



LA SICUREZZA IN COOPERATIVA

I valori della condivisione e della responsabilità
alla base del nostro nuovo Vademecum.



IN QUESTO NUMERO:

- La sicurezza sui luoghi di lavoro.
- Montramito a colori.
- Arriva il pet food di Coop.
- Un negozio, due storie.



IN PRIMO PIANO

02 La sicurezza sui luoghi di lavoro. Tema strategico e di grande rilevanza per la Cooperativa.

INIZIATIVE E NOTIZIE

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

APPROFONDIMENTO

06 Orientamento cooperativo. Le attività e i percorsi formativi di Unicoop Firenze.

I NOSTRI NEGOZI

08 Montramito a colori. Festeggiamo insieme il Carnevale.

I NOSTRI REPARTI

10 Arriva il pet food di Coop. Le nuove linee studiate con l'Università di Milano!

NOI

12 La solidarietà sta a monte. Santa Maria a Monte, i nostri colleghi e la loro lotteria di beneficenza.

13 Il cuore grande di Grisù. Marco Salutini, macellaio di Pontedera, e la sua "terapia" del sorriso.

14 Un negozio, due storie. San Casciano e la vita in Cooperativa di Loredana e Fabio.

CI SCRIVE...

16 Annalisa Ferrari. "Da Coop.fi, tutta l'autenticità del nostro territorio".

I NOSTRI PRODOTTI

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

ACCANTO A TE

18 MYWelfare. Diamo ascolto al tuo benessere il servizio di supporto psicologico per i nostri dipendenti.

19 MYWelfare. Uno spettacolo di museo. Unicoop Firenze e La Compagnia delle Seggiole.

SOLIDARIETÀ

20 Insieme si può fare! Ecco i primi progetti 2024 "Pensati con il Cuore" della Fondazione Il Cuore si scioglie.



LA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Tema strategico e di grande rilevanza per la Cooperativa.

La tutela della sicurezza sul lavoro, oltre che un principio costituzionalmente garantito, è un diritto inviolabile della persona e, per la Cooperativa, anche in ragione della sua natura d'impresa, rappresenta una priorità assoluta.

Fondamentale è la promozione e la diffusione della cultura della sicurezza e della prevenzione sui luoghi di lavoro.

Ne abbiamo parlato con **Ivan Castrovillari**, Responsabile Sistema Integrato Qualità, Prevenzione e Sicurezza.

Unicoop Firenze ha trovato un primo momento di valorizzazione di queste fondamentali tematiche nel primo contratto integrativo del 2013, con il quale ha istituito l'Ora della Sicurezza, importante momento di condivisione con tutti i lavoratori.



Ivan Castrovillari, Responsabile Sistema Integrato Qualità, Prevenzione e Sicurezza.



Ivan Castrovillari ci introduce l'Ora della Sicurezza.



Un ulteriore passo in avanti è stato fatto con il Contratto Integrativo 2022, quando è stata istituita la **Commissione Tecnica Sicurezza sul Lavoro**.

La **Commissione** ha il compito di promuovere la diffusione della cultura della sicurezza e prevenzione nei lavoratori attraverso la proposta e la collaborazione nella stesura dei programmi da divulgare nell'Ora e nella Giornata della Sicurezza.

La commissione ha promosso anche la stesura del **Nuovo Vademecum** che ha assunto una forma completamente diversa rispetto al passato, all'interno del quale si evidenziano gli aspetti

valoriali piuttosto che quelli normativi, contenuti peraltro in tutti i nostri manuali dei rischi.

Il nuovo Vademecum si propone quindi di evidenziare le fondamenta su cui si basa la visione della Cooperativa in materia di cultura della sicurezza e prevenzione.

Questo strumento porta un'innovazione comunicativa, presentando i sei principi fondamentali, su cui si basa la nostra politica della sicurezza, a fumetti, con lo scopo di creare dibattiti e discussioni in modo attivo sul tema.

LA SICUREZZA È REALE QUANDO È CONDIVISA

Già dal titolo si comprende l'importanza di creare partecipazione e condivisione su questo tema insieme a tutti i lavoratori e responsabili.

Dopo il primo principio che enuncia **la nostra visione**, si sviluppano gli altri punti di attenzione.

La sicurezza non ha ruolo

Sottolinea il ruolo centrale del lavoratore inteso come persona, come promotore e parte attiva della prevenzione, senza distinzione di ruoli.

La condivisione è conoscenza

Principio che, ancora una volta, fa capo al dialogo e all'ascolto reciproco, come migliore forma di consapevolezza e di conoscenza e quindi di cambiamento.

Il buon esempio è fondamentale

Prevede che ognuno di noi sia un punto di riferimento, con il proprio agire, per gli altri.

La prevenzione è il nostro scudo

Significa, invece, che avere cura di noi stessi, ci porta a calare la sicurezza in ogni nostro pensiero prima di agire.

Il rispetto delle regole è figlio della cultura

Rispettare le regole in modo naturale significa che una regola, scritta o formalizzata, si riconosce nell'agire quotidiano, senza imposizioni.



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

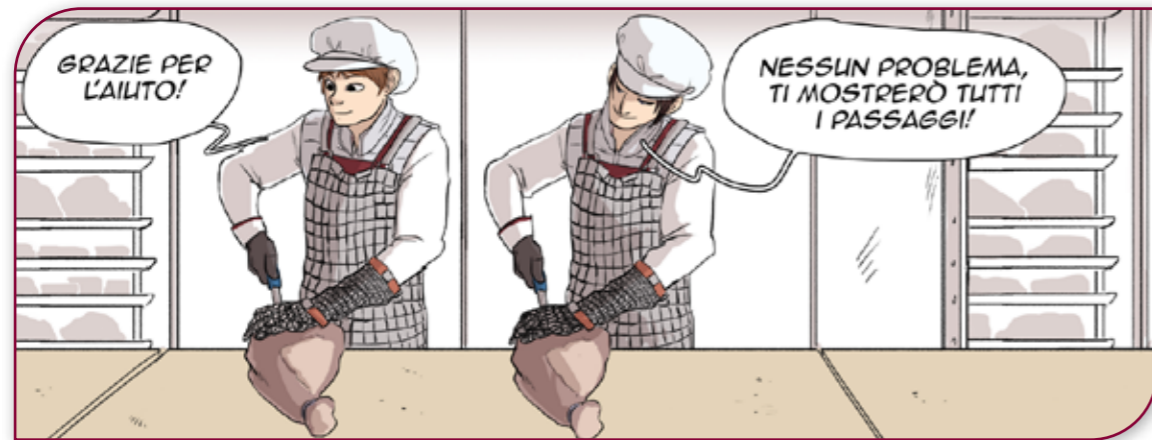


Per noi che ci lavoriamo.



