

MY
unicoop
firenze

PERSONE, STORIE,
PARTECIPAZIONE

N° 116
Marzo 2025

UNICOOP FIRENZE RICEVE LA CERTIFICAZIONE PER LA PARITÀ DI GENERE!

Un grande traguardo e anche
un nuovo punto di partenza.



IN QUESTO NUMERO:

- 8 marzo: Giornata Internazionale della Donna.
- Facciamo lievitare le competenze: le giornate di formazione a Cerealia del settore Forneria.
- Alla scoperta della festa delle mele con i colleghi del Superstore di Sesto Fiorentino.
- I colleghi della Gastronomia di Pistoia ci raccontano i formaggi Fior fiore.

IN PRIMO PIANO

02 Unicoop Firenze riceve la certificazione per la parità di genere. Festeggiamo un importante traguardo.

INIZIATIVE E NOTIZIE

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

I NOSTRI NEGOZI

10 Un anniversario da condividere. Festeggiamo i 40 anni del negozio di Santa Croce sull'Arno.

12 A tutta sostenibilità. Il primo anno del nuovo negozio di Sesto Fiorentino viale Pratese.

I NOSTRI REPARTI

14 Mela mangio. Scopriamo un frutto ricco di proprietà fantastiche.

16 Sapori unici da raccontare. I formaggi Fior fiore.

NOI

18 Facciamo lievitare le competenze. Le giornate di formazione a Cerealia del settore Forneria.

20 Stefano va in pensione. Scopriamo cosa ha significato per lui lavorare in Cooperativa.

I NOSTRI PRODOTTI

22 Come sono andati gli assaggi dei Prodotti a Marchio? Dal 23 gennaio al 6 febbraio.

ACCANTO A TE

23 MYWelfare. Questo mese parliamo di...

SOLIDARIETÀ

24 Cucire il futuro. Un progetto per l'autonomia delle donne in difficoltà.

Nella foto di copertina, da sinistra: **Anna Matrone, Milena Pedrotti, Gianluca Vallodo e Sara Lucchi** colleghi del negozio di Santa Croce sull'Arno.



UNICOOP FIRENZE RICEVE LA CERTIFICAZIONE PER LA PARITÀ DI GENERE

Festeggiamo un importante traguardo.

A fine novembre 2024, Unicoop Firenze ha ottenuto la certificazione di parità di genere da SGS, ente certificatore leader nel panorama internazionale, che verifica la conformità agli standard di qualità e sostenibilità da parte delle imprese.

Un riconoscimento di valore per premiare **l'impegno della Cooperativa nel garantire pari opportunità** ai suoi 8.860 dipendenti, **assicurando** a 5.878 collaboratrici e a 2.982 collaboratori **un ambiente di lavoro inclusivo e libero da discriminazioni.**

La **certificazione ufficiale della parità di genere** è stata introdotta in Italia con la legge 162/2021 e, attiva dal 1° gennaio 2022, **ha la finalità di incentivare le imprese a ridurre il divario di genere**, adottando misure concrete per garantire, per esempio, pari opportunità di crescita professionale, migliorare la trasparenza retributiva e il bilanciamento vita privata-lavoro.

Unicoop Firenze stimola continuamente l'arricchimento della propria cultura d'impresa attraverso **iniziative concrete**: oltre ad aver già adottato un **Codice anti-molestie**, più di recente ha attivato un **sistema di gestione per la parità di genere e istituito un Comitato Pari Opportunità**, composto da alcuni membri del Consiglio di Gestione e responsabili della Direzione Risorse Umane, che ha il compito di supervisionare le attività di promozione della parità di genere secondo un piano strategico triennale.

Codice anti-molestie



Fabrizio Guerrini, Direttore Persone, durante il suo discorso introduttivo presso la Manifattura Tabacchi, 19 febbraio.

Il piano, partendo dall'ascolto del dipendente e da un monitoraggio costante dei risultati, prevederà un investimento continuo per promuovere una cultura inclusiva, migliorare il bilanciamento vita-lavoro e sensibilizzare sul tema della parità di genere.

cultura *inclusiva*

Inoltre, la Cooperativa ha dimostrato il suo interesse distintivo per la parità di genere attivando **programmi di cambiamento culturale** come quello del **"Linguaggio del Rispetto"** e corsi di formazione per affermare la leadership femminile, rivolti a madri con ruoli di responsabilità, senza dimenticare tutti i servizi e le iniziative del piano MYWelfare pensati a supporto della genitorialità.



Da sinistra: **Antonio Renzi**, Responsabile Formazione - **Fabrizio Tambone**, Responsabile Servizi Amministrativi RU e Welfare aziendale e **Fabrizio Guerrini**, Direttore Persone.

Ha elaborato poi un **piano formativo su base biennale**, con l'obiettivo di fornire gli strumenti necessari per comprendere e agire al meglio le politiche volte a inclusione ed equità. Il piano è stato inaugurato da un evento formativo tenutosi il 19 febbraio presso la Manifattura Tabacchi, che ha coinvolto circa 200 responsabili della Cooperativa ed esperti del mondo accademico.

La giornata, avviata dal Direttore Persone Fabrizio Guerrini, è stata caratterizzata dall'alternarsi di relatori interni ed esterni e da un dialogo continuo con la platea, conclusosi con l'intervento del Presidente del Consiglio di Gestione Michele Palatresi.

La **certificazione di parità di genere per la Cooperativa è un risultato importante**, che non si configura come un punto di arrivo quanto piuttosto come **un punto di partenza**. Il vero successo risiederà nella capacità di rafforzare questi principi in una cultura organizzativa solida e condivisa, per un miglioramento continuo e per incidere profondamente anche nel tessuto sociale di appartenenza.

miglioramento continuo

Infatti **venerdì 7 marzo** presso lo Spazio Alfieri di Firenze, si è tenuta la **prima edizione del Premio "Close The Gap Unicoop Firenze"**, ideato dalla Cooperativa e dedicato alle storie di imprenditoria femminile.

