



N° 110  
Settembre 2024

# UNA FEDELTÀ DA PREMIARE

I nuovi Premi Fedeltà dedicati ai Soci  
che fanno una Buona Spesa.



## IN QUESTO NUMERO:

- Premio Fedeltà. Una nuova iniziativa dedicata ai nostri Soci.
- I valori della Buona Spesa.
- Caporeparto si diventa.
- Il minimercato di Scandicci via Aleardi si racconta.



**IN PRIMO PIANO**

**02** Premio fedeltà. Una nuova iniziativa dedicata ai nostri Soci.

**APPROFONDIMENTO**

**04** I valori della Buona Spesa.

**INIZIATIVE E NOTIZIE**

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

**I NOSTRI NEGOZI**

**08** Il minimercato di Scandicci via Aleardi si racconta. Un ambiente familiare, un centro di socializzazione e incontro per Soci e clienti.

**I NOSTRI REPARTI**

**10** Dei panini davvero "Geniali". Cordialità e qualità gli ingredienti dei nostri ristoranti.

**12** Alle radici della frutta toscana. Una tradizione antica nel territorio aretino, in un ambiente dal microclima ideale.

**14** La nostra attenzione all'ambiente continua a crescere. Un metodo per difendere i nostri ortaggi.

**NOI**

**16** Caporeparto si diventa. Scopriamo questo ruolo fondamentale.

**18** Fabrizio va in pensione... Intervista a un collega, con noi da oltre 40 anni.

**SICUREZZA**

**20** La sicurezza ci riguarda tutti. Sempre. Insieme la rendiamo possibile ogni giorno.

**I NOSTRI PRODOTTI**

**22** Come sono andati gli assaggi dei prodotti a marchio? Dal 4 al 18 luglio.

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

**ACCANTO A TE**

**25** MYWelfare. Questo mese parliamo di mobilità sostenibile.

**26** MYWelfare. La salute e la prevenzione in Cooperativa sono sempre in primo piano.

**SOLIDARIETÀ**

**28** Settembre di solidarietà. Al via gli ultimi sei progetti 2024 "Pensati con il Cuore" della Fondazione Il Cuore si scioglie.

Nella foto di copertina:  
**Matteo Milli**, collega del Minimercato di Scandicci;  
**Irene Sorce**, collega dell'Ufficio Comunicazione Interna.



# PREMIO FEDELTA'

## Una nuova iniziativa dedicata ai nostri Soci.

La Cooperativa premia la fedeltà dei Soci valorizzando l'importanza di fare "Una Buona Spesa".

I Soci che acquisteranno i prodotti della Buona Spesa, matureranno un premio fedeltà equivalente al 5% di quello che hanno speso per il loro acquisto.

Ogni 5€ accumulati, nel periodo che va da settembre a novembre, darà loro diritto a un Premio Fedeltà, di pari valore, da utilizzare, dal 2 al 31 dicembre, su una spesa di almeno 25€.

I Soci potranno visionare sullo scontrino il valore dei Premi Fedeltà accumulati.

**1 Dal 1° settembre al 30 novembre FASE MATURAZIONE**

I Soci accumuleranno il 5% di quello che hanno speso acquistando i prodotti "Una Buona Spesa". Ogni 5€ accumulati, riceveranno un "Premio fedeltà" di pari valore.

Facendo la spesa, durante tutto il periodo di maturazione, sullo scontrino il Socio visualizzerà la voce "Premio Fedeltà" che verrà aggiornata ogni volta che acquisterà i prodotti "Una Buona Spesa".



Da settembre a novembre, in fondo a ogni scontrino sarà riportato l'importo totale del Premio Fedeltà accumulato.

Non c'è un limite massimo al numero dei Premi Fedeltà cumulabili: l'importante è conservarli fino a dicembre.

I Premi Fedeltà cartacei accumulati potranno essere ritirati alle casse a partire da lunedì 28 ottobre.



**2 Dal 2 al 31 dicembre FASE FRUIZIONE**

Il Socio, ogni 25€ di spesa potrà utilizzare i Premi Fedeltà da 5€, accumulati nella fase di maturazione.



# I VALORI DELLA BUONA SPESA

Con il nostro carrello della spesa, possiamo fare tanto. Se scegliamo prodotti buoni e sicuri, che rispettano i diritti dei lavoratori, il benessere degli animali e del pianeta, facciamo del bene a noi, all'ambiente, e a chi ci circonda.

Quali sono i prodotti della Buona Spesa?

Sono quelli che esprimono i nostri valori: **Convenienza, Benessere, Ambiente, Territorio, Solidarietà, Cultura.** Prodotti cioè di aziende toscane, ecologici, biologici, senza glutine, a marchio Coop e infine frutta e verdura fresche.



**CONVENIENZA**

È nel **Prodotto a Marchio** che si realizza l'impegno di Coop nel rispondere a valori quali etica, rispetto per l'ambiente, trasparenza, sicurezza, bontà e convenienza.



**AMBIENTE**

Una Buona Spesa passa anche dai tanti prodotti **eco** e **bio** certificati Ecolabel e FSC, che rispettano l'ambiente, come ad esempio la linea **Vivi verde Coop**, progettata e realizzata con l'obiettivo di minimizzare gli sprechi di risorse e l'emissione di sostanze dannose. Anche i biglietti di **Autolinee Toscane** partecipano all'iniziativa, perché privilegiare i mezzi pubblici rappresenta una scelta che aiuta il pianeta.



**TERRITORIO**

Scegliendo i prodotti di **aziende toscane\*** rendi più forte il tessuto produttivo regionale. In più, porti sulla tua tavola prodotti freschi, genuini e a chilometro zero come il pane e la farina del Mugello, l'olio extravergine di oliva IGP, il pescato dell'arcipelago toscano, il pecorino toscano DOP. Anche i prodotti di nostra produzione del **reparto Forneria** e **Rosticceria** partecipano all'iniziativa.



