



# CONVENIENZA SOSTENIBILITÀ E IMPEGNO

La Cooperativa sostiene i suoi valori  
e premia la fedeltà dei Soci.



## IN QUESTO NUMERO:

- Il Rapporto Coop 2024 e le Iniziative di Unicoop Firenze.
- La Piattaforma Ittica.
- Il Superstore di Montevarchi festeggia i suoi primi 30 anni.
- I nostri colleghi Capireparto.



**IN PRIMO PIANO**

**02** Un carrello in cambiamento. Il Rapporto Coop 2024 e le iniziative di Unicoop Firenze.

**INIZIATIVE E NOTIZIE**

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

**APPROFONDIMENTO**

**08** Lavoriamo di notte per la qualità di ogni giorno. Scopriamo la Piattaforma ittica.

**I NOSTRI NEGOZI**

**10** Un Super davvero super. Il negozio di Montevarchi compie 30 anni.

**I NOSTRI REPARTI**

**12** Pronti per tutti i gusti. Piatti pronti, take-away e appena preparati al reparto Gastronomia.

**14** Un reparto nato per ascoltarci. Il Servizio al Cliente si racconta.

**16** Facciamo fiorire i nostri valori. Scopriamo le coltivazioni locali di fiori e piante.

**18** Il nostro impegno è vivo e verde. Nuovi prodotti ecologici per la pulizia della casa.

**NOI**

**20** Un saluto davvero commosso. Il nostro collega Marzio va in pensione.

**22** I nostri colleghi Capireparto. Il ruolo spiegato da Pasquale e Daniele.

**24** Il punto vendita come luogo di inclusione. Un progetto per agevolare le persone con disturbo dello spettro autistico.

**I NOSTRI PRODOTTI**

**26** Come sono andati gli assaggi dei prodotti a marchio? Dal 12 al 26 settembre.

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

**CI SCRIVE...**

**29** Antonella Salvini. "Grazie, Unicoop Firenze!"

**ACCANTO A TE**

**30** MYWelfare. Questo mese parliamo di...

**SOLIDARIETÀ**

**32** Una raccolta straordinaria. Raccontiamo il grande risultato dello scorso 14 settembre.

Nella foto di copertina:  
**Chiara Corsi** collega del Superstore di Montevarchi.



# UN CARRELLO IN CAMBIAMENTO

## Il Rapporto Coop 2024 e le iniziative di Unicoop Firenze.

**Gli italiani tendono al risparmio, Unicoop Firenze li aiuta.**

La parola chiave con cui gli italiani si avvicinano ai consumi è "risparmio". Lo afferma il 75% del campione del **Rapporto Coop 2024 - Consumi e stili di vita degli italiani di oggi e di domani**, fotografia dei comportamenti di consumo, e non solo, curato dall'Ufficio Studi Coop e presentato lo scorso 10 settembre. Le guerre e il potere d'acquisto inadeguato rendono gli italiani sempre meno consumistici. Si acquista solo lo stretto necessario. Infatti, se il potere d'acquisto nel nostro Paese ha recuperato i livelli pre-pandemia, ciò è dovuto essenzialmente al fenomeno dell'overworking, cioè al lavoro in eccesso che si concretizza in un aumento delle ore lavorate singolarmente. In questo quadro di incertezza e "fatica", i nostri connazionali scelgono una vita a basso impatto dove l'essenziale diventa centrale, il superfluo viene drasticamente ridotto e dove si fa largo un ripensamento della propria identità affidata più alla dimensione personale che a quella economica e al valore edonistico dei consumi.

Lo scenario delineato dal Rapporto Coop 2024 si introduce in un contesto straordinariamente complesso e in fondo atteso, viste le varie ragioni di tensione che affrontiamo quotidianamente, con alcuni dati più sorprendenti che confortano l'operato di Coop e le tendenze intraprese negli ultimi anni.

Sul versante dei consumi è **la leva del risparmio che appare come primaria, e la tutela del potere d'acquisto, soprattutto delle famiglie più in difficoltà, è la rilevante ragion d'essere della Cooperativa.**

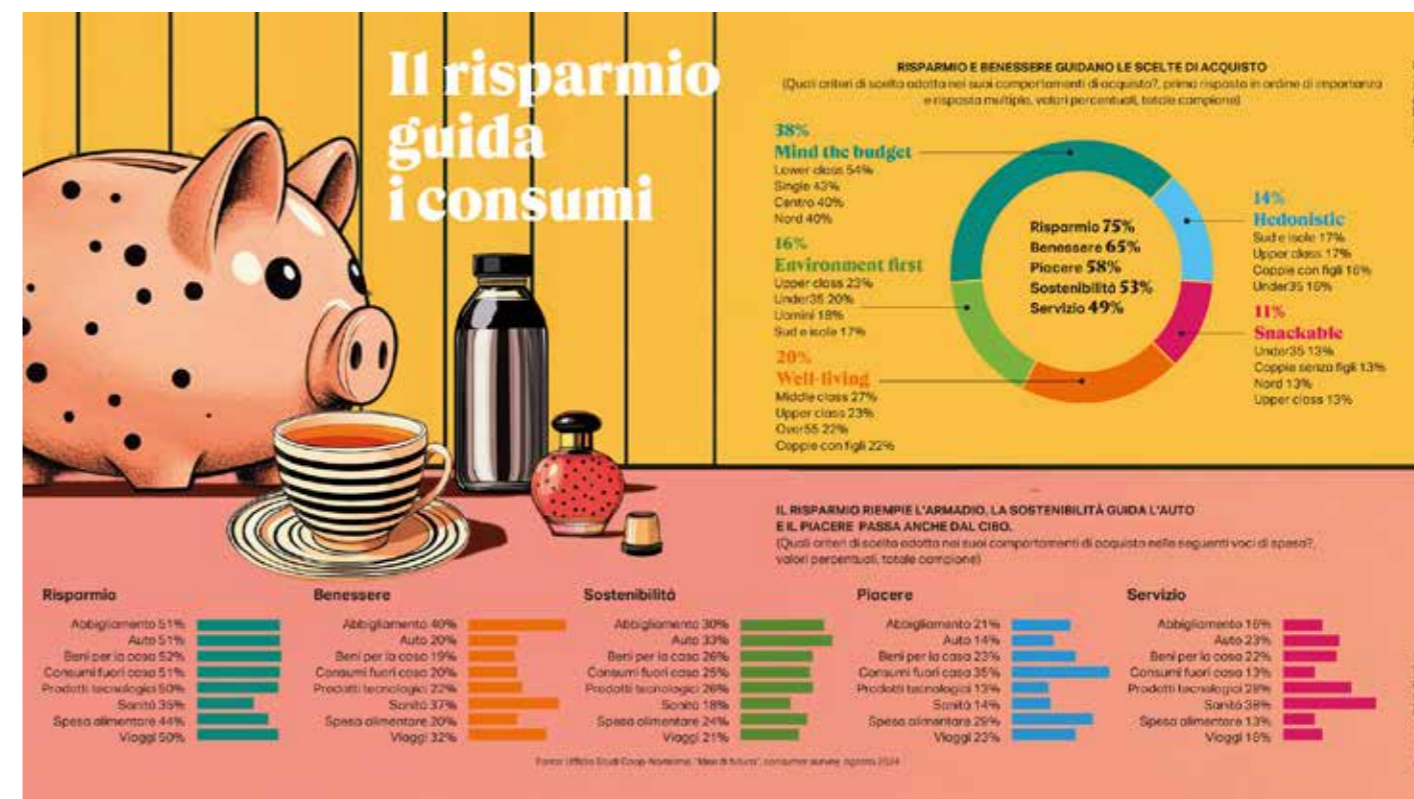


È in questo scenario appena rappresentato che si colloca la nuova iniziativa **"Premio fedeltà"**; partita il 1° settembre mette in rilievo il modo con cui la Cooperativa rinforza il suo impegno sulla convenienza e sulla sostenibilità, premiando la fedeltà. Ce lo spiega **Fabio Del Bimbo, Direttore marketing strategico di Unicoop Firenze.**

**Con questa iniziativa, i Soci che spendono da noi guadagnano "risparmio"**: fino a fine novembre, acquistando i prodotti della "Buona Spesa" accumulano il 5% di quanto speso, che viene restituito sotto forma di "Premio fedeltà" del valore di 5 euro e multipli. I premi accumulati in questi tre mesi potranno essere usati in tutto il mese di dicembre come sconto immediato sulla spesa.