L'evento ha visto la partecipazione di cinquanta imprenditrici di aziende toscane fornitrici di prodotti per la Cooperativa. Il riconoscimento è stato conferito da **Daniela Mori**, Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze, a **Maura Latini**, Presidente di Coop Italia, **Laura Morante**, attrice e regista e a **Linda Laura Sabbadini**, pioniera delle statistiche per gli studi di genere.

risultato importante



8 marzo

Giornata Internazionale della Donna.

In occasione della Giornata Internazionale della Donna, Unicoop Firenze vuole ringraziare tutte le sue lavoratrici per il contributo che ogni giorno, con il proprio lavoro, danno al consolidamento dei valori fondamentali della Cooperativa.

L'8 marzo è un giorno simbolico.

È una data che ci ricorda tutte le **sfide** in atto per il **superamento delle disuguaglianze** che ancora oggi molte donne affrontano nel loro quotidiano, ma è anche l'occasione per riflettere sulle **azioni** che la Cooperativa può mettere in atto per promuovere una **cultura di inclusione, rispetto e pari opportunità**.

Le imprese non sono entità isolate: esse vivono e interagiscono con la comunità, giocando un ruolo cruciale nel promuovere **valori di equità e inclusione**.



Le colleghe dei reparti Gastronomia e Forneria del supermercato di Sesto Fiorentino viale Pratese, da sinistra: **Veronica Scinaro** e **Irene Sorbi**.



Le colleghe dei reparti Gastronomia e Forneria del supermercato di Sesto Fiorentino viale Pratese, da sinistra: **Francesca Sepe** e **Valentina Tapinassi**.



Le colleghe del negozio di Arena Metato, da sinistra: **Denise Biffi**, **Clara Bartolini** ed **Elisa Marsella**.

Creare un mondo più equo e giusto non è una missione che possiamo affrontare singolarmente, ma è il risultato di un **impegno collettivo** ed è per questo che una collaborazione tra tutti noi, indipendentemente dal genere, è essenziale per creare un ambiente di lavoro dove ogni persona possa sentirsi rispettata ed esprimere il proprio talento senza limitazioni.

Cogliamo l'occasione per ringraziare tutte le **lavoratrici** per quello che fanno e per il valore che portano all'interno della nostra realtà, ogni giorno.

Quest'anno la Cooperativa ha scelto per tutte loro un **dono speciale**, frutto del lavoro di donne, nell'ambito del progetto **"#IOSONOMIA Cucire il Futuro"**.

8 marzo

Quest'anno abbiamo scelto un dono frutto del lavoro di donne che provengono da situazioni di vulnerabilità che la Cooperativa, attraverso la **Fondazione Il Cuore si Scioglie**, ha scelto di sostenere nell'ambito del progetto **"#IOSONOMIA - Cucire il Futuro"**.

Si tratta di due salviette struccanti lavabili 100% cotone.

La Cooperativa



sostenuto da



unicoopfirenze



**CLOSE
THE GAP**
RIDUCIAMO LE DIFFERENZE

AGENDA 2025 CLOSE THE GAP

PER UNA VERA PARITÀ DI GENERE: AZIONI NEL MONDO COOP

Nel 2024 si stabilizza la quota femminile dei dipendenti Coop pari al 70,8%, supera il 40% la percentuale delle donne presenti in ruoli direttivi, oltre il 61% delle dipendenti è impegnata in percorsi formativi e un capo negozio su tre è donna (33,1% la quota). La presenza femminile è forte anche nei Cda delle cooperative (40,8%), è confermato il dato fra i soci eletti nei vari organismi rappresentativi dei territori (54,4%). In linea con gli anni precedenti il numero delle nuove socie (oltre 126.000) pari al 54,2% del totale. Passo dopo passo continuiamo a percorrere la strada della parità rendicontando annualmente i nostri risultati. Dopo che Coop Italia, prima tra le insegne della Grande Distribuzione Organizzata, ha ottenuto nel febbraio 2024 la Certificazione della Parità di Genere, sono oramai quasi tutte le cooperative associate ad aver conseguito la Certificazione o avviato il percorso. Uno strumento volontario messo a disposizione dal PNRR che misura e monitora una serie di indicatori in sei aree: cultura e strategie, governance, processi delle risorse umane, opportunità di crescita e inclusione, equità remunerativa, tutela della genitorialità e conciliazione vita-lavoro.

PER CAMBIARE LA CULTURA: FORMAZIONE

Prosegue la formazione sulla parità di genere sia tra i dipendenti delle cooperative che nell'attività di educazione al consumo consapevole, valore fondante di Coop. Nell'anno scolastico in corso altre 221 classi hanno aderito alla proposta educativa "Nuove identità nuove società" sommandosi alle oltre 600 dei due anni precedenti (in totale quasi 19.000 studenti in tutta Italia). Coinvolti in formazione anche i fornitori di prodotto a marchio: lo scorso anno il 18% di loro ha avviato un percorso strutturato elaborato da Oxfam con il supporto di Scuola Coop per la formazione delle dipendenti sull'uguaglianza di genere.

PER AGEVOLARE I PERCORSI DI USCITA DALLA VIOLENZA DI GENERE: REINSERIMENTO LAVORATIVO

Accoglienza e reinserimento lavorativo per donne vittime di violenza. È l'impegno importante, già concretizzato in due cooperative (Coop Liguria e Coop Lombardia), che accomuna tutto il Movimento Cooperativo. In coordinamento costante con i Centri Anti Violenza di vari territori, le direzioni del personale stanno aprendo una corsia di ingresso per offrire lavoro sicuro e di fatto una nuova vita alla dipendente vittima, prevedendo anche misure di welfare specifico, ulteriormente sedimentate dal recente rinnovo del Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro.