**BENESSERE**

Tra i prodotti protagonisti della Buona Spesa, tutti quelli che **fanno bene alla salute**, che promuovono uno stile di vita sano, come frutta e verdura fresche, legumi, cereali, frutta secca, prodotti senza glutine, prodotti biologici e prodotti della linea **Benesi**.



**CULTURA**

L'iniziativa della Buona Spesa comprende anche l'acquisto di **libri** (esclusi testi scolastici), biglietti per **concerti, spettacoli teatrali** e **iniziative culturali**, che rappresentano un nutrimento importante per la nostra mente e promuovono la crescita della nostra comunità.



**SOLIDARIETÀ**

Anche acquistando i prodotti a marchio **Coop Solidal** e quelli di realtà vicine ai nostri valori, come **Libera Terra, Dynamo Camp** e **Movimento Shalom**, potrai contribuire alla Buona Spesa!

Scegliere la pasta, i legumi e i vini Libera Terra, come anche il pane Shalom, fa bene a tutti, perché insieme possiamo combattere le mafie, far crescere l'inclusione e sostenere importanti progetti di sviluppo economico e sociale.

Una Buona Spesa può cambiare il mondo. Guarda lo spot!



**UNA BUONA SPESA**

Nei negozi i prodotti saranno evidenziati dal **cartellino** "Una Buona Spesa".

\*A esclusione del reparto Macelleria.



# TENIAMOCI AGGIORNATI!

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

## RIPARTE L'INIZIATIVA BUONI SCONTO SULLA SPESA

Unicoop Firenze continua a sostenere il potere di acquisto di Soci e clienti attraverso le iniziative promozionali.

Dal 16 al 22 settembre, in tutti i punti vendita Coop.fi, i Soci e clienti che acquisteranno i prodotti "Una Buona Spesa" riceveranno - ogni 15€ e multipli - un buono sconto da 10€.

Dal 23 al 29 settembre, i buoni accumulati potranno essere spesi ogni 30€ e multipli.



## SCEGLI TU GRANDI MARCHE: NUOVA INIZIATIVA PER I SOCI.

Fino al 18 settembre, nuovo appuntamento con l'iniziativa "Scegli Tu" a tutela del potere di acquisto dei Soci.

L'iniziativa propone un'ampia scelta di prodotti appartenenti ai reparti Generi Vari, Freschi, Freschissimi e Non Alimentari, tutti scontati del 30%, 40% e 50%.

La promozione è riservata esclusivamente ai Soci.

Offerte riservate ai Soci  
DAL 5 AL 18 SETTEMBRE

**Grandi Marche** **PREZZI POP**

SCEGLI TU

**-50%**  
**-40%**  
**-30%**

SCONTI ALLA CASSA

I PRIMI 30 PRODOTTI DI CIASCUNO SCONTO\* CHE PASSERAI ALLA CASSA O CON IL SALVATEMPO, VERRANNO AUTOMATICAMENTE SCONTATI!

\*Lo sconto non si applica ai prodotti già in promozione e non cumulabile con altre iniziative.

## COLLEZIONE PEANUTS, UNA DIVERTENTE NOVITÀ.

Dal 5 settembre al 13 novembre, in tutti i negozi Coop.fi e Terre di Mezzo, ci sarà la nuova iniziativa di collezionamento dedicata al tema scuola.

La meccanica prevede l'erogazione di 1 bollino e 1 buono scuola ogni 15€ di spesa.

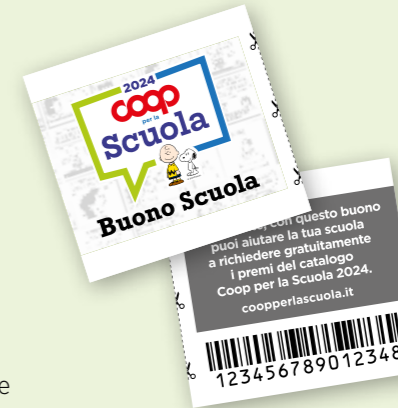
I bollini raccolti potranno essere utilizzati dai Soci e clienti per i premi del collezionamento. I premi presenti nei punti di vendita avranno come tema il mondo pet e, nello specifico, i personaggi dei Peanuts.

I buoni ricevuti potranno essere consegnati alle scuole che hanno aderito all'iniziativa.

Quest'anno gli istituti potranno direzionare la loro scelta su un catalogo che conterrà - oltre a materiali didattici, informatici e attrezzature utili per le attività sportive - anche una proposta per esperienze e attività di pet education con lezioni a scuola, gite didattiche, visite a canili o centri di recupero per animali selvatici e adozioni a distanza.



# PEANUTS



**PELUCHE**  
Dimensioni: circa 23 cm (seduto).



**CUCCIA ESTENSIBILE**  
Dimensioni: circa 64x51x16 cm (chiusa).



**TELO AUTO**  
Dimensioni: circa 142x142 cm. Si adatta alla maggior parte delle auto.



**CIOTOLA PER CANI E GATTI**  
Diametro: circa 14,5 cm. Altezza: 6,5 cm.



**BOTTIGLIA**  
Materiale corpo principale: acciaio inossidabile. Dimensioni: circa 26x8 cm. Capacità: 550 ml (bottiglia), 100 ml (fondo contenitore).

# IL MINIMERCATO DI SCANDICCI VIA ALEARDI SI RACCONTA

Un ambiente familiare, un centro di socializzazione e incontro per Soci e clienti.

Scopriamo lo storico negozio nel centro di una cittadina viva e sempre piena di iniziative e solidarietà.

Nel pieno centro di Scandicci, da decenni, sorge un negozio della Cooperativa che è diventato un **punto di riferimento** imprescindibile per la comunità. Questo negozio è molto più di un semplice luogo dove fare la spesa: è un simbolo di stabilità e tradizione, profondamente radicato nella vita quotidiana di Soci e clienti.

