



# LA COOPERATIVA UNITA CONTRO LA VIOLENZA DI GENERE

coop.fi



## IN QUESTO NUMERO:

- La Cooperativa unita contro la violenza di genere.
- Torna la festa della Befana dei dipendenti di Unicoop Firenze.
- Il secondo Career Day della Cooperativa.
- Sistema Informativo SAP: premiata Unicoop Firenze.



**IN PRIMO PIANO**

**02** Dalla parte delle nostre lavoratrici. Contro la violenza di genere.

**INIZIATIVE E NOTIZIE**

**05** Torna la festa della Befana per i dipendenti Unicoop Firenze.  
**06** Teniamoci aggiornati! Ecco le iniziative e le novità da non perdere di vista.

**I NOSTRI NEGOZI**

**08** Cooperazione in fiera. Il Temporary Store di Scandicci.  
**10** 20 anni passati in un lampo. Festeggiamo il compleanno del negozio di Lamporecchio.

**I NOSTRI REPARTI**

**12** Stappa il Fior fiore dei nostri territori. La nostra nuova linea di vini.  
**14** La Toscana in primo piano. La qualità dei prodotti Ortofrutta.

**NOI**

**16** Il nostro secondo Career Day. Scopriamo i giorni dell'evento.  
**18** Sistema informativo SAP. Premiata Unicoop Firenze.  
**20** Quattro chiacchiere con Carla. La nostra collega va in pensione.  
**22** Incontriamo Giulia ed Ely. Capireparto di Firenze Gavinana ed Empoli Pontorme.  
**24** Storie di ordinaria straordinarietà. La nostra collega Luciana e il suo talento.

**I NOSTRI PRODOTTI**

**26** Come sono andati gli assaggi dei prodotti a marchio? Dal 10 al 24 ottobre.  
**28** La chef Enrica Della Martira cucina per noi...

**CI SCRIVE...**

**29** Sara Bosi. "Una spesa, tanti incontri".

**ACCANTO A TE**

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

**SOLIDARIETÀ**

**32** Una passeggiata al femminile. Una domenica pomeriggio lungo un itinerario speciale.

Nella foto di copertina i colleghi del Superstore di Poggibonsi.



# DALLA PARTE DELLE NOSTRE LAVORATRICI

## Contro la violenza di genere.

Anche quest'anno Unicoop Firenze, in occasione della Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne, dimostra il proprio impegno nel voler combattere la violenza di genere, drammatico fenomeno ancora ben radicato nella nostra società, che affonda le radici nel rapporto storicamente diseguale tra donne e uomini.

Nel periodo dell'iniziativa, in tutti i supermercati Coop in Toscana, quest'anno sarà protagonista la **pasta a marchio Coop**. Sulla confezione, in edizione speciale, sarà presente il QR Code che, una volta inquadrato, ti farà accedere alla pagina web dove Coop, con la collaborazione dell'associazione **Differenza Donna**, mette a disposizione storie vere - interpretate da attori - di episodi di violenza contro le donne, narrate da uomini che ne sono stati testimoni, quali figli, genitori, fratelli e amici di donne che le hanno vissute.

Con l'acquisto della "pasta che parla" si sosterranno i centri antiviolenza della Toscana.



La Cooperativa da sempre si impegna a tutelare la dignità delle lavoratrici e dei lavoratori e a prevenire qualsiasi fenomeno di molestia, fisica o psicologica.

All'interno della nostra APP MYA è presente un'area dedicata per mettersi in contatto con i centri antiviolenza della Toscana con cui collaboriamo e con le forze dell'ordine.

Tra i pilastri su cui si basa la nuova strategia di gestione delle risorse umane, abbiamo inserito quello dell'**inclusione e valorizzazione delle diversità**, con la finalità di creare un **contesto di lavoro dove tutte le differenze di genere, ma anche generazionali, etniche, di abilità fisiche e di competenze, vengano riconosciute, apprezzate e valorizzate**.



Anche nel corso del 2024 si sono svolte molte giornate dedicate al programma il "Linguaggio del Rispetto", per lo sviluppo di una cultura inclusiva. È stato coinvolto tutto il Gruppo Dirigente della Cooperativa: più di 500 fra Direttori, Capireparto di punto vendita e Responsabili delle sedi e magazzini.

Il progetto non si fermerà e coinvolgerà, nel corso del 2025, con campagne di comunicazione interna, tutte le lavoratrici e tutti i lavoratori della Cooperativa.

Infatti la Direzione Persone ha promosso un cambiamento di approccio che riparta dalle fondamenta, cioè dai nostri valori, che non cambiano nel contenuto, ma nei linguaggi che li esprimono, promuovendo nuove azioni da mettere in campo per lo sviluppo di una nuova consapevolezza su questi temi.



Se sei vittima di violenza o stalking, **CONTATTA IL 1522**

"È questo l'obiettivo" come sottolineato dal Direttore Persone, Fabrizio Guerrini, "che ci siamo dati con la nuova strategia di gestione delle Risorse Umane, che deve essere coerente con i nostri valori ed essere di riferimento per tutta la Cooperativa, richiamando, in primo luogo, a una particolare responsabilità tutti coloro che, per ruolo, gestiscono gruppi di persone".

Anche con il nuovo integrativo 2022 ci siamo dati il compito di evolvere, proponendo ulteriori iniziative per il miglioramento del linguaggio di genere e del comportamento inclusivo, utili alla creazione di un ambiente di lavoro positivo. Abbiamo inserito interi capitoli dedicati al **benessere organizzativo, alla parità di genere, alla lotta contro la violenza sulle donne, al sostegno alla paternità, al riconoscimento di uguali diritti per le unioni civili, rafforzando il ruolo sociale della Cooperativa**. Nello specifico, per le persone vittime di violenza è stato previsto un ulteriore periodo di 90 giorni indennizzato dalla Cooperativa in aggiunta ai 3 mesi previsti dalle normative in materia.



### La parità di genere per prevenire la violenza

La Cooperativa prosegue il proprio impegno per favorire il miglioramento delle **condizioni d'impiego del personale femminile costruendo percorsi formativi, di carriera e di conciliazione dei tempi di vita con i tempi di lavoro**. A questo scopo, come ribadito nel CIA, proseguirà l'impegno a mettere in atto azioni positive volte a favorire l'**inserimento lavorativo di donne appartenenti a fasce deboli della popolazione** e, con opportuni interventi, il reinserimento dei genitori assenti da lavoro per lunghi periodi in ragione della maternità/paternità o di comprovate necessità di cura o assistenza di familiari.



Sempre nel nuovo contratto integrativo, viene tutelata **la dignità e la parità di genere**, anche attraverso l'equiparazione delle unioni civili ai matrimoni tradizionali, nel diritto a vedersi riconoscere tutto quello che è previsto dall'integrativo in riferimento a matrimonio e famiglia. Il contratto comprende inoltre una misura importante per il **sostegno alla paternità**, con la previsione di 4 settimane aggiuntive di paternità retribuita al 100% per i padri lavoratori e ulteriori 30 giorni per congedo parentale facoltativo. Sempre in tema genitorialità, sono stati previsti **permessi per la cura dei figli** e per la **fecondazione assistita**.