PERCHÉ L'EDUCAZIONE ALLE RELAZIONI DIVENTI UNA REALTÀ, ANCHE NEL NOSTRO PAESE LA CAMPAGNA: "DIRE, FARE, AMARE"

L'educazione alle relazioni ha come principale obiettivo quello di rendere ogni persona consapevole di chi è, cosa desidera, come comportarsi al meglio con gli altri siano essi persone vicine, coetanei o partner. Nella maggioranza dei Paesi europei è materia scolastica obbligatoria, in Italia non sono state sufficienti 16 proposte di Legge in quasi 50 anni per renderla tale. Eppure, da questa educazione passa la prevenzione in grado di limitare se non impedire atti di odio, bullismo, finanche la violenza di genere. Coop si fa portatrice di questa necessità e la pone all'attenzione dell'opinione pubblica.

**CLOSE
THE GAP**
RIDUCIAMO LE DIFFERENZE

LA **coop** SEI TU.



SCOPRI DI PIÙ SU "DIRE, FARE, AMARE"

la campagna di Coop a sostegno dell'introduzione nella scuola dell'educazione alle relazioni.

NON ABBIAMO PAROLE

Ci mancano le parole. Le parole per raccontare le emozioni, per nominare i sentimenti, per spiegare cosa proviamo e come entrare in relazione con gli altri. E questa mancanza non è casuale: nelle scuole si insegna la grammatica delle lingue, ma non quella delle emozioni. Si studiano le formule della matematica, ma non quelle delle relazioni dove sappiamo bene che 2+2 non sempre fa 4. Cresciamo sapendo che il participio passato di splendere non esiste, ma non sempre sappiamo dare un nome alla tristezza, alla paura, anche alla gioia condivisa con le persone che ci stanno intorno.

Senza parole adeguate, faticiamo a riconoscere e a esprimere ciò che sentiamo. Diciamo "sto bene" anche quando dentro soffia una tempesta, diciamo "non è niente" quando quel niente pesa come un macigno.

Le emozioni represses diventano silenzi, che alimentano incomprensioni, che si trasformano in distanza. E così impariamo a convivere con un linguaggio emotivo monco, dove il non detto è un iceberg nascosto sotto la superficie.

Per questo, noi di Coop crediamo sia necessaria anche in Italia una legge che introduca l'educazione alle relazioni

nelle scuole come parte integrante dei programmi didattici. Perché le parole contano. Perché saper dire "mi sento ferito" è diverso da agire con rabbia. Perché dire "ho bisogno di aiuto" senza vergogna è il primo passo per il benessere emotivo. Perché chiamare l'amore, il rispetto, il consenso, la fiducia, con i loro nomi permette di renderli reali, concreti e ci permette di comprenderli e dividerli. Serve una normativa che garantisca uno spazio strutturato per insegnare ai giovani a riconoscere, gestire ed esprimere le proprie emozioni in modo sano e consapevole. Un'educazione che promuova il rispetto reciproco, la comunicazione non violenta e l'empatia, strumenti fondamentali per la crescita individuale e sociale.

Solo attraverso un intervento istituzionale possiamo offrire alle nuove generazioni le competenze emotive di cui hanno bisogno per affrontare la vita con consapevolezza e responsabilità. Riappropriandoci di parole e di emozioni.

Scopri di più su "DIRE, FARE, AMARE", la campagna di Coop a sostegno dell'introduzione nella scuola dell'educazione alle relazioni. Vai su www.coop.it/close-the-gap

**CLOSE
THE GAP**
RIDUCIAMO LE DIFFERENZE

LA **coop** SEI TU.



TENIAMOCI AGGIORNATI!

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

TORNANO I BUONI SPESA

Dal 10 al 16 marzo, in tutti i punti vendita Unicoop Firenze, i Soci e i clienti che acquisteranno **prodotti dei nostri valori** (di aziende toscane, ecologici, biologici, frutta e verdura fresche e Prodotti a Marchio Coop) contrassegnati dal cartellino rosso **"Una Buona Spesa"** riceveranno **ogni 15€**

un buono sconto da 5€, che la settimana successiva, **dal 17 al 23 marzo,** potrà essere **speso ogni 30€ su tutta la spesa.**

Il punto vendita di fruizione può essere differente da quello di erogazione.

IL BUONO DELLA BUONA SPESA.

BUONO SCONTO DI 5€ SPENDIBILE OGNI 30€ DI SPESA DAL 17 AL 23 MARZO 2025

5€

coop.fi

NUOVO APPUNTAMENTO
DAL 10 AL 16 MARZO RICEVI I BUONI
DAL 17 AL 23 MARZO SPENDI I BUONI



PER I SOCI PRODOTTI SOLIDAL E LIBERA TERRA Dal 13 al 26 marzo.

La promozione prevede uno sconto sulle linee Solidal e Libera Terra, a seconda dell'assortimento del negozio, solo per i Soci.

Per i Soci

-20%
SUI PRODOTTI

LIBERA TERRA

UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO

I prodotti sono presenti in base all'assortimento disponibile del punto vendita.

Per i Soci

-20%
SUI PRODOTTI

SOLIDAL coop

Assaggialo!

-20%

In degustazione nei punti vendita Venerdì 14 e Sabato 15 marzo

3,51
€ 7,02 a kg
Invece di € 4,39

MIELE MILLEFIORI SOLIDAL COOP 500 g - non pastorizzato

SOLIDAL

UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO

I prodotti sono presenti in base all'assortimento disponibile del punto vendita.

UN ANNIVERSARIO DA CONDIVIDERE

Festeggiamo i 40 anni del negozio di Santa Croce sull'Arno.

In questo mese il negozio di Santa Croce sull'Arno celebra un traguardo straordinario: 40 anni di presenza sul territorio!

Un'avventura iniziata quattro decenni fa, fatta di passione, dedizione e soprattutto di un rapporto di fiducia costruito giorno dopo giorno con i nostri clienti.

