



N° 102
Dicembre 2023

LA GENEROSITÀ È UN DONO

Uniconop Firenze sostiene la campagna di UNICEF a sostegno dei bambini colpiti dalle guerre.



IN QUESTO NUMERO:

- Campagna solidarietà a sostegno di UNICEF
- Difendiamo la spesa delle famiglie
- Le stelle del nostro Natale
- Venti volte Lucca



IN PRIMO PIANO

03 Facciamo la nostra parte. Contribuiamo alla campagna di UNICEF.

APPROFONDIMENTO

04 Difendiamo la spesa delle famiglie. Per tutto il mese di dicembre, per i Soci di Unicoop Firenze un risparmio del 10% su tutti i prodotti, in aggiunta alle promozioni e alle altre iniziative in corso.

08 Un ottimo inizio. Il Campus della Cooperativa.

INIZIATIVE E NOTIZIE

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

I NOSTRI NEGOZI

10 Venti volte Lucca "Sant'Anna". Festeggiamo insieme il compleanno del negozio.

I NOSTRI REPARTI

12 La forza del lavoro di squadra. Continuiamo a scoprire i traguardi del settore Carni.

NOI

14 Marco va in pensione! Cuore della Gastronomia di Firenze via Carlo del Prete.

CI SCRIVE...

15 Saverio Tommasi. "La Coop ci accompagna ogni giorno".

I NOSTRI PRODOTTI

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

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

ACCANTO A TE

18 MYWelfare. Questo mese parliamo di salute e prevenzione.

AMBIENTE

19 Premiamo la sostenibilità. A cinque negozi di Unicoop Firenze va il riconoscimento per il maggior numero di bottiglie riciclate con gli ecocompattatori.

SOLIDARIETÀ

20 Dalla parte dei bambini. Il Natale della Fondazione Il Cuore si scioglie.

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



Per noi che ci lavoriamo.



FACCIAMO LA NOSTRA PARTE

Contribuiamo alla campagna di UNICEF.

La Fondazione Il Cuore si scioglie sostiene l'UNICEF per donare kit di primo soccorso ai bambini e alle bambine che vivono in situazioni di emergenza.

Dopo la pandemia le emergenze globali si sono moltiplicate a causa di guerre e conflitti: circa 60, mai così tanti dal 1945. A partire da quella fra Russia e Ucraina, arrivata quasi alla durata di due anni, al più recente scontro fra Hamas e Israele con migliaia di vittime da entrambe le parti.

Oltre 400 milioni di bambini abitano in zone di guerra e 36,5 milioni sono sfollati dalle loro case. E quando non sono missili e bombe a uccidere e ferire, c'è la povertà che consegue alla guerra a fare vittime: sono 8 milioni i piccoli sotto i cinque anni a rischio di morte imminente per grave deperimento in 15 Paesi colpiti da crisi umanitarie (fonte: UNICEF, tratto da Informatore dicembre 2023).

Quest'anno **la Fondazione Il Cuore si scioglie**, in collaborazione con Unicoop Firenze, ha deciso di attivare una **campagna a sostegno dell'UNICEF**, l'Agenzia delle Nazioni Unite che, dal 1946, in tutto il mondo, si occupa di tutelare i diritti dei bambini, in particolare dei più fragili e svantaggiati.

Dal 14 dicembre fino al 14 gennaio sarà possibile **donare alle casse dei punti vendita Coop 1, 5 o 10 euro oppure 100, 500 o 1.000 punti dalla carta Socio.**

Le donazioni verranno devolute all'**acquisto di kit di pronto soccorso** destinati ai bambini colpiti da conflitti e guerre. **All'interno di ogni kit** ci sono medicine di primo soccorso, cibo terapeutico, una coperta e compresse per la potabilizzazione dell'acqua.



FONDAZIONE IL CUORE SI SCIOLGIE

per

unicef 
per ogni bambino

DIFENDIAMO LA SPESA DELLE FAMIGLIE

Per tutto il mese di dicembre, per i Soci di Unicoop Firenze un risparmio del 10% su tutti i prodotti, in aggiunta alle promozioni e alle altre iniziative in corso.

Continua l'iniziativa di carattere sociale che si aggiunge alle tante attività commerciali previste in occasione delle festività natalizie: fino al 31 dicembre 2023, in tutti i punti vendita Coop.fi, per i Soci Unicoop Firenze un risparmio immediato del 10% su tutta la spesa, compresi i prodotti in promozione.

L'operazione si traduce per la Cooperativa in un investimento di circa **30 milioni di euro** che verranno restituiti ai Soci sotto forma di **sconto** su tutto quello che acquisteranno nel mese di dicembre. Un'iniziativa destinata a produrre un importante risparmio sulla spesa delle famiglie, considerato che i Soci sono oltre **un milione** nelle sette province dove opera Unicoop Firenze, che il **91% dei clienti è Socio** e che ogni carta Socio traina con sé un **nucleo familiare** di persone attive negli acquisti.

A fronte delle crescenti difficoltà delle famiglie e in un quadro ancora incerto, la Cooperativa ha deciso di mettere in campo questa iniziativa per dare un segnale incisivo, con l'auspicio di produrre anche un **effetto calmiera** sui territori dove opera, a tutto vantaggio delle famiglie toscane.