L'Ora della Sicurezza, che si svolgerà in questi mesi, consisterà nell'apertura un dibattito sui principi enunciati dal Vademecum con esempi di azioni quotidiane attraverso cui questi principi prendono forma e vivono. Sarà uno spazio di riflessione aperto, dove condividere la propria esperienza sulle tematiche legate

alla sicurezza, un momento prezioso per sensibilizzare tutti i lavoratori sull'importanza della **"sicurezza sui luoghi di lavoro"** aumentando il senso di responsabilità, verso se stessi, verso i colleghi e verso la Cooperativa.



TENIAMOCI AGGIORNATI!

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

UNA BUONA SPESA CONTINUA CON I NUOVI BUONI SCONTO

Dal 19 al 25 febbraio, in tutti i punti vendita Unicoop Firenze, i Soci e i clienti che acquisteranno prodotti dei nostri valori (di aziende toscane, ecologici, biologici, frutta e verdura fresche e Prodotti a Marchio Coop) contrassegnati dal cartellino rosso **"Una Buona Spesa"** riceveranno **ogni 15€ un buono sconto da 5€**, che la settimana successiva (**dal 26 febbraio al 3 marzo**) potrà essere speso **ogni 30€ e multipli, su tutta la spesa**.

Il punto vendita di fruizione può essere differente da quello di erogazione. È prevista circolarità tra i negozi di Unicoop Firenze e di Terre di Mezzo (la circolarità del buono in Terre di Mezzo prevede l'erogazione solo ai Soci).



IL NUOVO PACKAGING DELLE SALSE TAKE AWAY FA BENE ALL'AMBIENTE



Le salse take away **cambiano confezione, ma non il prezzo!**

Il nuovo packaging è composto da **due materiali riciclabili separati** (la vaschetta esterna in cartoncino, dotata di finestra per rendere visibile il prodotto, e un rivestimento interno in plastica sottile).

Questo nuovo formato è stato pensato proprio per una **maggior sostenibilità ambientale**, riducendo annualmente una quantità di plastica, pari a 5.900 kg (-40%).

La dicitura "senza glutine" sarà ben evidente in etichetta e presenterà, oltre al logo del prodotto in Toscana, anche "i consigli per l'uso".

ORIENTAMENTO COOPERATIVO

Le attività e i percorsi formativi di Unicoop Firenze.

Giulio, Valentina, Francesco e Renato ci parlano del progetto.



Unicoop Firenze, ormai da diversi anni, mette a disposizione i propri lavoratori e le loro competenze per permettere agli studenti, che vengono inseriti da parte delle loro scuole in percorsi formativi, di poter apprendere e assimilare professionalità e conoscenze.

VALENTINA MANNUCCI Specialista Selezione

Stiamo portando avanti questo percorso ormai da due anni. Abbiamo contattato personalmente gli istituti coinvolti andando nelle loro sedi ad incontrare gli studenti. Nello scorso anno sono stati coinvolti oltre 700 ragazzi di cui 25 hanno partecipato ai percorsi, della durata di circa 200 ore, che si sono svolti all'interno della nostra sede di Scandicci, nella Direzione Informatica e Logistica. Nel 2024 non ci fermiamo vista la qualità del percorso svolto.



Da sinistra: Valentina Mannucci, Specialista Selezione e Giulio Colomeiciuc, Specialista Selezione.

FRANCESCO BRUSCOLI Responsabile Portafoglio Software Applicativo

È un percorso estremamente interessante perché spiega, nella modalità più semplice possibile, quello che è il lavoro svolto nella Direzione IT di una realtà complessa come Unicoop Firenze. È fondamentale riuscire a spiegare loro le opportunità di lavoro che ci sono dopo il loro percorso di studi. Gli illustriamo i vari mestieri tramite spiegazioni, affiancamenti o prove pratiche.

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (in breve PCTO), ex alternanza scuola-lavoro, sono attività formative in cui gli studenti dell'ultimo triennio delle scuole superiori possono avvicinarsi in prima persona al mondo del lavoro, oltre che un'importante esperienza al fine del proseguimento degli studi.

Nello scorso anno sono stati coinvolti quattro istituti presenti nell'area fiorentina: I.S.I.S. Gobetti - Volta, I.T.I.S. Meucci, I.S.I.S.T.L. Russell Newton e I.I.S. Galilei.

I colleghi delle direzioni Persone, Informatica e Logistica ci hanno raccontato pillole sulla loro partecipazione al progetto.

GIULIO COLOMEICIUC Specialista Selezione

Questi percorsi sono uno strumento con cui Unicoop Firenze decide di rafforzare la propria presenza all'interno del territorio di riferimento, andando all'interno degli istituti superiori a raccontare la storia e i valori della Cooperativa. Vengono coinvolte le classi terze, quarte e quinte degli istituti superiori, in questo caso a indirizzo tecnico, in particolar modo logistico e informatico. Si articolano in momenti dedicati alla presentazione della nostra realtà all'interno delle terze e delle quinte, e momenti in presenza nella nostra sede esclusivi per le classi quarte.



Da sinistra: Stefano di Stefano, Responsabile Gestione Scorte e Pianificazione domanda Salumi, Latticini e Gastronomia - Alessio Pagnozzi, Responsabile Magazzino Generi Vari Scandicci - Fabio Galeota, Responsabile Trasporti e Piattaforme Esterne - Matteo Lorenzo Rotaru, Addetto Magazzino Generi Vari - Alessandro Tagliafrasci, Responsabile Trasporti - Stefano Cassigoli, Responsabile Gestione Scorte e Pianificazione domanda Chimica, Surgelati, No Food, Pet Food e Fidelizzazione.