### Codice di Condotta e Tutela della dignità personale

Sono ormai sette anni, che Unicoop Firenze si è dotata di un **Codice di condotta per la prevenzione e la lotta ai fenomeni di molestie sessuali**. Il CIA 2022 prevede un ampliamento ed evoluzione del codice che, con il programma contenuto nel "Linguaggio del rispetto", allarga il proprio raggio di azione includendo la tutela dalle molestie, fisiche e psicologiche, non solo di natura sessuali e non. È stata istituita la **"Commissione diversità e inclusione"**, composta da rappresentanti della Cooperativa e delle Organizzazioni Sindacali, per promuovere iniziative utili a sensibilizzare i lavoratori sull'importanza del comportamento agito.

Punto cruciale del Codice rimane la figura della **Consigliera di fiducia**, la persona alla quale potersi rivolgere per avere la necessaria assistenza e consulenza per i casi di molestie sessuali e non. L'incarico è stato affidato a una consulente esterna della Cooperativa. **La sua funzione è quella di fornire un supporto qualificato, con il duplice vantaggio di avere una persona esperta in materia, vincolata anche al segreto professionale, ed esterna all'azienda, così da dare alle lavoratrici e ai lavoratori garanzie di "terzietà"**.

Questa figura è raggiungibile al seguente indirizzo: [consiglieradifiducia@uniconopfirenze.coop.it](mailto:consiglieradifiducia@uniconopfirenze.coop.it)

A sinistra il Codice di condotta per la prevenzione e la lotta ai fenomeni di molestie sessuali e il Vademecum di Unicoop Firenze.



# TORNA LA FESTA DELLA BEFANA PER I DIPENDENTI UNICOOP FIRENZE



Teatro Cartiere Carrara di Firenze  
Lunedì 6 gennaio  
inizio spettacolo ore 11.00 - fine spettacolo ore 13.00

La nostra festa della Befana ritorna con un **bellissimo spettacolo di Mattia Boschi**.

Uno **spettacolo di magia e illusionismo** ricco di effetti, musica e ambientazioni: levitazioni, trasformazioni e apparizioni saranno protagonisti di uno show che incanterà grandi e piccini

Partecipiamo numerosi insieme alle nostre famiglie. **Con calza e colazione per i più piccoli.**

Il giorno dello spettacolo i bambini in possesso del biglietto da 1 euro avranno diritto a un **ingresso gratuito presso il Palaghiaccio "Giglio Bianco"** (adiacente al Teatro), nel turno dalle **ore 14 alle ore 17**. In alternativa potranno usufruire di un ingresso gratuito in un giorno feriale.



#### BIGLIETTI:

5 euro per gli adulti

1,00 euro (solo commissione acquisto biglietto) per i bambini fino a 12 anni di età.

**Biglietti acquistabili su Ticket One** circuito Coop/Box Office fino a esaurimento disponibilità.

**Ogni lavoratore può acquistare un massimo di 5 biglietti.**

**Incasso interamente devoluto ai progetti di solidarietà della Fondazione Il Cuore si scioglie.**





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

Fino **al 13 novembre**, 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.

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

Per i Soci  
DAL 31 OTTOBRE AL 13 NOVEMBRE

**Grandi Marche** **PREZZI POP**  
SCEGLI TU **coop**

**-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 è cumulabile con altre iniziative.

### LA BUONA SPESA TI PREMIA ANCORA.



NUOVO APPUNTAMENTO  
DAL 18 AL 24 NOVEMBRE RICEVI I BUONI  
DAL 25 NOVEMBRE AL 1° DICEMBRE SPENDI I BUONI

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

I buoni non sono erogati su Prenota la Spesa e non possono essere utilizzati per acquisti su Prenota la Spesa. \*Ad esclusione del reparto macelleria. \*\* Del reparto macelleria partecipano all'iniziativa solo le carni a marchio Coop.

## TORNANO I BUONI SCONTO SULLA SPESA

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

**Dal 18 al 24 novembre**, in tutti i punti vendita Coop.fi, i Soci e i clienti che acquisteranno i prodotti "Una Buona Spesa" riceveranno - ogni 15€ e multipli - un **buono sconto da 10€**.

**Dal 25 novembre al 1° dicembre** i buoni accumulati potranno essere spesi ogni 30€ e multipli.



## PREMI FEDELTA': LA FASE DI RITIRO HA INIZIO.

Continua la nostra iniziativa che permette di risparmiare acquistando "Una Buona Spesa".

A partire da **lunedì 28 ottobre**, i Soci hanno iniziato a **ritirare i Premi Fedeltà** da 5€ accumulati a partire da settembre.

I Soci potranno continuare ad accumulare Premi Fedeltà, fino a **sabato 30 novembre** acquistando i prodotti evidenziati dal cartellino "Una Buona Spesa".



Dal 28 ottobre, puoi ritirare i tuoi **PREMI FEDELTA'**

**5€**  
SPENDIBILE DAL 2 AL 31 DICEMBRE 2024 SU UNA SPESA DI ALMENO 25€

**coop.fi**

## ASIAGO D'ALLEVO STAGIONATO DOP FIOR FIORE COOP: PRODOTTO DELLA MONTAGNA.

Il formaggio **Asiago D'Allevo stagionato DOP Fior fiore Coop** ha ottenuto l'importante riconoscimento "Prodotto della Montagna".

Tale identificazione viene attribuita al prodotto che detiene le seguenti caratteristiche: realizzato a un'**altitudine superiore ai 600 metri** in tutte le fasi dalla mungitura alla stagionatura, con latte di mucche allevate senza l'uso di insilati.

Tutto il latte usato per la produzione è di filiera, viene munto nelle stalle delle montagne trentine, **dell'altopiano di Asiago e delle vallate del vicino Veneto** e deve essere raccolto entro il termine massimo di **48 ore** dalla prima mungitura.

Le forme si distinguono per l'inserimento nelle fascere marchiati delle parole "prodotto della montagna" e per la marchiatura a fuoco, a termine del periodo minimo di stagionatura, riportante il seguente logo.



# COOPERAZIONE IN FIERA

Il Temporary Store di Scandicci.

La fiera annuale che da molti anni anima la cittadina di Scandicci è diventata un appuntamento tanto atteso, un vero e proprio momento in cui la nostra Cooperativa mostra la sua presenza attiva sul territorio e nella comunità.

**D**al 5 al 13 ottobre Unicoop Firenze ha allestito un **Temporary Store** in cui sinergicamente si sono intrecciate tutte le anime della Cooperativa.

Nello stesso luogo, assieme alle tradizionali degustazioni dei prodotti a marchio Coop, è stato creato un **apposito spazio per i Soci** e un **curato e fornitissimo punto ristoro** di cui l'elemento cardine sono stati i sorrisi dei colleghi che lo hanno animato. Partecipare a questo evento non è stato solo mostrare e poter acquistare i nostri prodotti, ma anche vivere l'atmosfera unica che si respira in Unicoop Firenze.



**Marco Sani**, addetto Servizio Clienti Superstore Firenze Ponte a Greve - **Barbara Corcione**, addetta Forneria Superstore Montecatini - **Letizia Bartolozzi**, addetta Forneria Superstore Empoli ovest - **Martina D'Amato**, addetta Forneria e Pasticceria Superstore Firenze Ponte a Greve - **Daniele Iula**, addetto Ortofrutta, Salumi, Latticini e Surgelati Minimercato Calenzano - **Paola Antognoli**, addetta Ristoro Superstore Montecatini - **Giorgia Biancalani**, Direttrice Temporary Fiera Scandicci - **Cinzia Bulgherini**, Responsabile Servizio al Cliente Supermercato Firenze via Carlo del Prete - **Jessica Li Pizzi**, Caporeparto Gastronomia e Forneria Supermercato Empoli Susini - **Laura Alderighi**, addetta Forneria Superstore Empoli ovest - **Martina Nasini**, addetta Ristoro Superstore Firenze Ponte a Greve - **Maria Gabriella Catalano**, addetta Forneria Superstore Lastra a Signa - **Elena Rossi**, addetta Casse Superstore Prato Pleiadi.