“Sin dal primo giorno, abbiamo lavorato con impegno per offrire a Soci e clienti prodotti di qualità, con cura per soddisfare le esigenze di chi ci sceglie quotidianamente

La nostra “bottega” è sempre stata più di un semplice negozio: è un punto di riferimento per la comunità, un luogo di incontri e scambi, dove il rapporto umano conta quanto la qualità dei prodotti” ha condiviso **Letizia Citi, Direttrice del punto vendita**.

“La Cooperativa, nel 2023 ha deciso di rinnovare il layout del negozio per offrire un'esperienza di acquisto ancora più piacevole e moderna, mantenendo però intatti quei valori che ci hanno



Letizia Citi, Direttrice del punto vendita di Santa Croce sull'Arno.

sempre contraddistinto. È stato un **cambiamento importante**, affrontato con entusiasmo e con l'obiettivo di continuare a essere sempre un punto di riferimento.

Ciò che rende davvero speciale questo anniversario è il fatto che a dividerlo con noi dipendenti ci sono ancora **i nostri Soci e clienti di sempre**, persone che hanno continuato a



Pamela Camarlinghi, Addetta Generi Vari, non Alimentari e Casse Minimercato Santa Croce sull'Arno.



sceglieci negli anni, dimostrandoci un affetto e una fedeltà che ci riempiono di orgoglio. Questo traguardo non è solo nostro, ma di tutta la comunità che ha reso possibile questa lunga storia di successo.

Ringrazio tutti i miei collaboratori per il contributo che danno con il loro lavoro ogni giorno. Vi aspettiamo in negozio per celebrare insieme i nostri 40 anni di qualità, tradizione e passione”.



I racconti dei colleghi di Santa Croce sull'Arno.



Luigi Celentano, Addetto Generi Vari, Non Alimentari e Casse Minimercato Santa Croce sull'Arno.

Territorio e contesto

La città di **Santa Croce sull'Arno**, situata nel Valdarno inferiore, si trova in una posizione strategica tra le città di Pisa e Firenze e lungo il **fiume Arno** che ne ha determinato lo sviluppo e la crescita. Un piccolo nucleo di case era presente fino dal 1.200 che si ampliò nel corso dei secoli, sviluppandosi prima nell'**agricoltura** e poi nell'**industria conciaria**. Nella seconda metà dell'Ottocento il distretto conciario di Santa Croce iniziò la sua espansione fino a essere identificato come uno dei **più importanti e produttivi della Toscana**.

La regione Toscana ha eletto come **area specialistica** il distretto industriale del cuoio, delle pelli e delle calzature di Santa Croce, in cui si realizza circa il **98% della produzione italiana di cuoio da suola**. La manifestazione pubblica di maggior richiamo è il Carnevale, che per la bellezza e la cura dei minimi particolari dei suoi costumi si è conquistato l'appellativo di **“Carnevale d'Autore”**. Questo anno si è svolta la 93ª edizione che ha visto centinaia di maschere artigianali, spesso realizzate interamente in pelle, sfilare nelle vie e nelle piazze del centro storico in un trionfo di colori e coreografie.

La città è stata riconosciuta come uno dei **“Piccoli 100 comuni”** e ha ottenuto dall'Unicef la qualifica di **“Città amica dei bambini e delle bambine”** grazie all'impegno speso nel dare seguito alle direttive della “Convenzione ONU sui diritti dell'infanzia e dell'adolescenza”.



A TUTTA SOSTENIBILITÀ

Il primo anno del nuovo negozio di Sesto Fiorentino viale Pratese.

Un anno fa, nel cuore di Sesto Fiorentino, apriva le sue porte un innovativo negozio della Cooperativa, nato con l'obiettivo di promuovere un consumo responsabile e sostenibile.

Oggi, a distanza di dodici mesi, possiamo dire con orgoglio che questa realtà è diventata **un vero punto di riferimento per il territorio**, consolidando l'attenzione alle tematiche ambientali e alla qualità dei prodotti, sempre fondamentale per Unicoop Firenze.



Alcune colleghe Box Informazioni e Barriera Casse, da sinistra: **Donella Flori, Aurora Barberi e Mascia Rossi.**



Matteo Mele, Direttore del negozio di Sesto Fiorentino viale Pratese.

Fin dall'inaugurazione, il punto vendita si è distinto perché basato sul principio della **sostenibilità**.

Importante la presenza di **produttori locali**: ogni giorno sugli scaffali si trovano **alimenti freschi, genuini e di alta qualità**, contribuendo allo **sviluppo dell'economia locale** e alla **valorizzazione delle eccellenze del territorio**.

Il successo del negozio si misura sulla creazione di una vera e propria comunità di clienti che grazie alla professionalità e cordialità dei colleghi, ogni giorno lo frequentano.



Alcune colleghe e colleghi del reparto Forneria e Gastronomia del Supermercato di Sesto via Pratese. Da sinistra: **Antonella Tumino, Pamela Taddei, Margherita Lastrucci, Daniela Barbieri, Cosimo Picchianti, Valentina Tapinassi, Claudia Coverini, Rosa Vitiello, Irene Sorbi.**

“La Cooperativa ha creduto in questo progetto fin dall'inizio”, racconta il **Direttore Matteo Mele**, “e vedere la risposta positiva dei Soci e clienti ci riempie di gioia. Vogliamo continuare su questa strada, ampliando la nostra offerta, rafforzando il nostro impegno e consolidando sempre di più i nostri valori”.

Auguriamo a questo negozio un futuro ancora più prospero, nella speranza che la Cooperativa possa continuare a essere sempre così nella comunità.



Alcune colleghe e colleghi del reparto Pescheria, da sinistra: **Vincenzo Di Cosola** Caporeparto e **Alessandra Peddio.**



Alcuni colleghi del reparto Macelleria, da sinistra: **Stefano Pantaleoni** Caporeparto e **Giordano Graziani.**



Il primo anno del negozio della sostenibilità.