Gli ultimi due anni, per le famiglie, sono stati particolarmente impegnativi dal punto di vista della tutela del potere di acquisto, in quanto i livelli medi di reddito sono cresciuti nettamente meno rispetto all'aumento dei prezzi, dei prodotti di consumo e delle utenze. Proprio per tenere fede alla missione e al ruolo

che la natura d'impresa cooperativa prevede, Unicoop Firenze ha pianificato questa iniziativa che si aggiunge alle promozioni in corso, agli sconti del **trimestre anti-inflazione** e all'iniziativa dei **1.000 prezzi bloccati fino al 31 dicembre**.

«Con questa iniziativa mettiamo in campo tutte le nostre forze per dare una risposta concreta ai nostri Soci e alle famiglie per le quali è sempre più difficile far quadrare i bilanci e portare in tavola cibo di qualità. I numeri Caritas ci raccontano un Paese e una Toscana dove la povertà alimentare colpisce nuove fasce di popolazione e aggrava irrimediabilmente la condizione dei più fragili, fra questi prima di tutto i più giovani e gli anziani, le famiglie numerose e i tanti precari del mondo del lavoro. Abbiamo deciso di concentrare un forte investimento in questa iniziativa di fine anno, perché i nostri Soci possano affrontare le festività in modo più sereno e senza troppe rinunce», ha dichiarato **Daniela Mori**, Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze.

I numeri del Rapporto Caritas 2023

Secondo l'ultimo **Rapporto Caritas 2023**, pubblicato lo scorso 17 novembre, sono tanti i dati che appaiono in peggioramento: nel 2022 in Italia vivono in situazione di povertà assoluta più di **2 milioni di famiglie, 5 milioni e 600mila persone**, pari a un abitante su dieci. Di questi, **1 milione e 200mila** sono minori. Il Rapporto evidenzia in modo chiaro l'effetto di onda lunga della crisi pandemica che, a partire dal 2020, ha portato a una crescita costante del numero degli assistiti, aggravata dalle ripercussioni della guerra e dall'aumento dei prezzi al consumo, che nel 2022 hanno registrato la crescita più alta dalla metà degli anni Ottanta. Nel 2022 le persone aiutate e sostenute dalla rete Caritas sono state **255.957**, con un aumento del **12%** rispetto al 2021. In **Toscana** Caritas ha assistito oltre **28mila famiglie**, pari all'**1,1%** delle famiglie residenti nella regione. **Il 30% di queste famiglie sono nuove richiedenti assistenza.**

La spesa nel carrello

Il quadro evidenziato da Caritas trova riscontro nella spesa dei toscani che registra marcati cambiamenti nella composizione e nelle scelte sempre più attente al risparmio. Secondo i dati rilevati da Unicoop Firenze, da un confronto con i volumi di vendita pre-Covid del 2019, nel 2023 emerge un forte spostamento degli acquisti verso il **Prodotto a Marchio** che, con un'offerta sensibilmente **ampliata** negli ultimi due anni, registra un **aumento delle vendite del 26,3%** e raccoglie la fiducia dei consumatori per le sue garanzie di convenienza e, insieme, di qualità e sicurezza. Il **confronto tra 2019 e 2023** porta alla luce anche una **riduzione** dei consumi dei **prodotti a fascia alta**. Che sia effetto di una razionalizzazione della spesa, di una riduzione degli sprechi o di una minore capacità di acquisto, i dati rivelano una contrazione delle spese per le categorie dei **freschissimi**: in calo la **gastronomia** (-4,1%), il **pesce** (-5,1%), l'**ortofrutta** (-1,7%) e le **carni rosse** (-3,1%) che cedono il passo

a un aumento delle carni bianche (+8,8%). A conferma della tendenza al maggior risparmio, dal 2022 a oggi nel carrello si fanno largo anche i **prodotti primo prezzo** la cui incidenza nel 2023 cresce del +4,5%. A partire dal mese di settembre abbiamo lanciato sul mercato gli **Spesotti**, la nuova linea con tutte le garanzie di qualità e sicurezza del Prodotto a Marchio, che offre prodotti ad **alto potenziale di risparmio** a sostegno del potere d'acquisto delle famiglie e delle fasce più deboli.



Da sinistra: **Michele Palatresi**, Presidente Consiglio di Gestione - **Don Emanuele Morelli**, Direttore Caritas Toscana - **Daniela Mori**, Presidente del Consiglio di Sorveglianza.

Comunicato stampa del 30 novembre 2023.



TENIAMOCI AGGIORNATI!

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

UN SALUTO DAI TEMPORARY

Nei mesi scorsi la Cooperativa ha partecipato a importanti manifestazioni che si sono svolte nel nostro territorio con i suoi Temporary Store:

- **Stazione Leopolda** in occasione del 50esimo della Cooperativa, dal 28 settembre al 12 ottobre, con Direttore **Francesco Turrini**.
- **Fiera di Scandicci**, dal 7 al 15 ottobre, con Direttore **Antonio Gioia**.
- **Lucca Comics**, dal 1° al 5 novembre, con Direttore **Luca Querci**.



Stazione Leopolda.



Lucca Comics.



Fiera di Scandicci.



Francesco Turrini, Direttore del Temporary Store alla Stazione Leopolda, rivive con noi tutte le emozioni dell'evento.