Lo stand era animato dalle chiacchiere dei Soci che dialogavano tra di loro, raccontando ai colleghi l'attaccamento e la fiducia che nel tempo si è consolidata sempre di più nella Cooperativa mentre i passanti si fermavano, incuriositi, ad ascoltare questo affascinante **dialogo tra generazioni distanti nel tempo, ma legate da valori comuni**.

**Giorgia Biancalani**, Direttrice del Temporary, ci ha raccontato: "Il punto di forza e di attrazione è stato il nostro servizio di ristoro, ma la parte più importante sono state le **risorse umane coinvolte**. Queste esperienze non fanno altro che rafforzare e stimolare il lavoro di squadra. Mi piace trovare alcune parole chiave che raccontino queste giornate: **collaborazione, accoglienza, sorriso, propositività e soddisfazione**. Questi valori sono il cuore pulsante di ciò che facciamo e di ciò che siamo.

La fiera ha rappresentato il racconto della nostra Cooperativa nel suo insieme, non solo un evento commerciale ma un'occasione unica per condividere emozioni, creare legami interni-esterni e promuovere la bellezza dei nostri prodotti".



Ecco cosa ci hanno raccontato i nostri colleghi del Temporary di Scandicci.

# 20 ANNI PASSATI IN UN LAMPO

Festeggiamo il compleanno del negozio di Lamporecchio.

Immerso nel verde, vicino a un'area pubblica ben attrezzata, con giochi per bambini e ragazzi, si affaccia il Minimercato di Lamporecchio.

Nel mese di novembre, il negozio festeggia un compleanno importante. "Celebriamo un traguardo speciale: l'anniversario del nostro negozio, che da anni è parte integrante della vita di questo paese. Non siamo solo un'attività commerciale, ma una piccola comunità all'interno di una comunità più grande, dove i rapporti umani contano tanto quanto i prodotti sugli scaffali.

Il nostro negozio non è fatto solo di muri e scaffali, ma di persone: di vicini che ci conoscono per nome, di clienti che passano anche solo per un saluto, di collaboratori che lavorano insieme come una famiglia. Qui, ogni volta racconta una storia, e ogni acquisto è l'occasione per scambiare una parola, un sorriso, una battuta", ha raccontato il **Direttore Alessandro Guerra**.

"Nel corso degli anni, siamo diventati molto di più di un semplice negozio. Ci siamo ritrovati a condividere momenti importanti della vita quotidiana, non ultimo il triste episodio che ha visto l'esondazione del piccolo rivo che passa davanti al punto vendita.



Alessandro Guerra, Direttore del negozio di Lamporecchio.

Tutti i colleghi si sono messi in prima linea per sgombrare il negozio dall'acqua che lo aveva invaso. Inoltre, tutta la comunità, con i Soci in prima linea, ha dato il suo sostegno e contribuito per far sì che il negozio potesse riaprire il prima possibile e limitare i danni alla struttura.



Alcuni colleghi del negozio di Lamporecchio.

Da sinistra in alto: **Nataschia Razzoli**, addetta Ortofrutta, Salumi, Latticini e Surgelati - **Yasmin Seghieri**, Caporeparto Generi Vari, Non Alimentari e Casse - **Alessandro Guerra**, Direttore punto vendita - **Marco Braccini**, Caporeparto Carni e Pescheria - **Arianna Morelli**, addetta Gastronomia e Forneria - **Miriana Cannici**, addetta Generi Vari, Non Alimentari e Casse - **Dino Grassi**, addetto Generi Vari, Non Alimentari e Casse - **Annamaria Fidati**, Caporeparto Gastronomia e Forneria - **Nataschia Turini**, addetta Gastronomia e Forneria. Da sinistra in basso: **Lolita Ginanni**, addetta Generi Vari, Non Alimentari e Casse - **Gaia Pellegrini**, addetta Generi Vari, Non Alimentari e Casse - **Veronica Mancini**, addetta Ortofrutta, Salumi, Latticini e Surgelati - **Franco Capaldo**, addetto qualificato Carni e Pescheria, **Andrea Foddis**, allievo Caporeparto Ortofrutta, Salumi, Latticini e Surgelati.

Sono questi rapporti di fiducia e di vicinanza a farci crescere e a renderci quello che siamo oggi, con la speranza di continuare a essere un punto di riferimento, dove non solo si acquista, ma ci si incontra, si ride e si costruiscono legami che rendono distintiva la nostra Cooperativa.

Un grazie speciale va a tutti i colleghi del negozio: senza di loro tutto questo non sarebbe possibile. L'impegno, la passione e la capacità di creare un ambiente così accogliente fanno la differenza ogni giorno. Questo anniversario

è il risultato di un grande lavoro di squadra, e siamo orgogliosi di aver costruito qualcosa di così speciale, insieme".



**Alessandro, Marco, Lolita e Nataschia e il loro negozio. Ascoltiamoli insieme!**

## Territorio e contesto

Il comune di Lamporecchio si estende per 22,17 kmq.

Abitato fin dall'epoca romana, si sviluppò lungo il tracciato della strada che dal Valdarno Inferiore raggiungeva Pistoia attraverso il Monte Albano. Nel passato si è sviluppata, in modo importante con le coltivazioni della vite e dell'olivo, del lino e della canapa.

Negli anni Settanta del nostro secolo, molti Lamporecchiani si recavano nel padule di Fucecchio, per lavoro, a tagliare il cosiddetto **sarello**, un'erba che veniva utilizzata per impagliare seggiole e damigiane, e la cannella, con la quale venivano costruiti i cannicci.

A Lamporecchio è importante la **tradizione dei ricami**; esiste un tipo particolare di punto, chiamato significativamente "**punto di Lamporecchio**" che pare sia nato proprio all'interno della scuola di cucito istituita da **Laura Merrick**.

Attualmente l'economia di Lamporecchio si basa principalmente sul commercio e su varie attività industriali, soprattutto nel settore calzaturiero, dolciario, edile, in quello della produzione di materie plastiche, nel settore agroalimentare, e in quello della commercializzazione dei prodotti agricoli, in primo luogo dell'olio e del vino.

Il prodotto tipico di Lamporecchio è il **brigidino**, un dolcetto diventato una delle specialità della cucina toscana; esso stesso sarebbe una specie di stemma comunale.





# STAPPA IL FIOR FIORE DEI NOSTRI TERRITORI

La nostra nuova linea di vini.

Una nuova linea di vini, frutto di una passione che affonda le radici nel territorio.

Ogni bottiglia è il risultato di una selezione attenta e di un processo produttivo che rispetta le tradizioni vitivinicole locali, ma che allo stesso tempo guarda all'innovazione, per offrire un'esperienza autentica e raffinata.

Cosa significa bere un vino della selezione Fior fiore?

Significa scoprire l'identità di una terra, di una regione, ma anche di una particolare zona, caratterizzata da peculiarità uniche. Significa anche scoprire una storia fatta di

grandi persone che hanno scelto la qualità per passione e per indole. Significa avere la certezza di mettere in tavola un'etichetta eccellente, un vino buono e sicuro.

