

MY  
unicoop  
firenze

PERSONE, STORIE,  
PARTECIPAZIONE

N° 106  
Aprile 2024

# UN CARRELLO TUTTO A MARCHIO

I prodotti Coop a tutela del potere d'acquisto  
accregono la fiducia nella Cooperativa.



## IN QUESTO NUMERO:

- Il successo del nostro Prodotto a Marchio.
- La Cooperativa si presenta ai Soci nelle Assemblee Consultive.
- Riparte la campagna identitaria "Sottoscrivi".
- Sesto Fiorentino viale Pratese: il negozio della sostenibilità.



**IN PRIMO PIANO**

**02** Il successo del nostro Prodotto a Marchio. Cresce la fiducia nella Cooperativa.

**APPROFONDIMENTO**

**04** La Cooperativa si presenta ai Soci nelle Assemblee Consultive.

**INIZIATIVE E NOTIZIE**

**05** Dal 18 aprile riparte la campagna "Sottoscrivi". Il valore di essere Socio Coop.

**I NOSTRI NEGOZI**

**06** Un negozio che piace a tutti. Carlo del Prete dopo la ristrutturazione.

**08** Il negozio della sostenibilità. Il nuovo punto vendita di Sesto Fiorentino viale Pratese.

**10** Buon compleanno, Certaldo! I primi dieci anni del negozio.

**I NOSTRI REPARTI**

**12** La Cooperativa scopre un fiore all'occhiello del nostro territorio. Una giovane azienda e la sua antica coltivazione.

**NOI**

**14** I bei ricordi di Lucia. La nostra collega del negozio dell'Antella va in pensione.

**I NOSTRI PRODOTTI**

**16** Come sono andati gli assaggi dei Prodotti a Marchio? Dal 7 al 20 marzo.

**18** La chef Enrica Della Martira cucina per noi...

**CI SCRIVE...**

**19** Massimiliano Giornetti. "Coop.fi, un simbolo di appartenenza e responsabilità".

**ACCANTO A TE**

**20** MYWelfare. Questo mese parliamo del nostro welfare aziendale.

**21** MYWelfare. Dai più credito al tuo benessere. Converti il premio variabile di risultato in crediti welfare.

**SICUREZZA E QUALITÀ**

**22** Domenica 28 aprile Giornata mondiale per la salute e la sicurezza sul lavoro: per la Cooperativa, non "solo un giorno".

**SOLIDARIETÀ**

**24** Da sogno a progetto. Dal 13 maggio, al via i crowdfunding Pensati con il Cuore.



# IL SUCCESSO DEL NOSTRO PRODOTTO A MARCHIO

Cresce la fiducia nella Cooperativa.

I nostri prodotti, insieme alle iniziative e alle promozioni a loro collegati, sono stati fondamentali per aiutare Soci e clienti a fare una spesa conveniente.

**L'**inflazione ha caratterizzato il 2023, per il secondo anno di seguito, arrivando in due anni, in Italia, al 17,9%. La **contrazione dei consumi** è stata inevitabile, in due anni pari al -8,1%.

Non stupisce, quindi, che **gli italiani** abbiano modificato i loro consumi, non solo riducendoli, ma **introducendo nuove strategie di composizione del carrello**. I **Prodotti a Marchio del distributore** si sono fatti largo con numeri mai visti prima in Italia. Il 43% di chi acquista considera i Prodotti a Marchio una valida alternativa alle grandi marche, il 38% ritiene che abbiano un buon rapporto qualità-prezzo, mentre circa 1 italiano su 4 si fida proprio perché li ritiene certificati dallo stesso distributore. Oltre a prezzo, qualità ed esperienza, un altro elemento fondamentale, quindi, è la **fiducia nell'insegna** che, con il suo nome, si fa garante di ciò che propone.

La **rivoluzione ha toccato anche il prodotto Coop** che, dal 2022 ad oggi, si è innovato totalmente, con **l'introduzione di cinquemila nuovi prodotti**, fra quelli appena nati e quelli rinnovati per contenuto o packaging, con **250 nuovi fornitori a Marchio** e **100 nuove categorie che coprono tutto l'arco dei bisogni e le diverse capacità di spesa, dal Primo Prezzo al top di gamma**.



**Cresce la fiducia nel prodotto Coop, i risultati sono stati del +14% a volume rispetto all'anno precedente con una riduzione della vendite della marca.**

La convenienza è al tempo stesso un obiettivo non disgiunto da valori per noi irrinunciabili, come qualità, trasparenza ed eticità, di cui il prodotto Coop vuole essere la sintesi.

La nuova offerta a marchio Coop risponde primariamente allo scopo cooperativo di tutelare il potere di acquisto delle famiglie.