RENATO FRANCESCO MIRACCO Responsabile Area Software Quality Assurance

Sono una delle persone che accompagna i ragazzi dal primo all'ultimo giorno con l'obiettivo di rendere questo momento non solo di condivisione, ma anche di valore. Partiamo dal racconto di chi siamo, per poi entrare nel cuore delle attività. Vengono messi a disposizione i nostri laboratori ed è quello il momento in cui toccano con mano qualcosa che noi abbiamo raccontato durante il percorso del PCTO. Svolgiamo anche quelli che vengono generalmente chiamati hackathon, ossia eventi in cui i partecipanti passano alla proposta di idee e alla formazione di squadre in base agli interessi e alle competenze. Una delle ultime sfide era legata alla realizzazione di un e-commerce dove i ragazzi si immedesimavano nella progettazione di quello che poteva essere appunto il nostro e-commerce.



Da sinistra: Francesco Bruscoli, Responsabile Portafoglio Software Applicativo - Renato Francesco Miracco, Responsabile Area Software Quality Assurance.

ALESSANDRO TAGLIAFRASCHI Responsabile Trasporti

Anche nel settore Logistica abbiamo accolto studenti ai quali è stato illustrato tutto il percorso e la filiera del trasporto: dal ricevimento degli ordini, le logiche di pianificazione base e giornaliera, i carichi degli automezzi, fino alle spedizioni. Il feedback è stato caratterizzato da grande attenzione ed esperienza, soprattutto rispetto agli studi teorici appresi in sede scolastica, che i ragazzi hanno potuto testare sul campo, approfondendo i vari aspetti, togliendosi dubbi e curiosità.

STEFANO DI STEFANO Responsabile ufficio Gestione Scorte PLS

Il PCTO è un'esperienza che, contrariamente a quanto si pensi, non accresce soltanto i ragazzi che hanno l'opportunità di confrontarsi con uno scenario completamente nuovo rispetto al proprio, cioè quello aziendale, ma anche noi. È stato bello inoltre poter dare loro consigli su come affrontare una nuova sfida e fornire loro nuove chiavi di lettura per approcciarsi in modo costruttivo ad una realtà aziendale.

MATTEO ROTARU Addetto magazzino Generi Vari

Ho vissuto in prima persona quest'esperienza: partendo dalla conoscenza del processo degli ordini, in cui si stabiliscono le quantità e la relazione per arrivare in magazzino, in cui si traccia la filiera. Posso testimoniare che le cose apprese a scuola, applicate in una realtà lavorativa, mi hanno permesso di capire l'importanza degli studi fatti e allo stesso tempo mi è stata data la possibilità di vivere un'esperienza lavorativa molto interessante, in una realtà grande come Unicoop Firenze.

MONTRAMITO A COLORI

Festeggiamo insieme
il Carnevale.



Carnevale: tempo di risate, giochi e travestimenti. Nessuno può resistere a questa spumeggiante atmosfera che, come un lancio di coriandoli, colora tutto ciò che la circonda. Altrettanto vivaci, sono i colleghi di Montramito, negozio a pochi chilometri da una delle celebrazioni più importanti del nostro territorio nazionale, il Carnevale di Viareggio.



Non sono gli scherzi a rendere gioiale l'accoglienza, ma la grande professionalità di chi lavora nel negozio. L'area di vendita si apre su un invitante allestimento in cui i clienti possono trovare tutto ciò che la tradizione della festa richiede: chiacchiere, frittelle e dolci invitanti!

Le bancarelle dell'Ortofrutta profumano di agrumi e dal banco della Forneria arrivano invitanti fragranze di schiacciata.

Il Direttore, **Federico Cucurnia**, ci ha guidato all'interno del negozio e ci ha fatto conoscere il personale che lo anima, con passione e professionalità, ogni giorno.

"Ho la fortuna di lavorare con colleghi preparati e pronti a ogni evenienza, sia i Capireparto che i collaboratori. Una bella squadra, sempre con il sorriso sulle labbra.



Ho avuto la fortuna di "aprire" questo negozio, come Caporeparto dei Generi Vari e adesso, sono felicissimo di iniziare il mio "nuovo" percorso da Direttore con le stesse persone.

Federico Cucurnia,
Direttore del negozio di Montramito.

Il negozio è ubicato in una zona che non ha un centro abitato vicino, quindi è necessario quotidianamente impegnarsi al massimo per fidelizzare la clientela e far capire come Unicoop Firenze sia differente dalle altre insegne per la sua storia, i suoi valori e lo sviluppo del territorio".

Le parole delle colleghe **Katuscia, Elisa e Claudia**, nel racconto delle loro esperienze, hanno confermato la collaborazione e serietà che si respira entrando nel negozio e come la Cooperativa si stia facendo conoscere, in questo luogo, nel modo più positivo: col sorriso dei suoi lavoratori.



Territorio e contesto

Montramito fa parte del comune di Massarosa, in provincia di Lucca, vicinissimo alla città di Viareggio.

Purtroppo niente rimane dell'**antica fortezza** di Montramito, posta a difesa delle vie di comunicazione dalle incursioni dei pirati. Possedimento dei figli di Ubaldo da Bozzano, nel 1172 passò ai pisani, provocando la reazione di Lucca, che la conquistò rasandola al suolo. Venne ricostruita dai Da Bozzano, ma di nuovo distrutta nel 1187 dai lucchesi. Famoso il leggendario "**Lago di Montramito**".

La storia risale al **Medioevo** in cui si narra che, al posto del lago, si trovasse un monastero di **frati questuanti**. Il convento era in decadenza e i frati chiedevano elemosine.

Purtroppo da necessità, la loro sete si trasformò in voglia di ricchezza e sembra che con il tempo avessero iniziato ad accumulare grandi somme di denaro, dedicandosi al lusso.

Il Papa intervenne per richiamare i religiosi ai loro voti, senza successo. In una fredda notte invernale, la terra sotto il convento iniziò a tremare fintanto che una forte scossa svegliò i frati.

