d'uovo in una ciotola, aggiungete un pizzico di sale. Sbattete con la frusta, versando a filo i due oli precedentemente mescolati tra loro. Continuate a sbattere il composto, versando l'olio finché non diventa sodo. Infine, aggiungete il succo di limone.**
- **Scaldate abbondante olio di semi in padella. Quando sarà ben caldo, friggete le acciughe per 5 minuti, girandole più volte.**
- **Adagiate le acciughe sulla carta da cucina, spolveratele di sale e gustatele con la maionese fatta in casa.**



ALL'ASSAGGIO!

I risultati dei nostri test
con sorprese e conferme.



**VUOI DIVENTARE
UN DIPENDENTE ASSAGGIATORE?
ISCRIVITI INVIANDO UNA MAIL A
infoassaggi@unicoopfirenze.coop.it**

Per informazioni rivolgiti all'Ufficio
Comunicazione Interna e Relazioni RU:

ufficio.comunicazione.interna
@unicoopfirenze.coop.it

055/4780820

Shampoo rigenerante cacao e proteine di soia Chiringuito Coop - 300 ml

Se i tuoi capelli sono spenti o danneggiati, ristorali con questo shampoo! Arricchito con estratto di cacao e proteine idrolizzate di soia, rigenera ed esalta la naturale luminosità dei capelli senza appesantirli.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **777** colleghi,
di cui **629** donne e **148** uomini,
ottenendo il punteggio medio di **7**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

Alcuni colleghi ritengono la profumazione
leggermente eccessiva e la consistenza
troppo liquida.



Ci vuole troppa quantità
di prodotto per un lavaggio
efficace e poi la pulizia
dei capelli dura poco.

La profumazione
del cacao
è molto forte.

Wow, è come avere
del cioccolato in testa.
Capelli profumatissimi,
mi piace molto!



Gel doccia shampoo rilassante CosmeCos Active Coop - 250 ml

Un gel doccia shampoo a base di mentolo ed estratto di arnica, deterge la pelle e il cuoio capelluto, garantendo un piacevole effetto rilassante e distensivo. Ideale dopo aver praticato un'attività sportiva e adatto per lavaggi frequenti.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **666** colleghi,
di cui **538** donne e **128** uomini,
ottenendo il punteggio medio di **7,2**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

Anche in questo caso, i colleghi
vorrebbero una consistenza
meno liquida.



Si rischia di versare
troppo prodotto per la sua
liquidità, ma è un bene
che faccia poca schiuma.

Ha davvero
un effetto rilassante.

CosmeCos mi piace molto
per il suo aspetto
professionale, adatto
a una cosmesi di qualità.





MATER-BI IL NOSTRO IMPEGNO CONTINUA COSÌ!

Unicoop Firenze e Novamont insieme per la sostenibilità ambientale.

Ne abbiamo parlato con Luca Braccesi, Direttore Acquisti di Unicoop Firenze.

“Tutte le cooperative di consumo hanno il compito di tutelare il potere di acquisto dei propri Soci e dei consumatori e di rendere accessibili a tutti i prodotti di qualità presenti sul mercato.

Unicoop Firenze va oltre, noi non siamo solo un supermercato.

Tra i principi della Cooperativa c'è anche quello di agire sempre su tutti gli aspetti relativi alla sostenibilità ambientale, sviluppando e agevolando pratiche virtuose.

Entrando nello specifico della questione, nel 2009, le persone che occupavano il ruolo adesso da me rappresentato, si sono poste l'obiettivo di come fare a ridurre l'impatto ambientale di alcuni degli elementi che impattano maggiormente nella spesa quotidiana: **gli shoppers, non solo per fare la spesa, ma anche i sacchetti del reparto Ortofrutta.**

La politica commerciale dell'Ortofrutta, in Unicoop Firenze, prevede infatti la vendita rilevante di prodotto sfuso; questo ci ha portato a **scegliere di utilizzare materiali sempre più sostenibili per gli imballi commerciali.**

La Cooperativa, già dal 2006, ha iniziato una collaborazione con Novamont, un'azienda piemontese, totalmente italiana.

Il Gruppo Novamont è una realtà industriale creata per realizzare l'ambizioso progetto di integrazione tra chimica e agricoltura. Nata nel 1990, è leader internazionale nel settore delle bioplastiche e nello sviluppo di bioprodotto e biochemical di origine rinnovabile.

Il Mater-Bi è una bioplastica prodotta dall'azienda a partire dall'amido di mais. Questo moderno materiale può essere ottenuto anche da polimeri biodegradabili derivanti da materie prime rinnovabili o fossili.



Luca Braccesi, Direttore Acquisti Unicoop Firenze.

Unicoop Firenze utilizza un polimero realizzato da Novamont: si tratta di materia prima interamente italiana che viene lavorata in Toscana, da un'azienda che si trova a Scarperia.

Nel corso degli anni, il processo, grazie alla ricerca, è stato migliorato, così da rendere sempre più resistenti le buste in Mater-Bi.

Quando la Cooperativa ha intrapreso questa strada, il prodotto "shoppers" era rinnovabile al 50%, adesso siamo arrivati a un indice di rinnovabilità quasi del 65%.