**LE NOSTRE NUOVE INIZIATIVE RAFFORZANO IL POTERE D'ACQUISTO DELLE FAMIGLIE**

La Cooperativa, da sempre vicina alle famiglie, **fino al 1° giugno**, ha deciso di **lanciare una nuova attività promozionale di tutela del potere d'acquisto**, applicando uno **sconto, riservato ai Soci, del 10% su oltre 300 Prodotti a Marchio Coop**.

I prodotti a scaffale saranno evidenziati da uno stopper con il messaggio **"Solo per i Soci sconto 10%"**, posizionati sui cartellini prezzo.

Per rendere sempre più evidente la scelta di convenienza a scaffale che proponiamo, tutti i prodotti Coop della linea **"Gli Spesotti"** e tutti gli articoli Primo Prezzo industriali, saranno evidenziati a scaffale attraverso la nuova lampadina **"Il prezzo più basso"**.

**Solo per te,**



**-10% su più di 300 prodotti Coop**

10% di sconto su più di 300 prodotti a marchio Coop, riservato ai soci. Essere socio conviene sempre.

**DALL'8 APRILE AL 1° GIUGNO**

Iniziativa valida anche per gli acquisti effettuati su Prenota la Spesa.



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



Per noi che ci lavoriamo.



# LA COOPERATIVA SI PRESENTA AI SOCI NELLE ASSEMBLEE CONSULTIVE

**Fino al 2 maggio si svolgeranno le Assemblee Consultive delle sezioni Soci sul progetto di Bilancio 2023 di Unicoop Firenze.**

In molte sezioni sono previsti più incontri in giorni diversi per accogliere il più ampio numero di Soci possibile.

**Sono incontri importanti anche per noi lavoratori; chi di noi avrà la possibilità di partecipare nel tempo libero, potrà osservare la Cooperativa da un'altra prospettiva, quella del Socio.** Per partecipare, infatti, basta avere la carta Socio.

**Il progetto di Bilancio 2023 è consultabile all'indirizzo [coopfirenze.it](http://coopfirenze.it).**



**L**e nostre Assemblee sono un momento fondamentale di **partecipazione, confronto e ascolto, aperto a tutti i Soci.**

I rappresentanti del **Gruppo Dirigente di Unicoop Firenze** presenteranno **i numeri sull'andamento economico della Cooperativa** e racconteranno, al tempo stesso, le principali attività svolte nel corso dell'anno, **spiegando le scelte intraprese in ambito commerciale e sociale, anticipando le novità e i futuri vantaggi per i Soci.**

Gli incontri saranno **69 in 7 province** dove sono presenti **le 42 sezioni Soci di Unicoop Firenze.**



# DAL 18 APRILE RIPARTE LA CAMPAGNA “SOTTOSCRIVI”

Il valore di essere Socio Coop.

**Riparte la campagna identitaria per raccontare i valori della Cooperativa e il vantaggio dell'essere Socio.**

**D**al **18 al 30 aprile** saranno distribuiti in cassa volantini che spiegheranno **il valore e i vantaggi dell'essere Socio** a chi ancora non lo è.

In alcuni punti vendita, sarà prevista una **postazione dedicata** a veicolare informazioni per diventare Socio e a invitare chi lo è già a iscriversi all'interno dell'**Area Riservata**.

**DIFENDERE LA SPESA QUOTIDIANA DI TUTTI È IMPORTANTE. SOTTOSCRIVI?**

**Sottoscrivi la tua Carta Socio Coop**  
oppure, dal 18 al 30 aprile, prova gratuitamente per un mese i vantaggi di entrare a far parte della nostra Cooperativa

Scopri di più su [www.coopfirenze.it](http://www.coopfirenze.it)

**coop.fi**  
Molto più di un supermercato

# UN NEGOZIO CHE PIACE A TUTTI

Carlo del Prete dopo la ristrutturazione.

Ascoltiamo le parole del Direttore **Andrea**, di **Cinzia**, **Alessio** e **Alessandro**.



Una nuova luce entra nel nostro negozio ristrutturato.

**N**ei mesi passati, il negozio è stato al centro di grandi cambiamenti. Questi ci vengono raccontati dalle parole del Direttore, che, come un fiume in piena e con grinta, ha arricchito di particolari la narrazione di tutti quei momenti in cui la sua squadra ha supportato il lavoro e sopportato i disagi momentanei dovuti alla ristrutturazione.



**Andrea Pagano**, Direttore del negozio Coop.fi Firenze Carlo del Prete.



Il Direttore Andrea Pagano ha catturato l'attenzione di chi lo ascoltava narrando proprio la sua esperienza, iniziata nel "vecchio" negozio di Carlo del Prete, durante i suoi primi anni di attività in Unicoop Firenze.

Sono state raccontate tante belle dimostrazioni di attaccamento al lavoro e alla Cooperativa.

Hanno fatto da cornice anche le esperienze di coloro che adesso lavorano nel nuo-



I colleghi hanno sottolineato la grande positività dei riscontri ricevuti, subito dopo l'inaugurazione, da Soci e clienti, felici di questo cambiamento che riafferma il negozio come punto di riferimento del Quartiere.

vo negozio, che pur avendo ridotto l'area di vendita, si mostra ordinato, luminoso con un'offerta ampia che soddisfa tutte le esigenze.