Il mattino seguente il monastero era scomparso e al suo posto si trovava un laghetto. La **leggenda** dice che in certi momenti le arcate del monastero siano visibili attraverso le acque del lago!



ARRIVA IL PET FOOD DI COOP

Le nuove linee studiate con l'Università di Milano!

Quattro nuove linee di pet food a Marchio Coop pensate per soddisfare tutte le esigenze dei nostri amici animali, con ben 200 nuovi prodotti, tra cibi specifici, snack e utili accessori.

Si stima che in Italia, oggi, siano presenti nelle case 10,2 milioni di gatti e 8,8 milioni di cani, un numero sempre più in aumento. Secondo uno studio condotto su dati Istat, il 53% degli italiani tra i 18 e i 65 anni convive con un animale domestico. Un mercato che l'Ufficio Studi Coop stima nel 2023 possa valere 6,8 miliardi di euro l'anno, tra cibo (4,3 miliardi di €), visite veterinarie (1,3 miliardi di euro) e altre spese (1,1 miliardi di €).

Cani e gatti sono sempre più centrali nella vita degli italiani; per questo le scelte per la loro cura sono sempre più simili a quelle che si compiono per gli altri membri della famiglia, con particolare attenzione alla qualità del cibo che assume un valore crescente



Le nuove linee pet food raccontate da **Gianna e Alberto**.

per le ripercussioni che può avere sulla salute degli animali. I "pet owner" amano i propri animali e tendono a umanizzarli: per il 94% di loro sono dei veri e propri amici o membri della famiglia e gli acquisti a loro dedicati prevedono un forte coinvolgimento, abbracciando spesso la sfera emotiva e declinandosi in un'accurata attenzione alle preferenze e al gusto individuale così come a diete specifiche in base alla razza, all'età, allo stile di vita dell'animale.

"L'approccio alla costruzione del nuovo assortimento", afferma **Alessandra Gori, Business Manager Generi Vari e Surgelati**, "in tutte le sue leve, ha tenuto conto del target sensibile e focalizzato al quale ci rivolgiamo.

Una maggiore qualificazione dell'offerta con un profondo lavoro sul Prodotto a Marchio è il primo step di un percorso più complesso. L'idea, in futuro, sarà quella di dare una proposta in tutte le sue componenti: assortimento, banco, attività promozionali e di marketing, tale da soddisfare al meglio l'esigenza dei consumatori".

Oltre ai **VALORI** che da sempre contraddistinguono **I NOSTRI MARCHI**

SICUREZZA

I **Prodotti Coop** sono il risultato della nostra accurata selezione dei fornitori e di un rigoroso sistema di controlli e verifiche

ETICA

Tutti i prodotti sono realizzati nel **rispetto dei diritti fondamentali della persona** e dei lavoratori.

ECOLOGIA

I nostri prodotti **rispettano l'ambiente** grazie alla scelta di materie prime e di metodi di produzione più sostenibili.

BONTÀ

I nostri prodotti sono il risultato di efficaci collaborazioni con produttori di qualità, industriali o artigianali, e sono progettati e controllati per **garantire la bontà e l'efficacia** prestazionale

CONVENIENZA

I grandi volumi all'acquisto garantiscono il **miglior rapporto qualità-prezzo** al fine di tutelare il potere d'acquisto dei Consumatori.

TRASPARENZA

I Consumatori hanno accesso ad informazioni in merito all'origine delle materie prime, processi produttivi, prodotti e filiere.

Aggiungiamo anche **AMORE, DESIDERIO, ATTRAZIONE**, per far percepire la qualità che c'è dentro ai nostri prodotti

UNO SGUARDO ALLE NUOVE LINEE A MARCHIO COOP

Alla luce di questi dati, Coop ha deciso di lanciare **4 nuove linee specifiche** per potenziare l'offerta relativa all'alimentazione degli animali a disposizione nei punti vendita. I nuovi prodotti sono circa 200, e oltre al cibo, comprendono gli accessori (lettieri, tappetini, prodotti per l'igiene) e gli snack, tutti già in arrivo nei punti vendita.

Tutti i prodotti sono stati elaborati con il supporto **dell'Università di Milano e del gruppo di lavoro presieduto dal professor Valentino Bontempo**, specializzato in nutrizione e alimentazione animale. A caratterizzare tutte le linee alcuni elementi di base che fanno parte dei requisiti dei prodotti Coop, a partire dall'assenza di conservanti né coloranti aggiunti, con un occhio però all'innovazione. Compare una nuova linea **"Plat du Jour"** che propone un'ampia varietà di piatti e anche la classica **"Amici Speciali"** è stata rivisitata per rispondere alle nuove esigenze del mercato. Nella linea **Esigo** invece si trovano alimenti arricchiti di vitamine, sali minerali

Amici Speciali

IN FAMIGLIA, CON SEMPLICITÀ

Che cos'è?
È la linea di petfood e accessori per cani e gatti che ti aiuta a prenderti cura dei tuoi animali domestici giorno dopo giorno, con il giusto rapporto qualità-prezzo, garantito dai valori Coop.

A chi si rivolge?
ai proprietari di cani e di gatti che cercano per i loro animali una corretta alimentazione e gli accessori indispensabili per l'igiene quotidiana e la toilette, scegliendo prodotti affidabili.

Che cosa fa?
propone una vasta scelta di alimenti per cani e gatti, secco e umido, in tanti gusti diversi e pratici multipack, oltre agli snack e agli accessori per igiene e bellezza: tutto ciò che occorre per le esigenze quotidiane!

Plat du Jour

RICETTE SFIZIOSE per AMICI GOLOSI!

Che cos'è?
È la linea di petfood per cani e gatti che propone ogni giorno un menu diverso per i nostri amici golosi - ingredienti, ricette, abbinamenti e formulazioni appetitose, in tante varianti di gusto!

A chi si rivolge?
ai proprietari di cani e di gatti che cercano per i loro animali un menu variato e capace di stimolare il loro appetito, invogliandoli ad alimentarsi in modo sano, equilibrato... e da leccarsi i baffi!