Fabio Del Bimbo, Direttore marketing strategico di Unicoop Firenze.



L'obiettivo è massimizzare il risparmio per i Soci senza forzare i consumi e senza spingere all'acquisto con promozioni temporanee, soglie spesa o scadenze troppo strette per usufruire dello sconto, ma scegliendo liberamente i prodotti di interesse e di necessità all'interno della "Buona Spesa".

In questi due anni di post-pandemia, segnati dal carovita e dall'inflazione, i buoni sconto indubbiamente sono stati molto apprezzati perché hanno rappresentato una boccata d'ossigeno nel breve termine. **Questa iniziativa, però, ha una prospettiva più ampia** e l'obiettivo è garantire un risparmio costante, che si accumula gradualmente in un tempo più lungo, di tre mesi, e ritorna sotto forma di sconto utilizzabile nell'arco di un mese.

Da questa iniziativa trarranno vantaggi e saranno "premiati", appunto, soprattutto quei Soci, che d'abitudine fanno la spesa da noi e ci scelgono quotidianamente, che sono oltre il 90% della nostra clientela. Con la loro piccola spesa quotidiana o con il carrello settimanale, accumuleranno i loro Premi Fedeltà, quindi futuri sconti.

L'iniziativa "Premio fedeltà" aggiunge una nuova possibilità di risparmio, affiancando le tante iniziative promozionali quindicinali, le offerte dedicate ai Soci e iniziative come i buoni spesa, che si ripeteranno a ottobre e novembre, per alleggerire via via il conto del carrello. **L'onda lunga della crisi economica continua a pesare sui bilanci domestici, quindi, anche per questo**

**PREMIO FEDELTA**  
Una Buona Spesa è sempre più Conveniente.

**PREMIO FEDELTA**  
**coop.fi**  
**5€**  
SPENDIBILE  
DAL 2 AL 31 DICEMBRE 2024  
SU UNA SPESA  
DI ALMENO 25€

**coop.fi**

ultimo trimestre dell'anno, il nostro impegno per tutelare il potere d'acquisto delle famiglie sarà spinto al massimo.

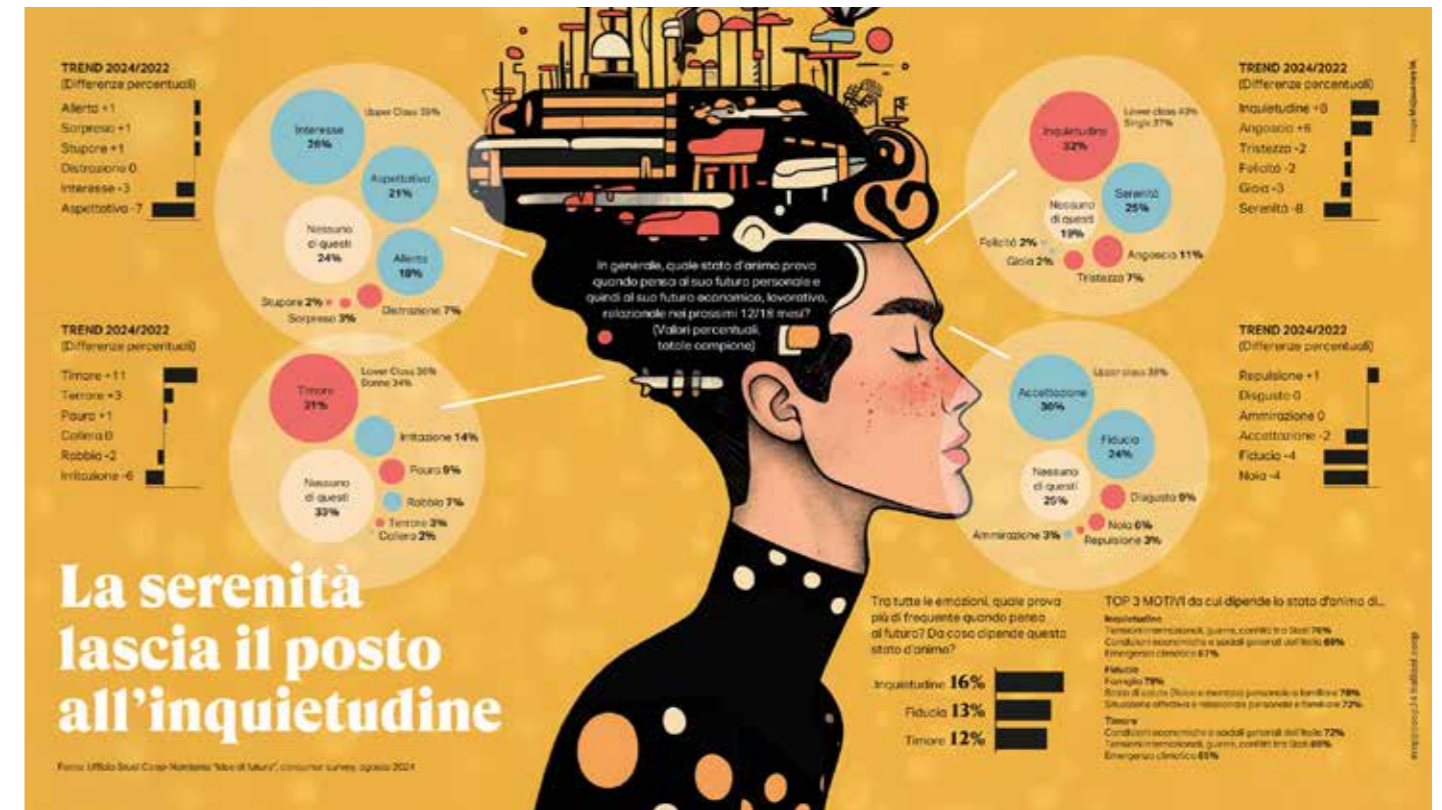
Il paniere include quei prodotti che rappresentano al meglio i nostri valori e che aiutano il pianeta, la nostra salute e l'economia del territorio, ma possono salvare anche il portafoglio. Nella selezione abbiamo inserito tanti prodotti con cui comporre un carrello conveniente e di qualità: tutto l'assortimento a marchio Coop, i prodotti di molti fornitori locali, i freschi fondamentali per una dieta sana e completa, senza trascurare i prodotti della solidarietà e gli acquisti di libri, biglietti per concerti, spettacoli teatrali e iniziative culturali. Tutto questo concorre ad arricchire il "Premio fedeltà".

Saranno soprattutto i nostri collaboratori a rendere questa e le altre iniziative un successo, grazie all'impegno e al senso di responsabilità con cui esprimeranno il significato delle nostre azioni nella relazione con i nostri Soci e clienti.

**I PIÙ CONVENIENTI**

**La Cooperativa si classifica al primo posto della convenienza in tutte e sei le città toscane monitorate dalla nuova indagine di Altroconsumo, l'associazione indipendente dei consumatori che periodicamente mette a confronto i punti vendita della grande distribuzione italiana.**

La rilevazione si è svolta tra il 4 e il 31 marzo 2024 e ha toccato 65 città, fra cui **Arezzo, Firenze, Lucca, Pisa, Pistoia e Prato**. Acquistando nei Coop.fi, il risparmio va dai 347 agli oltre 1.250 euro sulla spesa di un anno.





# TENIAMOCI AGGIORNATI!

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

## LA BUONA SPESA TI PREMIA ANCORA NUOVO APPUNTAMENTO CON I BUONI

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

Dal 14 al 20 ottobre, 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 21 al 27 ottobre, i buoni accumulati potranno essere spesi ogni 30€ e multipli.

## LA BUONA SPESA TI PREMIA ANCORA.



NUOVO APPUNTAMENTO  
DAL 14 AL 20 OTTOBRE RICEVI I BUONI  
DAL 21 AL 27 OTTOBRE SPENDI I BUONI

Per i Soci  
DAL 3 AL 16 OTTOBRE

## SCEGLI TU Fior Fiore Coop

**-25%** fiorfiore



PER I PRIMI 25 PRODOTTI\*

\*Sono esclusi i prodotti dei reparti Macelleria, Pescheria, Gastronomia (cassini ai tagli), olio extra vergine di oliva nuovo raccolto ed extra alimentari.