**Le colleghe del Box Informazioni.** Da sinistra: **Cinzia Bulgherini**, Caporeparto Servizio Clienti - **Susanna Baglioni**, addetta Servizio Clienti - **Monica Ribaudò**, addetta Servizio Clienti - **Angela Pettinelli**, addetta Servizio Clienti - **Maria Pia Daniele**, addetta Servizio Clienti.



## Territorio e contesto

Il negozio di via Carlo del Prete si trova all'interno del **Quartiere 5 della città di Firenze**.

Nel primo Dopoguerra, la zona prese il nome di rione della Vittoria, per poi divenire, alla fine degli anni '20 del 1900, rione Romito-Vittoria per la vicinanza con la zona del Romito, dove risiedeva fino dal 1925 la Chiesa dei Frati Cappuccini.

Il rione venne poi nominato "Firenze Nova" data l'espansione in questo territorio, negli anni Sessanta

del Novecento, di un'ampia zona residenziale, direzionale e industriale appunto nella periferia Nord-Ovest di Firenze.

Il luogo conserva tutt'oggi questa caratteristica e ospita importanti istituzioni come il **Polo Universitario**, il **Mercato Ortofrutticolo "Mercafir"**, il **Palazzo di Giustizia** e l'**Aeroporto** della città, intitolato al grande navigatore **Amerigo Vespucci**.



# IL NEGOZIO DELLA SOSTENIBILITÀ

Il nuovo punto vendita di Sesto Fiorentino viale Pratese.

Ascoltiamo i nostri colleghi e visitiamo insieme il nuovo negozio!



Venerdì 15 marzo ha aperto il nuovo negozio di Sesto Fiorentino viale Pratese, collocato in una posizione strategica, immerso nel verde e vicino al Museo Ginori, elemento trainante della tradizione storica cittadina, grazie all'antica manifattura di porcellana.



Matteo Mele,  
Direttore del negozio Coop.fi  
Sesto Fiorentino viale Pratese.



La Cooperativa ha espresso, con la realizzazione di questo negozio, la sua sempre viva attenzione alla salvaguardia dell'ambiente e della cultura.

Dal punto vendita la Cooperativa ha creato un accesso diretto al Museo, al fine di valorizzare la cultura locale nella sua espressione diretta. Inoltre, il negozio è stato progettato e attuato con i più importanti accorgimenti tecnologici, sia sulla parte strutturale che degli impianti, permettendo il raggiungimento della classe energetica A4, la più alta prevista dall'attuale legge.

Questo ha consentito di arrivare a una riduzione dei consumi su riscaldamento e raffreddamento, sull'illuminazione e sugli impianti frigo alimentari.

Un negozio che possiamo riassumere con le parole comodità, freschezza, innovazione e completezza. Il formato è stato disegnato per esaltare i Freschissimi e offrire un assortimento a copertura di tutti i bisogni della clientela a cui si rivolge.

Sesto viale Pratese è il negozio di riferimento nel quartiere e risulta in grado di soddisfare sia un cliente più esigente, alla ricerca di più alternative, sia quello che lo frequenta per una spesa quotidiana o settimanale.

A rendere l'atmosfera accogliente sono soprattutto i volti dei nostri colleghi. Mani esperte, capaci di trasmettere tutte le professionalità acquisite nel tempo e la passione per il lavoro, guidano chi da poco tempo è entrato a lavorare in Cooperativa.

L'intergenerazionalità, che dà forza e crea spirito di squadra, è stata valorizzata dai colleghi capitanati in questa avventura da un carismatico Direttore che li ha saputi trasportare nella nuova realtà. Le loro sensazioni ed emozioni sono state riassunte, dopo pochi giorni dall'inaugurazione, nelle parole del Direttore Matteo Mele e dei colleghi Fabiola, Roberta, Vincenzo e Stefano.



## Territorio e contesto

Il comune di Sesto Fiorentino si trova nel Nord-Ovest della piana che si estende da Firenze.

Il suo territorio è molto vario e si estende dal massiccio Monte Morello fino alla piana dell'Osmanoro.

Le origini del primo insediamento umano risalgono a circa 9.000 anni fa, grazie ai ritrovamenti archeologici di villaggi dove si praticavano attività agricole e pastorali. Sono attestate tracce di antiche fornaci per la cottura della ceramica.

Intorno al VII secolo a.C. si ha la presenza del popolo etrusco che si dedicò a rendere salubre il territorio

procedendo alla bonifica della piana circostante. Il primo nucleo abitativo è tracciato in epoca romana lungo l'antica via consolare verso Pistoia e Lucca, al Sextus ab urbe lapis.

Nel Medioevo il territorio di Sesto fu feudo dei vescovi fiorentini per poi passare sotto la Repubblica Fiorentina.