Che cosa fa?
Propone una vasta scelta di ricette sfiziose per cani e soprattutto gatti, con ingredienti vari e in multipack assortiti, per deliziare gli animali più esigenti con "piatti del giorno" sempre diversi, dagli straccetti alle mousse, dai filetini agli snack cremosi.

Imprinta

SEGUI L'ISTINTO

Che cos'è?
È la linea basata sui principi dell'alimentazione corretta e bilanciata: un ritorno alla natura con materie prime di qualità, ricette semplici e ingredienti naturali* o superfood.

A chi si rivolge?
ai proprietari di cani e di gatti che cercano per i loro animali il maggior rispetto della loro condizione naturale, prediligendo l'alimentazione secondo natura e uno stile di vita più consapevole.

Che cosa fa?
Propone due linee di petfood che condividono la stessa filosofia: la natura come origine del nutrimento più adatto agli animali domestici.

Imprinta Natural secco e umido per cane e per gatto, a base di ingredienti naturali* e poco processati.

Imprinta SUPERFOOD secco e snack per cani, secco e umido per gatti, arricchiti con ingredienti dai superfood come spirulina, melograno o mirtillo che sono fonte naturale di principi attivi benefici per gli animali.

GLI ALIMENTI IMPRINTA NATURAL SONO PRODOTTI CON INGREDIENTI NATURALI*
*secondo quanto riportato nel Codice FEDIAF - Codice di buona pratica di etichettatura degli alimenti per animali da compagnia

ESIGO

LA NUTRIZIONE COME SUPPORTO

Che cos'è?
È il mondo dell'alimentazione specifica per esigenze, appositamente studiata per soddisfare i diversi bisogni di ciascun animale: a seconda della fase di sviluppo, della dieta consigliata dal veterinario, delle abitudini e dei gusti, Esigo! ha il prodotto che fa per lui.

A chi si rivolge?
ai proprietari di cani e di gatti che cercano per i loro animali un'alimentazione **completa e bilanciata**, che dia anche un supporto per il mantenimento del benessere di cani e gatti.

Che cosa fa?
Propone tre linee di petfood che condividono la stessa filosofia: la nutrizione mirata come supporto alla salute degli animali domestici.

ESIGO per accompagnarli nei diversi stadi di sviluppo e in base allo stile di vita e alla taglia dell'animale;

ESIGO SPECIALIST specificamente studiato per rispondere alle esigenze alimentari e per supportare le più diffuse problematiche funzionali.

Esigo! Specialist comprende anche la linea Single Animal Protein: formulati con un'unica fonte proteica animale, studiati per chi ha sensibilità alimentari.

e nutrienti specifici per le diverse necessità in base all'età, ma anche al peso e allo stile di vita. C'è infine **"Imprinta"** con ingredienti "superfood" o ingredienti naturali secondo le linee guida FEDIAF (la Federazione Europea dell'industria degli animali per animali da compagnia).

"Nei negozi di riferimento, avendo maggiori spazi a disposizione, il racconto del prodotto e delle linee è ovviamente più esteso e più profondo; la proposta è però altrettanto valida e completa anche nei negozi medio piccoli, nei quali sono state inserite novità anche al di là del Prodotto a Marchio", ha confermato **Alberto Tucci, Category Manager Surgelati e Pet Food Formati di Riferimento**.

"Il nostro compito è quello di gestire prodotti a libero servizio, prodotti che possono essere fruibili da tutti, con etichette ben chiare per la loro comprensione e utilizzo. Il nostro è un prodotto ben vendibile a scaffale, che parla da solo e di fronte al quale il Socio e il cliente si sente libero di consultare e valutare l'offerta", ha dettagliato **Gianna Crescioli, Category Manager Chimica e Pet Food formati di prossimità**.



LA SOLIDARIETÀ STA A MONTE

Santa Maria a Monte, i nostri colleghi e la loro lotteria di beneficenza.

Nel negozio di Santa Maria a Monte è tradizione unirsi per aiutare chi ha più bisogno.

La **Fondazione Il Cuore si scioglie**, in collaborazione con **Unicoop Firenze**, ha attivato una **campagna a sostegno di UNICEF**, che fino al 14 gennaio scorso ha dato la possibilità di donare alle casse dei punti vendita Coop.fi, un contributo per l'acquisto di kit di pronto soccorso destinati ai bambini colpiti da conflitti e guerre.

Il risultato, presentato alla stampa lo scorso 25 gennaio, alla presenza di Andrea Iacomini, Portavoce di UNICEF Italia, Olivia Castellino, Presidente del Comitato Provinciale per l'UNICEF di Firenze, Sara Biagi, Vicepresidente della Fondazione Il Cuore si scioglie e Claudio Vanni, Responsabile Relazioni Esterne Unicoop Firenze, **ha visto un contributo di 80mila euro**.

Con la cifra raccolta verranno acquistati **6.400 kit salvavita**.

I colleghi del negozio di Santa Maria a Monte, si sono fatti **portavoce dell'iniziativa** promuovendo, a loro volta, una lotteria di Natale per dare maggior risalto alla raccolta fondi.

"Cooperando per la solidarietà... un impegno spontaneo per aiutare i bambini" ha dichiarato **Marco Giannelli, Direttore** del negozio.

Michela Pagliai e **Tiziano Falorni**, rispettivamente **Caporeparto Servizio al Cliente** e **Caporeparto No-food**, si sono rimboccati le maniche e hanno creato sinergie e collaborazioni tra tutti i dipendenti, affinché l'iniziativa ottenesse il miglior risultato.

"È una tradizione che dura negli anni. Durante i mesi precedenti ci attiviamo per recuperare il materiale necessario per creare la lotteria. Partecipano sempre molto volentieri tutti i dipendenti del negozio" ha raccontato **Tiziano**.

Michela, con un grande sorriso, ha aggiunto: "il periodo della preparazione è sempre molto frenetico, poiché è quello delle festività natalizie, ma con il contributo di tutti riusciamo sempre a ottenere buoni risultati. In questa occasione ha voluto dare il suo



Che lotteria! **Michela** e **Tiziano** ci raccontano alcuni aneddoti.