Sin dalla sua apertura, il punto di vendita ha saputo adattarsi ai cambiamenti del mercato e alle esigenze dei clienti, mantenendo però intatto quel **calore** e quella **familiarità** che lo hanno reso un punto di incontro per generazioni di persone. Non è raro vedere anziani, giovani famiglie e bambini attraversare le sue porte, tutti accomunati dalla fiducia nella Cooperativa.



Lodovico Mariotti, Direttore del negozio di Scandicci via Aleardi.

La **varietà** e la **qualità dei prodotti** sono solo una parte del successo di questo negozio. Un ruolo fondamentale è giocato dai colleghi, che accolgono Soci e clienti con **professionalità** e **cortesia**. Scambi di battute e conversazioni cordiali tra le corsie e i reparti, sono un aspetto che contribuisce a creare un'atmosfera positiva e di appartenenza a Unicoop Firenze.

Nel corso degli anni, il negozio ha saputo rinnovarsi introducendo **nuove tecnologie** e ampliando l'offerta per soddisfare le esigenze di una clientela sempre più variegata. La posizione centrale lo rende facilmente accessibile, permettendo agli abitanti di fare la spesa quotidiana senza allontanarsi troppo dalle loro abitazioni o interrompere la loro routine.

Questo negozio rappresenta un punto fermo nella vita della cittadina; non è solo un luogo di acquisto, ma un vero e proprio **centro di socializzazione e incontro**, dove le persone si sentono a casa. La sua lunga storia all'interno della Cooperativa è testimone di una capacità unica di coniugare tradizione e innovazione, rimanendo un pilastro insostituibile per la comunità locale.

Il Direttore, **Lodovico Mariotti**, ha parlato dell'esperienza in Unicoop Firenze e di quanto i valori della Cooperativa siano parte integrante del suo percorso di lavoro e di vita.



Ha sottolineato l'importanza degli ultimi interventi effettuati nel corso del 2023 in cui è stato ridisegnato completamente il reparto Ortofrutta. Inoltre, per venire incontro alle richieste di Soci e clienti che desideravano fare **una spesa sempre più veloce**, nella barriera casse è stata creata una vera e propria Area Fast e Salvatempo.

Un avvenimento di rilievo è stato l'avvicendamento generazionale con il pensionamento di molti addetti storici e l'ingresso di molti giovani, che si sono subito integrati nel gruppo grazie al supporto di colleghi che hanno saputo trasmettere passione e professionalità.

Ascoltiamo il racconto completo di Lodovico, Graziella e Matteo.



## Territorio e contesto

Nelle carte ufficiali, Scandicci compare per la prima volta in un documento di fine X secolo in cui la Marchesa Willa di Toscana, madre di Ugo "il Gran Barone", citato da Dante, dona alla Badia di Firenze il castello di Scandicci e le chiese di Santa Maria a Greve, San Martino a Scandicci Alto e San Bartolo in Tuto.

Il processo di urbanizzazione, degli anni Sessanta del secolo scorso, ha potenziato lo sviluppo del commercio e dell'industria con la nascita di stabilimenti del settore meccanico; in particolare si è affermata l'attività manifatturiera della pelle,

grazie alla presenza sul territorio delle maggiori aziende leader del settore.

Oggi è un moderno centro abitato, circondato da parchi, boschi e da dolci e rigogliose colline, punteggiate di notevoli testimonianze storiche e artistiche che arricchiscono il suo variegato territorio, come il **Castello dell'Acciaio**, fortilizio trecentesco in cui si svolgono nella stagione estiva manifestazioni e concerti, e la **chiesa di San Martino**, documentata dal 978, sul colle di Scandicci alto. Il suo territorio si trova sul confine del Comune di Firenze

e con i suoi circa 50.000 abitanti è tra i comuni più popolati della città metropolitana.





# DEI PANINI DAVVERO "GENIALI"

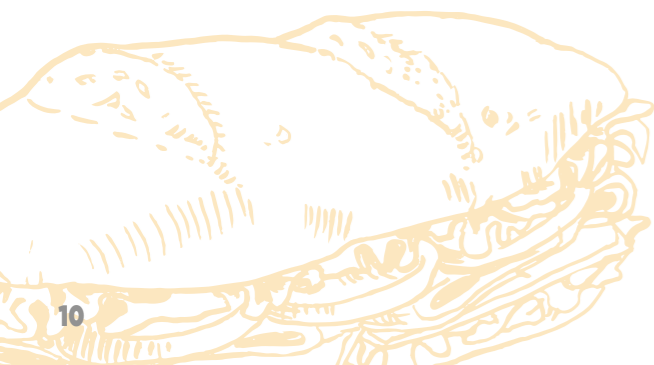
Cordialità e qualità gli ingredienti dei nostri ristori.

Cosa ci può essere di meglio di una pausa pranzo in un ambiente accogliente, gestito direttamente dai colleghi dei reparti ristoro?

Nella gestione del **reparto Ristoro** si incrociano e intersecano fitti rapporti di professionalità, competenza e attenzione al cliente che si rivolge ai colleghi per un veloce caffè, un gelato, fino a consumare un **gradito pranzo**. Il fattore che caratterizza i colleghi dietro al bancone è soprattutto il sorriso e la capacità di strapparne uno a Soci e clienti nei pochi minuti del loro contatto.

“Nei ristori la proposta è ampia e copre tutto l’arco della giornata a partire dalla colazione, con una selezione di brioche, paste e sfoglie accompagnate da un buon caffè o cappuccino, una selezione di succhi di frutta e bevande per arrivare poi all’ora del pranzo dove la proposta si allarga con pizza, panini speciali, schiacciate ripiene, primi piatti e panini con lampredotto”, ha dettagliato **Guido Bulli**, Responsabile Acquisti e Assortimenti Forneria Formati di Prossimità.

“I **Panini Geniali**, gli ultimi arrivati, nascono dalla ricerca sulle nuove tendenze che ci ha permesso di selezionare materie prime di alta qualità, mixando sapori per offrire gusti nuovi”.