Nel 1735 il marchese Carlo Ginori fondò la Manifattura di Doccia, una delle prime fabbriche di porcellane dell'intera Europa, che portò un notevole sviluppo economico e il nuovo negozio di Sesto via Pratese si trova proprio in prossimità di questo antico luogo.

Al 1881 risale il collegamento tramite una linea tranviaria con la città di Firenze.

Nel secondo Dopoguerra il territorio di Sesto Fiorentino è stato oggetto di una veloce espansione urbanistica e di un notevole sviluppo economico.



# BUON COMPLEANNO, CERTALDO!

I primi dieci anni del negozio.

Un negozio circondato da luoghi incantati e ricchi di storia, ai quali si può ancora accedere, percorrendo strade incontaminate in cui si respira la tradizione e dove, chiudendo gli occhi, si immaginano i viandanti che, solcando la via Francigena, giungevano a Certaldo.

Quando prepariamo una festa siamo allegri, attivi e indaffarati affinché tutto sia bello e piacevole per chi vorrà partecipare. Questo è stato l'entusiasmo che i nostri colleghi ci hanno fatto vivere durante la festa per i dieci anni del negozio.

L'ampia vetrata apre all'orizzonte, verso le verdi colline, e mostra l'interno del negozio preciso e ordinato, dove all'ingresso fanno bella mostra piante e fiori, che completano l'accoglienza.



**Cristina Arena,**  
Direttrice del negozio Coop. fi  
di Certaldo.

Cosa vuol dire lavorare in questo negozio? Ascoltiamo i racconti della Direttrice **Cristina** e dei colleghi **Belinda, Bernardo, Marina e Sara.**



La stagione sta per iniziare e i colleghi sono pronti ad accogliere, oltre ai Soci che ogni giorno sono presenti per usufruire delle iniziative della Cooperativa, i turisti che affollano nella stagione estiva questo territorio ricco di storia e tradizioni.

Un ridente negozio: il punto vendita è stato definito così dalla Direttrice **Cristina Arena**.

“In questi giorni festeggiamo 10 anni dal trasferimento del negozio in questa nuova collocazione.

Da quando sono arrivata ho notato che l'elemento distintivo dei colleghi, che animano le corsie e i reparti di questo punto di vendita, è l'attaccamento alla Cooperativa.

Chi per pensionamento ha lasciato il suo posto ha saputo condividere, grazie a un lavoro di scambio e trasmissione, quotidiana professionalità unita ai valori che la Cooperativa tramanda da 50 anni, a coloro che sono arrivati”.



## Territorio e contesto

“Certaldo, come voi forse avete potuto udire, è un castello di Val d'Elsa posto nel nostro contado, il quale, quantunque picciol sia, già di nobile uomini e d'agiati fu abitato”.

Con queste parole, **Giovanni Boccaccio** definisce il suo **luogo di origine** tra le pagine della sua celeberrima opera, il Decamerone. Il comune di **Certaldo** è posto al centro della Val d'Elsa e il suo abitato è formato da **due nuclei ben distinti**: la **parte medievale** con il Palazzo Pretorio detta Certaldo Alto, che sorge su un colle raggiungibile sia in macchina che con una funicolare su rotaia dotata di cremagliera, e la **parte bassa**.

Il primo documento che parla del **castello di “Certaldum”** risale all'imperatore **Federico Barbarossa**. La sua collocazione **lungo la via Francigena** ne favorì, nel periodo medioevale, l'evoluzione prima in Castello e successivamente in un borgo fortificato che alla fine del XI secolo entrò sotto il dominio della Repubblica Fiorentina.

Nel **1849** fu costruita la **linea ferroviaria Empoli - Siena** e grazie alla stazione ferroviaria Certaldo ebbe una grandissima **crecita industriale, commerciale, demografica e urbanistica**, sviluppando il borgo basso dove furono trasferiti il Comune e la Prepositura.

### EVENTI IMPORTANTI DELLA CITTÀ

**Mercantia**, dal 1988, a metà luglio si svolge nell'antico borgo di Certaldo Alto ed è **uno dei più importanti festival di teatro di strada** italiano ed europeo. **Boccaccesca**, invece, è una **rassegna gastronomica** di prodotti tipici e presidio Slow Food.





# LA COOPERATIVA SCOPRE UN FIORE ALL'OCCHIELLO DEL NOSTRO TERRITORIO

Una giovane azienda e la sua antica coltivazione.

L'ambiente in cui si opera influisce sia sul nostro umore che su quello che facciamo; niente di più vero se parliamo del luogo di produzione dell'eccellenza gastronomica protagonista del nostro articolo: l'aglio nero.