È stata creata una gamma di vini che esprime la complessità e la ricchezza del territorio, dai profumi intensi delle varietà autoctone alle sfumature delicate che solo il nostro microclima sa donare.

Per garantire che questo legame profondo tra il vino e la terra venga trasmesso in modo autentico, abbiamo investito nella formazione dei nostri collaboratori. Per raccontare questi vini è necessaria preparazione e passione, perché solo così possiamo offrire ai nostri Soci e clienti non un semplice prodotto, ma un vero e proprio viaggio sensoriale, fatto di sapori, profumi e racconti.



Da sinistra: **Simone Malisan**, Category Manager Liquidi formati di riferimento con **Gabor Desideri**, Category Manager Liquidi e Surgelati formati di prossimità.



**Gabriele Luci**, Addetto Superstore Sesto Fiorentino.

Il nostro obiettivo è quello di accompagnare chi sceglie i nostri vini in un'esperienza di scoperta e di valorizzazione del territorio, rendendolo consapevole di ciò che c'è dietro ogni sorso. Grazie alla competenza e alla passione dei nostri colleghi, vogliamo creare un legame diretto tra chi acquista e le radici profonde del nostro territorio, in modo che ogni bottiglia diventi non solo un piacere per il palato, ma anche un contributo alla promozione delle nostre tradizioni. Questa è solo la prima di una serie di tappe che ci vedranno orientati a trasmettere sempre più competenze ai colleghi. Fondamentale, in questo comparto, è il supporto e la consulenza che riusciamo a trasmettere ai consumatori, altrimenti guidati soltanto dal prezzo.



Le storie custodite nei nostri vini, raccontate dai colleghi Gabriele, Simone e Gabor.

Tre vini Fior fiore degustati e raccontati dal sommelier AIS. Scopriamoli!





# LA TOSCANA IN PRIMO PIANO

## La qualità dei prodotti Ortofrutta.

La Cooperativa da sempre mette in primo piano il territorio incentivando le attività locali e favorendo lo sviluppo dei fornitori toscani.

**N**e abbiamo parlato con **Stefano Trefoloni, Responsabile Acquisti e Assortimento Ortofrutta**, che ha ripercorso lo sviluppo fatto negli anni per quel che riguarda i prodotti toscani.

“Prima di tutto voglio iniziare ringraziando e riconoscendo il merito del lavoro fatto al **gruppo acquisti di Unicoop Firenze** che negli anni ha contribuito a questa evoluzione e in primis a **Francesco Cappelli, Assistente Ortofrutta** che negli anni ha saputo sempre portare avanti con tenacia il progetto, nonostante le difficoltà, gestendo situazioni dove molti si sarebbero arresi. Ha dato importanza con pazienza e professionalità alle tantissime piccole aziende toscane.

Entrando nello specifico possiamo suddividere lo sviluppo del progetto “Toscana” in tre fasi temporali, tracciando così una linea maestra di cui seguirne il percorso.



Stefano Trefoloni, Responsabile Acquisti e Assortimento Ortofrutta.

### • Prima del 2015

Questi anni erano caratterizzati dalle consegne dirette dei piccoli produttori verso i negozi, il cui fattore primario era la **vicinanza**. Nei punti vendita venivano portati articoli in base alle disponibilità del singolo produttore, in modo estemporaneo, mancando di programmazione a monte.

### • Dal 2015 al 2020

La prima svolta è stata quella di raggruppare tanti piccoli produttori facendo confluire i loro prodotti in piattaforme dislocate in aree specifiche della Toscana. Questo ha permesso di poter convogliare la merce e riuscire a raggiungere un maggior numero di punti vendita.

Importante **il lavoro gestionale del settore Ortofrutta** che ha stilato una programmazione in cui venivano date, ai vari produttori, indicazioni delle culture e dei periodi da coprire con la produzione. Tutto questo al fine di dare continuità ai prodotti evitando momenti di eccessiva produzione e consentendoci di garantire il ritiro degli articoli senza svilirne il prezzo.

Passaggio fondamentale il veicolare i prodotti con il giusto packaging o imballo, dove gli articoli sfusi hanno iniziato

a essere gestiti in cassette di legno riportanti la scritta “Prodotto toscano”.

Allo stesso tempo nei negozi, tutte le mattine, era presente la merce stagionale di fornitori locali, diretti, oltre alle consegne gestite dal magazzino.

### • Dal 2021 a oggi

Altro passaggio fondamentale è stato quello di integrare le consegne con un **servizio di cross docking**; azione volta a eliminare le consegne dirette ai negozi più piccoli, evitando le problematiche legate al doppio scarico e, grazie alla presenza di minor camion in transito una costante riduzione di CO<sub>2</sub>. Parallelamente abbiamo lavorato cercando costantemente di migliorare la qualità dei prodotti forniti entrando sempre più nella programmazione delle culture.

Il nostro lavoro è stato anche quello di incoraggiare le produzioni locali, incentivando la coltivazione anche di referenze di più difficile produzione.

### Cosa prevediamo da ora in avanti?

Abbiamo stilato un **“Capitolato Toscano” in collaborazione con l’Ufficio Qualità, della Cooperativa**; i fornitori dovranno rispettare il Capitolato per i prodotti locali, allo scopo di garantire la tracciabilità completa degli articoli, previa specifica documentazione.

Inoltre, **abbiamo modificato il packaging** con l’obiettivo di rendere **sempre più visibile il prodotto toscano sui nostri banchi**. Tutto questo con la massima attenzione alla sostenibilità confermando l’utilizzo di vassoi in cartoncino.

Nelle situazioni in cui, al fine della corretta conservazione del prodotto, vengono utilizzate confezioni in plastica queste sono esclusivamente in plastica riciclata R-PET.



Nello specifico **la nuova veste dei prodotti toscani** vede la presenza di una **brandizzazione caratterizzata dal logo Coop.fi**, gestito su materiali specifici a seconda dell’utilizzo:

- bollino integrato sull’etichetta del fornitore;
- nastri sui prodotti a mazzi come bietola e cavolo nero;
- fasce o angolare in cassette di legno.

Il cliente potrà trovare, su tutte le confezioni non solo toscane, l’indicazione della regione di produzione, oltre alla nazione.

La previsione è quella di proseguire con la stesura di programmi sempre più dettagliati sulle varie produzioni locali, entrando in merito alle varietà prodotte e dando indicazioni specifiche sulla singola referenza, tutto questo con l’obiettivo di **sviluppare ancora di più la produzione ortofrutticola toscana** ma **alzando il livello qualitativo dei prodotti**.

Inoltre, prosegue la spinta verso i fornitori nel collaborare tra di loro, ottimizzando la filiera al fine di ridurre i costi a monte e rendere sempre più sostenibili le aziende con cui collaboriamo.

**Il ringraziamento va a tutti i colleghi dei negozi e agli ispettori che ogni giorno valorizzano i prodotti del territorio con attenzione e passione, grazie alle belle esposizioni della merce sui banchi, e trasmettono a Soci e clienti tutto il lavoro che la Cooperativa porta avanti per garantire il miglior prodotto e lo sviluppo del territorio in cui opera.**



L’Ortofrutta raccontato dai nostro collega Stefano.



# IL NOSTRO SECONDO CAREER DAY

Scopriamo i giorni dell'evento.