Territorio e contesto

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

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

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

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

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

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

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

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

Nel secondo Dopoguerra il territorio di Sesto Fiorentino è stato oggetto di una veloce espansione urbanistica.





MELA MANGIO

Scopriamo un frutto ricco di proprietà fantastiche.



Le mele sono un frutto straordinario, ricco di proprietà benefiche e con una vasta gamma di varietà, ognuna con caratteristiche uniche di sapore, consistenza e utilizzo.

La mela è presente in Italia nominalmente con circa **2.000 varietà**, ma avere una definizione più precisa è difficile data la sovrapposizione storica delle denominazioni o la presenza di varietà estinte o irripetibili.

Nei nostri negozi, durante il periodo dedicato alla **festa delle mele**, si ha l'opportunità di scoprire le diverse tipologie e apprezzarne le peculiarità.

Le mele, in tutte le varietà, sono **ricche di vitamine** (soprattutto vitamina C), **fibre e antiossidanti**. Aiutano la **digestione, regolano il colesterolo e favoriscono il benessere intestinale**. Inoltre, grazie al loro alto contenuto di acqua, sono **idratanti e sazianti**, ideali per una dieta equilibrata.



Valerio Baldesi, Ispettore reparto Ortofrutta.

Partecipare a una **festa delle mele** è un'ottima occasione per degustare e imparare a riconoscere le varietà, scoprendo il loro miglior utilizzo in cucina e i benefici che apportano alla salute!



Viviamo insieme la festa delle mele! Ne abbiamo parlato con Valerio e Samanta.

MELE CLASSICHE*

- Mele Golden
- Mele Fuji
- Mele Stark
- Mele Granny
- Mele Renette *fiorfiore*
- Mele Annurca *fiorfiore*

MELE TOSCANE*

- Mele Golden "rugginose"
- Mele Fuji
- Mele Stayman
- Mele Granny
- Mele Gala
- Mele Morgen "ottime da cuocere"
- Abbiamo anche il succo di mela toscana non filtrato

*Ci sono anche bio.

MELE CLUB*

- Cripps Pink Lady
- Mele Envy *fiorfiore*
- Mele Evelina
- Mele Dolce Vita *fiorfiore*
- Mele Ambrosia
- Mele Morgana *fiorfiore*
- Mele Cosmic



Alcuni colleghi del reparto Ortofrutta del Superstore di Sesto Fiorentino, da sinistra: Gaetano D'Auria, Armando Agnelli, Samanta Malvolti Caporeparto Ortofrutta, Patrizia Capaccioli, Niccolò Quadri, Federico Breschi.

ALCUNE DELLE TIPOLOGIE DI MELE PIÙ RICHIESTE E LORO CARATTERISTICHE

MELA GOLDEN

Dal sapore equilibrato, dolcemente acidulo, finemente aromatico e leggermente profumato. Succosa e fine. Grazie alla sua dolcezza, questa mela è particolarmente amata da grandi e piccini, tanto da poterla definire **la mela preferita dagli italiani**. Inoltre contiene vitamine che prevengono l'invecchiamento della pelle.

- Colore:** giallo dorato.
- Sapore:** dolce e succoso.
- Consistenza:** croccante, ma tenera.
- Utilizzo:** perfetta per dolci, torte di mele e consumo fresco.

MELA RED

La Red è **la mela rossa di Biancaneve**, con le tipiche 5 punte sul fondo della mela. Rossa fuori e bianca dentro, non è per nulla acidula e ha un sapore dolce e aromatico. Ricca di antiossidanti e ottima fonte di fibre. Buona sia nelle ricette dolci che salate.

- Colore:** rosso intenso.
- Sapore:** dolce con una leggera nota aromatica.
- Consistenza:** morbida e farinosa.
- Utilizzo:** ideale per il consumo fresco e in cottura.

MELA GRANNY SMITH

È considerata **la mela verde per eccellenza** e viene coltivata nelle valli del Trentino. Vanta un colore verde intenso con le inconfondibili lenticelle bianche. Dal gusto molto succoso e acidulo, con una polpa ricca, soda e compatta. I benefici che questa tipologia di mele apporta sono rintracciabili nelle fibre solubili da cui derivano proprietà tonificanti e antinfiammatorie.

- Colore:** verde brillante.
- Sapore:** acidulo e rinfrescante.
- Consistenza:** croccante e succosa.
- Utilizzo:** ottima per le insalate, il consumo fresco e la preparazione di dolci dal gusto più equilibrato.

MELA FUJI

La Mela Fuji è una varietà di mela **creata in Giappone negli anni trenta del '900**. Si tratta di un incrocio fra due tipi di mela: la Red Delicious e la Virginia Ralls Genet. Ultima a essere colta, prima in quanto a dolcezza, mai stucchevole. Molto croccante, compatta e succosa. Ottima fonte di vitamine del gruppo A, B, C, E e betacarotene. Possiede un'elevata quantità di sostanze antiossidanti, come polifenoli e flavonoidi.

- Colore:** rosso-arancio con striature gialle.
- Sapore:** molto dolce e aromatico.
- Consistenza:** croccante e succosa.
- Utilizzo:** perfetta per il consumo fresco e per dessert a base di mele.

MELA RENETTA

La mela Renetta è una preziosa alleata per la salute, ricercata da chi è attento al benessere, ma anche dai palati più raffinati. La buona percentuale di fibre che la compongono (1,7 g per 100 g di mele renette fresche), in particolare le pectine, agiscono positivamente sul funzionamento dell'intestino, proteggendo il sistema immunitario grazie alla loro azione benefica sul microbiota intestinale. In cucina è **la regina dei dolci**.