L’investimento che la Cooperativa ha fatto sui dipendenti è distintivo, creando una nuova professionalità che si ritrova, oltre che all’interno dei negozi che presentano i ristori, anche nelle varie e frequenti manifestazioni in cui Unicoop Firenze è presente con i suoi Temporary Store gestiti direttamente dalle proprie lavoratrici e lavoratori.

Guido, Scilla, Martina e Alessandra: un video tutto da “gustare”.





# ALLE RADICI DELLA FRUTTA TOSCANA

Una tradizione antica nel territorio aretino, in un ambiente dal microclima ideale.

Scopriamo la bontà delle mele, delle pere, delle pesche e delle prugne dei nostri territori.

Il territorio rappresenta, con la sua storia e la sua conformazione, il fattore primario quando si parla di agricoltura. **Alle sue origini la Val di Chiana era una zona paludosa.** Fondamentale l'intervento, alla metà del XVIII secolo, dell'aretino Conte Vittorio Fossombroni, che portò all'attenzione gli elementi primari di questi territori evidenziando la grande fertilità del sottosuolo e l'importanza dell'opera di manutenzione dopo due secoli e mezzo di bonifica.

Queste radici hanno favorito la creazione di un terreno particolarmente adatto alla coltivazione e, in particolare, alla produzione frutticola che assieme a un microclima specifico, caratterizzato da escursioni termiche, favoriscono il ritardo nella maturazione del frutto.



Nel dettaglio, i frutti riescono a mantenersi in pianta più a lungo, e rimanendo esposti alla luce del sole, producono una maggiore quantità di zucchero naturale.

"Queste sono le caratteristiche dei prodotti della nostra azienda" ci ha spiegato **Francesco Illuminati**, Presidente della Illuminati Frutta, consorzio formato da aziende presenti nel territorio toscano e quasi esclusivamente in Val di Chiana.

"Dalla fine degli anni '60 siamo attivi nel territorio con la produzione di **mele, pere, pesche e prugne**. Partendo dall'intuizione dei miei nonni abbiamo continuato a espandere queste colture fino ad arrivare a coprire una superficie produttiva di circa 450 ettari, in cui lavorano in pianta stabile 170 persone, che raddopiamo nei momenti di maggior attività.

Iniziamo la raccolta nei primi giorni del mese di agosto, per arrivare a metà novembre, con le pesche, mele, pere e prugne e terminiamo con altre varietà di mele.

Nel periodo estivo le produzioni si concentrano sulle **pesche** che, effettuando più consegne giornaliere, cerchiamo di raccogliere quando sono pronte da mangiare e, quindi, molto più buone, correndo qualche rischio in più perché il frutto ha una durata minore e in caso di difetto lo presenta successivamente.

Le pesche che coltiviamo, e che vengono maggiormente consumate all'interno del territorio regionale, sono le nettarine e le gialle con il pelo, oltre a quelle bianche, il prodotto più antico che, anche in virtù del cambiamento climatico, è molto più difficile da produrre".



Come troviamo questi prodotti nei nostri negozi? Ce lo racconta **Samantha**, Caporeparto Ortofrutta del Superstore di Poggibonsi.





# LA NOSTRA ATTENZIONE ALL'AMBIENTE CONTINUA A CRESCERE

Un metodo per difendere i nostri ortaggi.

Le nuove frontiere della coltivazione: l'inserimento degli insetti utili per contrastare l'azione dei parassiti dannosi per le colture.

Lasciato alle spalle l'abitato del paese di Vicchio, si apre un panorama bucolico che riporta alla mente pensieri e sensazioni legate a un tempo ormai passato.

La vista è allietata da distese di campi coltivati in cui lavora una famiglia che, da generazioni, porta avanti il rispetto per il territorio e la passione per la lavorazione della terra.

"Siamo un'azienda situata nel Mugello, a nord di Firenze, abbiamo la fortuna di vivere in un territorio ancora genuino dove è possibile applicare cicli di produzione legati alla natura.

Molti sono i problemi dell'agricoltura di oggi che, negli ortaggi, fa grande uso di pesticidi e fitofarmaci. La nostra azienda, da sempre, è impegnata nel trovare alternative a questo tipo di gestione anche se non siamo un'azienda biologica.

Il nostro territorio è ricco di imprese che allevano animali e, dal nostro punto di vista, è importante per la produzione di letame che ci permette di avere un rendimento del terreno molto più alto rispetto ai concimi chimici" ha raccontato **Alessio Tofanari**, dell'azienda che porta il suo nome. "Il cambiamento più rilevante è stato, negli ultimi anni, da quando abbiamo iniziato a utilizzare gli **insetti utili**. Animali già esistenti nell'ecosistema che hanno la capacità di contenere e controllare in modo naturale l'azione di insetti parassiti dannosi per le colture.

Parliamo nello specifico della coltura dei fagioli (un articolo molto delicato rispetto ad altre piante). I fagioli vengono "attaccati" da afidi, tripidi e ragni rossi. Il tripide, ad esempio, danneggia il frutto, intacca la foglia, e mangiandoli, porta il prodotto a torcersi rendendolo così non appetibile per il mercato. Da qui la scelta dell'inserimento degli insetti utili nelle fasi di vita del fagiolo.




Il collega **Andrea Giuntini**, Caporeparto del Superstore di Borgo San Lorenzo, ci racconta questo mondo così variegato.



Dopo la semina, quando la pianta inizia a formarsi, applichiamo i pali con le canne di bambù e la rete, dove il fagiolo andrà ad arrampicarsi. Alla metà del suo ciclo di vita andiamo a spargere gli insetti utili, sia nella fila che al bordo del campo. Nel momento della loro "azione" non devono essere usati i prodotti fitosanitari, altrimenti andrebbero a eliminare anche gli stessi insetti utili. Così la pianta può svilupparsi fino al momento della raccolta".

Oltre ai legumi, l'azienda Tofanari produce anche molti altri ortaggi come: cipolline fresche, zucche tonde, zucchine, pomodori, bietole e cavolo nero.