Sopra le colline di **Sesto Fiorentino**, precisamente in località Castello, si trova **una comunità di preghiera e lavoro**, tutta al femminile, **composta da nove donne**, laiche consacrate carmelitane, che ormai da cinquanta anni è legata al territorio e opera a sostegno e servizio di coloro che si rivolgono a essa. Ne fa parte **Serena Finocchi**, che con estrema passione e professionalità ha dato vita a un progetto di nicchia per la realizzazione di un prodotto di eccellenza.

“La cosa che ci ha colpito è stata, inizialmente, la tipologia del prodotto. **L'aglio nero** è un articolo che richiede estrema abilità nella lavorazione e quindi venire a conoscenza di una azienda toscana che lo produce ci ha incuriosito. L'entusiasmo, una volta conosciuta questa azienda, **Fior di maggio**, è raddoppiato per tanti motivi” ci ha raccontato **Massimiliano Taiuti**, Buyer reparto Ortofrutta, “soprattutto per la serietà e meticolosità nel raggiungere l'obiettivo, grazie a competenza e spirito di iniziativa. Serena è riuscita a trasformare un prodotto, l'aglio bianco, mediante una fermentazione praticata da un macchinario acquistato a Shanghai, in un altro, dolce e delicato. Il tutto nasce da un'idea, secondo me, geniale, parlando di aziende che gestiscono questa lavorazione”.

Nel **racconto di Serena**, comprendiamo i dettagli del lavoro: “Una volta ricevuta la macchina da Shanghai abbiamo iniziato a studiarla sia nelle componenti tecniche che gestionali. La ricetta per la trasformazione dell'aglio bianco in nero che ci avevano passato parlava di un processo di 90 giorni. Abbiamo cominciato a fare vari tentativi, legati anche alla scelta del prodotto di partenza, che ci hanno portate a prediligere l'aglio



Massimiliano Taiuti, Buyer reparto Ortofrutta.

piacentino e ad arrivare a un risultato concreto in, più o meno, **35 giorni**. La fermentazione avviene senza l'aggiunta di additivi, conservanti e lieviti.

Per arrivare alla chiusura del percorso è indispensabile controllare con attenzione il momento in cui togliere l'aglio dalla macchina affinché non risulti né troppo asciutto da seccare nella conservazione, né troppo bagnato da disfarsi se toccato. Da questo momento il processo assume un **carattere “artigianale”**, legato all'istinto, all'intuito e all'esperienza della persona che lo gestisce.

### Quando è pronto il prodotto?

La risposta corretta è quando, intorno allo stabilimento, si iniziano a sentire profumi di liquirizia, di cannella e sentori balsamici. Infatti, durante la fermentazione si innescano processi enzimatici incontrollabili che danno all'aglio odori e sapori che ogni volta possono essere diversi.



### Qual è il suo sapore e il suo odore?

Mangiandolo sembra una caramella: diventa dolce e cremoso e perde completamente le caratteristiche pungenti dell'aglio bianco.

Lo si può utilizzare per pasta, verdura, carne, pesce, salse, pizze e nei dolci; in ogni preparazione, il prodotto conserva le **molteplici proprietà benefiche** dell'aglio.

I vantaggi sono legati, secondo le indicazioni del Ministero della Salute, all'apparato cardiovascolare, digestivo, respiratorio; è inoltre un potente antiossidante naturale”.

**Tutto questo è l'aglio nero Fior di maggio.**



Scopriamo l'azienda Fior di maggio.





# I BEI RICORDI DI LUCIA

## La nostra collega del negozio dell'Antella va in pensione.

**Il negozio è pieno di persone, le vetrine illuminano la merce sugli scaffali e il sorriso di Lucia Venturi. Il Direttore, Giuliano Manicardi, ci presenta prima di procedere con la nostra chiacchierata, mentre la nostra ormai ex collega viene inondata dai saluti di clienti e colleghi.**

Io non volevo una festa perché, se da un lato mi rendeva felice, dall'altro lato sapevo che sarebbe stato difficile pensare al "dopo", che voleva dire stare a casa e, nella mia mente, "vecchiaia", o meglio: pensione uguale vecchiaia!

Io sono un tipo **allegro, sorridente, solare** e immaginare di non avere più l'impegno degli orari, del turno presto la mattina, mi spaventa perché, nonostante tutto, **io venivo volentieri a lavorare!**

Diciamo la verità, il nostro lavoro è fatto molto anche dal **contatto con i clienti**: qui siamo più un paese e quindi è come essere dal Parroco, in chiesa, dal farmacista... i clienti ti vengono a raccontare ogni cosa! Quindi non ero "pronta" per la festa. Alla collega con cui sono entrata insieme a lavorare in questo negozio, mi ero raccomandata di non organizzare niente. Le ho addirittura detto che avrei timbrato l'uscita, per l'ultima volta, e non sarei andata a salutare nessuno, perché sono sensibile e avrei sicuramente pianto. Poi, la mattina del mio ultimo giorno, arrivo e trovo i festoni davanti di mia cassa con scritto **"Finalmente in pensione"**, i palloncini, insomma, una fiera! I colleghi e i clienti hanno avuto tutti **un pensiero carino** per me, anche il Sindaco è venuto a salutarmi.