- Colore:** giallo-verde con macchie rugginose.
- Sapore:** dolce con un retrogusto leggermente speziato.
- Consistenza:** morbida e farinosa.
- Utilizzo:** la migliore per la cottura, perfetta per lo strudel e altre preparazioni tradizionali.

MELE STAYMAN

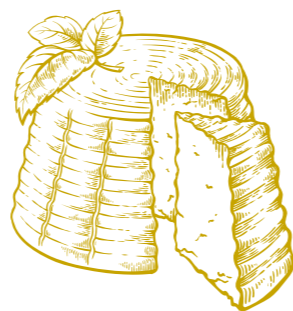
La "**brutta buona**" così i nostri nonni chiamavano questa mela dal gusto succoso, la polpa compatta e un caratteristico aroma aspro-dolce. È una delle **varietà più antiche della nostra regione** e rappresenta uno dei prodotti agroalimentari autoctoni del nostro territorio.

- Colore:** rosso con venature verdi.
- Sapore:** agrodolce quasi "frizzante".
- Consistenza:** croccante e succosa.
- Utilizzo:** ottima da consumare cruda in macedonie o in piatti gourmet.



SAPORI UNICI DA RACCONTARE

I formaggi Fior fiore.



Scopriamo le eccellenze del territorio e come vengono valorizzate grazie ai colleghi delle nostre Gastronomie.

La linea Fior fiore Coop si caratterizza per una cura e una passione uniche, sia nella scelta delle migliori materie prime che nella selezione dei produttori.

Questa linea punta tutto sulla qualità e il recupero della tradizione, senza tralasciare una reinterpretazione in chiave moderna dei prodotti tipici per portare in tavola l'eccellenza.

Un'esperienza culinaria unica e, al tempo stesso, un emozionante ritorno alle origini in cui il cibo diventa un ricordo, una storia da raccontare, una sensazione che si fa memoria.

Fior fiore è il frutto di un profondo lavoro di ricerca e selezione di tesori gastronomici italiani e specialità dal mondo, da degustare non solo nelle occasioni speciali, ma tutti i giorni, grazie anche a un prezzo accessibile.

I formaggi Fior fiore Coop sono il frutto di antiche tradizioni artigianali unite a standard produttivi moderni.



Massimo Meucci, Caporeparto del reparto Gastronomia del negozio di Pistoia.

Ogni regione italiana vanta specialità uniche che non solo raccontano la storia e le tradizioni locali, ma rappresentano anche un elemento chiave per la valorizzazione delle economie locali e del settore agroalimentare.

Nascono così prodotti unici, dal sapore inconfondibile e garantiti dal punto di vista della sicurezza alimentare. Accanto ai principali protagonisti del panorama caseario italiano si trovano anche produzioni di nicchia.

I nostri colleghi gastronomi svolgono un ruolo essenziale nel guidare i Soci e i clienti verso la scelta.

Grazie alla loro professionalità sanno riconoscere le caratteristiche distintive di ogni prodotto, consigliando abbinamenti perfetti e suggerendo le migliori modalità di conservazione e degustazione.

La dedizione e il loro spirito di squadra contribuiscono a diffondere la cultura del buon cibo e a promuovere le eccellenze artigianali locali.



Alcuni colleghi del reparto Gastronomia e Rosticceria del Superstore di Pistoia. Da sinistra: Massimo Meucci, Caporeparto. Dietro, da sinistra: Francesco Chironi, Michela Mazzoncini, Adriana Magi. Davanti, da sinistra: Veronica Settesoldi, Elisa Baldi.

In questo numero del MYUnicoop ascolteremo Massimo Meucci, Caporeparto Gastronomia, ed Elisa Baldi, addetta Gastronomia, entrambi del Superstore di Pistoia. Ci parleranno delle caratteristiche di alcuni formaggi Fior fiore presenti in reparto come: la Ricotta artigianale, la Mozzarella Gioia del Colle DOP, la Burrata di Bufala, il Gorgonzola dolce DOP e il Caciocavallo silano DOP.

Quali sono le caratteristiche dei nuovi formaggi Fior fiore? Ce le raccontano Massimo ed Elisa.



Scopri i dettagli, scarica le schede!



FACCIAMO LIEVITARE LE COMPETENZE

Le giornate di formazione a Cerealia del settore Forneria.

Un'importante occasione di formazione sui prodotti a Cerealia per le nostre colleghe e i nostri colleghi.

Nel mese di febbraio, presso la sede di Cerealia, si sono svolte quattro intense giornate di formazione dedicate alle colleghe e ai colleghi del reparto Forneria di Unicoop Firenze e Terre di Mezzo. "Per la Cooperativa è da sempre strategico investire nella **crescita professionale** delle risorse attraverso la **valorizzazione delle competenze**. In particolare, i percorsi formativi "di mestiere" rappresentano un elemento chiave per la qualificazione del personale che opera nella rete di vendita e per garantire elevati standard professionali all'interno della nostra organizzazione.



Per la formazione mestiere rimane centrale il ruolo del punto vendita, accanto al quale stiamo introducendo, in ottica evolutiva, nuove modalità di apprendimento che includono



Nelle foto alcuni momenti dei laboratori di Cerealia.



percorsi in aula, attività laboratoriali e formazione a distanza.

Questi elementi, integrandosi tra loro, daranno vita a un vero e proprio ecosistema della formazione mestiere nell'ottica di un investimento strategico orientato al futuro.

Un esempio concreto di questa evoluzione è rappresentato dal progetto che stiamo sviluppando con il settore Forneria presso la struttura di **Cerealia**, dove la Cooperativa ha dato vita a un laboratorio dedicato alla formazione, uno spazio pensato appositamente per l'apprendimento e la sperimentazione.

Questo luogo consente alle persone di testare le proprie competenze, affinare la tecnica, sperimentare nuove metodologie di lavorazione e mettersi alla prova direttamente in attività pratiche.