FIORISCE L'ATMOSFERA NATALIZIA CON LE STELLE DEL NOSTRO TERRITORIO

Dal negozio di Figline: **Antonio**, Caporeparto del settore Ortofrutta e la collega **Laura**, con la sua passione per il lavoro "espressa" attraverso i fiori.



Il Natale porta con sé calore e festa e, appena superato l'ingresso, diventa realtà con i banchi dei fiori dei negozi di Coop.fi.

L'atmosfera è colorata di sfumature di rosso, giallo, rosa e verde, racchiuse nelle varietà di piante che riempiono gli spazi.

Ma... non può essere festa senza la pianta simbolo del Natale, la Stella!

"Il suo nome scientifico è *Euphorbia pulcherrima* e ha origini antichissime in Messico e in Guatemala, Paesi dal clima caldo.



La sua coltivazione richiede una temperatura costante tra i 14 e i 22 °C, per cui le giovani talee vengono messe a dimora, nei vasi, a giugno al fine di favorire le condizioni ideali per la crescita vegetativa", ha dettagliato **Pino Giamba**, Buyer Direzioni Merci.

"Nel periodo autunnale, per poter consentire lo sviluppo della chioma, la coltivazione avviene in serre riscaldate fino a quando le piante raggiungono gli standard qualitativi richiesti dalla Cooperativa per la commercializzazione dal 25 novembre fino al 24 dicembre.

Lo scorso anno, solo per l'iniziativa Soci, ne sono state vendute oltre 50mila unità.

Questi risultati sono possibili grazie a una minuziosa e attenta programmazione con i produttori locali nei primi mesi dell'anno. Partendo dall'analisi delle performance di vendita dell'anno precedente e i relativi trend di consumo si arriva a stimare la produzione per l'anno corrente.

Il prodotto viene coltivato in Toscana e, per la "storica" promozione Soci di dicembre della Stella di Natale, ogni pianta riporterà sulle confezioni il logo relativo ai prodotti toscani.

La conservazione in negozio è fondamentale, quindi è importantissima la gestione delle Stelle di Natale, da parte dei colleghi in punto di vendita.

Questo passaggio è sostanziale e determinante per la durata della pianta sia in negozio che a casa dei nostri Soci".

ALCUNI CONSIGLI PER MANTENERE LA STELLA RIGOGLIOSA

Dopo le feste natalizie la pianta, spesso, perde le foglie e viene buttata via. Controllando le radici della Stella di Natale, ed esponendo la pianta in un luogo aperto e luminoso, (con la giusta temperatura, innaffiature regolari e concimazioni mensili), riportandola in un ambiente interno a fine settembre, riprenderà la sua fioritura.



UN OTTIMO INIZIO

Il Campus della Cooperativa.

Ne parliamo con **Antonio Renzi**, **Daniele Gori** e **Marcella La Rocca** dell'Ufficio Formazione di Uniconop Firenze.



La tua opinione sul Campus.



I 14 settembre è stato inaugurato il Campus della Cooperativa ed è stato subito operativo, aprendo le sue porte a tutti i lavoratori!

Questi primi tre mesi sono stati l'occasione, non solo per spostare qui le attività formative che prima venivano svolte in altri luoghi e spazi, ma anche per sperimentare formule e modalità formative diverse e innovative, in coerenza con gli obiettivi del nostro più ampio progetto di **Academy**.

Sono state sperimentate attività di gamification, percorsi blended, grazie anche ai nuovi strumenti presenti nel Campus, attività di brainstorming e di co-progettazione.

Un centro di formazione esclusivo di Uniconop Firenze, riconoscibile da tutti i nostri lavoratori, che non rappresenta un valore aggiunto solo in termini di sviluppo e crescita professionale ma anche nella sua potenziale capacità di creare una "comunità" di persone che lavorano in Cooperativa, al di là dei ruoli svolti nei luoghi del lavoro quotidiano.

Ci siamo immaginati il Campus come un tassello all'interno dell'**Academy**, in fase di costruzione, che rappresenterà un "ecosistema", fatto di spazi fisici e virtuali all'interno dei quali incontrarsi, fare esperienza e condividere conoscenze.

I primi riscontri di questi tre mesi di sperimentazione sono stati molto positivi. I colleghi che hanno avuto modo di frequentarlo hanno molto apprezzato il lavoro che c'è stato dietro alla sua realizzazione.

Nel 2024 punteremo a ottimizzare e a migliorare ancora di più le metodologie didattiche che già oggi stiamo sperimentando. Metteremo a disposizione delle persone contesti di apprendimento, che avranno la finalità di accompagnare e supportare la loro crescita personale, professionale e anche manageriale.

Il nostro progetto di Campus non si ferma qui: aver scelto di farlo in questo luogo, vicino a un importante Superstore e baricentrico rispetto alla rete di vendita, non è stato casuale. L'obiettivo è quello di sviluppare una forte sinergia con il punto vendita, soprattutto con la costruzione di un **laboratorio dei mestieri** il cui progetto ha già preso avvio.

Il Campus sarà un luogo di tutte le persone della Cooperativa.

Oltre al Campus, l'obiettivo è quello di sviluppare "spazi virtuali": molto importante è la sperimentazione già in atto della **nuova piattaforma digitale**, uno spazio in cui condividere i contenuti, gli argomenti legati al proprio percorso professionale, al proprio ruolo, ma non solo.

