



SOSTENIBILITÀ IN CIRCOLO

Dai trasporti, alle strutture, al packaging,
l'impegno di Uniconop Firenze per l'ambiente.



IN QUESTO NUMERO:

- La cooperazione di consumo guarda al futuro: Uniconop Firenze acquisisce da Uniconop Tirreno sedici punti vendita.
- A Scandicci nascerà la nuova sede di Uniconop Firenze con un progetto che guarda al futuro nel rispetto dell'ambiente.
- Un packaging da premio, nuova vaschetta in full contact in polistirolo riciclato.
- Dalla A all'azoto: i camion ecologici di Uniconop Firenze.

IN PRIMO PIANO

02 La cooperazione di consumo guarda al futuro. Unicoop Firenze acquisisce da Unicoop Tirreno sedici punti vendita.

APPROFONDIMENTO

04 A Scandicci nascerà la nuova sede di Unicoop Firenze con un progetto che guarda al futuro nel rispetto dell'ambiente.

AMBIENTE

06 Un packaging da premio. Nuova vaschetta in full contact in polistirolo riciclato.

08 Dalla A all'azoto. I camion ecologici di Unicoop Firenze.

INIZIATIVE E NOTIZIE

10 Assemblea dei Soci 2025. Grande partecipazione per l'evento annuale.

11 Punto digitale facile approda nei nostri Coop.fi

I NOSTRI NEGOZI

12 Sulla strada del mare. Il punto vendita di Pisa Porta a Mare.

14 Un punto di riferimento da 20 anni. Il negozio di Dicomano.

I NOSTRI REPARTI

16 I tesori dell'estate. Meloni e cocomeri del nostro territorio.

18 Un pomodoro di nuova generazione. Scopriamo il nostro fornitore Sfera Agricola.

NOI

20 Buona pensione, Roberta! La nostra collega saluta, commossa, il suo negozio.

22 Dalla parte giusta della terra. La visita alla Valle del Marro da parte di alcuni nostri colleghi.

24 Orientamento cooperativo. Al via la quinta edizione del progetto PCTO che coinvolge le scuole.

26 UniVersiCoop al secondo step. Prosegue il progetto di formazione di Unicoop Firenze.

I NOSTRI PRODOTTI

28 Come sono andati gli assaggi dei Prodotti a Marchio? Dal 29 maggio al 12 giugno.

ACCANTO A TE

30 MYWelfare. Questo mese parliamo di convenzioni.

SOLIDARIETÀ

32 Un aiuto per Re.So. La donazione e la raccolta fondi alle casse fino al 7 settembre per sostenere l'associazione dopo l'incendio.

In copertina:

foto in alto, da sinistra, i colleghi **Paolo Morelli, Ilaria Borselli, Nicola Fredducci, Davide Masini** di Coopbox, **Carlo Calusi, Tiziana Iacopini** e **Luca Fiasconi**;

foto in basso, da sinistra, i colleghi **Mauro Valeri, Anna Tarchi** e **Andrea Frediani**.



LA COOPERAZIONE DI CONSUMO GUARDA AL FUTURO

Unicoop Firenze acquisisce da Unicoop Tirreno sedici punti vendita.

Il 1° luglio nasce Unicoop Etruria, a seguito della fusione tra Unicoop Tirreno e Coop Centro Italia.

Anche per sostenere la nuova cooperativa, **Unicoop Firenze acquisisce da Unicoop Tirreno sedici punti vendita**, distribuiti fra Lucca, dove la Cooperativa già opera, Livorno e Massa Carrara, dove Unicoop Firenze sarà presente per la prima volta.

A illustrare le novità è **Daniela Mori, Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze**, in una intervista apparsa su l'Informatore di luglio, di cui proponiamo alcuni estratti:



Daniela Mori, Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze.

QUAL È IL RUOLO DELLA COOPERAZIONE OGGI?

In questi ultimi anni il mondo, il nostro Paese, l'economia e la società hanno vissuto stravolgimenti rapidissimi e radicali che hanno innescato una riflessione profonda anche nella cooperazione di consumo. Nel sistema economico dominante, caratterizzato dalle disuguaglianze, il modello dell'economia cooperativa resiste, ma è necessario un cambiamento per far sì che le cooperative di consumatori siano leader economici e sociali nei nostri territori. È necessario ancorare con più forza la dimensione imprenditoriale a quella associativa, l'attività economica al principio della mutualità.