## SCEGLI TU FIOR FIORE

Fino al 16 ottobre, nuovo appuntamento con l'iniziativa "Scegli Tu Fior Fiore" a tutela del potere di acquisto dei Soci.

I primi 25 prodotti del marchio che verranno passati in cassa, saranno scontati automaticamente del 25%.

La promozione è riservata esclusivamente ai Soci.



## NUOVE INIZIATIVE PER I SOCI



Novità per una spesa ancora più conveniente.

A partire dal mese di ottobre, all'interno dei volantini promozionali, in ogni quindicina del mese sarà presente un'ampia selezione di prodotti con uno sconto speciale per i Soci!

Inoltre i prodotti contraddistinti dalla dicitura "Più valore al Socio" presenteranno sconti diversi secondo la seguente distinzione:

- lo sconto indicato nel riquadro borgogna per i Soci.
- lo sconto indicato nel riquadro rosso, invece, per i non Soci.

La data di validità sarà la stessa del dépliant.

dal 1° al 15 ottobre

**-50%**

€ 4,99

€ 22,68 al kg

invece di € 9,99

RISPARMI € 5,00



CAFFÈ ESPRESSO IN CAPSULE KIMBO x40 - 220 g - Napoli, intenso compatibile Nespresso  
MAX 4 PEZZI PER CARTA SOCIO

**-50%**

€ 9,99

invece di € 19,98

RISPARMI € 9,99



DETERSIVO LIQUIDO PER LAVATRICE DASH 3x21 lavaggi - 3,15 litri classico, salva colore  
MAX 2 PEZZI PER CARTA SOCIO

POLVERE 78 lavaggi - 3,9 kg € 12,99 invece di € 25,98

RISPARMI € 12,99

MAX 2 PEZZI PER CARTA SOCIO

PODS x64 - 1,248 kg classico, salva colore € 9,99 invece di € 19,98

RISPARMI € 9,99

MAX 2 PEZZI PER CARTA SOCIO

## PIÙ VALORE AL SOCIO

SOCI **-50%**  
NON SOCI **-30%**



€ 5,31 cad. € 3,79 cad.

invece di € 7,59 cad. invece di € 7,59 cad.

MAX 6 PEZZI PER CARTA SOCIO  
FILETTI DI SGOMBRO ÀS DO MAR 250 g - all'olio di oliva, 175 g peso sgocciolato - al naturale

# LAVORIAMO DI NOTTE PER LA QUALITÀ DI OGNI GIORNO

Scopriamo la Piattaforma ittica.



Lasciamo il tramonto alle nostre spalle e ci prepariamo a entrare nei locali che racchiudono quella che, all'interno della Cooperativa, viene chiamata "la Piattaforma ittica".

La prima sensazione è di aver varcato la soglia di un ambiente fortemente refrigerato, per mantenere costante la qualità del prodotto che viene trattato.

Ne parliamo con **Stefano Corsoni, Assistente Controllo Qualità Pesce.**

Tutto ha inizio la mattina quando i fornitori locali ed esteri ci comunicano la disponibilità dei vari prodotti.

Si procede all'acquisto per poi a fine mattinata mettere la merce acquistata a disposizione dei reparti Pescheria, che in base alle



**Stefano Corsoni, Assistente Controllo Qualità Pesce.**

proprie esigenze e necessità, confezionano l'ordine della merce che viene inviato ai colleghi che, come me, lavorano alla Piattaforma.

Questa struttura "si mette in moto" tutte le sere, dalla domenica al venerdì e, in caso di festività importanti, anche il sabato.

**La Piattaforma ittica è nata più di 20 anni fa** e nel corso degli anni è stata ampliata; forse nessun lo sa, ma **si può affermare che sia un ambiente quasi unico, per la sua attività e dimensioni, per il centro Italia.**

Dal 2003 a oggi non è mai saltato un giorno nel controllo e verifica dei vari articoli che vi transitano.

I prodotti arrivano scaglionati durante un arco di tempo che va dalle ore 20:00 alle ore 1:00, a seconda dei giorni. Tutti i controlli vengono registrati e visionati, la mattina seguente, dai colleghi dell'ufficio commerciale Pescheria che, in caso di anomalie, si attivano immediatamente con i fornitori interessati.



La piattaforma è gestita dalla CFT che si occupa di logistica: dalla tracciabilità, al ricevimento delle merci, al controllo colli, fino alla preparazione degli ordini che vengono consegnati ai negozi della Cooperativa.

**Il processo gestionale degli articoli è ben definito.**

- La merce arriva in un'area che possiamo definire "il prolungamento del camion" poiché la banchina di scarico è refrigerata e mantiene una temperatura controllata, nel rispetto della catena del freddo.
- Si procede con la divisione per articolo, il controllo dei colli e si rileva che non vi siano problemi di tracciabilità.
- Dopo questa prima fase, entro in gioco io, per effettuare il controllo qualità. Procedo verificando che i requisiti del prodotto siano conformi e nel dettaglio controllo: la consistenza, l'odore, la lucentezza, il colore, la razza, la pezzatura, l'occhio, se sono presenti parassiti, fino a valutare la vitalità e la presenza di gusci rotti.
- Infine, ma non per ultimo, le date di scadenza a di confezionamento. Se vengono riscontrate anomalie la merce viene subito rinvia al mittente.



Dopo l'attenta valutazione i prodotti idonei vengono portati in una cella, con temperatura da 0° a 4°; da qui la merce viene smistata per intero, secondo le richieste, e distribuita ai negozi della Cooperativa.

La distribuzione è detta a "ventaglio", cioè viene preso un pancale di un articolo e fatto il giro della cella mettendo i colli richiesti dal negozio.

**La Piattaforma in numeri - Anno 2023**

	Numero colli	kg
<b>Colli consegnati nel 2023</b>	1.620.000	5.483.158
<b>Colli respinti nel 2023</b>	9.400	32.000
<b>Media consegna settimanale</b>	30.600	103.460



**Stefano ci racconta come funziona la Piattaforma.**

# UN SUPER DAVVERO SUPER

Il negozio di Montevarchi compie 30 anni.

Proprio nel mese di ottobre, il Superstore di Montevarchi celebra un traguardo importante: 30 anni di attività al servizio della comunità.

Da tre decenni, pur essendo una grande superficie, è riuscito a mantenere un **rapporto unico e genuino** con i nostri Soci e clienti, simile a quello di un piccolo negozio di quartiere, conservando quella dimensione umana che lo distingue.

“Un punto di forza che ha permesso di restare sempre vicini alle persone che, ogni giorno scelgono, di fare la spesa da noi”, ha sottolineato **Gianluca Piva**, Direttore del Superstore di Montevarchi.



**Gianluca Piva**, Direttore del Superstore di Montevarchi.

“Questo legame speciale è reso possibile grazie al contributo fondamentale dei nostri colleghi. Molti di loro sono nel negozio fin dal primo giorno, portando avanti con passione e professionalità un lavoro che va oltre il semplice servizio al cliente. Grazie a loro, il nostro Superstore non è solo un luogo di acquisto, ma un punto di riferimento per la comunità, in cui ogni cliente si sente ascoltato e rispettato.

Negli anni, il ricambio generazionale ha portato nuova energia e **idee innovative**, creando una sinergia tra chi ha costruito le fondamenta del nostro successo e chi sta proiettando la nostra realtà verso il futuro. La dedizione delle nuove generazioni di collaboratori, unita all'esperienza di chi è con noi da 30 anni, ci permette di rimanere un esempio di efficienza e attenzione al cliente.



**Cristina ci racconta il primo Natale dell'Ipermercato di Montevarchi.**



Le colleghe del Box informazioni del Superstore di Montevarchi.

Da sinistra: **Cristina Tilli**, addetta Servizio Clienti - **Sonia Pierantoni**, Caporeparto Servizio Clienti - **Stefania Gori**, addetta Servizio Clienti - **Samanta Roncolini**, addetta Servizio Clienti - **Francesca Gori**, addetta Servizio Clienti - **Lucia Menci**, addetta Servizio Clienti - **Alessandra Navi**, addetta Servizio Clienti.

Questa ricorrenza è per noi non solo un motivo di festa, ma un'opportunità per ringraziare tutti coloro che hanno contribuito a rendere possibile questo percorso. Un grazie sentito ai nostri colleghi, ai Soci, e a tutti coloro che ci scelgono ogni giorno, permettendoci di crescere insieme con l'impegno di mantenere sempre vivi i principi della Cooperativa che ci guidano da 50 anni”.