Lo sviluppo di questo processo è avvenuto **grazie alla collaborazione con Novamont, che ci ha permesso di essere i primi a utilizzare questo tipo di materiale**, anticipando la normativa europea che ne ha decretato l'obbligo di utilizzo.

Unicoop Firenze non si è fermata a questo perché l'obiettivo, pur arrivando a shoppers con altissimo livello di biodegradabilità, è quello di incentivare Soci e clienti all'utilizzo di borse riutilizzabili.

Lo si è fatto con importanti investimenti commerciali e attraverso campagne di sensibilizzazione all'acquisto di prodotti riutilizzabili.

Negli ultimi tre anni, grazie a queste azioni, abbiamo dimezzato il volume delle buste in Mater-Bi: da circa un centinaio di milioni siamo passati a una cifra che va sotto i 48 milioni di pezzi.

Il nostro obiettivo rimane sempre quello di continuare a collaborare con aziende come Novamont, che investono in questo tipo di ricerca sullo sviluppo di materiali rinnovabili, al fine di contribuire, con le nostre azioni, ad alzare sempre di più il livello di riciclabilità”.

Eliana Bruschera e Francesco Razza ci parlano in modo approfondito della collaborazione tra Novamont e Unicoop Firenze.





PENSATI CON IL CUORE 2023



FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOGLIE

Una nuova raccolta fondi per sostenere le associazioni del territorio con i progetti "Pensati con il Cuore".

Pensati con il Cuore è la campagna di raccolta fondi della Fondazione Il Cuore si scioglie, nata per sostenere i progetti delle associazioni del territorio che, facendo comunità, si impegnano in merito ai temi dell'inclusione sociale, della disabilità, dell'inserimento professionale dei soggetti svantaggiati, del contrasto alla ludopatia e della scoperta del territorio per i più giovani.

Una volta raggiunta almeno la metà della cifra necessaria alla realizzazione dei progetti, la Fondazione Il Cuore si scioglie contribuisce raddoppiando l'importo.

Fino al 18 luglio si possono sostenere cinque nuovi progetti, partecipando agli appuntamenti organizzati sul territorio dalle sezioni Soci Coop coinvolte, donando online sulla piattaforma Eppela, ma anche nei punti vendita, e acquistando i prodotti legati ai progetti.

I PROGETTI: LABORATORI CRE-ATTIVI

Casa Famiglia Meijer, Barberino Tavarnelle (FI)

La Casa Famiglia Meijer, struttura gestita dalla locale Confraternita Misericordia, ospita tredici persone con gravi tipologie di handicap psichico e fisico. Contribuendo al progetto, aiuterete a realizzare dei "laboratori cre-attivi" per gli ospiti della Casa Famiglia. Con la sezione Soci Coop di Tavarnelle Val di Pesa.

ONDE CORTE 2.0 - Associazione culturale Corte dei Miracoli

Da circa due anni, nell'area di Siena e provincia, è attivo il progetto "Onde Corte 2.0", a metà fra la radio e la web tv, che produce contenuti culturali e sociali da diffondere sul web. Contribuendo si sostengono le attività dell'associazione, tra cui il festival "Voci migranti", che raccoglie testimonianze di vita di persone in viaggio e il racconto di altre storie legate a tematiche come la violenza sulle donne, il machismo, le discriminazioni verso il mondo LGBTQ+. Con la sezione Soci Coop di Colle di Val d'Elsa.

MAMMAMÙ: LA MUSICA PER TUTTI - Scuola di Musica di Fiesole

Le sezioni Soci Coop di Firenze (nord-ovest, sud-ovest, nord-est, sud-est) sostengono la Scuola di Musica di Fiesole nella realizzazione di corsi gratuiti per avvicinare i bambini alla musica. Contribuendo, sosterrete la partecipazione ai corsi.

FACCIAMO SQUADRA INSIEME - Wolf Basket Pistoia A.S.D.

Contribuendo al progetto aiuterete l'associazione a sostenere le attività della squadra di basket in carrozzina e a portare avanti le iniziative di sensibilizzazione, con l'obiettivo di promuovere l'abbattimento delle barriere, sia architettoniche che culturali. Con la sezione Soci Coop di Pistoia.

PHOENIX LAB di Inossidabile E.T.S., San Giovanni Valdarno (AR)

In questo progetto, il linguaggio universale della musica diventa un elemento di socializzazione e partecipazione attiva dei giovani alla vita della comunità. Contribuendo, sosterrete i costi per la realizzazione di laboratori musicali, tenuti da professionisti, e la creazione di un evento finale dove sperimentare quanto appreso. Con la sezione Soci Coop di San Giovanni Valdarno.

eppela.com/pensaticonilcuore, sulla pagina Facebook Fondazione Il Cuore si scioglie e Instagram [@ilcuoresisciooglie](https://www.instagram.com/ilcuoresisciooglie)



Presentazione alla stampa del progetto Mammamù nello spazio Soci Coop.fi Le Piagge, alla quale ha partecipato la Vicepresidente della Fondazione il Cuore si Scioglie, Sara Biagi.



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

Vuoi segnalarci una storia? Scrivici
ufficio.comunicazione.interna@uniconfirenze.coop.it



oppure inquadra il QR Code.

Per noi che ci lavoriamo.

myuniconfirenze.coop.it



Scarica l'App MYA