# CAPOREPARTO SI DIVENTA

Scopriamo questo ruolo fondamentale.

**Come si diventa Capireparto? Spieghiamo il percorso svolto dagli addetti e le addette che intraprendono questa carriera e le loro responsabilità.**

Il ruolo del Caporeparto in Cooperativa prospetta una carriera ricca di sfide, responsabilità e opportunità di crescita professionale. È una **figura chiave** nell'organizzazione, poiché ha la responsabilità di coordinare e supervisionare un gruppo di collaboratori, garantendo che le attività all'interno della propria unità organizzativa si svolgano in maniera efficiente.

Ha la responsabilità degli spazi e dei prodotti, fornisce ascolto continuo alle esigenze del Socio e del cliente perseguendo la sua piena soddisfazione. Presidia l'area di vendita attraverso la cura e la leggibilità dei suoi spazi.

Il Caporeparto è quindi un ruolo che richiede dedizione, adattabilità e visione strategica e offre numerose opportunità di crescita e sviluppo professionale.

**Jessica Li Pizzi**, Caporeparto  
Gastronomia e Forneria  
del Supermercato  
di Empoli via Susini.



HO INIZIATO QUATTRO ANNI FA  
COME ADDETTA GASTRONOMA,  
ORA SONO CAPOREPARTO  
GASTRONOMIA E FORNERIA.

SONO FELICE DI LAVORARE  
IN UN AMBIENTE TRASPARENTE,  
CHE METTE AL CENTRO  
SOCI E CLIENTI.

La maggior parte delle e dei Capireparto proviene da percorsi di crescita interna all'organizzazione. Molti addette e addetti infatti, dopo aver acquisito un buon bagaglio tecnico professionale, sentono il desiderio di cimentarsi in nuove sfide che consentano loro di acquisire e sviluppare competenze commerciali e manageriali, come la gestione di un gruppo, la pianificazione e l'organizzazione del lavoro e l'analisi delle performance del reparto.

**Per accedere al percorso di crescita di allieva e allievo Caporeparto è possibile proporsi al proprio responsabile, che attiverà la candidatura all'Ufficio Sviluppo. È altresì possibile candidarsi autonomamente alle periodiche campagne annuali di opportunità professionali tramite l'App MYA.**

Abbiamo incontrato i nostri colleghi Jessica e Tommaso che hanno deciso di raccontarsi e raccontarci la loro avventura.

**Gustiamoci  
l'intervista doppia  
di Jessica e Tommaso.**



DOPO SEI MESI IN COOPERATIVA  
HO INIZIATO IL MIO PERCORSO  
DA CAPOREPARTO.

LA COSA PIÙ IMPORTANTE  
NEL NOSTRO LAVORO  
È FARE SQUADRA!

**Nei prossimi numeri  
del MYUnicoop  
conosceremo  
altri colleghi...**



**Tommaso Magnani**,  
Caporeparto Carni  
del Supermercato  
di Colle Val d'Elsa.



# FABRIZIO VA IN PENSIONE...

Intervista a un collega,  
con noi da oltre 40 anni.

**Tanti “piccoli” negozi che diventano “grandi” nelle parole di uno storico Caporeparto dei Generi Vari.**

**Cosa significa lavorare in un piccolo negozio? Passare oltre 40 anni in Cooperativa vivendo in punti vendita che spaziano dai Minimercati fino alle Superette, sempre attento alle persone con cui ha collaborato mettendo energia e grinta ogni giorno trascorso tra scaffali e ordini?**

**Nel negozio di Colonnata, pochi giorni prima di terminare il suo “percorso lavorativo”, Fabrizio ci ha raccontato la sua storia.**

## Momenti significativi

Ricordo il periodo in cui ho lavorato nel negozio di **Rufina**, quando è stato fatto il passaggio a Unicoop Firenze. Una bella sfida perché c'erano colleghi che provenivano dalla vecchia “realtà” e chi da Unicoop Firenze, come me, il Caponegozio e una collega che veniva dal negozio di Madonna della Querce. Non posso negare che avevano un altro modo di lavorare e soprattutto di “pensare”. Dopo quasi due anni sono stato destinato ad altri negozi e la cosa che ricordo con più piacere è come fosse completamente cambiato il clima interno. Dai saluti formali, dal vederci come “quelli di Firenze”, dal darci del voi, come se appartenessimo a un altro mondo, tutto questo si è trasformato in collaborazione, fiducia, lavorare fianco a fianco per un unico obiettivo. **Siamo diventati tutti “colleghi” di un'unica Cooperativa.** Molte sono le persone che mi piace ricordare come **Riccardo Befani, Maurizio Abissi**, che purtroppo ci ha lasciato, **Fabiola Fastelli, Patrizia Romagnoli** e **Bruno Ciampi**.

## Un lungo percorso in Cooperativa

Il mio primo negozio è stato **Sesto Fiorentino**, lo storico punto di vendita collocato nel centro del paese, quando la struttura era tutta gestita da Unicoop, **Ho iniziato nel 1983** dagli alimentari. Incontrai **Gianfranco Burresti**, ricordo il nostro rapporto di grande rispetto e stima che è rimasto nel tempo anche fuori dal contesto lavorativo.

**Fabrizio Masi,**  
saluta la Cooperativa.



## I “tuoi negozi”

Sono stato sempre in realtà medio-piccole, cioè Minimercati. Ricordo **Sesto Centro, Colonnata, Casellina, Prato via Bologna, Grassina, Rufina, Caldine, Prato via Strozzi, Campi Bisenzio** e i negozi che adesso non ci sono più: **Valdera, via Vittorio Emanuele, Madonna della Querce e Vingone vecchio**.

Ogni volta che ho cambiato punto vendita mi è sempre piaciuto conoscere le persone, capire come farle partecipare e coinvolgerle nella vita del negozio e della Cooperativa.