Questa nuova impostazione della formazione permette di strutturare **percorsi più mirati ed efficaci**, accompagnando le risorse in un processo di crescita continua. Il risultato auspicato è un impatto diretto sulla qualità del lavoro in punto vendita e, di conseguenza, una maggiore soddisfazione per i Soci-clienti." ha specificato **Gianluca Marinai, collega dell'Ufficio Formazione**.

Guido Bulli, Responsabile acquisti assortimenti Forneria formati di prossimità, ne ha raccontato le caratteristiche:

"L'obiettivo di questo percorso formativo era condividere l'elaborazione dei prodotti realizzati con l'impasto prodotto dallo stabilimento di **Cerealia**. Un'occasione unica di coinvolgimento e partecipazione tra colleghi e collaboratori provenienti da diversi punti vendita, che crea un ponte tra le varie strutture e gli Ispettori **Serena Mazzoni, Catia Bianchini e Lamberto Giorgetti**, che si sono prodigati nel trasmettere "gli strumenti del mestiere".

La scelta di svolgere la formazione direttamente a Cerealia si è rivelata fondamentale. Qui i partecipanti hanno potuto osservare da vicino la nascita del **prodotto**, che viene poi lavorato durante la giornata per diventare schiacciata, schiacciatine, sbrulini e messicani. **Un'esperienza immersiva** che ha permesso di comprendere al meglio il ciclo produttivo e la cura necessaria per ottenere un prodotto di qualità.

Uno degli aspetti più significativi emersi durante le giornate è stato il forte senso di **collaborazione** sviluppatosi tra colleghi provenienti da diversi punti vendita. Tutti hanno lavorato in perfetta armonia, come se condivdessero quotidianamente lo stesso banco di lavoro, instaurando un clima di squadra e di supporto reciproco.

Gli **scambi di opinioni e i confronti** sono stati numerosi e proficui: si è discusso delle diverse tipologie di Soci e clienti che frequentano i negozi, degli articoli più richiesti e venduti, arrivando persino a toccare categorie merceologiche non direttamente coinvolte nella formazione. Un dialogo aperto che ha evidenziato l'attenzione e la cura dedicata ai clienti, elementi fondamentali per diventare bravi venditori.

Infine, un invito speciale a tutti i colleghi degli altri reparti: **assaggiate le produzioni delle colleghe e dei colleghi della Forneria**. Sarà un modo per apprezzare il frutto del loro lavoro e riconoscere l'impegno che ogni giorno mettono nella creazione di prodotti di alta qualità".



Com'è stata questa esperienza? Ce lo raccontano **Gianluca, Guido, Camilla, Elisa, Arianna e Mattia**.



STEFANO VA IN PENSIONE

Scopriamo cosa ha significato per lui lavorare in Cooperativa.

Ci sono persone che restano nei cuori degli altri e riescono a essere presenti anche quando non sono più parte "lavorativa" dell'organizzazione. Una di queste è sicuramente Stefano Faggi, collega che fino a pochi giorni fa ha lavorato all'interno della Direzione Sistemi Informativi. Quando ci siamo incontrati per fare la nostra intervista, i colleghi che abbiamo incrociato hanno riservato saluti e sorrisi facendo emozionare il "nuovo" pensionato.

Quando è iniziata la tua avventura in Cooperativa?

Feci domanda nel lontano 1985. Venni chiamato a rivestire il ruolo di "Preparatore Salumi e latticini" all'allora Consorzio Operativo di Firenze, che si trovava a Sesto Fiorentino in via Petrosa, proprio dove poi verrà costruito l'Ipermercato, oggi Superstore.

Massimo Metti fu la prima persona che incontrai alle 5 del mattino del 20 aprile, ricordo perfettamente che mi disse: "Tu sei quello nuovo? Vieni con me!"

Da quel momento **Massimo Metti** è stato colui con il quale ho "vissuto" tutti i miei anni in Cooperativa, una persona unica con cui ho finito il mio percorso lavorativo in un ambito completamente diverso da quello in cui avevamo iniziato.

Dopo cinque anni, fui chiamato al C.E.D. e nello specifico in un ufficio che a quei tempi si chiamava "sala stampa".

E dove si è conclusa?

Posso dire che ho svolto il mio ruolo all'interno della Direzione Sistemi Informativi, praticamente fino all'ultimo giorno, collaborando dal un punto di vista lavorativo, ma stringendo anche una forte amicizia con **Daniele Ceccatelli** e **Simone Quercioli**.

SALUTO TUTTI I COLLEGHI,
CON LA COOP
SEMPRE NEL CUORE!



31 dicembre 2024

Il mio **ultimo giorno di lavoro** in Unicoop Firenze. Oggi posso dire che mi manca questo mondo, perché la Cooperativa la sentivo mia e, sentendola mia, cercavo di fare il meglio possibile.

Io andavo volentieri a lavoro e non ho mai sentito il sacrificio a prescindere dall'incarico che in quel momento ricoprivo.

Ho sempre portato rispetto alle persone e quando i colleghi mi contattavano cercavo di soddisfare le loro esigenze nei miei ambiti di competenza.

Credo che il rispetto e la collaborazione abbiamo un valore universale da conservare e far portare avanti alle nuove persone che entreranno a fare parte della Cooperativa.



Ascolta cosa
ci racconta Stefano.

COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dal 23 gennaio al 6 febbraio.

VUOI DIVENTARE UN DIPENDENTE ASSAGGIATORE? ISCRIVITI INVIANDO UNA MAIL A infoassaggi@unicoopfirenze.coop.it

Per informazioni rivolgiti all'Ufficio Comunicazione Interna e Relazioni RU: ufficio.comunicazione.interna@unicoopfirenze.coop.it 055/4780820



Famiglia e istruzione | Salute, benessere e prevenzione | Risparmio e tempo libero | Mobilità sostenibile

Hamburger con pollo Coop - 2x75 g

Gli **hamburger di pollo** sono uno sfizioso secondo piatto di carne, saporito e genuino. Buonissimi da soli, ma anche accompagnati dal pane caldo per burger o la classica piadina. Provali con le nostre salse: la maionese e il ketchup Coop!