L'idea è di **mettere a disposizione delle nostre persone contenuti che vadano al di là dell'aspetto meramente professionale, che affrontino curiosità, di interesse culturale, personale, che coinvolgano la persona a 360 gradi.**

Se i risultati saranno buoni, come auspichiamo, nel 2024, ci saranno delle novità per tutti i nostri dipendenti.



Scopriamo il nostro Campus con i colleghi dell'Ufficio Formazione.



I colleghi dell'Ufficio Formazione.

Da sinistra: **Milena Vacirca**, impiegata - **Daniele Gori**, impiegato - **Antonio Renzi**, Responsabile Formazione - **Federico Cuddretto**, impiegato - **Eleonora Petrocchi**, impiegata - **Alessia Rufolo**, impiegata - **Marcella La Rocca**, impiegata - **Stefano Stella**, impiegato - **Gianluca Marinai**, impiegato - **Laura Casucci**, impiegata.

VENTI VOLTE LUCCA "SANT'ANNA"

Festeggiamo insieme
il compleanno del negozio.

Lucca, città cinta da mura
storiche che l'abbracciano
da secoli...
Con un simile abbraccio,
ci hanno accolto in negozio
i colleghi con i quali abbiamo
scambiato emozioni e ricordi
del passato e molto più recenti.



Le corsie e i reparti sono già pronti per il Natale, un periodo dove tutti si impegnano per rendere le festività un momento di gioia già durante l'acquisto di tutto quello che servirà per la tavola delle feste.

In questa atmosfera abbiamo incontrato il Direttore **Matteo Bertilacchi**, che ci ha raccontato:



"Arrivare in un negozio per me è come correre una staffetta, significa prendere il testimone e dare il massimo per la squadra, con il solito entusiasmo di chi ti ha preceduto e ha lasciato il segno.

Quando i negozi cominciano ad avere qualche anno, l'eredità è sempre più corposa perché dentro quel testimone c'è **un contenuto di valore fatto da tutte le persone che hanno contribuito a rendere grande il punto vendita.**

In primo luogo **gli addetti**, che lo hanno visto nascere e lo hanno fatto crescere giorno dopo giorno, e subito dopo **i gruppi dirigenti** che, nel loro periodo di permanenza, hanno fatto da traino, contribuendo allo sviluppo e al raggiungimento degli obiettivi, mentre alimentavano sempre lo spirito cooperativo".

La storia del negozio di Lucca è proprio questa: un'avventura partita in salita, perché, in questo territorio, la Cooperativa non era conosciuta per i suoi valori e per i contenuti che la rendono tale da 50 anni.

Oggi il punto vendita è diventato il riferimento per Soci e clienti e, visto che dopo vent'anni siamo nel pieno delle forze, sono convinto che il futuro ci riserverà soddisfazione e nuovi traguardi.

Festeggiare due decenni ci porta nuovi stimoli e amplifica la voglia di fare bene, ritrovarsi, giocare in squadra affrontando le sfide con coraggio, umiltà e con la consapevolezza che insieme si può!



Viviamo
insieme
il compleanno
del negozio.

Ringrazio tutti i colleghi e i gruppi dirigenti che lavorano e hanno lavorato a Lucca, rivolgendo un saluto particolare ai Direttori che prima di me hanno contribuito a costruire la Cooperativa che siamo oggi: **Vasco Giuntini**, che purtroppo non ho avuto il piacere di conoscere, **Filippo Gronchi**, **Stefania Coppola**, **Giacomo Papini** e **Maurizio Ricoveri**."



Territorio e contesto

Lucca è una delle principali città d'arte d'Italia, celebre anche al di fuori dei confini nazionali per la sua **cinta muraria del XV-XVII secolo**, che descrive un perimetro di 4.223 m, trasformata nella seconda metà dell'Ottocento in una panoramica passeggiata pedonale.

Grazie alle mura il centro storico della città ha mantenuto il suo aspetto originario, con numerosissime chiese medievali, torri, campanili e palazzi rinascimentali.

La città possiede suggestivi spazi urbani come la **piazza dell'Anfiteatro**, unica nel suo genere architettonico.

Suggestive le piazze San Michele, San Martino, dove sorge il celebre duomo, piazza Napoleone (chiamata dai Lucchesi anche Piazza Grande) e piazza del Giglio, con l'omonimo Teatro di Tradizione.

Da ricordare:

- La Festa dell'Esaltazione della Santa Croce, nella sera antecedente al 14 settembre, quando si snoda per le vie una processione religiosa nella cornice della città illuminata da migliaia di lumi di cera.
- Il 12 luglio, Festa di San Paolino, Patrono di Lucca, con il Palio della Balestra di Lucca.

- Nel mese di settembre, nei sotterranei del baluardo di San Pietro, sotto le mura si svolge la Fiera Medievale della Santa Croce.
- Tra fine ottobre e i primi di novembre si svolge Lucca Comics & Games, manifestazione internazionale dedicata al mondo dei fumetti, dell'animazione, dei giochi, dei videogiochi e del cinema.





LA FORZA DEL LAVORO DI SQUADRA

Continuiamo a scoprire i traguardi del settore Carni.