Il 26, 27 e 28 settembre si è svolto nei locali del Campus il Career Day di Unicoop Firenze.

Siamo al secondo anno in cui si svolge questo importante appuntamento per la nostra Cooperativa, in cui raccontare, far conoscere e presentare al mondo esterno tutte le nostre professionalità e poter entrare in contatto con potenziali candidature.

Ne abbiamo parlato con **Antonio Renzi, Responsabile Formazione** e **Valentina Marino, Responsabile Selezione**.

“Ospitiamo il **secondo Career Day di Unicoop Firenze al Campus** e lo facciamo in un momento particolare: in questi giorni stiamo festeggiando il “suo” primo compleanno!



Antonio Renzi, Responsabile Formazione.



Un anno fa la scelta della Cooperativa di investire in uno spazio dedicato alla formazione dei dipendenti è diventato realtà e da quel momento tante sono state le iniziative che hanno visto il Campus protagonista.

Sono stati dodici mesi molto belli e intensi in cui abbiamo incontrato tanti colleghi e ci siamo confrontati su varie tematiche, solo per citarne alcune: la missione e i valori della nostra Cooperativa, l'innovazione, il ruolo del manager nella nostra organizzazione, il ruolo commerciale e valoriale del nostro Prodotto a Marchio e il rapporto con i nostri Soci e clienti.

Oggi il Campus fa un passo in avanti: **si apre all'esterno, si apre a chi ha interesse a lavorare in Cooperativa** e ci sembra naturale ospitare queste persone nel luogo dedicato alla formazione e alla crescita di chi lavora nella nostra organizzazione”, ha illustrato **Antonio Renzi**.



**Valentina Marino** ha dettagliato:

“L'obiettivo è quello di reclutare nuove risorse per la nostra impresa.

Ci rivolgiamo sia a giovani ragazzi neodiplomati, neolaureati, ma anche ai professionisti, che partecipano alle giornate che sono state predisposte al fine di permettere loro, tramite il racconto diretto dei nostri colleghi, di entrare a contatto con il mondo affascinante della Cooperativa.

Nei loro volti e nelle loro parole si legge la curiosità di conoscere che cos'è Unicoop Firenze oltre al supermercato: vogliono sapere quali sono le professionalità e le prospettive che li potrebbero vedere protagonisti.

Alla fine delle esperienze vissute in queste giornate possiamo dire che abbiamo registrato un grande entusiasmo delle persone che hanno partecipato”.



Valentina Marino, Responsabile Selezione.



Viviamo insieme i giorni del Career Day.





# SISTEMA INFORMATIVO SAP

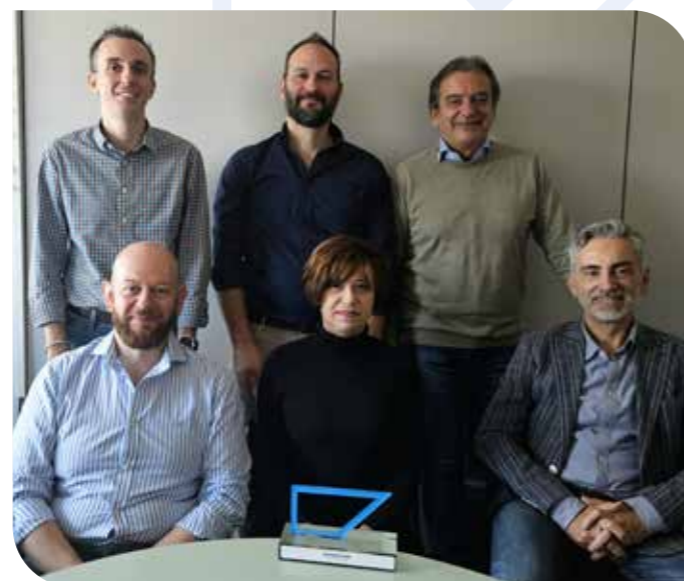
Premiata Unicoop Firenze.

Nelle scorse settimane Unicoop Firenze ha ricevuto un importante premio per il lavoro svolto nel settore di sviluppo informatico.

**A**ndrea Maccianti, Responsabile SAP Competence Center, ci ha raccontato il percorso che ha portato a questo importante riconoscimento.

“Insieme al mio gruppo di lavoro seguo il **Sistema informativo SAP**. Nella direzione Sistemi Informativi ci occupiamo di implementare gli strumenti informatici, cioè gli applicativi che aiutano le persone della Cooperativa a rilevare e gestire i fatti e i dati aziendali nei diversi processi operativi.

Unicoop Firenze è una realtà importante che fa ricorso a una serie variegata di prodotti, avendo a disposizione molte soluzioni software nel nostro “portafoglio”.



Il gruppo di lavoro “SAP Competence Center” di Unicoop Firenze.

In alto da sinistra: **Daniele Matteini**, SAP Specialist - **Andrea Maccianti**, Responsabile SAP Competence Center - **Mauro Santolini**, Responsabile Demand Management.

In basso da sinistra: **Marco Pendola**, SAP Specialist - **Dafne Ciabatti**, SAP Specialist - **Stefano Borgheresi**, Demand Manager Aree Amm.Ne, Finanza, Controllo, Vendite, Soci.

Attraverso SAP ci troviamo a trattare i processi amministrativi di:

- Acquisto e Valorizzazione delle Merci (GDO).
- Fatturazione Passiva e Contabilità Fornitori.
- Reportistica, dichiarazioni e documentazione fiscale.
- Vendite e Fatturazione (al di fuori dei punti vendita) e Contabilità Clienti.
- Tesoreria.



Il sistema che abbiamo adottato e utilizziamo, ormai da 4 anni si chiama, **SAP**.

Questa è una soluzione e un prodotto molto conosciuto e apprezzato sul mercato, ciò significa che **è utilizzato dalla maggior parte delle aziende importanti in tutto il mondo**, anche in settori industriali molto differenti tra loro. Ne viene apprezzata la rigorosità e l'affidabilità, che, soprattutto nei processi amministrativi e di controlling, rappresenta un fattore distintivo fondamentale.

Nella nostra Cooperativa su questo sistema lavorano, ogni giorno, circa 300 colleghi, principalmente nelle sedi di Santa Reparata e di Scandicci.

Ogni anno l'azienda **SAP** organizza eventi sia a carattere internazionale che nazionale. In Italia si svolge a Milano e vi partecipano circa duemila aziende-clienti.

In questa occasione vengono approfondite le nuove tendenze nel settore, presentati casi di particolare interesse che hanno prodotto risultati positivi e, al contempo, sono premiate iniziative e progetti che si distinguono per determinate caratteristiche.

Il mese scorso, durante **l'evento per l'anno 2024**, oltre ai “classici premi” e riconoscimenti, è stato previsto ed evidenziato **uno speciale che è andato a Unicoop Firenze** con la seguente menzione.

**“Per il percorso di trasformazione digitale in cloud che ha permesso un’adozione innovativa di SAP, nel settore grocery retail”.**

Un grande riconoscimento ottenuto per i risultati positivi che la collaborazione con la nostra Cooperativa ha prodotto con l'utilizzo di un player di rilievo come SAP Italia e all'interno di un panorama che ci vede assieme a gruppi industriali e imprese italiane di altissimo livello.



**Andrea racconta le emozioni dei nostri colleghi per la recente vittoria!**



# QUATTRO CHIACCHIERE CON CARLA

La nostra collega va in Pensione.