HO SEMPRE LAVORATO VOLENTIERI QUI IN NEGOZIO, IN TUTTI I REPARTI!



Ascoltiamo insieme la voce di Lucia.

### La tua vita in Cooperativa si è conclusa nel negozio di Antella, sei sempre stata qua?

Ho iniziato dal **Galluzzo**, poi **Tavernuzze** e sono arrivata qua dopo qualche scambio in altri negozi, cosa molto importante, perché **ti apre la mente** come quando viaggi, vedi cose nuove che puoi rifare.

Ho girato un po' tutti i reparti: **Macelleria, Gastronomia e Forneria**. Dove c'era bisogno, io andavo.

Mi sono anche divertita tanto: ho imparato a disossare, è stato un piacere per me!

**È bello perché ti rimane**, è come imparare ad andare in bicicletta, una volta fatto, non lo dimentichi più.

Lavorare la carne mi è piaciuto: all'epoca non arrivava la mezzana

pretagliata e ho avuto colleghi, adesso in pensione o a Gavinana, che mi hanno insegnato: ho "rubato" anche molto con gli occhi da chi era bravo, e nel mio piccolo ho cercato di **imparare**. Nel tagliare la bistecca facevo un pochino fatica, essendo di piccola statura, però mi dava una grande **soddisfazione!**

### Un saluto?

Sì, voglio ringraziare tutti, il Direttore Giuliano e la Cooperativa per questa intervista che ho fatto con molto piacere, dove **abbiamo ricordato insieme tanti bei momenti** della mia vita in Unicoop Firenze.







La chef Enrica Della Martira cucina per noi...

# TORTINA DI CREMA MASCARPONE E FRAGOLE



### PREPARA GLI INGREDIENTI E...

- 1 rotolo di pasta frolla Coop
- 1 uovo italiano Coop
- 100 g di mascarpone Coop
- 25 g di zucchero
- 6 fragole

### ...INQUADRA IL QR CODE

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

L'appetito vien cucinando!



- Con un coppapasta ritagliate un cerchio di frolla, poi ricavate una striscia alta circa 2 cm e inseritela nel coppapasta, facendola aderire sul bordo e attaccando il cerchio di frolla sul fondo. Bucherellate con i rebbi di una forchetta la tortina e infornate seguendo le istruzioni sulla confezione della pasta frolla.
- Per la crema al mascarpone, sbattete in una ciotola il tuorlo d'uovo con lo zucchero, aggiungete il mascarpone e incorporatelo fino a ottenere una crema liscia.
- Sfornate la frolla, inserite il mascarpone nella tortina e guarnite con le fragole tagliate a spicchi.



## Massimiliano Giornetti “Coop.fi, un simbolo di appartenenza e responsabilità”

Grazie a una grande sensibilità verso tutti i suoi clienti.

**D**a cinquant'anni Coop incarna la consapevolezza di un acquisto etico e sostenibile pensato per le famiglie italiane.

Da quando sono arrivato a Firenze, inizialmente come studente e successivamente come Direttore Creativo di Ferragamo, e oggi come Direttore di una delle più prestigiose scuole di moda al mondo, Coop ha rappresentato per me una scelta responsabile.

Un luogo nel luogo che, negli anni, non solo è diventato sinonimo di un'azione ragionata e sensibile verso i consumatori, ma anche uno spazio inclusivo, progettato per incarnare i cambiamenti sociali.

La mia Coop di elezione è Firenze Novoli, dentro il centro commerciale San Donato. Per me non significa solo garanzia di prodotti alimentari di qualità, ma anche la possibilità di prenotare un libro, di selezionare un vino da un produttore biologico o acquistare le carni locali del Mugello. Mi ha da subito colpito la capacità di immaginare uno spazio pensato non esclusivamente per le famiglie, ma anche per single e Gen Z, capace di abbattere le barriere architettoniche e accelerare la velocità nel pagamento.

Cresciuto con il jingle “La Coop sei tu”, questo slogan per me oggi ha il valore di appartenenza a una comunità.



Massimiliano Giornetti,  
Direttore Polimoda.



Questo mese parliamo del nostro welfare aziendale.

### Scopriamo il successo del piano MYWelfare nel 2023.

Nell'anno 2023 ci siamo impegnati ancora di più per il benessere dei nostri dipendenti, grazie all'attivazione del nuovo piano MYWelfare.

Il piano, dedicato alla promozione del benessere fisico, psicologico, sociale ed economico dei lavoratori della nostra Cooperativa e dei loro familiari, ha registrato **oltre 5.000 accessi** nell'area dedicata e **più di 1.150 richieste** tramite l'indirizzo dedicato (mywelfare@unicoopfirenze.coop.it). Scopriamo insieme i risultati straordinari ottenuti nelle quattro principali aree del nostro piano.