Unicoop Firenze si arricchisce di nuovi punti vendita.

Il passaggio di **sedici punti vendita** da Unicoop Tirreno alla nostra Cooperativa, a partire da novembre 2025, previa valutazioni dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato, permetterà un rafforzamento patrimoniale e finanziario della neonata Unicoop Etruria e, per noi, sarà un'importante occasione per **consolidare la nostra presenza sul territorio toscano**, dove siamo nati, cresciuti e da sempre abbiamo sviluppato il cuore della nostra attività. I punti vendita entreranno a far parte di Unicoop Firenze e andranno ad aggiungersi agli attuali centodieci distribuiti in sette province toscane. L'acquisizione ci permetterà di conoscere più da vicino questa importante parte della Toscana, mettendoci in ascolto delle comunità e di tutti i soggetti del territorio, valorizzando le risorse locali e promuovendo l'adesione dei Soci e la partecipazione alla vita della Cooperativa. Nasceranno nuove sezioni Soci e saranno ridisegnati i confini delle attuali, perché la Cooperativa è fatta prima di tutto dei suoi Soci, oltre che di negozi e merci.

In un mondo sempre più votato alla competizione e al conflitto, la cooperazione potrà farsi largo se saprà guardare a ciò che sta cambiando a livello globale, senza perdere di vista il DNA della cooperazione stessa. Le cooperative nascono da persone che, a un certo punto, hanno deciso di mettersi insieme per trovare una risposta ai loro bisogni economici, sociali, culturali. **Tanti io che, nella Cooperativa, diventano un noi** in grado di soddisfare bisogni primari, degli individui e della comunità. **"Le cooperative aiutano a costruire un mondo migliore"**: con questa motivazione, l'Organizzazione delle Nazioni Unite ha proclamato il 2025 **"Anno internazionale delle cooperative"**. Una scelta che rappresenta un orgoglio e, oggi più che mai, anche una responsabilità per tutto il mondo cooperativo.

Tratto dall'Informatore luglio-agosto 2025.



A SCANDICCI NASCERÀ LA NUOVA SEDE DI UNICOOP FIRENZE

con un progetto che guarda al futuro nel rispetto dell'ambiente.

Per progettare il nuovo edificio direzionale di Unicoop Firenze la Cooperativa ha scelto lo studio Archea Associati, di cui l'architetto fiorentino Marco Casamonti è uno dei fondatori.

Casamonti si è contraddistinto per aver realizzato in Italia e nel mondo costruzioni perfettamente integrate nel paesaggio: per citare un esempio vicino a noi, la Cantina Antinori al Bargino di San Casciano Val di Pesa (FI), con il tetto ricoperto da una vigna e un grande prato verde.

Precedentemente, in quell'area, erano previsti un centro commerciale ed edifici direzionali-residenziali a sviluppo verticale e con un'imponente presenza di cemento. Con il progetto di Archea la direzione è invece quella della **sostenibilità**.

“Con questo progetto i valori del mondo cooperativo diventeranno tangibili e reali”, precisa Casamonti. “Il welfare non sarà soltanto una parola o uno slogan, ma elemento sostanziale del nuovo quartier generale di Unicoop Firenze. Gli uffici saranno illuminati da ampie vetrate. La vicinanza con la tramvia faciliterà gli spostamenti senza mezzi privati nell'ottica di una reale transizione ecologica, che ora una parte del mondo trascura, ma sono sicuro che con l'esempio, anche di questa nuova area, si capirà quanto sia importante”.

“Questo è un progetto assolutamente toscano, di respiro internazionale, ma toscano, perché riporta in un'architettura la bellezza delle nostre campagne e ne diventa parte integrante”. Per Marco Casamonti progettare un nuovo spazio per il lavoro oggi significa ripensare un territorio, una città, un quartiere.