**Tra racconti di luoghi e uffici rimasti vivi nella memoria, aneddoti di esperienze vissute per “l’epica apertura” dell’Ipermercato di Cascina e parole piene di emozione, abbiamo incontrato Carla che, dal Superstore di Cascina, ci ha coinvolto in una conversazione fatta di calore, stima e affetto.**

## Il tuo ultimo giorno di lavoro, com’è stato?

Veramente emozionante! Quel giorno lì avevo un magone allo stomaco che non sapevo come fare ad andar via, non lo so, ti giuro. Ero così contenta perché è stata una festa: ha coinvolto non solo i dipendenti, ma tutti i clienti! Una cosa bellissima, grazie al **Direttore, Alessandro Roggi**, grazie a **Nadia Rutigliano**, grazie a **Daria Lenzone**, **Maria Russo** e tutte le altre “bimbe” che hanno aiutato! Non è finita lì perché la festa è continuata la domenica, dove abbiamo riso tanto, ballato e cantato. È stato un addio come collega, ma un arrivederci come amica.

## Torniamo indietro al tuo “primo” giorno.

Ricordo quando sono entrata la prima volta dentro all’Ipermercato; ci portò **Maurizio Davini**! Quando entrai nell’Iper rimasi a bocca aperta perché, in queste zone, una struttura del genere non c’era mai stata: è stato proprio il primo negozio così immenso e bello che è rimasto nel cuore di tutti. Specialmente a coloro che, come me, hanno fatto l’apertura! Eravamo “uniti nella disperazione”, per modo di dire, perché è stata una cosa impensabile.

Mi vedo, nel ricordo, assieme a **Rossella Benedetti, Rossana Rescia, Silvia Del Nista, Anna Pampaloni**, che purtroppo non c’è più, **Marie Casarosa, Katia Ciarafischi, Rachele Carlotti** e **Alba Rosa**. Nei primi giorni non riuscivamo ad andare agli uffici, alla posta, all’ufficio metrico per le bilance, non si arrivava nei tempi corretti per sbrigare le urgenze lavorative, per la coda continua e infinita di macchine. Ripensandoci ora mi viene da sorridere!

## Prima dell’Ipercoop di Cascina lavoravi già in Cooperativa?

**Ero entrata del mondo Coop nel 1982.** Lavoravo al **C.I.S., a Pisa**, che era un centro di servizio e, nello specifico mi occupavo dell’amministrazione dei negozi più piccoli. Successivamente fui trasferita alla **Cooperativa Val di Serchio** che poi venne incorporata da Unicoop Pontedera fino ad arrivare, per mia scelta, all’Ipercoop. Inizialmente anche in S.I.C. ho continuato a svolgere una mansione amministrativa, ma quando mi fu chiesto di spostarmi, poiché il mio lavoro sarebbe stato unificato nella sede di Firenze, decisi di fare un’altra strada, rimanendo all’interno del **Superstore di Cascina**. Per me ogni passaggio e trasferimento è sempre stato un trauma.

Ciao, Cooperativa!  
Ascoltiamo  
il saluto di Carla.



Racconto un aneddoto legato al momento del mio cambio di percorso all’interno del negozio di Cascina: quando a casa dissi come sarebbe cambiato il mio ruolo, mio babbo era più contento di me, perché sosteneva che era più bello stare in mezzo alle persone, rispetto che passare le giornate in un ufficio. Adesso, posso dire che aveva ragione lui! Il nuovo lavoro, mi ha aperto un mondo di “attenzioni” e di collaborazione completamente diverso. In realtà in qualsiasi lavoro che ho fatto, sono sempre stata contenta perché per me era un’esperienza nuova. Imparare cose nuove dà grandi motivazioni, perché il cambiamento è una cosa positiva.

## Ci sono colleghi che ti piace ricordare?

Tantissimi! Partendo dai responsabili ricordo **Ivana Baglini**, la responsabile del C.I.S., **Manuela Masi** e **Cinzia Di Colo**, le “mie insegnanti”. **Narciso Picchi** e **Piero Forconi**; con Forconi ho imparato a voler davvero bene alla Cooperativa, perché la Val di Serchio era una realtà piccola, eravamo tutti insieme e parlavamo molto tra di noi. Un abbraccio alle bimbe che lavoravano con me: **Gabriella Marchi, Sandra Marchetti, Sabrina Scali**, e poi quando sono andata a Pontedera, **Maria Menegato, Maurizio Martini**, era il Direttore, a cui devo tanto, perché mi ha permesso di entrare in S.I.C. **Maurizio Davini**, il mio primo Direttore dell’Ipercoop, inizialmente avevo una paura immensa di lui, poi posso dire che è stata una persona eccezionale. I Direttori **Andrea Frediani, Francesco De Bellis**, che purtroppo ci ha lasciati e la Direttrice **Stefania Coppola, Milena Stilli** altra bravissima persona, e come ho detto prima **Alessandro Roggi** e **Nadia Rutigliano** per gli ultimi anni passati insieme e per aver permesso di fare questa mega festa! E poi ci sono due persone: **Silvia Signorini** e **Cristina Magretti** che adesso lavorano rispettivamente a Empoli e a Cisanello. Tutti, tutti, **tutti i colleghi del Superstore di Cascina** e non so davvero come ringraziarli, non sono mai stata tanto contenta!

Da sinistra: **Carla Favaro**, ex collega Superstore Cascina con **Nadia Rutigliano**, Responsabile servizio clienti Superstore Cascina.

## Viva la Cooperativa?

Durante la festa non mi ero preparata nessun discorso, ho solo dato un messaggio ai miei colleghi: “**si devono voler bene**” e spero che questo rimanga, me lo auguro!

TANTE PERSONE  
DA RINGRAZIARE E TANTI  
MOMENTI PREZIOSI TRASCORSI  
IN COOPERATIVA.





# INCONTRIAMO GIULIA ED ELY

Capireparto di Firenze Gavinana ed Empoli Pontorme.

Continua la rubrica dedicata ai nostri colleghi che hanno deciso di intraprendere il percorso di Caporeparto, ruolo centrale e molto importante all'interno della nostra Cooperativa.

In questo numero del nostro MYUnicoop, uscito nel mese di novembre, ascoltiamo i racconti di **Giulia Rossi** del Superstore di Firenze Gavinana e di **Elhadji Ely Manel Fall** del Supermercato di Empoli Pontorme.

Giulia ci condurrà nella sua giornata divisa tra Box Informazioni e Barriera Casse mentre Ely ci porterà nel mondo dell'Ortofrutta.



Ascoltiamo la loro "intervista doppia" e lasciamoci trasportare dalle loro emozioni.

SONO DIVENTATA CAPOREPARTO DOPO TANTI ANNI AL BOX INFORMAZIONI.

COME CAPOREPARTO, DEVI CERCARE SEMPRE DI DARE IL MEGLIO!



**Giulia Rossi,**  
Caporeparto Servizio al cliente del Supermercato di Firenze Gavinana.

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.

IN COOPERATIVA, CI SIAMO SEMPRE L'UNO PER L'ALTRO.

ASPIRAVO AL RUOLO DI CAPOREPARTO DA QUANDO SONO ENTRATO IN COOPERATIVA.



Nei prossimi numeri del MYUnicoop conosceremo altri colleghi...

**Elhadji Ely Manel Fall,**  
Caporeparto Ortofrutta del Supermercato di Empoli Pontorme.



# STORIE DI ORDINARIA STRAORDINARIETÀ

La nostra collega Luciana e il suo talento.