#### RISPARMIO, TEMPO LIBERO E SOLIDARIETÀ

Abbiamo offerto più di **200 prestiti a tasso agevolato** per coloro che ne hanno fatto richiesta e **ulteriori 75 prestiti** a sostegno di chi ha subito danni a causa della tragica alluvione di dicembre. Le novità introdotte dal nostro contratto integrativo, come la **rateizzazione in busta paga della spesa in negozio** e la **conversione del premio variabile di risultato** in crediti welfare utilizzabili nel portale dedicato a MYWelfare, hanno ricevuto un **grande apprezzamento** tra i lavoratori. Inoltre, più di **750 dipendenti** hanno dimostrato generosità donando ore per i colleghi in difficoltà, per un totale di oltre **1.500 ore** di supporto tra colleghi.

#### SALUTE, BENESSERE, SOSTEGNO ALLA FAMIGLIA E ISTRUZIONE

Abbiamo garantito il mantenimento della retribuzione per coloro che, per svolgere terapie salvavita, hanno superato i 180 giorni di malattia, assicurando la loro tranquillità finanziaria in momenti difficili. Inoltre, abbiamo manifestato attenzione al tema della genitorialità donando **132 kit Crescendo** ai neogenitori e applicando l'ulteriore congedo di paternità previsto dal nostro contratto integrativo, permettendo a più di **60 colleghi** di usufruire delle 4 settimane di paternità indennizzate al 100%.

#### MOBILITÀ SOSTENIBILE

Con grande entusiasmo, abbiamo partecipato alla Settimana europea della Mobilità sostenibile, coinvolgendo oltre 300 persone tra lavoratori e familiari in alcune passeggiate realizzate in 4 bellissime zone della Toscana. Abbiamo regalato a tutti gli **8.000 dipendenti** kit dedicati alla mobilità sostenibile, perché crediamo fermamente nell'importanza di ogni passo verso un futuro più eco-sostenibile. Inoltre, più di 100 dipendenti hanno goduto di sconti dedicate per l'acquisto di biglietti per l'Alta velocità e hanno attivato abbonamenti per i treni regionali e per la mobilità urbana con autolinee toscane, rateizzati direttamente in busta paga.

Anche nel 2024 continuiamo a rendere il benessere dei dipendenti una **priorità assoluta**. Con il nostro impegno e il tuo continuo coinvolgimento, possiamo realizzare grandi cose!

# DAI PIÙ CREDITO AL TUO BENESSERE

Converti il premio variabile di risultato in crediti welfare.

Tramite i crediti welfare puoi accedere a molti benefici del nostro piano MYWelfare.

Entro il **31 maggio**, secondo le modalità previste dal nuovo Contratto Integrativo (C.I.A. 2022), puoi chiedere di **convertire** esclusivamente **una quota pari al 50% o al 100%** dell'importo del premio spettante in **crediti welfare!**



Scansiona il QR Code per avviare la procedura di conversione del premio.

Utilizza i tuoi crediti entro il **31 dicembre** per beneficiare dei servizi presenti sul portale MYWelfare o per richiedere, come da normativa, il rimborso di quelli già acquistati!

#### Se non vuoi convertire il tuo premio, non preoccuparti!

Deve fare richiesta **solo** chi è interessato a convertire il premio variabile di risultato in crediti welfare.



Iscriviti agli incontri per conoscere meglio come poter utilizzare i crediti welfare all'interno della piattaforma MYWelfare.





# DOMENICA 28 APRILE GIORNATA MONDIALE PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO:

per la Cooperativa, non “solo un giorno”.

La creazione di condizioni di lavoro sicure e il loro continuo miglioramento sono obiettivi **cardine** per la nostra 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.

In tutti i negozi, nei magazzini e nelle sedi è in corso **l'Ora della Sicurezza**: più del 70% dei lavoratori ha già partecipato dando un importante contributo che è stato raccolto nei verbali stilati dai vari responsabili.



“I feedback ricevuti finora dal Servizio Prevenzione e Protezione, dimostrano l'alta qualità delle argomentazioni discusse. Questo è un segnale importante del livello di consapevolezza e cultura sul tema della sicurezza.

Siamo convinti che solo affrontando in modo costruttivo e condiviso la gestione dei rischi sia possibile alimentare un miglioramento continuo dei livelli di sicurezza e prevenzione” hanno

argomentato **Ivan Castrovillari**, Responsabile Sistema Integrato Qualità Prevenzione e Sicurezza, e **Luca Betti**, Responsabile Ufficio Prevenzione e Sicurezza Sul Lavoro.

In un contesto nazionale che vede grosse criticità sul tema della sicurezza sul lavoro, la Cooperativa si sente ancora più impegnata nella **tutela dei propri lavoratori** e nel cercare di sviluppare un sempre maggiore senso di responsabilità negli stessi.