Arrivato alla soglia della pensione posso dire che a volte ho ricevuto, inizialmente, anche delle resistenze, magari per situazioni pregresse, ma alla fine sono sempre riuscito a creare rapporti positivi di lavoro. E ancora oggi, se trovo ex colleghi anche per strada, sono felici di vedermi!

## Il negozio di Colonnata e... la pensione

Grande soddisfazione qui a Colonnata perché sono tornato dopo 17 anni. I colleghi e le colleghe sono splendidi e i risultati sono molto buoni per quelle che possono essere le nostre possibilità. Importante spinta è stata data dall'inserimento della Forneria dove le colleghe lavorano con passione e grande professionalità, tanto da conquistare la clientela con la loro schiacciata! I complimenti di Soci e clienti sono tantissimi e il clima è molto positivo. Avevo lasciato i clienti “ragazzi” e ora sono cresciuti “come me”. Negli anni si è come cementata la fiducia nella Cooperativa che è diversa rispetto a un grande negozio. Qui il rapporto con i Soci è fatto di attenzioni e piccoli gesti quotidiani: ci si ferma solo per pane e latte e, anche, per scambiare quattro chiacchiere con noi che li conosciamo tutti per nome!

**Adesso vado in pensione e non nego che un po' del mio cuore lo lascio in Cooperativa!**

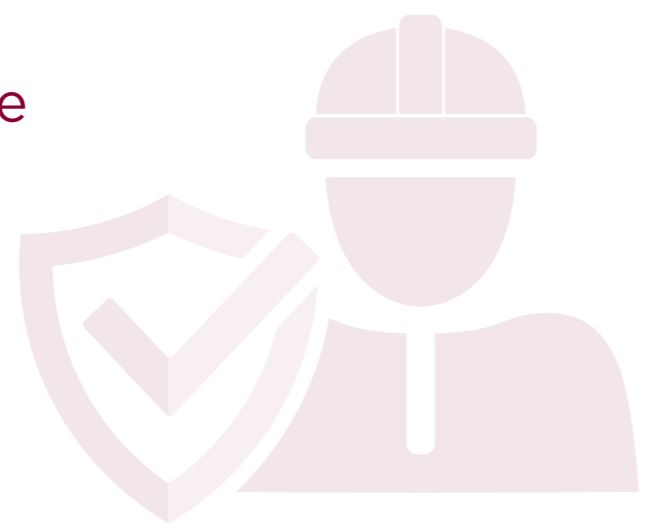
LA COSA PIÙ BELLA  
DI LAVORARE IN UN NUOVO  
NEGOZIO ERA CONOSCERE  
NUOVE PERSONE.





# LA SICUREZZA CI RIGUARDA TUTTI. SEMPRE.

Insieme la rendiamo possibile ogni giorno.



Da un evento basato sullo scambio e la condivisione di esperienze, suggerimenti utili per tutti noi.

**N**ella giornata di lunedì 15 luglio, si è svolto per il secondo anno nei locali di Scuola Coop a Montelupo un evento dedicato al tema della sicurezza.

Questi momenti di riflessione sono di fondamentale importanza e testimoniano l'attenzione e l'impegno che la Cooperativa pone al tema della sicurezza.

L'evento è un momento di sintesi che nasce dai verbali redatti durante gli appuntamenti de "L'ora della sicurezza" con

l'obiettivo di ripercorrere i principi enunciati nel Vademecum della sicurezza.

L'importanza che Unicoop Firenze riserva a questa materia è sempre molto alta.

Consolidare, sviluppare e far evolvere la cultura della sicurezza, nei luoghi di lavoro, è fondamentale.

Creare eventi e situazioni che permettano di discutere con tutte le persone che usufruiscono, in modo concreto, "del valore della sicurezza" divenendone a loro volta promotori, è essenziale.



"Oggi abbiamo parlato della cultura della sicurezza e questa occasione ha fornito tutta una serie di indicazioni molto interessanti che vengono dalle stesse lavoratrici e lavoratori. Il gruppo è stato composto non soltanto da tecnici o da persone che operano nell'ambito della sicurezza, ma soprattutto da colleghe e colleghi con vari livelli di responsabilità all'interno della nostra organizzazione" ha commentato **Luca Betti**, Responsabile Ufficio Prevenzione e Sicurezza sul Lavoro. "Uno degli elementi che è subito emerso come molto importante è stata la partecipazione, valore fondamentale della nostra Cooperativa, messo poi in atto nel confronto e nello scambio di idee tra figure diverse".

Scopri di cosa abbiamo parlato.



# COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dal 4 al 18 luglio.

## Tonno a pinne gialle all'olio d'oliva Basso in sale Benesi Coop - 3x70 g

La linea Benesi Coop condivide l'importanza di un'alimentazione sana, varia e di una dieta equilibrata perché possiamo prenderci cura di noi anche quando siamo a tavola.

Un tonno con basso contenuto di sale per un perfetto equilibrio tra sapore e benessere.

Ideale per tenere l'apporto di grassi sotto controllo, senza rinunciare al tipico gusto dell'olio d'oliva, per una sana dieta mediterranea. Da una pesca sostenibile.

### DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **724 colleghi**, di cui **605 donne** e **119 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.13 su 9**.

### ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi in generale hanno sottolineato il sapore non troppo deciso e la presenza di poco olio.



Ottimo prodotto! Lo proporrei anche in confezione da due scatolette più grandi. Meraviglioso il messaggio scritto sulla confezione contro lo stalking e violenza con il contatto 1522, lo metterei con scritta più in evidenza. Bravi.

Credo che sia difficile recensire un prodotto così particolare in quanto dedicato a una categoria specifica di clienti. Nel complesso ha una buona consistenza e un buon sapore, ma sicuramente è più apprezzato da chi lo sceglie per esigenze di salute.