**Quanti ricordi e aneddoti nelle parole di Gianluca, Patrizia, Carla, Simone e Sandra.**

## Territorio e contesto

Il comune di Montevarchi si trova nel Valdarno superiore, sulla riva sinistra dell'Arno e dista 31 km da Arezzo, contando circa 24.000 abitanti. La sua nascita risale alla fine del XII secolo come espansione del castello sul Poggio dei Cappuccini, da cui prese il nome. Fu dichiarata "città" con regio decreto il **18 maggio 1942**.

Un bellissimo stemma della città, opera di **Andrea della Robbia**, è visibile nel Museo di arte sacra della Collegiata di San Lorenzo.

**Giovanni Villani** nella sua "cronica" ricorda l'aspra battaglia che si svolse

nel mercatale di Montevarchi e le imprese militari di Guido Guerra, importante personaggio storico, che anche **Dante Alighieri** esalta nella sua Commedia, (Inferno, Canto XVI, 36, 39): *«fu di grado maggior che tu non credi: nepote fu de la buona Gualdrada; Guido Guerra ebbe nome, e in sua vita fece col senno assai e con la spada»*.

A partire dalla fine del Settecento le lavorazioni artigianali si trasformarono in industriali: è in questo periodo che nasce il primo **cappellificio** portando Montevarchi a diventare un distretto per la produzione di cappelli e altri

prodotti in feltro fino ad arrivare, oggi, a essere legata all'industria dell'alta moda con la produzione di scarpe e borse di qualità.





# PRONTI PER TUTTI I GUSTI

Piatti pronti, take-away e appena preparati al reparto Gastronomia.

La Cooperativa è in continua evoluzione e i nostri negozi sono pronti a rispondere alle esigenze sempre crescenti dei clienti moderni. La frenesia della vita quotidiana e la richiesta di soluzioni rapide e di qualità portate hanno portato all'ampliamento, all'interno dei nostri punti vendita, dell'offerta di pasti pronti.

Non solo **confezioni take-away**, ma anche piatti preparati e gestiti **direttamente dai nostri colleghi**, garantendo freschezza, qualità, ricerca e attenzione alle richieste del cliente.

Tutto questo si inserisce nell'impegno della Cooperativa di offrire un'esperienza d'acquisto completa e su misura. I nostri Soci e clienti possono trovare una vasta gamma di soluzioni gastronomiche adatte a tutti i gusti e a tutte le esigenze: dai piatti già



Raynalyn Alvarez, addetta Gastronomia.



Da sinistra: **Elisa Campolmi**, Caporeparto Gastronomia e Rosticceria Superstore di Lastra a Signa e **Rossella Vinattieri**, Cuoca preparatrice Superstore di Lastra a Signa.

confezionati, ideali per chi ha poco tempo e desidera portare a casa un pasto veloce, fino a preparazioni fresche e personalizzabili. L'offerta propone piatti della tradizione toscana, regionali, etnici e piatti studiati per coloro che hanno esigenze particolari nella loro dieta.

I nostri colleghi, formati per offrire un servizio impeccabile, offrono **quotidianamente** piatti che spaziano dalla cucina tradizionale a proposte più moderne e internazionali. La qualità degli ingredienti è garantita, così come l'attenzione nella preparazione, per far sentire, Soci e clienti, come a casa. Infatti, oltre a poter scegliere il pasto già pronto, hanno anche la possibilità di farsi consigliare abbinamenti e varianti per soddisfare anche i palati più esigenti.



La nostra offerta di pasti pronti rappresenta un perfetto equilibrio tra la comodità e l'attenzione del servizio "su misura", rendendo i nostri negozi punti di riferimento non solo per la spesa tradizionale, ma anche per chi cerca soluzioni pratiche e di qualità per l'alimentazione quotidiana, mantenendo alti i nostri standard di qualità e attenzione verso chi ci sceglie ogni giorno.



Samantha Leoni, addetta Gastronomia.

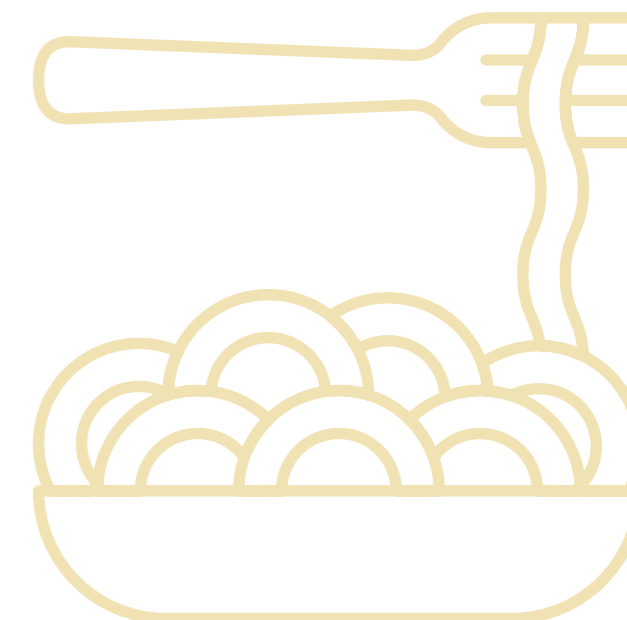


Fabio Dolfi, addetto qualificato Gastronomia e Barbara Ferrigno, addetta Gastronomia.



**Elisa e Rossella ci raccontano la loro esperienza in Gastronomia.**

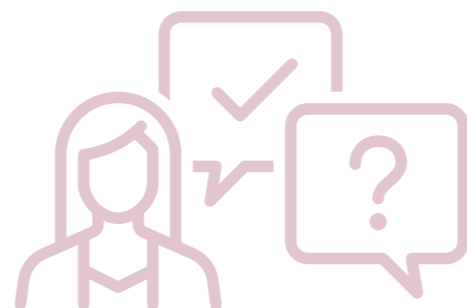
Si ringraziano le colleghe del reparto Gastronomia e Rosticceria del Superstore di Lastra a Signa.





# UN REPARTO NATO PER ASCOLTARTI

Il Servizio al Cliente si racconta.



Chiunque entri all'interno dei nostri negozi trova subito, come punto di riferimento, il Box Informazioni.

Le colleghe e i colleghi che incontriamo qui hanno sempre il sorriso sulle labbra e sono pronti ad ascoltare le richieste di coloro che ne necessitano.

Vediamo quelle che sono le funzioni che lo contraddistinguono.

Il compito dell'**Ufficio Servizi a Soci e clienti** è quello di monitorare i servizi offerti su tutti i processi di cassa e quelli del Box Informazioni di tutta la rete di vendita. Le aspettative dei nostri Soci e clienti cambiano molto velocemente anche in base anche alla concorrenza. Il nostro settore ha l'obiettivo di monitorare costantemente i livelli di servizio erogati e ne verifica la sostenibilità. Quando parliamo di Servizio al Cliente molte sono le variabili da considerare: aspettative del cliente, concorrenza limitrofa, tipologia di consumatore e formato di vendita. Quindi ci interfacciamo continuamente sia con i punti di vendita che con le altre



Maddalena Torrini, addetta Casse.



Da sinistra: **Andrea Baracchi**, Direttore Minimercato Vingone - **Iessica Nannelli**, Responsabile Ufficio Servizi a clienti e Soci - **Romina Mariani**, Responsabile Servizio al Cliente.

direzioni della Cooperativa su tutti i processi che hanno un impatto sul Servizio al Cliente.

L'obiettivo primario è quello di avere un **approccio relazionale omogeneo** con tutti i clienti che frequentano i nostri punti vendita, ovviamente declinandolo in base alla struttura di vendita e al suo ruolo.

Per questo, alle **competenze tecniche**, si aggiungono quelle relazionali che tutti i nostri Operatori di Cassa e Box Informazioni devono esprimere, utilizzando lo stesso tono di voce con il Socio o cliente.

Un ruolo molto importante è svolto dagli **assistenti** che supportano i negozi in tutti i processi legati al Box Informazioni e Barriera Casse.



Il Direttore del negozio è garante in punto vendita del Servizio al cliente, supportato, a seconda del formato di negozio, da un Responsabile.