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **636 colleghi**, di cui **506 donne** e **130 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **6.66 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi in media hanno apprezzato il prodotto, ma aumenterebbero la grammatura e lo renderebbero più saporito con l'aggiunta di spezie o ingredienti, fra cui formaggio e verdure.



Buonissimo, forse un po' troppo piccolo.

Lo preferirei un po' più aromatizzato e più grande.

Lo renderei un po' più consistente.

È molto "pallido", visivamente è poco invitante... ma per un pranzo veloce è perfetto!



Questo mese parliamo della visita spettacolo con La Compagnia delle Seggiole.

Unicoop Firenze, all'interno del piano MYWelfare, offre a noi dipendenti l'opportunità di partecipare, il 30 marzo 2025, a un'iniziativa teatrale esclusiva e gratuita nella Chiesa di Santo Spirito a Firenze, organizzata in collaborazione con La Compagnia delle Seggiole, attiva dal 1999.

La proposta consiste nel prendere parte a una **visita spettacolo**, in cui si potrà conoscere la storia della chiesa attraverso il **teatro itinerante** che **La Compagnia delle Seggiole** ha ideato.

Santo Spirito è uno scrigno di straordinarie opere d'arte, tra cui dipinti, sculture e ovviamente architetture. Questo luogo ha caratterizzato l'aspetto di un intero quartiere, quello che si dispiega sulla riva sinistra d'Arno a partire dalla sua splendida piazza. **Cappelle, chiostrì, refettori, la sagrestia:** un viaggio dentro la chiesa di Santo Spirito può far scoprire tante storie. Le spiegazioni, a cura di guide specializzate, saranno accompagnate dalle **performance degli attori** della Compagnia.

Cultura, teatro e storia vanno così a fondersi in una **preziosa iniziativa** del nostro piano MYWelfare.

La visita-spettacolo avrà una durata di 45/50 minuti e sono previste **8 partenze dalle ore 19.00 fino alle 21:40**.

È possibile portare con sé **fino a tre accompagnatori**.

Ulteriori informazioni saranno fornite agli iscritti nei giorni precedenti all'evento.



 **Iscriviti e partecipa all'evento.**



CUCIRE IL FUTURO

Un progetto per l'autonomia delle donne in difficoltà.

La cooperativa sociale Flo Concept dà il via al progetto "Iosonomia: cucire il futuro" realizzato grazie al sostegno della Fondazione Il Cuore si scioglie.



In occasione della **Giornata internazionale della Donna**, tutte le donne che lavorano in Unicoop Firenze riceveranno un pacchetto di **dischetti struccanti lavabili**. In tutto oltre 6500 pezzi realizzati dalla cooperativa sociale Flo Concept, grazie al progetto "**Iosonomia: cucire il futuro**", un percorso di formazione e reinserimento lavorativo in ambito sartoriale per le donne in difficoltà, sostenuto dalla Fondazione Il Cuore si scioglie per il biennio 2025-2026.

UN PROGETTO PER RIPARTIRE

Il programma sostenuto dalla Fondazione è concepito come un laboratorio permanente che offre l'opportunità di acquisire competenze sartoriali a **dieci donne**, maggiorenni, italiane e straniere, che si trovano in condizione di disagio economico o sociale, perché disoccupate da lungo tempo, con disabilità, o vittime di violenza domestica o di tratta, selezionate dopo un confronto con i servizi sociali dell'area metropolitana. Obiettivo del progetto non è solo la formazione professionale, ma anche **accompagnare le donne in un percorso di crescita personale**, che le porti a rafforzare la propria autostima, restituendo loro autonomia e dignità attraverso il lavoro. Il percorso formativo comprende 900 ore annuali cui seguirà la possibilità di accedere a dei tirocini mirati per acquisire ulteriori competenze professionali. Nel secondo anno verranno inserite altre donne, o le stesse, per approfondire o ripetere il percorso formativo.



A MANO E A MACCHINA

Il cucito insegna che c'è sempre possibilità di **dare nuova vita alle cose**, di rimediare e migliorarsi, un po' alla volta: questo l'approccio base del percorso formativo dove ciascuna donna è inserita e seguita in base alle proprie competenze e capacità, rispettando i tempi di apprendimento e la possibilità di frequenza di ciascuna. Si comincia con lezioni di cucito a mano, per poi proseguire con il cucito a macchina, saper leggere un cartamodello, riconoscere i vari tessuti. All'inizio le donne si cimenteranno nella cucitura di piccole borse per la spesa, sacchetti e bustine, oggettistica varia, fino alla confezione di capi di abbigliamento, da quelli più semplici ai più complessi. Impareranno anche a stirare, a tagliare i tessuti e a fare piccoli lavori di riparazione come stringere un abito o cucire un orlo.



LA STORIA DI FLO

La cooperativa sociale **Flo Concept** di Firenze da più di 14 anni è impegnata in un modello di impresa che cerca di coniugare **moda e sociale, bellezza e accoglienza, prodotti esclusivi e lavoro inclusivo**. Una filosofia che si rispecchia nelle collezioni di abbigliamento e negli accessori prodotti nel laboratorio sartoriale di via Cimabue e venduti nel negozio in lungarno Corsini. Dare nuova vita a materiale di scarto o di esubero del miglior tessile italiano, privilegiando fibre naturali ed **ecosostenibili**, per realizzare capi a tiratura limitata, confezionati da persone che, attraverso percorsi personalizzati, sia formativi che lavorativi, possono riaffacciarsi con competenze nuove al mondo del lavoro.



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

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



oppure inquadra il QR Code.

Per noi che ci lavoriamo.

Scarica la nuova App MYA da:



Google Play



App Store