VUOI DIVENTARE  
UN DIPENDENTE ASSAGGIATORE?  
ISCRIVITI INVIANDO UNA MAIL A  
[infoassaggi@unicoopfirenze.coop.it](mailto:infoassaggi@unicoopfirenze.coop.it)

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

[ufficio.comunicazione.interna@unicoopfirenze.coop.it](mailto:ufficio.comunicazione.interna@unicoopfirenze.coop.it)

055/4780820

## Tonno a pinne gialle grigliato Coop 145 g - in olio extra vergine di oliva

Una novità per mangiare sano, velocemente e bene: il tonno grigliato. Grazie ad un nuovo processo di cottura, innovativo per le conserve ittiche, permette al prodotto di avere una consistenza diversa della carne. La grigliatura attribuisce al prodotto un nuovo modo di concepire il tonno in scatola.

### DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **776 colleghi**, di cui **649 donne** e **127 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.23 su 9**.

### ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi in generale hanno richiesto una confezione più grande e di aumentare la quantità di olio di oliva.



È una quantità minima per il prezzo anche se comunque rimane un prodotto di buona qualità.

Proporrei più varianti...  
Con origano...  
Con pepe...  
Con peperoncino.

Cambierei la confezione, si confonde con quella della crescita normale.

Vorrei che all'interno della confezione non ci fosse la vaschetta in plastica perché il siero che trattiene rende il prodotto un po' più acidulo. Comunque l'ho molto gradita.

## Crescenza con yogurt Coop 165 g

La crescenza con yogurt è un prodotto molto particolare. Questa ricetta ha delle caratteristiche organolettiche molto particolari, difficili anche da descrivere; alla cremosità e sapidità classica dello stracchino si aggiunge una struttura acidula molto piacevole al palato, tipica dello yogurt.

Gustosa, versatile e genuina, grazie alla presenza dei fermenti lattici, è ideale per i palati più raffinati.

Prodotta con latte 100% italiano. Fonte di vitamina A e B12.

### DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **749 colleghi**, di cui **629 donne** e **120 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.42 su 9**.

### ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

Si consiglia una confezione richiudibile e di aumentare la cremosità.





# La chef Enrica Della Martira cucina per noi... RISO BASMATI ALL'ORIENTALE



### PREPARA GLI INGREDIENTI E...

- 200 g di riso basmati Fior fiore
- 1 zucchina
- 1 carota
- 1 cipolla di Tropea
- 1 uovo
- Olio d'oliva
- Salsa di soia

### ...INQUADRA IL QR CODE

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

L'appetito vien cucinando!



- **Mettete il riso in pentola e coprite con acqua fino a un dito sopra la sua superficie. Fate sobbollire finché non vedete che parte dell'acqua si è assorbita e coprite con il coperchio. Abbassate la fiamma e proseguite la cottura per altri 5 minuti.**
- **Nel frattempo tritate le verdure, mettete un giro d'olio in padella e rosolatele a fiamma viva.**
- **Mettete le verdure da un lato della padella e rompete l'uovo sulla metà libera. Sbattetelo fino a farlo strapazzato, aggiungete il riso e la salsa di soia. Saltate tutto insieme.**
- **Aggiungete di nuovo un po' di olio, rosolate ancora per far tostare tutti gli ingredienti e servite.**



**Famiglia e istruzione**

**Salute, benessere e prevenzione**

**Risparmio e tempo libero**

**Mobilità sostenibile**

## Questo mese parliamo di mobilità sostenibile.

**Partecipa alla nuova iniziativa dedicata alla mobilità sostenibile e prenota la tua passeggiata in bici!**

In occasione della Settimana Europea della Mobilità 2024, verranno organizzati tre eventi in bicicletta. Grazie a guide esperte scopriremo la bellezza e le curiosità dei luoghi che incontreremo lungo i tre percorsi.

**Pisa** (in collaborazione con **FIAB**)

**Firenze** (in collaborazione con **UISP**)

**Lucca** (in collaborazione con **UISP**)



### INSIEME ALLE ASSOCIAZIONI DEL TERRITORIO

Sempre per merito di questi eventi, potremo conoscere direttamente l'impegno che la Fondazione Il Cuore si scioglie ha sviluppato negli anni con le associazioni del territorio. Le associazioni coinvolte sono:



#### Lucca - Scuolina Raggi di Sole ODV

Attraverso corsi di italiano per stranieri, laboratori inclusivi, eventi culturali e doposcuola, crea un ambiente accogliente per ogni persona.

#### Firenze - Libero Accesso APS

Dà sostegno a persone con disabilità. Ha l'obiettivo di sensibilizzare sul tema dell'inclusione attraverso progetti di turismo accessibile.



#### Pisa - Mangwana APS

Promuove in Toscana iniziative sull'educazione ambientale e l'intercultura, utilizzando l'arte e la creatività come strumento formativo e comunicativo.

Inquadra il QR Code e scopri i dettagli delle tre passeggiate in bicicletta.



Vuoi partecipare? Prenota la tua passeggiata in bicicletta, inquadra il QR Code e compila il questionario.





## La salute e la prevenzione in Cooperativa sono sempre in primo piano.

**Le convenzioni per noi lavoratori, grazie all'accordo di Unicoop Firenze con la casa di cura fiorentina Villa Donatello.**

**Le stesse prestazioni previste per il lavoratore possono essere erogate ai suoi familiari di primo grado, alle stesse tariffe previste per il lavoratore.**

Per la prenotazione scrivere a [medicinadellosport@villadonatello.it](mailto:medicinadellosport@villadonatello.it)

**V**illa Donatello offre ai lavoratori di Unicoop Firenze (a integrazione della polizza collettiva Unisalute, Coopersalute) numerose agevolazioni, scopriamone alcune.