Usando una metafora sportiva, si potrebbe dire che un team vincente è tale se tutte le parti che lo compongono si integrano e, portando ognuna la propria forza e professionalità, arrivano al risultato. Quest'immagine è perfetta per parlare della struttura del settore Carni.

Il paradigma del reparto è cambiato, passando dall'essere critico a diventare una grande risorsa per Unicoop Firenze, grazie all'insieme delle professionalità di Sede, del Centro Carni di Pontedera, il supporto degli Ispettori, fino ad arrivare ai colleghi dei punti vendita, punta di diamante del processo.

Il concatenarsi di questi fattori ha permesso alla Cooperativa di raggiungere importanti obiettivi, tra cui il diretto coinvolgimento dei fornitori nazionali.

Con questa azione Unicoop Firenze ha raggiunto un traguardo unico tra le cooperative: vendere **ai propri Soci carne a Marchio completamente italiana, in tutte le categorie: bovini, suini e avicunicoli provenienti da capi nati e allevati in Italia.**

La nascita dell'animale nel territorio nazionale, oltre essere gradita dai Soci e clienti, permette un controllo diretto sulla crescita e sull'alimentazione dai primi mesi di vita e soprattutto nella fase successiva dell'ingrasso, e che l'animale cresca nei tempi e nei modi giusti senza uso di antibiotici.

L'alimentazione è fondamentale al fine di creare l'equilibrio fra tessuti muscolari e grasso, necessario per garantire tenerezza e sapore alla carne.

Unicoop Firenze è stata pioniera per trasparenza e controlli sul tema del benessere animale.

Vengono effettuate gestioni e controlli puntuali sulle filiere animali, validati da enti di certificazione esterni (CReNBA).

La campagna **"Alleviamo la salute"**, con il coinvolgimento di Coop Italia, ha rappresentato una vera e propria rivoluzione gestionale, portando circa 2.000 allevamenti italiani, da cui provengono i prodotti a marchio Coop, a razionalizzare l'uso di antibiotici fino a eliminarli.

Per raggiungere gli standard richiesti, gli allevatori devono intervenire con azioni strutturali, di gestione, management e igiene, garantendo un miglioramento del benessere animale.

I prodotti sono facilmente rintracciabili grazie alla presenza di un bollino sulle confezioni che riporta tutte le garanzie ottenute da Coop.

Oltre al prodotto Coop, il settore, ascoltando le richieste di Soci e clienti, ha sviluppato il prodotto toscano sempre nel rispetto delle possibilità produttive.

Il profondo radicamento nel territorio di Unicoop Firenze e l'azione sull'economia locale ha favorito l'evoluzione e lo sviluppo di molti piccoli produttori, che nella continuità di rapporto con la Cooperativa hanno trovato una solida base per la loro crescita.



I nostri colleghi raccontano il settore Carni.

L'obiettivo è quello di potenziare e sviluppare sempre di più i rapporti con soggetti dell'imprenditoria e del mondo della cooperazione regionale che dimostrino di possedere un alto coefficiente di qualità e innovazione.

Nello sviluppo della filiera le priorità sono state la qualità e il benessere animale in tutte le fasi di vita. Le attuali evoluzioni in termini di prodotti locali:

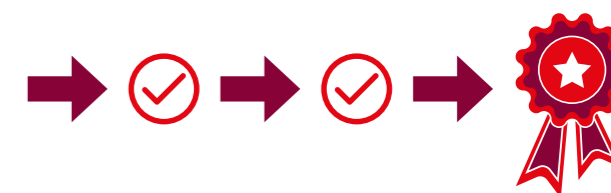
- Il **"Pollo Paoli"**, di produzione di un piccolo allevatore di Calenzano che ci fornisce prodotti di alta qualità, venduti sul banco servito dei nostri negozi.
- Il **"Bovino della Maremma"**, presente in dodici medie strutture, rappresenta la sintesi delle caratteristiche distintive di prodotto locale: massima qualità dei bovini Limousine in purezza e benessere dell'animale, grazie all'allevamento allo stato brado e a nessun uso di antibiotici nelle fasi di vita.

I valori della carne per Unicoop Firenze

Gli importanti requisiti delle carni Coop:

- **Provenienza nazionale**
- **Standard elevati di benessere animale (certificato CReNBA)**
- **La riduzione/eliminazione di antibiotici, nei bovini dallo svezzamento**

Con il **"Sistema di garanzie Coop"**, con professionisti specializzati che svolgono controlli diretti negli allevamenti, possiamo assicurare una qualità del prodotto finito che **rende la carne Coop unica e distintiva rispetto al resto del mercato.**



Da sinistra: **Lorenzo Fiasconi**, Responsabile Acquisti e Assortimento Carni - **Emanuele Bartalucci**, Ispettore - **Massimo Burresi**, Ispettore - **Xiomara Magaly Romero Hurtado**, Assistente Buyer - **Carlo Calusi**, Business Manager Carni-Pesce e Responsabile Centro Produzione Carni - **Laura Trapanotto**, Buyer - **Tommaso Fissi**, Ispettore - **Paolo Morelli**, Ispettore - **Lorenzo Prencipe**, Buyer.



MARCO VA IN PENSIONE!

Cuore della Gastronomia di Firenze via Carlo del Prete.