Luciana è una di quelle persone che incarna la vera forza della determinazione. Di giorno lavora come cassiera nel Superstore di Montecatini, sempre cortese e pronta a rispondere alle richieste di Soci e clienti, ma finito il turno, si trasforma in una campionessa sportiva a livello internazionale!



Luciana Pennacchi, cassiera nel Superstore di Montecatini.

Una gara di **hunter field**, la mia specialità, ha la durata di **2 giorni**.

Si inizia la mattina intorno alle ore 9 e, dopo una sessione di tiri prova, si segue un percorso contraddistinto da 24 postazioni. Ognuna delle piazzole è caratterizzata da bersagli diversi con differenti misure.

**Nel primo giorno** ogni partecipante stabilisce, con i propri criteri, le varie misure legate alle distanze del bersaglio e procede con il tiro delle tre frecce che ha a disposizione.

**Nel secondo giorno**, verrà ripetuto lo stesso percorso, ma adesso ogni partecipante, troverà le proprie distanze segnate, quindi, sa se un bersaglio è a 50 metri, uno a 5 metri, uno a 7 metri, etc.

Alla fine delle due giornate viene stilata la classifica, non solo del singolo partecipante ma anche per squadra, e come dico io... **che vinca il migliore!**

La sua passione è "iniziata" nel 1996, partecipando al Palio della sua città, Pescia, dove per la prima volta ha provato a tirare con l'arco per il rione di Ferraia.

Questa esperienza le ha fatto capire che poteva vivere quelle emozioni in modo più strutturato facendo diventare un'occasione uno sport vero e proprio.

Partecipa così al suo primo campionato italiano e da lì per circa **20 anni** ha raccolto **vittorie che spaziano dai campionati italiani vari, agli assoluti singoli e a squadre e, ultimamente, anche con il mix-team, una squadra composta da un uomo e una donna insieme.**

"La mia specialità è l'**arco nudo**."

Le gare di questa disciplina si svolgono sia al chiuso che all'aperto, utilizzando sagome tridimensionali, animali finti o paglioni con bersagli gialli e neri che possono essere posti a una distanza che arriva fino ai 50 metri, rispetto al punto di tiro.

Questo tipo di arco è identico per fattezze a quello "olimpico", che siamo abituati a vedere anche in televisione in occasione delle Olimpiadi.

Si differenzia solo per la mancanza di un mirino e delle stabilizzazioni; in poche parole, la mia mira verrà presa dalla punta della freccia.

La disciplina "arco nudo" non fa parte di quelle olimpiche. Noi atleti partecipiamo agli **World Games**, che si possono definire le Olimpiadi degli sport che ancora non sono stati accettati nella manifestazione.

Questo sport si fa in natura, quindi nei boschi, nei parchi, con persone che hanno la tua stessa passione, ma non parlano la stessa lingua quindi devi anche sforzarti e imparare un po' di inglese. Un'esperienza che ricordo in modo particolare è quella **in Croazia, ai Laghi di Plitvice**.

Lì ho fatto uno dei primi mondiali dove sono arrivata nona, è un paradiso terrestre, dove c'è solo natura.

La gara che ricorderò per tutta la vita è il mondiale a **Göteborg**, in Svezia, dove il **2 settembre del 2006 ho vinto il campionato del mondo!**

Volevo il podio perché mi sono preparata per mesi e mesi per montare su quel podio, ma la medaglia è stata inaspettata. Un momento indescrivibile, eccezionale.

Il tiro con l'arco, come dice il mio allenatore, non è difficile, si impara velocemente, il problema è fare sempre centro! Il fattore fondamentale è la tua **concentrazione**, l'essere sempre presente e costante.

Dal 1988 lavoro in Cooperativa e dal 1996 faccio questo sport.

Se sono arrivata a questi livelli è anche grazie alla Cooperativa, perché senza il supporto dell'azienda non lo avrei potuto fare. **Quindi ringrazio tutti i Direttori che sono passati dal negozio di Montecatini e i miei responsabili che mi hanno sempre dato una mano per poter continuare a coltivare la mia passione".**



# COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dal 10 al 24 ottobre.

## Caramelle eucalipto e mentolo senza zucchero balsamiche Coop - 2x50 g

Una novità a marchio Coop! Grazie alla presenza del mentolo e dell'eucalipto, le caramelle balsamiche svolgono un'azione rinfrescante per bocca, naso e gola. Ogni caramella offre un'esperienza intensa e aromaticamente fresca, perfetta per chi cerca un sollievo naturale e un gusto avvolgente.

### DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **663 colleghi**, di cui **532 donne** e **131 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.33 su 9**.

### ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGI ASSAGGIATORI

I colleghi hanno apprezzato il prodotto, ma migliorerebbero la confezione.



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

Mi è servito un po' di tempo per abituarci a queste caramelle senza zucchero, dato che di solito consumo quelle dolci, ma devo dire che questo è un vantaggio perché posso mangiarne di più tranquillamente. Sono ottime per respirare meglio.

Trovo molto scomoda l'apertura della confezione: non si vedono bene le linguette di apertura e anche aprendo la confezione sfruttando le linguette mi sono trovata in difficoltà perché la pellicola era molto resistente.

Le vorrei leggermente più forti.



## Mix di formaggi grattugiati Gli Spesotti Coop - 150 g

Contraddistinti da un packaging allegro e coinvolgente, gli Spesotti sono presenti nei nostri punti vendita con prezzi più bassi del 20-30% dei loro omologhi. Il mix di formaggi grattugiati è comodo per ogni evenienza e ottimo su ogni pietanza.

### DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **695 colleghi**, di cui **561 donne** e **134 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **6.12 su 9**.

### ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGI ASSAGGIATORI

I colleghi preferirebbero una consistenza più morbida e meno secca, buono il rapporto qualità-prezzo.



La consistenza è da migliorare. Mettendolo nel brodo caldo diventa una palla gommosa, si può usare solo su pietanze asciutte.

Un po' troppo asciutto.

Mi sembra buonissimo di sapore e consistenza, piace a tutta la famiglia sicuramente lo riacquisterò.





# La chef Enrica Della Martira cucina per noi... BUDINO DI CACHI E CACAO D'OSA COOP



### PREPARA GLI INGREDIENTI E...

Per 3 budini occorrono:  
3 cachi  
3 cucchiaini di cacao amaro in polvere  
Biologico d'Osa Coop  
2 cucchiaini di zucchero

### ...INQUADRA IL QR CODE

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

L'appetito  
vien cucinando!



- Spolpate i cachi in una ciotola, aggiungete il cacao e lo zucchero e frullate fino a ottenere un composto omogeneo.
- Versate il composto in tre bicchieri e fate rassodare in frigorifero per almeno 2 ore.
- Spolverate i budini con la polvere di cacao e servite.



## SARA BOSI “UNA SPESA, TANTI INCONTRI”

UN GESTO SEMPLICE  
E QUOTIDIANO, MA RICCO  
DI CONVIVIALITÀ  
E SIGNIFICATO.

**A**ndare al supermercato può voler dire mille cose. Può voler dire accompagnare un genitore e vivere quasi un gioco, un'avventura, correre a nascondersi fra gli scaffali (e a volte anche perdersi), farsi ingolosire da qualche caramella o cioccolatino che “No, Sara, dai, hai già mangiato un gelato”.