Da sinistra: **Michela Pagliai**, Caporeparto Servizio al cliente - **Marco Giannelli**, Direttore - **Tiziano Falorni**, Caporeparto No Food.

contributo anche la farmacia, che si trova nella nostra galleria, donando oggetti che potessero essere messi in palio".

Il risultato è stato ottimo, sono **stati raccolti 589,00 euro**.

Un applauso ai colleghi e... appuntamento alla prossima iniziativa!



IL CUORE GRANDE DI GRISÙ

Marco Salutini, macellaio di Pontedera, e la sua "terapia" del sorriso.



Una gioiosa atmosfera ci ha accolti, grazie alle luci e ai colori che fanno da cornice al negozio e grazie al sottofondo delle chiacchiere di Soci e clienti.

Queste si mescolano allo scambio di parole che quotidianamente i colleghi riservano loro per aiutarli e supportarli durante gli acquisti.

Avvicinandoci al banco delle carni, intravediamo, preso dal suo lavoro, gli occhi sorridenti di Marco che, da soli, trasmettono serenità ai clienti.

"Marco è una persona dal cuore grande.

Lo è a tutto tondo, sia sul lavoro che fuori. Lo dimostra il suo essere sempre a disposizione e pronto a coprire le varie necessità che si possono presentare nel reparto. I clienti gli riconoscono il talento di saper donare sorrisi, anche nelle sue attività al di fuori del luogo di lavoro.

Si dedica molto agli altri, non si limita nel donare e non lo fa per ricevere qualcosa in cambio. I suoi sorrisi e l'affetto sono ciò che lo rendono felice. Dona di cuore e raccoglie pura felicità!" ha raccontato **Filippo Gronchi**, Direttore del negozio di **Pontedera, via Terracini**.

Il collega, macellaio, **Marco Salutini** nel tempo libero veste i panni del clown Grisù.

Il nome d'arte da lui scelto ricorda quello del draghetto protagonista di una serie animata di qualche anno fa.

"Ho deciso di dedicarmi a regalare sorrisi. A questa età ho dovuto fare delle scelte e ho lasciato l'attività con i vigili del fuoco, da cui ho preso spunto il mio nome", ci ha detto **Marco**.

"Con il naso rosso e una valigia carica di pupazzetti, che mi vengono donati anche dai clienti, cerco di portare conforto dove ce n'è bisogno. Durante la pandemia, al lavoro, noi colleghi

cercavamo di donare un piccolo sorriso da dietro la mascherina. Vedendo le persone molto preoccupate, sia nel supermercato, ma anche dietro le finestre delle loro case, mi è venuta un'idea alternativa all'attività che svolgo all'interno di scuole, asili e case di riposo, chiuse durante il Covid.

Ho indossato i panni del clown, ho preso il carrellino e ho iniziato a camminare per strada: la reazione della gente è stata sorprendente, tutti erano entusiasti e sorridenti.

Così è nato il **Sorriso porta a porta**".



Da sinistra: **Filippo Gronchi**, Direttore - **Marco Salutini**, macellaio.

Molti sono stati i riconoscimenti, anche da parte delle autorità locali, riservati a Marco.

Il nostro collega è un degno testimone di un valore come quello della solidarietà, che la nostra Cooperativa sostiene.



Cosa fa Marco? Ascoltiamolo.

UN NEGOZIO, DUE STORIE.

San Casciano e la vita in Cooperativa di Loredana e Fabio.

Il loro ultimo giorno di lavoro è coinciso con la fine del 2023; durante questo hanno ricevuto insieme il caloroso abbraccio del Direttore Marco Pardelli, di tutti i colleghi e dei clienti. Da questo recente ricordo comune è iniziata una piacevole chiacchierata con Loredana e Fabio.

Loredana

Il primo giorno di lavoro è stato in questo negozio nel **1992**, il 15 di ottobre...

Il punto vendita di San Casciano era stato inaugurato quell'estate.

Il mio inizio fu un pochino sofferto.

Per l'apertura era stato indetto un concorso, che si svolse all'hotel Michelangelo, ricordo che eravamo in tanti!

A seguire si svolsero i colloqui, per cui fui convocata.

Lavoravo già a tempo pieno in un'azienda del territorio e, per **entrare all'interno della Cooperativa**, mi venne offerto un contratto part-time. Questa cosa inizialmente mi fece esitare ad accettare, perché avevo un mutuo da pagare.

In un successivo colloquio, tuttavia, capii che quella che mi si proponeva era un'**opportunità da non perdere**.

Così dissi: "Va bene, via, si inizia questa avventura!".

Effettivamente, è stata una bella avventura!

Il tuo percorso in Cooperativa

Sono entrata alle casse per poi spostarmi al reparto Macelleria.

In quegli anni venne aperta la **Pescheria**: prima era esterna.

Venne fatta una vera e propria ristrutturazione per la gestione diretta del reparto da parte di Unicoop Firenze.

Essendo stata scelta per quel ruolo andai a fare formazione in altri negozi.

Ho fatto anche un'esperienza, che ricordo con piacere, dopo la ristrutturazione del 2006, agli Extra-Alimentari e con l'**introduzione del Salvatempo** sono tornata al reparto Casse.

Negli anni **ho cambiato reparti e anche modo di lavorare** e la Cooperativa è cambiata con me, ma i ricordi che ho sono positivi a 360°.

HO CAMBIATO TANTI REPARTI,
MA LA COOPERATIVA
MI È SEMPRE STATA ACCANTO.

Fabio, ci racconti un po' di te?

Sono stato assunto nel **2002**.

Ho un po' "tribolato" per entrare; erano anni in cui la domanda si faceva su cartaceo.

Finalmente arrivò la chiamata e segui un bel colloquio: ricordo che dopo un'ora mi fu detto: "Le faremo sapere".

Avevo un figlio piccolo, un lavoro sicuro sotto casa, un buono stipendio, ma lavoravo 24 ore su 24

e non potevo avere quello che poi mi ha permesso la Cooperativa: **il rispetto della qualità della vita**.