Se il servizio clienti si declina in modo diverso a seconda delle strutture di vendita, **gli obiettivi sono gli stessi**.

Il primo è quello di "vendere servizi" come gli altri reparti vendono la merce, con la stessa attenzione alla relazione verso il cliente.

L'altro è quello di accompagnare Soci e clienti e facilitare il loro percorso di spesa da quando entrano nel parcheggio fino all'uscita dal negozio, supportandoli nell'eventuale risoluzione di ogni loro problema.



Elena Nati, addetta Casse e Deborah Russo, addetta Casse.



Angela Burza, addetta Casse.



Francesca Ronca, addetta Casse e Sandra Cianti, addetta Casse.



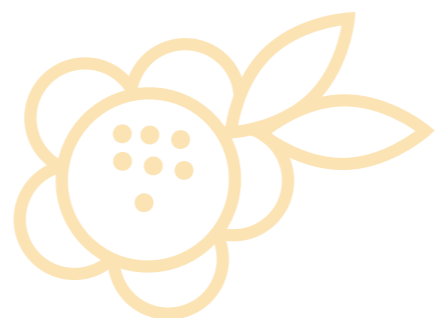
Iessica, Andrea e Romina ci parlano della loro esperienza.

Si ringraziano le colleghe del Superstore di Ponte a Greve.



# FACCIAMO FIORIRE I NOSTRI VALORI

Scopriamo le coltivazioni locali di fiori e piante.



La produzione di piante e fiori rappresenta un settore fondamentale all'interno della nostra regione, non solo per il suo impatto economico, ma anche per il suo valore ambientale e culturale.

Questo settore contribuisce in modo significativo allo sviluppo rurale, creando **opportunità di lavoro e supportando l'economia** attraverso la vendita di piante ornamentali, fiori recisi e piante da frutto.

La caratteristica più significativa è quella di favorire il mantenimento di tradizioni secolari legate alla cura del verde, alla bellezza dei giardini e all'amore per la natura. I fiori coltivati a livello locale, infatti, spesso portano con sé una storia e un'identità che rispecchiano la cultura del territorio, arricchendo il paesaggio urbano e rurale e promuovendo il turismo florovivaistico.



Alessio Massantini, Caporeparto Ortofrutta Superstore Montecatini.

Dal punto di vista ambientale vengono promosse pratiche che **rispettano l'ecosistema**, riducendo l'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici e contribuendo a migliorare la qualità dell'aria e del suolo. Inoltre, la produzione locale riduce l'impatto ambientale legato al trasporto su lunga distanza dei fiori, limitando le emissioni di CO<sub>2</sub>.



Non ultimo l'aspetto sociale: Unicoop Firenze nella sua lunga storia ha promosso e favorito queste realtà creando un **sempre più forte** senso di comunità e sviluppando un benessere collettivo.

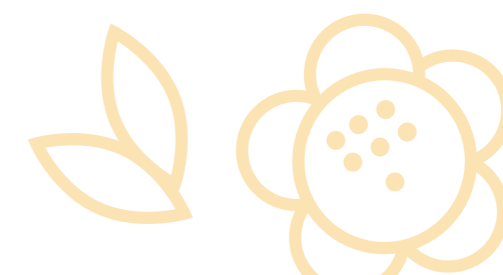
La **Cooperativa Flora Toscana** collabora con noi ormai da molti anni permettendo a tanti piccoli produttori locali di portare avanti le loro attività. Nella zona in cui è ubicata, a Pescia, confluiscono tutte quelle che sono le produzioni locali che poi vengono inviate ai nostri negozi.



Ascoltiamo **Alessandro Martini**, voce della **Cooperativa Flora Toscana**, e il nostro collega **Alessio Massantini**, Caporeparto Ortofrutta Superstore Montecatini.



Grande attenzione anche per quello che riguarda la conservazione delle varietà storiche del territorio, prima tra tutte quelle della **camelia**, e per le tecniche di coltivazione più antiche come la crescita in vaso in coccio. Ne sono un esempio **la stella di Natale di Pescia** e i **ciclamini** in vendita in questo periodo nei nostri negozi, che riscontrano apprezzamento da parte di Soci e clienti.





# IL NOSTRO IMPEGNO È VIVO E VERDE

Nuovi prodotti ecologici per la pulizia della casa.



La linea **Vivi verde Coop** rappresenta un'offerta di qualità per i consumatori; investire in tali prodotti non è solo una scelta economica, ma un impegno etico.

**R**ispettare l'ambiente è il principio che ci fa prendere decisioni dopo aver fatto attenzione alla **sostenibilità**. Questa filosofia si riflette anche nei valori della nostra Cooperativa, che si impegna a promuovere la salute delle persone, il rispetto della terra e la salvaguardia delle risorse naturali per le generazioni future.

Coop con i prodotti a marchio **Vivi verde**, si posiziona come promotore di cambiamento positivo, portando avanti un modello di agricoltura che mette al centro il benessere dell'uomo e dell'ambiente e che invita tutti a fare scelte consapevoli per un futuro migliore.



Luca Bigozzi, Category Manager Chimica formati di riferimento.

L'iniziativa legata alla linea, che si è svolta nei nostri negozi, ha ulteriormente rafforzato l'attenzione sui prodotti, già molto apprezzati da Soci e clienti. Altro aspetto da sottolineare è la coerenza degli articoli Vivi verde ai valori espressi nella campagna "Una Buona Spesa".

Ci sono importanti novità per i prodotti che fanno parte della famiglia Vivi verde. Riguardano sia quelli che abbracciano il settore alimentare, realizzati con tecniche di coltivazione e allevamento naturali, senza OGM, fitofarmaci e fertilizzanti di sintesi chimica, e favorendo la rotazione delle colture (che al contrario della monocoltura, non depauperano il terreno), sia quelli per l'igiene della persona e degli ambienti.

In particolare ci riferiamo a **nuovi prodotti per la pulizia della casa**, ne parliamo con **Luca Bigozzi**, Category Manager Chimica formati di riferimento.

"L'ultima novità sono le ricariche concentrate salvaspazio, mini-bottigliette da 70 millilitri. Le tipologie ricoprono tutta la gamma di pulitori necessari per l'igiene casalinga.



Si va dai multiuso (per vetri e altre superfici), agli anticalcari (per tutti i sanitari, le docce per i residui calcarei), fino ad arrivare allo sgrassatore universale, pensato per i ripiani di cucina, i fornelli e lo sporco particolarmente ostinato. Sono prodotti certificati Ecolabel o realizzati con criteri sostenibili e di compatibilità ambientale.

A base prevalentemente di tensioattivi di origine vegetale provenienti da fonti rinnovabili; nickel, cromo e cobalto tested.

Prodotti particolarmente interessanti sono quelli **a base di carta ecologica non sbiancata**, che aggiungono all'utilizzo di cellulosa, prodotta con il 100% di fibra ricavata da carta da macero selezionata, l'assenza del processo di sbiancatura della carta tramite sostanze chimiche. Il colore di tali prodotti è quindi naturalmente derivato dalla presenza di tracce di lignina nella cellulosa".



Scopriamo i nuovi prodotti Vivi verde!



# UN SALUTO DAVVERO COMMOSO

Il nostro collega Marzio va in pensione.

**In un lunedì mattina di fine settembre, entrando nel negozio di Campi Bisenzio si respira un'aria di sana frenesia: ci sono i colleghi intenti a esercitare ognuno i propri compiti e i Soci e clienti che si apprestano a fare la spesa quotidiana.**

**La responsabile del Box Informazioni ci accoglie subito con il sorriso e aggiunge: "Ciao, siete qui per intervistare Marzio? Sta arrivando!"**

**Quando Marzio è arrivato, però, sono stati i saluti affettuosi dei suoi, ormai, ex colleghi, a presentarlo.**

## Com'è iniziata la tua avventura in Cooperativa?

Sono entrato a lavorare, il 9 aprile del 1981 a Sesto Fiorentino, in centro, il negozio che veniva chiamato "l'accademia"; infatti molti colleghi che ci sono passati, dopo sono diventati dirigenti. Quando arrivai il Direttore era **Gianfranco Burrelli** e, in quel negozio, ho passato un bellissimo e memorabile anno, come sostituzione di maternità. Terminato il periodo, venni chiamato per una buona notizia, mi dissero che ero bravo ma dovevo trasferirmi al negozio dell'Isolotto, ma io mi misi a piangere!