Attraverso questo progetto l'architetto non ha cercato solo di migliorare la qualità della vita dei dipendenti della Cooperativa



che fra qualche anno avranno i loro uffici in una nuova sede, ma ha sviluppato un'idea di città che impattasse positivamente su tutti coloro che vi gravitano intorno. Una città verde e aperta, cioè inclusiva “come i valori di Unicoop Firenze”. Così lungo viale Nenni vedranno la luce un edificio con uffici per circa 900 persone e un'area con servizi per la cittadinanza, che si confonderanno con le colline sullo sfondo.

UN'AREA PER TUTTI

Il progetto di Unicoop Firenze è stato presentato alla metà di giugno al Comune di Scandicci. L'area interessata, di proprietà di Unicoop Firenze, riguarda appezzamenti di terreno per 67.000 mq ai lati della tramvia e lungo la Greve. “E sarà



proprio la tramvia, con la fermata Aldo Moro – ora pochissimo frequentata – a rappresentare un punto di unione fra le due aree, quella degli uffici di Unicoop Firenze e l'altra dove sorgono una palestra, un asilo nido, una ludoteca, una sala da ballo e uno spazio per la ristorazione. Tutti questi ambienti saranno aperti alla cittadinanza, che ne potrà usufruire al pari dei dipendenti della Cooperativa”.

OSMOSI FRA TERRITORIO E MONDO DEL LAVORO

“Abbiamo immaginato di realizzare un nuovo polo che sia, contemporaneamente, un luogo di lavoro e di servizi, sede di uffici e attività destinate a tutta la popolazione. Non solo un contenitore di persone, ma un luogo inclusivo, rispettoso dell'ambiente e del paesaggio, dove il welfare aziendale trova concretezza e realizzazione negli spazi, aperti e fruibili, a disposizione dei lavoratori ma anche dei cittadini, per costruire un dialogo e un'osmosi fra territorio e mondo del lavoro”, ha spiegato Daniela Mori, Presidente del Consiglio di sorveglianza di Unicoop Firenze.

“Questo progetto è frutto di una lunga e approfondita concertazione tra le parti, capace di rigenerare un'area privata di accesso al nostro territorio secondo una visione nuova di città contemporanea, con funzioni che riqualificano la zona, tutelano posti di lavoro e generano nuovi servizi per la comunità. L'intervento tiene insieme bellezza, sostenibilità, lavoro, socialità: il 30% dei volumi sarà dedicato a servizi che mettono al centro il corpo, la relazione, il cibo, la danza, il gioco, l'educazione, il verde” spiega la sindaca di Scandicci, Claudia Sereni.





UN PACKAGING DA PREMIO

Nuova vaschetta in full contact in polistirolo riciclato.

Mercoledì 28 maggio Unicoop Firenze è stata proclamata vincitrice nella sezione speciale "ambiente" del concorso Nazionale Best Packaging 2025.

Sul palco della prestigiosa rassegna ha ritirato il premio per la Cooperativa, **Carlo Calusi, Business Manager Carni, Pesce e Responsabile Centro Produzione Carni di Pontedera**. Sotto le motivazioni e il processo che hanno portato a questo risultato:

“È sempre un privilegio rappresentare Unicoop Firenze, figuriamoci poterlo fare in un momento come questo: in una manifestazione nazionale, alla presenza di qualche centinaio di persone, dove sono state premiate le migliori soluzioni e innovazioni per packaging, macchinari e materiali che sostengono il **rispetto ambientale, come nel nostro specifico caso**.

Determinanti, nel conseguimento di questo risultato, sono stati gli Ispettori e i Caporeparto Carni e Pesce dei negozi di Pontedera, che si sono prestati a svolgere il test. Parlo di **Sonia Baluganti, Michelangelo Bruno, Rivellini Riccardo e Riccardo Barbi**.



Carlo Calusi, Business Manager Carni, Pesce e Responsabile Centro Produzione Carni di Pontedera.

Il premio Best Packaging 2025 è stato riconosciuto a Unicoop Firenze per aver trovato una soluzione per il **riciclo del polistirolo in una vaschetta full contact** (senza assorbente), grazie alla collaborazione con il fornitore Happy.

L'innovazione è la mancanza di assorbenti esterni: è la vaschetta stessa che assorbe i sieri delle carni e del pesce, **conservando e garantendo, allo stesso tempo, le condizioni ottimali del prodotto contenuto al suo interno**.