Mio figlio, ormai già grandicello, aveva 12 o 13 anni, giocava a basket e alla domanda: "Quando giochi?",

lui mi rispose: "Babbo, non te lo dico neanche più perché tanto te non ci sei mai a vedermi!"

Diciamo che questo mi ha fatto decidere quando è arrivato il responso positivo al colloquio.

Entrando in Cooperativa sono riuscito a lavorare con il sorriso.



Un pensiero di Fabio.

LAVORARE IN COOPERATIVA
HA CAMBIATO LA MIA VITA...
IN MEGLIO.

Dopo un inizio sofferto, com'è andata?

Ho iniziato affiancando un ragazzo giovane, che adesso fa il Direttore, come terzo di sala, anche se quel ruolo effettivamente non era più attivo.

Sono entrato a 36 ore come stagionale.

Ero stato assegnato al reparto **Generi Vari**, ma subito mi fu comunicato: "È successo un problema all'**Ortofrutta**, dovrai stare lì per una settimana".

Bene, quella settimana è durata **otto anni!**

È stata un'avventura, con qualche difficoltà iniziale.

Ho trovato colleghi che mi hanno aiutato nella gestione e sono stato supportato anche da corsi di formazione.

Mi piace ringraziare e ricordare una persona, anche lui in pensione: **Giacinto Pastò**. In quel momento era Capo area, con lui mi confrontavo molto quando veniva in negozio.

Per problemi fisici ho lasciato il reparto dove mi sono trovato molto bene.

Nel terminare questa chiacchierata vorrei ringraziare

i miei colleghi che in un momento particolare della mia vita mi hanno aiutato tanto.

Loredana e Fabio

La cosa che vogliamo dire è che abbiamo lavorato con **una bella squadra** e con tanti clienti che, anche oggi che siamo tornati per questa intervista, ci fermano con il sorriso!



Le parole di Loredana.

Loredana Corneli e Fabio Martini,
colleghi in pensione
del punto vendita di San Casciano.

Annalisa Ferrari “Da Coop.fi tutta l'autenticità del nostro territorio”

Portare clienti da tutto il mondo nei vostri negozi è una soddisfazione.

Ciao, sono Annalisa Ferrari, coach e promotrice di percorsi di empowerment. Aiuto le persone a far crescere i loro talenti, anche attraverso l'arte della cucina. Ho sviluppato la mia attività in Australia, dove per molti anni ho formato persone comuni e celebrità, con grande soddisfazione. Da qualche anno sono rientrata in Italia, ma clienti di tutto il mondo mi raggiungono qui per continuare a formarsi con me dentro e fuori dalla cucina. È chiaro che avendo come base la Toscana, il Chianti è una tappa fondamentale nei miei tour di formazione. Ma c'è una cosa che ha dell'incredibile: porto i miei allievi in giro per cantine e aziende agricole, ma la tappa preferita è sempre la Coop di San Casciano. Quella Coop diventa un luogo di sintesi del territorio, si trova tutto, della migliore qualità e soprattutto si trova un sorriso, la gentilezza e la schiettezza toscana. Niente artifici per turisti, ma un'autenticità che rappresenta l'ingrediente fondamentale per le persone che accompagno. Osservo divertita lo stupore dei miei allievi quando raccontate loro l'origine di un prodotto, il nome, e il modo di dire in toscano. Sono momenti di leggerezza, di complicità, un gioco di sorrisi di qua e di là dal bancone che fa assaporare loro l'Italia vera.

Non posso che dirvi grazie, perché al loro ritorno in patria parte del grande ricordo del nostro Paese siete voi.

Grazie per i vostri sorrisi, per la vostra gentilezza, per la vostra autenticità!

Annalisa Ferrari,
coach e promotrice di percorsi di empowerment.

La chef Enrica Della Martira cucina per noi... GNOCCHETTI DI SPINACI CON FONDUTA SU CESTINO DI PARMIGIANO REGGIANO



PREPARA GLI INGREDIENTI E...

1 confezione di gnocchetti di spinaci Fior fiore Coop
250 ml di panna fresca
1 confezione di Parmigiano Reggiano grattugiato Fior fiore Coop
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!



- Fate scaldare una padella antiaderente sulla fiamma, aggiungete 3 cucchiaini circa di parmigiano grattugiato e fate cuocere finché i bordi non si scuriscono e al centro si formano delle bollicine.
- Prelevate la cialda e mettetela immediatamente su un bicchiere rovesciato, piegandola per darle la forma del cestino, poi lasciate raffreddare.
- Nella stessa padella, versate 100 ml di panna fresca e il resto del parmigiano, mescolate e portate a leggero bollore, aggiungendo una macinata di pepe.
- Versate nella padella gli gnocchetti e fateli mantecare qualche minuto.
- Sistemate il cestino in un piatto da portata e versare all'interno gli gnocchetti.





DIAMO ASCOLTO AL TUO BENESSERE

Il servizio di supporto psicologico per i nostri dipendenti.

Ancora una novità introdotta dal nostro piano MYWelfare dedicato a tutti noi che lavoriamo in Cooperativa!

Salute, benessere e prevenzione sono pilastri fondamentali del nostro piano *MYWelfare* e numerose sono le opportunità e le iniziative realizzate in merito. In questo ambito la dimensione del benessere psicologico riveste un'importanza davvero notevole. Per questa ragione la Cooperativa ha deciso di proseguire quanto già realizzato in via sperimentale in occasione dell'intervento emergenziale per l'alluvione dello scorso dicembre, prevedendo l'attivazione di un servizio di supporto psicologico a favore delle persone colpite dalla calamità. In collaborazione con **l'Azienda Ospedaliera di Careggi di Firenze e il Centro Regionale Criticità Relazionali (CRCR)**, sarà infatti possibile, per tutti i lavoratori e lavoratrici, accedere a uno spazio di ascolto, con uno psicologo qualificato individuato dai professionisti di Careggi. Questa iniziativa prevista dal nostro piano *MYWelfare* vuole rappresentare un semplice, flessibile e gratuito primo accesso ai servizi di benessere psicologico, i cui costi sono spesso difficilmente sostenibili per le famiglie.