Il Natale si avvicina con le sue luci e tutta la sua atmosfera. Dietro al banco del reparto Gastronomia del negozio di Firenze via Carlo del Prete, già ricco di prelibatezze, una figura sorridente e sicura del suo "mestiere" ci ha accolto.

"Questo sarà il mio ultimo Natale in Cooperativa, l'ultima Pasqua l'ho già fatta!", ha ironicamente commentato Marco.

"Lavoro in Cooperativa da 42 anni.

Sei mesi prima di entrare in Cooperativa lavoravo da un cugino della mia mamma, praticamente nel frattempo in cui avevo fatto la domanda. Posso dire di aver avuto un unico datore di lavoro e di esserne felice!".



Hai lavorato solo in Cooperativa e solo nel reparto Gastronomia?

Per quasi 30 anni ho fatto il Caporeparto della Gastronomia, poi per motivi personali ho lasciato l'incarico, ma sono sempre rimasto "qui".

Durante il periodo in cui gestivo il reparto ho girato diversi negozi; mi vengono in mente Campi, Bagno a Ripoli, Prato, il vecchio spaccio in piazza San Marco e all'Isolotto, prima che venisse aperto Ponte a Greve.

In quel negozio ricordo che, in certe giornate, dovevamo chiudere le porte poiché "scoppiava" di Soci e clienti che lo frequentavano! Incredibile! Sono stati anni importanti.

Io ero molto timido e dover cambiare ogni 4/5 anni negozio, ricominciando da zero, è stata per me una crescita importante, non solo professionalmente.

Alla parola "negozio" qual è la prima cosa che ti viene in mente?

L'inaugurazione di Campi Bisenzio nell'1981, la mia prima esperienza.

Era tutto fantastico, palloncini, colori, tutto si trasformava in una grande festa!

Mi viene il sorriso sulle labbra a ripensarci.

Io in quel momento stavo alla cassa resi, dove mi venivano consegnate le bottiglie di vetro vuote.

Da quanto tempo sei in questo negozio?

Sono arrivato 8 anni fa, come Caporeparto, poi sono rimasto perché mi sono trovato bene.

Conosco molti dei clienti, soprattutto quelli che frequentano il negozio di mattina, che vengono per fare la spesa, ma anche per scambiare due chiacchiere con noi.

Sei stato contento di lavorare alla Coop?

Ovviamente!



Dalla voce di Marco, qualche ricordo della sua storia in Cooperativa.

Marco Buoniuti, dal reparto Gastronomia del negozio di Firenze via Carlo del Prete.

Saverio Tommasi "La Coop ci accompagna ogni giorno"

Dalla storia della mia famiglia fino all'idea di un mondo migliore.

Mia nonna badava il pollaio e la casa, e mio nonno il terreno intorno. Lui si prendeva cura dei pomodori e faceva crescere i fagioli. Lei prendeva le uova alle galline e le ringraziava. Mia nonna e mio nonno lavoravano in campagna sotto padrone, avevano iniziato presto, aveva scelto la fame per loro. Mia nonna era arrivata fino alla terza elementare, poi le avevano presentato le pecore e un ramo di saggina. Mia nonna Rina raccontava che la maestra, un giorno di fronte alla preside, le chiese 3x3 e lei rispose 9. È morta che ancora lo raccontava, fiera.

Mia nonna e mio nonno si trasferirono in città da adulti, tenendo sempre due galline nel pollaio e i pomodori d'estate. Per dire che avevano comprato casa in città, e che era una casa bella, dicevano: "Siamo vicini alla Coop, non ci manca niente".

Le nonne e i nonni hanno sempre ragione: la Coop ci accompagna, anche a me che sono nato a Firenze, all'Isolotto. Nel Quartiere noi eravamo famosi per gli operai, don Mazzi e la Coop.

Oggi sono Presidente di Sheep Italia, un'associazione con cui proviamo a costruire un pezzetto di mondo migliore, e dalla Coop prendiamo ogni mese i buoni spesa che poi distribuiamo alle donne in difficoltà che seguiamo durante tutto l'anno.

Potremmo dire che la Coop ci piace, ma dacché sono di Firenze, noi preferiamo dire "ci garba di molto!".



Saverio Tommasi,
Presidente Sheep Italia.

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

Palline di mais al gusto pizza Coop - 100 g

Con le palline Coop troverai il gusto della pizza in un delizioso snack a base di farina di mais. Incredibilmente saporite, da gustare una dopo l'altra!

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **944** assaggiatori di cui **758** donne e **186** uomini, ottenendo il punteggio medio di **4,9 su 5**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi hanno apprezzato molto il prodotto, anche se lo preferirebbero meno salato e con confezioni interne monodose.

Non sono una consumatrice di questi prodotti, i gusti pizza li ho sempre trovati eccessivi... Devo ammettere invece che queste hanno un gusto delicato, non impastano il palato. Alla prossima occasione le comprerò!



Il prodotto lo trovo molto buono così, proporrei una confezione richiudibile salva fragranza.

Cambierei il packaging, è molto scuro e poco visibile. Inoltre penso siano troppo salate.



Bresaola Gli Spesotti Coop - 80 g

Carne di bovino, sale, destrosio e aromi naturali: tutta la bontà della bresaola degli Spesotti!