- 1. Applicazione listino Unisalute (Fondo Coopersalute):** le tariffe sono scontate mediamente come segue.
  - a. Esami di laboratorio: sconto medio del 30%.
  - b. Diagnostica strumentale (RM, TC, RX, Mammografia, MOC, Ecografia ed Ecocolordoppler): sconto medio del 25%.
  - c. Fisioterapia: sconto medio del 20%.
  - d. Odontoiatria: sconto medio del 20%.
  - e. Visite Specialistiche\*: sconto medio del 40%.
- 2. Prevenzione uomo/donna:** prevenzione base Unisalute, con prestazioni previste per gli uomini e per le donne una volta all'anno.
- 3. Prevenzione donna:** check up con prevenzione senologica e ginecologica, diviso per fascia di età.
- 4. Fast Aid:** proposta di sconto di 15€ sulla tariffa di accesso Fast Aid, che risulterà quindi essere 75€ (il prezzo base è 90,00€).
- 5.** Accesso a **Pronto Kids** a tariffe agevolate.
- 6. Servizio d'idoneità sportiva agonistica e non agonistica** con scontistiche riservate.



## Come sono andati gli appuntamenti a tema prevenzione dedicati a noi lavoratori?

**Il 2, 3 e 4 luglio, le lavoratrici e i lavoratori hanno potuto partecipare a dei nuovi eventi dedicati al loro benessere.**

Dopo i primi appuntamenti del mese di aprile, i colleghi che lo hanno richiesto hanno potuto usufruire del secondo appuntamento in uno spazio appositamente allestito presso il Centro Empoli, in collaborazione con gli studi medici della Misericordia di Campi Bisenzio.

Informazioni e percorsi specifici di prevenzione sanitaria sono state le parole chiave dell'iniziativa.

L'evento ha avuto un ottimo riscontro, e molti colleghi hanno lasciato un feedback positivo tramite un questionario di valutazione che veniva consegnato a ogni partecipante.

Il nostro impegno per il benessere è una priorità assoluta.

### LEGGIAMO ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGGHI

"Questa è una bellissima iniziativa e vorrei che fosse portata avanti in futuro, sono orgogliosa di questa impresa che pensa alla salute dei propri dipendenti! Continuate su questa strada".

"Belle iniziative che aiutano a sentirsi parte di una grande famiglia".

"Aumentare la frequenza e se possibile ampliare la tipologia di controlli. Molto semplice prenotare. Ottima iniziativa".



### UN PO' DI NUMERI

- **Più di 300 le prestazioni erogate.**
- **8,82 su 9** la valutazione media complessiva dell'**iniziativa da parte dei colleghi.**

**Inquadra il QR Code e visualizza le interviste dei colleghi Maddalena, Melania, Viola, Niccolò e Silvia che ci hanno lasciato la loro opinione sull'evento.**



**A breve verrà comunicato il calendario per il terzo appuntamento dedicato alla prevenzione.**





# SETTEMBRE DI SOLIDARIETÀ

Al via gli ultimi sei progetti 2024 “Pensati con il Cuore” della Fondazione Il Cuore si scioglie.

**Dal 16 del mese al via gli ultimi sei progetti 2024 Pensati con il cuore promossi dalla Fondazione Il Cuore si scioglie, in collaborazione con le sezioni Soci Coop, per supportare le associazioni del territorio a sviluppare le loro attività.**

**F**ino al 26 ottobre è possibile contribuire partecipando agli eventi organizzati dalle sezioni Soci, donando online su Eppela o acquistando i prodotti legati ai progetti nei punti vendita dei territori coinvolti. Una volta arrivati a metà della cifra necessaria per realizzare il progetto, la Fondazione raddoppierà l'importo, nel limite dei 5.000€ a progetto.

## Un pulmino per “Casa Verde”

“Casa Verde” è un presidio di riabilitazione a San Miniato (Pisa) che accoglie ragazzi con disabilità intellettiva, disturbi del comportamento e dello spettro autistico. Il progetto, realizzato in collaborazione con la sezione Soci Coop Valdarno Inferiore, sostiene l'acquisto di un pulmino attrezzato.



## Digital Hub di comunità

L'associazione “Progetto Accoglienza” promuove nel Mugello attività per l'inclusione e il sostegno al disagio abitativo, in particolare dei migranti. Con il sostegno delle sezioni Soci di Borgo San Lorenzo e Barberino di Mugello, vuole realizzare una piattaforma digitale multilingua.



## Se mi aiuti ballo anch'io

L'associazione “Se mi aiuti ballo anch'io” di Siena promuove l'inclusione delle persone con disabilità nella danza sportiva, favorendo l'integrazione tra normodotati e disabili. Con il sostegno della sezione Soci di Siena, punta all'acquisto di un mezzo attrezzato per partecipare a esibizioni e competizioni.

## A tutta banda

Dedicato ai bambini e adolescenti tra i 9 e i 16 anni, il progetto del Centro Arti e Musica (CAM) di Empoli, con il sostegno della sezione Soci di Empoli, prevede l'acquisto di strumenti musicali da dare in prestito a giovani in difficoltà economica.



## Una casa: un'opportunità per i giovani

La cooperativa Fontenuova di Firenze promuove l'autonomia delle persone con disabilità. Il progetto, sostenuto dalla sezione Soci Firenze sud-est, contribuisce alla ristrutturazione di un appartamento dove avviare un'esperienza di autonomia abitativa per 4 giovani, tra i 18 e i 21 anni, con problemi di disagio psichico e sociale.

## La serra di Piero

“Casa di Aldo” è la comunità alloggio protetta aperta a Bagno a Ripoli dall'associazione Aiaba, un gruppo di genitori di ragazzi con disturbi dello spettro autistico. Con il sostegno della sezione Soci di Bagno a Ripoli, il progetto prevede la realizzazione di una serra dove i ragazzi coltiveranno fiori da semi e ortaggi da vendere nei mercatini territoriali.



**Sabato 14 settembre, in oltre 100 punti vendita Unicoop Firenze, torna l'appuntamento con la raccolta di materiali per la scuola, da donare a bambini e ragazzi toscani. La raccolta straordinaria, è promossa dalla Fondazione Il Cuore si scioglie insieme a Unicoop Firenze, con la collaborazione delle sezioni Soci e con il coinvolgimento della rete regionale Pollicino e di oltre 200 associazioni del territorio.**

## 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