Avevo 17 anni, ero diventato "il bambino" del negozio di Sesto, tutti mi voleranno bene e non sarei mai voluto andare via. La mia strada è continuata e sono arrivato al punto di vendita dell'Isolotto, dove ho trovato un altro "grande" Direttore, che purtroppo ci ha lasciati, **Roberto Nidiaci!** Per farla breve mi sono formato tra battute dei colleghi, professionalità trasmessa dai responsabili e tanta stima dimostrata, mi hanno voluto veramente bene tutti!

## Cosa ti ricordi in particolare?

All'Isolotto mi ero fatto le ossa: sono sempre stato una persona che sa stare con gli altri, mi piace creare positività! Ero stato due anni e mezzo in tutti i reparti e la fine del mio percorso è coincisa con l'apertura di Campi Bisenzio. **Marino Landi** mi ha comunicato il trasferimento dicendomi che serviva, nel nuovo negozio, una persona come me. Di nuovo sono stato assalito dallo sconforto, nonostante il fatto che per arrivare, dalla mia abitazione a Campi impiegavo 5 minuti a piedi, mentre per andare all'isolotto dovevo prendere 3 autobus. Io sarei rimasto in quel negozio, proprio in quello in cui avevo pianto per non andare! Ci stavo benissimo, mi dava una grandissima soddisfazione e ci trovavo tutto: lavoro e amicizia, che continuava con mille "bischerate" tra ragazzi terminato il turno! Nel negozio di Campi ho avuto la fortuna di poter scegliere il reparto Ortofrutta. Da lì non mi sono mai mosso, fino a pochi anni fa, a seguito di un brutto incidente che mi ha costretto a cambiare funzione.

Ascoltiamo la voce  
di Marzio.



## Vuoi dire qualcosa ai colleghi?

La mia forza è sempre stata quella di imparare, ogni giorno, e di fare il meglio possibile sia per la Cooperativa, che riconosce il mio lavoro, sia per me stesso, per la mia soddisfazione. Quando mi è stato affidato il settore della profumeria, ero titubante, ma dopo poco tempo, mi ci sono trovato bene. Sono minuzioso, mi piaceva che tutti i cartellini fossero allineati, cercare il modo che tutto fosse perfetto, informarmi sui prodotti, capire le loro caratteristiche per poter essere di supporto ai clienti nella scelta.

Sono stato felice quando mi sono sentito dire: "Vengono a fare le foto allo scaffale".

Nel corso della vita lavorativa può capitare di fare un lavoro che credi che non ti piaccia; vorrei dire, a tutti i miei ormai ex colleghi, che sicuramente "un qualcosa" di piacevole lo si può ugualmente trovare.

È fondamentale la positività. Perché devo venire a lavorare con il muso lungo? Non ha senso sprecare così una giornata. Devo trovare uno spunto sul lavoro che mi dia soddisfazione e, quando lo trovo, allora tutto torna.

I clienti sono di tanti tipi, ma la maggioranza ti dà enormi soddisfazioni; finire il banco della frutta, vedere entrare i Soci in negozio e sentir dire: "Accidenti che bello!" mi rendeva una persona soddisfatta!

## Come saluti la Cooperativa?

Voglio ricordare alcuni dei colleghi che hanno segnato la mia crescita e sviluppo professionale.

**Marco Tagliafrasci**, un Caporeparto di Sesto che purtroppo non c'è più, i molti direttori, oltre a quelli già ricordati:

**Carlo Calusi, Ernesto Rogai, Roberto Mancini, Giacomo Papini, Iaria Fastelli, Alessandro Piccirillo e il mio "ultimo" Caporeparto Alessandro Ciabatti.**

Tutti i colleghi che ho incrociato mi hanno lasciato qualcosa: disponibilità, competenza, il sapere trasmettere un mestiere con il cuore.

Un ricordo particolare va a **Patrizia Virgili**, dalla quale ho imparato tantissimo grazie alla sua grande professionalità, e **Fabio Pelagotti** che mi ha insegnato a saper riflettere.

Concludo dicendo che se ho fatto un lavoro, che ritengo, "il più bello del mondo" lo devo ai vecchi presidenti

**Golfredo Biancalani e Turiddo Campaini** e ai nuovi **Michele Palatresi e Daniela Mori**, che danno sempre più importanza e valore alla nostra Cooperativa.

IN COOPERATIVA  
MI HANNO VOLUTO BENE  
VERAMENTE TUTTI!





# I NOSTRI COLLEGHI CAPIREPARTO

Il ruolo spiegato da Pasquale e Daniele.

Continua la rubrica che ci presenta i nostri colleghi che hanno deciso di intraprendere il percorso di Caporeparto, ruolo centrale e molto importante all'interno della nostra organizzazione.

In questo numero del nostro MYunicoop conosceremo, nello specifico: **Pasquale Burrai**, Caporeparto Forneria nel supermercato di San Miniato e **Daniele Marracci**, Caporeparto Carni del supermercato di Lucca Est.

Una cosa che li caratterizza, e che loro stessi ci racconteranno nella loro "intervista doppia", è il grande entusiasmo e riconoscimento dei valori che da 50 anni contraddistinguono la nostra Cooperativa.



**Pasquale Burrai**,  
Caporeparto Forneria  
nel supermercato di San Miniato.

ESSERE UN CAPOREPARTO  
TI FA CAPIRE L'IMPORTANZA  
DI LAVORARE IN SQUADRA.

È UN LAVORO STIMOLANTE,  
NON SI SMETTE MAI  
DI IMPARARE!

LA COOPERATIVA  
È DIVERSA  
DALLE ALTRE AZIENDE.

È UN AMBIENTE DI LAVORO  
FAMILIARE... EPPURE  
SIAMO PIÙ DI 8.000!



Nei prossimi numeri  
del MYunicoop  
conosceremo  
altri colleghi...

**Daniele Marracci**,  
Caporeparto Carni  
del supermercato di Lucca Est.

Se anche tu vuoi accedere al percorso di crescita di allievo/a Caporeparto, puoi farlo proponendoti al tuo responsabile, che attiverà la candidatura all'Ufficio Sviluppo. In alternativa, è possibile candidarsi autonomamente alle periodiche campagne annuali di opportunità professionali tramite l'App MYA.

Ascoltiamo  
Pasquale e Daniele!





# IL PUNTO VENDITA COME LUOGO DI INCLUSIONE

Un progetto per agevolare le persone con disturbo dello spettro autistico.

**Un negozio inclusivo e accogliente, pensato su misura per le persone con autismo.**

La parola **inclusione** diventa di nuovo realtà nel punto vendita Coop.fi di Prato via Roma, dopo quello di Via Caracciolo, a Firenze, inaugurato ad aprile 2022. Il taglio del nastro è avvenuto venerdì 27 settembre, alla presenza di **Ilaria Bugetti**, Sindaca del Comune di Prato, **Francesca Gatteschi**, Direttrice Soci Unicoop Firenze, **Stefania Ermanno**, Presidente della sezione Soci Coop di Prato, **Eva Maggiorelli**, Presidente dell'Associazione Orizzonte Autismo di Prato.

Il progetto, nato dalla collaborazione fra **Unicoop Firenze e Autismo Firenze**, continua su Prato insieme all'**Associazione Orizzonte Autismo**. L'obiettivo condiviso con le due associazioni si conferma quello di supportare i ragazzi con disturbo dello spettro autistico creando **occasioni di sviluppo dell'autonomia** nelle attività quotidiane, come fare la spesa. L'intervento complessivo nel **Coop.fi di Via Roma** ha trasformato il supermercato in un luogo più accogliente e inclusivo, dove le persone con autismo possono sentirsi a loro agio e gestire tutte le fasi della spesa in autonomia, dalla lista dei prodotti all'acquisto. Il primo passo per adeguare il punto vendita è stato creare una **mappa del negozio** per fornire indicazioni chiare su dove si trova la merce utilizzando **icone CAA** (Comunicazione Aumentativa Alternativa). Il secondo, adeguare i **cartelli di corsia** che ora indicano la categoria dei prodotti anch'essi serigrafati con la simbologia della CAA. Inoltre, presso il Box Informazioni, è disponibile un **kit di strumenti** a supporto del percorso di autonomia che si troverà allestito nel punto vendita di Via Roma e che sarà consegnato gratuitamente a chi ne farà richiesta.