**IL NOSTRO MANIFESTO SULLA SICUREZZA E SULLA PREVENZIONE NEI LUOGHI DI LAVORO**

**SIAMO TUTTI "NOI"**  
Prima dei ruoli siamo colleghi e collaboriamo alla sicurezza con pari responsabilità.

**LA VISIONE È CONDIVISA**  
Ci impegniamo per un'impresa in cui salute e sicurezza sono valori riconosciuti e rispettati da tutti.

**CONDIVISIONE È CONOSCENZA**  
Dialogo e ascolto tra diversi ruoli e realtà sono la miglior fonte di consapevolezza e di cambiamento.

**Un impegno per accrescere la cultura della prevenzione, un'opportunità comune per costruire la nostra eredità per il futuro**

**BUON ESEMPIO E PREVENZIONE SONO FONDAMENTALI**  
Siamo punti di riferimento quando con comportamenti sicuri offriamo esempi positivi e contribuiamo a prevenire situazioni di rischio.

**unicopfirenze**



# DA SOGNO A PROGETTO

## Dal 13 maggio, al via i crowdfunding Pensati con il Cuore.

**Sosteniamo cinque progetti del territorio. In calendario, a maggio, anche l'appuntamento con la raccolta alimentare nei negozi.**

**R**ipartono, il 13 maggio, i crowdfunding **Pensati con il Cuore** della Fondazione Il Cuore si scioglie, con cinque nuovi progetti promossi dalle realtà del territorio impegnate nel sociale e nella solidarietà, con il sostegno della Fondazione e delle sezioni Soci.

Fino al **22 giugno** sarà possibile contribuire donando online su Eppela, partecipando agli appuntamenti organizzati dalle sezioni Soci Coop o acquistando, nei punti vendita dei territori coinvolti, i prodotti legati ai progetti. Una volta arrivati a metà della cifra necessaria, la Fondazione Il Cuore si scioglie raddoppierà l'importo per realizzare il progetto.

### I PROGETTI

Tutti al lavoro per cinque sfide solidali: ad **Arezzo**, l'**Associazione Italiana Persone Down** impiegherà i fondi per ristrutturare la cucina dove i ragazzi preparano i pasti, sviluppando così abilità manuali e la propria autonomia. A **Campi Bisenzio**, il progetto permetterà l'acquisto di strumenti musicali e sosterrà la ristrutturazione della **sede della Filarmonica Michelangiolo Paoli** duramente colpita dall'alluvione dello scorso 2 novembre. A **Cascina**, con i fondi raccolti verranno acquistati nuovi libri, scaffali e mobili per la **Biblioteca Sociale di Casa Sant'Anna**, uno dei pochi centri di aggregazione sociale al chiuso del quartiere, che svolge attività per famiglie in condizioni di fragilità economica e culturale. A Lucca, il crowdfunding andrà a sostegno della Scuolina Raggi di Sole di Maggiano che organizza doposcuola per ragazzi con disturbi specifici dell'apprendimento o bisogni educativi speciali e corsi di italiano per stranieri.

L'ultimo dei cinque progetti sosterrà le attività di **Fiore di Loto**, una rete di 17 associazioni del terzo settore che operano tra Lucca e Pisa, dove offrono servizi e occasioni di crescita per favorire l'inclusione sociale di soggetti fragili e delle loro famiglie.

### IN CALENDARIO

Torna sabato **18 maggio**, in **125 dei nostri punti vendita**, la **raccolta alimentare** promossa dalla Fondazione Il Cuore si scioglie insieme a **Unicoop Firenze**, con la collaborazione delle **sezioni Soci** e delle **oltre 200 associazioni** che la Cooperativa affianca nelle iniziative di contrasto all'emergenza alimentare. Tanti i **volontari coinvolti**, insieme a tutte le **sezioni Soci**, che da anni portano avanti con impegno le raccolte alimentari in quanto momenti di partecipazione e di sostegno a chi ha meno. Grazie alle due iniziative di solidarietà alimentare promosse nel **2023** sono state raccolte in totale **376 tonnellate** di generi alimentari, a cui si aggiungono **142.000 confezioni** di materiale scolastico donate da Soci, clienti e cittadini con la raccolta dedicata alla scuola dello scorso settembre.



### INFO

Pagina Instagram e Facebook

@ilcuoresiscioglie

[www.ilcuoresiscioglie.it](http://www.ilcuoresiscioglie.it)

mail:

[info@fondazioneilcuoresiscioglie.it](mailto:info@fondazioneilcuoresiscioglie.it)



**Sostieni i progetti su eppela!**



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

Vuoi segnalarci una storia? Scrivici [ufficio.comunicazione.interna@unicoopfirenze.coop.it](mailto:ufficio.comunicazione.interna@unicoopfirenze.coop.it)



oppure inquadra il QR Code.

**Per noi che ci lavoriamo.**

[myunicoop.coopfirenze.it](http://myunicoop.coopfirenze.it)



Scarica l'App MYA