Può voler dire le prime spese da sola, con una lista da rispettare, con su scritti prodotti che non sapevi neanche si vendessero e che quindi “Mi scusi, ma mi sa dire dove posso trovare la candeggina?”, e poi: “Mi sa dire a cosa serve, esattamente, la candeggina?”.

Può voler dire essere di fretta, può voler dire ingannare un pomeriggio di pioggia, essere in compagnia, o essere da soli, comprare mille cose o prendere solo il pane, incontrare il vicino e la tua maestra delle elementari, farsi consigliare dal macellaio cosa cucinare stasera ai parenti o discutere di come sarà il meteo nel weekend con la cassiera.

Insomma, andare al supermercato può voler dire molte cose e io tutte queste cose le ho incontrate da voi, alla Coop, a Sesto Fiorentino.

La garanzia di trovare qualità, sorrisi, e perché no, pure la candeggina.



Sara Bosi,  
attrice toscana.



Questo mese parliamo di alimentazione sana con “pillole di salute”.

Mantenere uno stile di vita sano ed equilibrato è essenziale per il nostro benessere fisico e mentale. Anche 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**.



Continuano le **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.

I video saranno disponibili sull'App.

Guardiamo la quarta video pillola!



I **contenuti** sono stati progettati per essere **facilmente accessibili** e per sensibilizzare ciascuno di noi su come **migliorare il proprio stile alimentare in modo semplice**.

**Ma le novità non finiscono qui!**

A partire da **lunedì 18 novembre** sarà possibile anche **prenotare un incontro individuale con un esperto**: un'occasione speciale per approfondire i temi trattati nei video e ricevere consigli personalizzati. **Nell'ultimo video scoprirai come prenotare un appuntamento**.



**NASCE RETE FAMIGLIA: UN NUOVO SERVIZIO DI SUPPORTO GRATUITO DEL NOSTRO PIANO MYWELFARE PER TE E I TUOI FAMILIARI.**

Questo spazio, attivato con il Centro Regionale Criticità Relazionali (CRCR), offre accoglienza, ascolto e orientamento per affrontare situazioni complesse della vita familiare e sociale. Rete Famiglia è disponibile per chi ha bisogno di un orientamento **concreto** nella gestione di difficoltà legate all'**assistenza familiare**.

**Un sostegno completo che si affianca allo Spazio di Ascolto**

Rete Famiglia si affianca allo **Spazio di Ascolto** (sportello psicologico) attivato quest'anno, ampliando le opportunità di supporto previste dal nostro piano MYWelfare.

Questo nuovo punto di riferimento è pensato per rispondere alle esigenze quotidiane di chi si occupa di **persone fragili** o deve gestire **responsabilità di cura**. Che si tratti di sostegno alla genitorialità, assistenza per familiari con disabilità e fragilità o cura di genitori anziani, Rete Famiglia offre uno spazio di orientamento per affrontare queste situazioni complesse.

**Come Funziona Rete Famiglia?**

Dedicato a chi lavora in Cooperativa, Rete Famiglia si concentra in particolare sulle **esigenze di assistenza** che possono emergere in ogni fase della vita. Gli ambiti di intervento includono: **sostegno alla genitorialità**, per chi ha figli che attraversano momenti di difficoltà; **orientamento per situazioni di disabilità e fragilità**, per familiari che richiedono un aiuto specifico; **orientamento alla cura degli anziani**, per chi deve affrontare la responsabilità di cura verso familiari anziani. Attraverso un'attenta analisi delle esigenze e un approccio mirato, il team di professionisti di Rete Famiglia offre un sostegno specifico e flessibile per aiutarti a trovare le soluzioni più adatte alla tua situazione e per offrirti un orientamento concreto, nelle diverse situazioni di necessità.

**VUOI RICEVERE MAGGIORI INFORMAZIONI?**

Scrivi a:  
[rete.famiglia.unicoop@gmail.com](mailto:rete.famiglia.unicoop@gmail.com)



# UNA PASSEGGIATA AL FEMMINILE

## Una domenica pomeriggio lungo un itinerario speciale.

**Un'opportunità della Fondazione Il Cuore si scioglie per i dipendenti e le loro famiglie che si ripeterà con prossimi appuntamenti.**

Un itinerario all'insegna delle **donne** che hanno caratterizzato la storia di Firenze e ne hanno attraversato le sue vie in tutte le epoche storiche. La passeggiata nella **Firenze delle donne**, lo scorso 6 ottobre, ha raccolto la partecipazione di **30 colleghi** da punti vendita e sedi che, in una bella domenica pomeriggio, hanno camminato per le vie del centro, seguendo le orme di popolane, monache, nobili o prostitute. Un'occasione per ridare voce a queste **protagoniste del passato**, spesso trascurate dalla "grande storia", e un invito alla riflessione sulla **condizione delle donne**, che, persino in ambito toponomastico, subiscono **disparità**. Infatti, secondo un recente studio dell'**Associazione toponomastica femminile**, in Italia le vie intitolate agli uomini sono mediamente il **40%** contro il **3-5%** di quelle dedicate alle donne, e questo è vero anche a Firenze. La passeggiata, a cura dell'associazione "**L'erba canta**", è un'opportunità che la **Fondazione Il Cuore si scioglie** ha aperto ai colleghi della Cooperativa e ai loro familiari e che si ripeterà con altri appuntamenti nei prossimi mesi. I fondi raccolti con l'iniziativa sono stati donati al **progetto We-Hope**, una rete di **servizi dedicati alle donne** composta da sei associazioni che collaborano per garantire **supporto gratuito** alle donne in situazioni di bisogno nell'area metropolitana di Firenze.

### LE TAPPE DELL'ITINERARIO

Da Piazza della Libertà a Piazza Santa Croce, l'itinerario ha toccato tante tappe al femminile: tra queste, **Via Santa Reparata**, martire



Via Santa Reparata.



Spedale Degli Innocenti.

orientale e co-patrona di Firenze, e lo **Spedale degli Innocenti**, in Piazza Santissima Annunziata, che racchiude le storie di vita quotidiana delle fanciulle, entrate nell'istituto neonate e lì cresciute tra lavoro e devozione.

Proseguendo, da **Via dei Servi**, **Piazza di San Pier Maggiore**, **Via dell'Oriuolo**, tappa dopo tappa è stata ricostruita la storia di monache e potenti badesse, insieme a quella delle nobildonne e delle serve, con un percorso simbolico fra le strade del vizio e del pentimento.



Via dei Servi.



Piazza San Pier Maggiore.



Via dell'Oriuolo.

### GRAZIE A TUTTI!

Sono **193** le **tonnellate di generi alimentari donati sabato 12 ottobre** nei punti vendita nel corso della raccolta alimentare organizzata da Fondazione Il Cuore si scioglie e Unicoop Firenze. Un risultato importante, raggiunto grazie alla generosità di Soci e clienti e all'impegno delle sezioni Soci, delle associazioni del territorio e dei colleghi dei **126 punti vendita** coinvolti nella raccolta. Un risultato che si somma alla raccolta alimentare di maggio, per un totale di **386 tonnellate** di cibo donato nel **2024**; a questo si aggiungono anche le **162.000 confezioni di prodotti scolastici** raccolte **sabato 14 settembre** negli oltre **100 punti vendita** di Unicoop Firenze che avevano aderito alla raccolta straordinaria di prodotti per la scuola. Insieme si può fare la differenza: grazie a tutti!



**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