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **932** colleghi, di cui **756** donne e **176** uomini, ottenendo il punteggio medio di **3,8 su 5**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi vorrebbero che il packaging fosse più accattivante e trovano il prodotto buono ma un po' duro.



Ho trovato la bresaola troppo secca, in alcune parti gommosa e difficile da masticare.

Credo che l'immagine della confezione non catturi l'attenzione né tantomeno renda riconoscibile il prodotto... Per i miei gusti personali è un po' salata.

Ottimo rapporto qualità prezzo!



Mini Bretzel Coop - 250 g

Con i Mini Bretzel Eppi Auar Coop è subito festa. Gli snack ideali per intrattenere gli ospiti durante party e aperitivi!

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **843** assaggiatori di cui **672** donne e **171** uomini, ottenendo il punteggio medio di **4,2 su 5**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi hanno apprezzato il prodotto, ma preferirebbero una confezione facilmente richiudibile.



La confezione potrebbe essere migliorata con un salva fragranza.

Per i miei gusti solo un po' troppo salati.

Sono perfetti, i tipici bretzel austriaci!



La chef Enrica Della Martira cucina per noi...

GNOCCHI FATTI A MANO AI FORMAGGI

PREPARA GLI INGREDIENTI E...

- 500 g di patate
- 1 uovo grande
- 150 g di farina
- 1 confezione di sugo fresco ai formaggi Coop
- 1 pizzico di noce moscata
- q.b. sale fino
- q.b. sale grosso
- q.b. pepe



...INQUADRA IL QR CODE

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

L'appetito vien cucinando!

- Lavate molto bene le patate e lessatele con tutta la buccia in acqua bollente salata per circa 40 minuti.
- Una volta cotte sbucciatele ancora calde e passatele nello schiaccia patate, aggiungete sale, noce moscata e l'uovo sbattuto alternato con la farina.
- Una volta uniti tutti gli ingredienti, lavorate l'impasto sul piano di lavoro finché non sarà più appiccicoso, cercate però di non lavorarlo troppo altrimenti gli gnocchi diventeranno collosi.
- Formate dei piccoli filoni spessi circa 1 centimetro e ricavatene gli gnocchi della dimensione che preferite, tagliandoli con un coltello. Sistemati via via su un vassoio ricoperto di carta forno e spolverato di farina.
- Lessate gli gnocchi in acqua salata finché non vengono a galla, scolateli con un mestolo forato e passateli in una ciotola con il sugo di formaggi, mescolando delicatamente.

Serviteli con una spolverata di pepe.





Inquadra il QR Code
per fissare un appuntamento
con i colleghi dell'Ufficio
Paghe.

Questo mese parliamo di salute e prevenzione.

Nel nostro piano MYWelfare trovano spazio la prevenzione e la promozione di una cultura sempre più orientata a favorire uno stile di vita sano ed equilibrato.



COOPERSALUTE

È il fondo di assistenza sanitaria integrativa per i dipendenti di Unicoop Firenze assunti con contratto a tempo indeterminato e di apprendistato. È disponibile un programma di sostegno alle spese mediche con una contribuzione mensile esclusivamente a carico della Cooperativa.

A oggi sono circa **617 le strutture convenzionate in Toscana** per prestazioni di alta specializzazione, visite specialistiche, trattamenti fisioterapici riabilitativi a seguito di infortunio o malattia, prevenzione e cure odontoiatriche.

È disponibile un check-up gratuito di prevenzione: un pacchetto di analisi a scopo preventivo che può essere prenotato - una volta ogni due anni - tramite il numero verde **800016647** oppure sul sito www.coopersalute.it, accedendo all'Area Iscritto e cliccando "Area prenotazione - Sezione pacchetti prevenzione". Il pacchetto è gratuito e non necessita di prescrizione medica.



Accedi alle pillole informative sulla prevenzione!

Desideri proteggere la tua salute e/o quella dei tuoi familiari con una copertura medica dedicata? Vai sul portale MYWelfare e scopri tutte le informazioni.

L'ATTENZIONE DELLA COOPERATIVA NON FINISCE QUI:

nei prossimi mesi scopriremo nuove iniziative per noi dipendenti dedicate alla nostra salute e benessere.

PREMIAMO LA SOSTENIBILITÀ

A cinque negozi di Unicoop Firenze va il riconoscimento per il maggior numero di bottiglie riciclate con gli ecocompattatori.



Scorriamo le immagini dell'evento al Palazzo degli Affari!

Venerdì 10 novembre scorso si è svolto, al Palazzo degli Affari di Firenze, un convegno promosso da Unicoop Firenze per sottolineare l'impegno in tema di ambiente e fare il punto sulle attività adottate negli anni dalla Cooperativa, con lo sguardo rivolto al futuro.

tocca ognuno di noi e ci riguarda come cooperativa di consumatori. I numeri presentati oggi ci dicono che la nostra organizzazione non è mai stata ferma e ha sempre mosso i passi in anticipo, facendo del tema ambientale un terreno di partecipazione collettiva: la giornata di oggi, con il prezioso contributo dei tanti esperti e scienziati che ci supportano, è l'occasione per ribadire il nostro impegno, puntando al coinvolgimento del grande pubblico di Soci, clienti, cittadini e dei più giovani".