Gli incontri si terranno fuori dall'orario di lavoro e avranno una durata di un'ora, potranno svolgersi in presenza presso il Centro Regionale Criticità Relazionali (CRCR) Careggi o a distanza, a seconda delle esigenze del dipendente. Per accedere al servizio si potrà contattare il numero telefonico 348 782 5672 o la mail spaziodiascolto2024@gmail.com: a rispondere sarà lo psicologo, con il quale sarà possibile fissare un appuntamento a seconda delle rispettive disponibilità.



Ascolta la collega Maddalena che ci illustra le specifiche del piano welfare.

UNO SPETTACOLO DI MUSEO

Unicoop Firenze e La Compagnia delle Seggiole.

Unicoop Firenze, all'interno del proprio piano MYWelfare, offre a noi dipendenti l'opportunità di partecipare, il 24 marzo 2024, a un'iniziativa teatrale esclusiva e gratuita organizzata in collaborazione con La Compagnia delle Seggiole, attiva dal 1999, al Museo degli Innocenti.

Questa iniziativa sarà anche l'occasione per conoscere l'impegno che la Fondazione Il Cuore si scioglie ha sviluppato negli anni per sostenere i progetti di teatro sociale.

Gli attori che ne fanno parte propongono esperienze teatrali "fuori dall'ordinario": la loro figura è centrale e il palco diventa l'ambiente naturale che lo circonda.



L'iniziativa, legata alla Giornata Mondiale del Teatro (27 marzo), consiste in un pomeriggio di "visite-spettacolo" presso il **Museo degli Innocenti di Firenze**, dove la spiegazione del magnifico Museo e della storia dell'Istituto, a cura di guide specializzate, sarà accompagnata dalle performance teatrali degli attori della



Compagnia: la storia e il funzionamento dell'Istituto verranno raccontati in prima persona da tre attrici in costume, delle vere e proprie "balie", che con le loro testimonianze andranno a integrare quanto le guide spiegheranno nelle varie tappe della visita.

Un'occasione unica per conoscere l'importante storia dell'Istituto degli Innocenti. Ancora più unica è la modalità di "teatro itinerante" che La Compagnia delle Seggiole ha ideato. Cultura, teatro e storia vanno così a fondersi in una preziosa iniziativa del nostro piano *MYWelfare*.



Partecipa all'evento.

La visita-spettacolo avrà una durata di 45 minuti e sono previste partenze ogni 15 minuti dalle ore 16:00 fino alle 16:45. È possibile portare con sé fino a tre accompagnatori. L'iscrizione dovrà essere effettuata entro il 17 marzo tramite il seguente QR Code, fino a esaurimento posti disponibili. Ulteriori informazioni saranno fornite agli iscritti nei giorni precedenti all'evento.



La collega Sara ci racconta le iniziative per i dipendenti legate al piano welfare.



INSIEME SI PUÒ FARE!

Ecco i primi progetti 2024 “Pensati con il Cuore” della Fondazione Il Cuore si scioglie.

Partiti lo scorso 1° febbraio, continuano la loro marcia verso il traguardo di raccolta i cinque nuovi progetti promossi dalla Fondazione Il Cuore si scioglie, in collaborazione con le sezioni Soci Coop, per supportare le attività delle associazioni del territorio a realizzare piccoli grandi sogni.

In questi giorni l'impegno delle associazioni è spinto al massimo e, insieme al loro, quello delle locali sezioni Soci che hanno in calendario tante iniziative per sostenere la raccolta. Oltre che partecipando agli eventi, **fino all'11 marzo è possibile contribuire donando online su Eppela** o acquistando i prodotti legati ai progetti nei punti vendita dei territori coinvolti. Intanto che la raccolta cresce, scopriamo i progetti in corsa.



Insieme fuori dalla violenza Colle di Val d'Elsa/Poggibonsi

Il progetto sostiene l'associazione “Donne Insieme Valdelsa”, impegnata nel supporto di donne e bambine vittime di violenza, con

il sostegno dei Comuni dell'Alta Val D'Elsa e del Centro Pari Opportunità. I fondi raccolti serviranno per l'acquisto di strumenti informatici, per le attività di informazione al pubblico e per la formazione del personale.



INFO

Pagina Instagram e Facebook
@ilcuoresiscioglie
www.ilcuoresiscioglie.it
mail: **info@fondazioneilcuoresiscioglie.it**

Orchestra Oltreconfine – Pisa

Con i fondi raccolti l'associazione San Tommaso in Ponte di Pisa acquisterà degli strumenti musicali e darà l'opportunità a bambini in condizioni di povertà economica e educativa delle classi quarta e quinta della scuola primaria “A. Moretti” di Putignano e dell'I.C. “Gamerra”, di accedere gratuitamente a una formazione musicale collettiva.



Un faro a teatro – Scandicci

Grazie alla raccolta fondi, il Centro Diurno il Faro di Scandicci potrà realizzare un progetto di teatro sociale per promuovere l'inclusione dei ragazzi con disabilità psicofisica medio-lieve accolti nel Centro, nato nel 2004 a Scandicci. I ragazzi metteranno in scena un fotoromanzo da loro scritto, con costumi e scenografie create durante i laboratori di sartoria e di bricolage.

Si può Fare – Valdinevole

Grazie al progetto la Cooperativa S.E.L.V.A. di Buggiano, potrà dare il via a un percorso di lezioni gratuite per bambini e ragazzi, con DSA (dislessia, discalculia, disortografia, disgrafia), e potrà acquistare strumenti per imparare metodi alternativi per scrivere, leggere e studiare la matematica.



Fuori di classe – Volterra

I fondi raccolti permetteranno all'associazione Mondo Nuovo, impegnata sui temi della disabilità, dell'integrazione scolastica e sociale, di realizzare un doposcuola dedicato a ragazzi con DSA. Gli studenti saranno assistiti nei compiti a casa con metodi e strumenti adeguati al proprio stile di apprendimento.



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

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



oppure inquadra il QR Code.

Per noi che ci lavoriamo.

myuniconcoop.coopfirenze.it



Scarica l'App MYA