Fondamentale per la riuscita del progetto è il coinvolgimento dei colleghi. Particolare attenzione è stata rivolta infatti anche alla **formazione di tutti gli addetti di punto vendita** che hanno ricevuto una preparazione specifica in più sessioni formative.

*Tratto dal comunicato stampa.*



**Filippo Tomaselli**, Direttore del Minimercato Prato via Roma.

“L'attività formativa è stata il frutto di un bellissimo lavoro sinergico tra le associazioni Autismo Firenze, Orizzonte Autismo e la Cooperativa ed è stata progettata sui punti di forza emersi dall'esperienza del punto vendita di Firenze Caracciolo. Il progetto formativo è stato dunque un grande lavoro di squadra che ha visto in prima linea i colleghi del punto vendita. Oltre a supportarli nella gestione di una relazione positiva con persone autistiche, l'attività formativa è stata anche l'occasione per condividere emozioni e sensazioni forti, che hanno contribuito a far acquisire consapevolezza del valore sociale di un progetto che passa dall'area vendita” ha dichiarato **Antonio Renzi**, **Responsabile Formazione Unicoop Firenze**.

Le parole di **Filippo Tomaselli, Direttore del Minimercato Prato via Roma**, hanno sottolineato lo spirito di collaborazione e unità che si è creato nell'accogliere il progetto:

“Questo progetto dimostra che Unicoop Firenze risponde con un'azione concreta a un bisogno del territorio e della sua comunità.

Si è creata una grande comunione di intenti tra l'Associazione e le Direzioni della nostra Cooperativa.

Uno degli step più importanti è stato quello legato al coinvolgimento del personale del punto vendita. Tutti, colleghe e colleghi, hanno dimostrato massima disponibilità.

Sono stati tutti formati per conoscere al meglio l'autismo e soprattutto per capire quali siano le azioni e comportamenti da adottare. L'aspetto rilevante è stato quello di vedere, i miei collaboratori, ancora più uniti, come gruppo, grazie a questo progetto.

Credo che i nostri Soci e clienti apprezzeranno il negozio così strutturato e inclusivo. Concludo condividendo la volontà di portare sempre più il punto vendita a diventare un luogo vissuto dalla comunità e considerato “strumento” di autonomia e di accoglienza”.



**Viviamo insieme il giorno dell'inaugurazione con il Direttore Filippo, le colleghe Alessandra e Alda e il Responsabile Formazione Antonio Renzi.**



# COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dal 12 al 26 settembre.

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

## Filetti di Branzino alla mediterranea Coop - 145 g

I Filetti di Branzino alla mediterranea Coop sono un ottimo secondo di pesce, ricco di Omega 3. Buoni da gustare sia a temperatura ambiente che appena scaldati!

Come aggiungere un tocco di gusto in più? Poni la confezione a bagnomaria in acqua calda, oppure riversa il contenuto in un contenitore e scaldalo in microonde per 15 secondi o in padella.

### DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **775 colleghi**, di cui **632 donne** e **143 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **6,77 su 9**.

### ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi migliorerebbero la consistenza del sugo che risulta un po' troppo liquida.



Aperto e mangiato così com'è senza neanche scaldarlo, l'ho trovato ottimo, con il giusto rapporto di gusto e sapidità.

Ritengo ci sia troppo liquido, sarebbe apprezzabile se il condimento fosse più denso e corposo.



## Ceci Neri della Murgia Fior fiore Coop - 360 g

I Ceci Neri lessati della Murgia sono una fonte naturale di proteine; ricchi di fibre, rappresentano un valido alimento per ricaricarsi di energie.

### DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **660 colleghi**, di cui **575 donne** e **115 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7,27 su 9**.

### ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi hanno apprezzato il prodotto, alcuni di loro aumenterebbero però i tempi di cottura per renderli più morbidi.



Il prodotto in sé per sé non mi piace, ho dovuto ricuocere i ceci perché troppo duri. Forse perché non conoscevo questa varietà.

È un ottimo prodotto, i ceci si staccano bene e hanno una consistenza perfetta per me, come tutte le cose di qualità è un po' caro e lo acquisto con moderazione.



## Bresaola di Fassone piemontese Fior fiore Coop - 90 g

La Fassona Piemontese è una razza autoctona in Piemonte. Si caratterizza per la sua magrezza e la tenerezza della carne, ha un'elevata qualità nutrizionale dovuta alla notevole presenza di acidi grassi polinsaturi Omega 3 e Omega 6.

### DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **868 colleghi**, di cui **710 donne** e **158 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7,87 su 9**.

### ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi suggeriscono di tagliare l'affettato leggermente più spesso, in modo che non si rovini nel passaggio tra confezione e piatto.



Potrebbe essere tagliato leggermente più spesso, cerchi di prendere una fetta e viene via tutto il prodotto assieme. Se provi a staccarla singolarmente, la fetta si rompe. La stagionatura la farei più lunga, è troppo fresca, sembra un carpaccio.

Specificherei le caratteristiche organolettiche per poter guidare il cliente che non conosce i diversi tipi di prodotto.

Niente da aggiungere, il prodotto è delicato e molto buono!



## Burrata Coop - 260 g

La burrata è un formaggio fresco, di latte vaccino, a pasta filata, simile alla mozzarella, ma dalle caratteristiche inconfondibili. Cremosa, fresca e gustosa: perfetta per ogni occasione.

### DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **975 colleghi**, di cui **801 donne** e **174 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7,69 su 9**.

### ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

La Burrata Coop è stata in generale molto apprezzata, i colleghi preferirebbero però una confezione con colori più accattivanti, oltre a un'apertura semplificata.



Migliorerei la confezione: ha dei colori anonimi e poco accattivanti.

Modificherei la consistenza per renderla più cremosa e modificherei il sapore per renderla più saporita.

Buonissima così com'è. Eccellente.



La chef Enrica Della Martira  
cucina per noi...  
**CROSTINI CON  
BURRO DI QUALITÀ  
E SALMONE SELVAGGIO  
FIOR FIORE COOP**

**PREPARA GLI INGREDIENTI E...**

250 g di burro di qualità Fior fiore Coop  
1 confezione di Salmone Selvaggio  
Fior fiore Coop  
Qualche stelo di erba cipollina  
75 ml di acqua gassata  
1 pizzico di sale  
1 fetta di limone

**...INQUADRA IL QR CODE**

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

L'appetito  
vien cucinando!



- Portate il burro a temperatura ambiente, mettetelo in una ciotola e con una frusta sbattetelo energicamente aggiungendo l'acqua gassata un po' per volta, condite con un pizzico di sale e l'erba cipollina tritata.
- Tostate le fette di pane, sistemate su ognuna una spalmata di burro montato, adagiate sopra una fetta di salmone e un pezzettino di fetta di limone, finite con uno stelo di erba cipollina per decorare e servite.



ANTONELLA SALVINI  
**“GRAZIE, UNICOOP  
FIRENZE!”**

PER LA PARTECIPAZIONE  
ALLA MANIFESTAZIONE DI  
DIVULGAZIONE SCIENTIFICA  
SCIENZEESTATE 2024.

**U**nicoop Firenze è da anni sponsor di ScienzEstate, l'evento divulgativo sulla scienza organizzato da OpenLab e Università di Firenze. Per la prima volta quest'anno, nella ventunesima edizione della manifestazione, abbiamo avuto il piacere di collaborare anche sul campo, con la presenza di uno stand presidiato del personale Unicoop Firenze nella tappa di ScienzEstate al Campus delle Scienze Sociali di Novoli.

Oltre alla presenza, molto gradita ai visitatori, di prodotti a marchio Coop che sono stati offerti in regalo per un gradevole spuntino pomeridiano, è stato organizzato un punto informazione per giovani interessati a entrare in contatto con il mondo del lavoro in Cooperativa e due postazioni con un gioco da tavolo sul tema della cooperazione. Il gioco ha coinvolto piacevolmente visitatori e visitatrici di ogni età, dai bambini, agli studenti universitari, agli adulti, mettendo in luce i vantaggi della cooperazione.

Le attività di Unicoop Firenze si sono integrate perfettamente con quelle proposte tramite OpenLab da docenti, ricercatrici e ricercatori dell'Università di Firenze.