Hanno fatto seguito gli interventi sul tema del cambiamento climatico, sui suoi effetti sempre più dirompenti e sulle possibili azioni da intraprendere, di **Stefano Ciafani**, Presidente di *Legambiente*, di **Stefano Mancuso**, scienziato naturalista e di **Serena Giacomini**, Presidente di *Italian Climate Network*.

Per sottolineare il valore che la Cooperativa riserva in ogni occasione all'ambiente si è deciso di aprire il convegno del 10 novembre con la consegna del **Premio speciale "Il riciclo non va in vacanza"**, da Coripet a Unicoop Firenze.

Questo riconoscimento è stato assegnato per il numero di bottiglie raccolte durante i **tre mesi estivi del 2023**, nei cinque ecocompattatori di **Empoli via Sanzio (584mila unità)**, **Poggibonsi via Salceto (532mila unità)**, **San Miniato (438mila unità)**, **Cascina (423mila unità)** e **Sesto Fiorentino via Petrosa (382mila unità)**, che, con le quantità raggiunte, occupano **le prime cinque posizioni della classifica nazionale**, sugli 850 compattatori Coripet attivati in tutta Italia. Hanno ricevuto il premio: **Silvana Volpi**, Direttrice del negozio di Empoli via Sanzio; **Matteo Occhini**, Direttore del negozio di Poggibonsi via Salceto; **Pierluigi Sculatti**, Direttore del negozio di San Miniato; **Alessandro Roggi**, Direttore del negozio di Cascina via Fosso Vecchio e **Claudio Terrosi**, Direttore di Sesto Fiorentino via Petrosa.

Francesca Gatteschi, Direttrice Soci Unicoop Firenze, ha dichiarato: "Oggi, alla luce della terribile alluvione che ha colpito la nostra regione, la riflessione su cosa possiamo fare per fermare l'inarrestabile corsa del cambiamento climatico e per salvare il nostro Pianeta è ancora più urgente. È un interrogativo che





DALLA PARTE DEI BAMBINI

Il Natale della Fondazione Il Cuore si scioglie.

**FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOGLIE**

Dicembre, mese della solidarietà con la campagna natalizia della Fondazione Il Cuore si scioglie e Unicoop Firenze a sostegno dell'UNICEF.

Fra le iniziative, anche il panettone solidale firmato da Luisanna Messeri per sostenere Casa Marta e i frollini Coop in edizione speciale per contribuire ai progetti della Fondazione Il Cuore si scioglie. A tutti i bambini del mondo che vivono in zone di guerra è dedicata la campagna natalizia promossa dalla **Fondazione Il Cuore si scioglie** e **Unicoop Firenze** per sostenere l'**UNICEF**, l'Agenzia delle Nazioni Unite che, dal **1946**, in tutto il mondo, si occupa di tutelare i diritti dei bambini, in particolare dei più fragili e svantaggiati. Per contribuire, dal **14 dicembre** fino al **14 gennaio** è possibile donare alle casse dei punti vendita Coop **1, 5 o 10 euro** oppure **100, 500 o 1.000 punti** dalla carta Socio. Le donazioni verranno utilizzate dall'**UNICEF** per acquistare **kit di pronto soccorso** destinati ai bambini colpiti da conflitti e guerre.

All'interno di ogni kit ci sono **medicine** di primo soccorso, **cibo terapeutico**, una **coperta** e **comprese per la potabilizzazione dell'acqua**. Attraverso una donazione all'UNICEF, chiunque

può contribuire a farlo arrivare ovunque ci sia una guerra o un'emergenza da risolvere. Nel periodo delle feste, nei punti vendita Unicoop Firenze saranno allestite **postazioni** per informazioni sulla campagna e sulle **iniziative** delle **sezioni Soci Coop** che organizzeranno cene, incontri e occasioni di socialità per contribuire alla **raccolta** a favore di UNICEF.

IL PANETTONE DI LUISANNA MESSERI PER CASA MARTA

È buono e fa del bene: a sostegno di **Casa Marta** torna anche quest'anno il panettone artigianale a marchio **Banco del Gusto**, realizzato secondo la ricetta della cuoca toscana **Luisanna Messeri**. Acquistandolo, si contribuisce alla costruzione di **Casa Marta**, una struttura, a Firenze, che potrà accogliere, insieme ai familiari, bambini con patologie cronic-complesse, e nella fase terminale della malattia, potrà offrire loro l'assistenza medico-infermieristica con professionalità di eccellenza del **Meyer**. Il panettone per Casa Marta è in vendita nella versione da 1 kg, anche nei supermercati più piccoli, **fino al 24 dicembre**.

I FROLLINI IN EDIZIONE SPECIALE

Sugli scaffali dei punti vendita Unicoop Firenze, fino al **7 gennaio**, anche un'edizione speciale dei **frollini Coop con gocce di cioccolato**, rivisitati con allegre forme natalizie e vestiti con una grafica ad hoc per le feste. Con ogni confezione acquistata si ricevono **100 punti** sulla carta Socio e si contribuisce a sostenere i **progetti di solidarietà** della **Fondazione Il Cuore si scioglie**.

Pagina Instagram e Facebook
@ilcuoresiscioglie

www.ilcuoresiscioglie.it

info@fondazioneilcuoresiscioglie.it



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

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



oppure inquadra il QR Code.

Per noi che ci lavoriamo.

myunicoop.coopfirenze.it



Scarica l'App MYA