È stata un'esperienza molto positiva di collaborazione e di divulgazione di valori comuni, che ci ha consentito di rafforzare il solido rapporto sviluppato negli anni con Unicoop Firenze.

È stato un gioco, ma ha fatto capire ai tanti visitatori che la cooperazione, invece, è una cosa seria e insegnare a cooperare è un ingrediente fondamentale per costruire il futuro.

Un sentito ringraziamento non solo per questa collaborazione, ma per quello che fate ogni giorno.

Antonella Salvini,  
Presidente del Centro di Servizi OpenLab  
dell'Università di Firenze.





Questo mese parliamo di...

## • Pillole di sana alimentazione.

Mantenere uno stile di vita sano ed equilibrato è essenziale per il nostro benessere fisico e mentale e l'alimentazione gioca un ruolo chiave in questo processo.

Il nostro piano MYWelfare ha sempre posto la salute di chi lavora in Cooperativa al centro, con un'attenzione particolare alla prevenzione. Dopo il successo delle recenti giornate dedicate alla prevenzione, continuiamo su questa linea con nuove iniziative per promuovere il **benessere alimentare**.

A partire da metà ottobre, lanceremo un'iniziativa focalizzata sulla **sana alimentazione**, attraverso una serie di video pillole informative realizzate in collaborazione con un biologo nutrizionista. Questi brevi video saranno accessibili a tutti coloro che lavorano in Cooperativa tramite la nostra App e offriranno preziosi consigli per adottare uno stile di vita alimentare sano ed equilibrato.

### COSA TROVERAI NELLE VIDEO PILLOLE?

A partire dal 14 ottobre, **ogni settimana** sarà disponibile un nuovo video. L'iniziativa durerà 5 settimane, per un totale di 5 video, ciascuno dedicato a un tema specifico legato all'alimentazione sana. I contenuti includeranno suggerimenti pratici su come bilanciare l'alimentazione quotidiana per garantire l'apporto di tutti i nutrienti essenziali.

### COME ACCEDERE AI CONTENUTI

I video saranno disponibili sull'**App MYA**, dove potrai scoprire i preziosi consigli del nutrizionista.

Guarda qui le  
videopillole!



## • Un nuovo servizio informativo sul nostro portale MYWelfare.

All'interno del nostro piano MYWelfare abbiamo previsto, dal mese di ottobre, l'attivazione di un nuovo servizio dedicato a chi lavora in Cooperativa e pensato per conoscere le agevolazioni che il welfare pubblico prevede.

bonus statali, sgravi fiscali e tanto altro previsto per cittadine e cittadini. Accedere al servizio è semplice: all'interno della **nostra piattaforma MYWelfare**, potrai consultare i contenuti sulle varie agevolazioni fiscali e familiari previsti dal welfare pubblico.

Scopri i tuoi contributi  
di welfare pubblico.



## • Stare insieme pedalando.

Grande successo per la Settimana Europea della Mobilità 2024: un'avventura in bicicletta tra natura, storia e solidarietà.

Anche quest'anno, la nostra iniziativa dedicata alla Settimana Europea della Mobilità 2024, prevista dal nostro piano MYWelfare, ha riscosso un grande successo. Dopo l'ottima partecipazione dell'anno scorso, nel 2024 abbiamo proposto delle passeggiate in bicicletta, offrendo ai partecipanti l'opportunità di scoprire luoghi affascinanti e immergersi nella bellezza del nostro territorio.

Grazie alle **guide esperte e ai volontari UISP**. Una delle passeggiate si è svolta lungo la **ciclovia dell'Arno**, dove, pedalando in sicurezza tra aree verdi e paesaggi fluviali e attraversando il Parco delle Cascine, è stato possibile raggiungere il **Parco dei Renai**, per una pausa rigenerante prima del ritorno al punto di partenza.

Un altro gruppo ha vissuto un'esperienza unica lungo le mura di Lucca, godendo di scorci incantevoli come **Palazzo Pfanner** e la **Torre Guinigi**.

L'iniziativa è stata l'occasione per far conoscere l'impegno della **Fondazione Il Cuore si Scioglie** e delle associazioni del territorio con cui da anni collabora per progetti di solidarietà e sostenibilità.

Un ringraziamento speciale va al gruppo di lavoro di MYWelfare, alla Fondazione Il Cuore si scioglie, a tutti i partecipanti e alle associazioni che hanno reso possibile questa bellissima iniziativa.



#Conciliamo

FONDAZIONE  
IL CUORE SI SCIOLIE

Progetto realizzato con il contributo del  
Dipartimento  
per le politiche della famiglia  
Presidenza del Consiglio dei ministri



# UNA RACCOLTA STRAORDINARIA

Raccontiamo il grande risultato dello scorso 14 settembre.



**La raccolta è stata organizzata dalla Fondazione Il Cuore si scioglie e da Unicoop Firenze per sostenere le famiglie e contribuire alla lotta contro la povertà educativa. L'appuntamento con la raccolta alimentare torna il 12 ottobre.**

**S**ono 162.000 le confezioni di prodotti scolastici donate sabato 14 settembre negli oltre 100 punti vendita Unicoop Firenze che hanno aderito alla raccolta straordinaria di materiali scolastici, promossa dalla Fondazione Il Cuore si scioglie e dalla Cooperativa, in collaborazione con le sezioni Soci, la rete regionale Pollicino e oltre 200 associazioni di volontariato del territorio. Grazie alla generosità di Soci e clienti sono state raccolte 20.000 confezioni in più rispetto al 2023: un risultato importante che conferma la grande solidarietà dei toscani. I materiali raccolti sono stati consegnati dalle associazioni alle famiglie in difficoltà del territorio.

## Povertà economica e educativa

La raccolta scolastica è un impegno che Fondazione Il Cuore si scioglie e Unicoop Firenze hanno avviato dal 2020, anno in cui la pandemia ha colpito soprattutto famiglie con figli e stranieri. La povertà educativa, insieme a quella materiale, è un'emergenza che si è aggravata con il caro vita e il protrarsi della crisi economica. Lo scorso maggio è stata pubblicata la ricerca condotta da Save the Children, in collaborazione con Caritas Italiana, su un campione rappresentativo di adolescenti di 15-16 anni di tutta Italia. Dalla ricerca, che indaga le condizioni di vita dei genitori in stato di povertà, emerge il quadro dell'impatto che la povertà materiale può avere sui percorsi educativi e di vita. Il 17,9% dei ragazzi tra i 15 e 16 anni in povertà afferma che i genitori hanno difficoltà nel sostenere le spese ordinarie (cibo, vestiti e bollette). Quasi 1 studente su 4 tra gli intervistati inizia l'anno scolastico senza avere tutti i libri e il

materiale necessario e il 24% per motivi economici non partecipa alle gite scolastiche. Spesso per far fronte ai bisogni economici i giovani, di età anche inferiore a 16 anni (18%), lavorano. Dai dati emerge che povertà materiale ed economica si intrecciano indissolubilmente con la povertà educativa.

## La povertà in Toscana

L'aiuto fondamentale delle raccolte solidali arriva in un momento ancora molto critico per i bilanci familiari. Stando all'ultimo Rapporto povertà 2024 delle Caritas della Toscana, presentato a inizio settembre, oltre 28.000 persone fragili si sono rivolte nel 2023 a centri e servizi delle Caritas toscane, con un piccolo aumento rispetto all'anno precedente, dopo che il loro numero era cresciuto del 20% tra il 2019 e il 2022. Di queste, quasi il 30% sono "nuovi poveri" arrivati per la prima volta e quasi il 40% ha figli. Alcuni hanno un lavoro, con un reddito che non è sufficiente per i bisogni del nucleo familiare. Molti hanno un basso livello di istruzione. Se la pandemia aveva visto un aumento consistente dei bisogni, i numeri dicono che molte fragilità ancora rimangono.

## Alimenta la solidarietà

In un anno ancora difficile per le famiglie, Unicoop Firenze risponde alla chiamata delle associazioni di volontariato, con un nuovo appuntamento solidale. Sabato 12 ottobre, in oltre 130 punti vendita Unicoop Firenze, torna la raccolta alimentare, grazie alla quale tonnellate di generi alimentari arriveranno nelle mense solidali, negli empori Caritas e sulle tavole delle persone più bisognose.

**Scopri di più sulla raccolta alimentare!**



**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](https://myunicoop.coopfirenze.it)



Scarica l'App MYA