La percentuale di riciclo può sembrare marginale, ma è sostanziale ricordare che, nel 2024, solo nei reparti Macelleria e Pescheria di Unicoop Firenze sono state usate complessivamente oltre 24 milioni di vaschette.



Tenendo conto di un peso medio di 12 g per vaschetta si arriva a un consumo di 2,8 milioni di kg di polistirolo. Possiamo così **stimare un recupero di oltre 1 milione di kg di polistirolo**. Questi dati da soli indicano l'impatto che avrebbe, per l'ambiente, l'uso in tutta la GDO di questo tipo di vaschette.

Siamo convinti che questa sia un'ulteriore tappa verso quello che ci prefissiamo quale punto d'arrivo, che auspichiamo in tempi non troppo lunghi, **cioè un sistema di economia circolare**.

Con l'aiuto **dell'Università Sant'Anna di Pisa** e Happy stiamo lavorando al processo che farà tornare al polimero vergine per produrre di nuovo la vaschetta sia il polistirolo degli imballi primari del pesce (poiché le casse di polistirolo ad oggi sono già state recuperate) e soprattutto le vaschette di polistirolo post-consumo. Per quel che riguarda le casse del pesce siamo più vicini alla soluzione, mentre il lavoro sulle vaschette post-consumo comporterà tempi più lunghi.

Questo riconoscimento segue quello che Unicoop Firenze ha conseguito nel 2018 per le casse riutilizzabili nel pesce di CPR, sempre dal CONAI.

Questa soluzione ci ha consentito **di ridurre la produzione di casse in polistirolo di oltre 2 milioni di unità**, con un risparmio per l'ambiente di ca 600 tonnellate di polistirolo.

Per dare un'idea di quanto sia innovativo questo procedimento di consegna del pesce, sebbene si parli di un progetto del 2017, a oggi siamo l'unica realtà Cooperativa ad avere adottato questo sistema.

L'obiettivo è quello di poter trovare una soluzione **per creare un'economia circolare del polistirolo**”.



Ascoltiamo l'intervista a Carlo Calusi, con le immagini della consegna del premio Best Packaging 2025.



Alcuni momenti della cerimonia di premiazione.



DALLA A ALL'AZOTO

I camion ecologici di Unicoop Firenze.

Unicoop Firenze, da sempre attenta all'ambiente, presenta una grande novità.

Lo scorso **venerdì 30 maggio**, presso la sede logistica di **Pontedera**, è stata ufficializzata un'importante innovazione nella tipologia dei camion che compongono la flotta utilizzata quotidianamente per la distribuzione refrigerata delle merci nei nostri punti di vendita.

Andrea Frediani, Direttore Logistica ci ha raccontato questo importante e innovativo progetto.

“La Cooperativa sta introducendo questo autoarticolato green. Il mezzo è composto da un trattore a metano e un cassone frigorifero, refrigerato ad azoto.

Questa tipologia di mezzo è una **novità assoluta in Toscana** e, comunque, se ne contano pochi esemplari in Italia. È completamente Green e rappresenta **l'eccellenza tecnologica**, in questo campo.

Unicoop Firenze ha tra le proprie finalità, previste dallo statuto, la **tutela dell'ambiente e ha sempre cercato di operare in questa direzione.**

Sul fronte della logistica, il ramo di cui ho la responsabilità, stiamo cercando di dare il nostro contributo.

Il progetto, prevede di poter **convertire tutta la flotta di proprietà della Cooperativa**, da **combustibile** tradizionale diesel a uno ad HVO, un **biodiesel**.

Quando si parla di **“biodiesel HVO”** si fa riferimento a un **nuovo tipo di carburante, ottenuto tramite un processo di idrogenazione di materie prime a basso impatto ambientale.**

In particolare, a essere utilizzati sono oli vegetali idrotrattati.

L'olio vegetale idrotrattato (HVO) è ottenuto da materie prime rinnovabili quali olio di cottura esausto, grassi od oli vegetali.



Da sinistra: **Mauro Valeri**, Responsabile Tecnico Area Logistica **Anna Tarchi**, Responsabile Flotta e Autisti - **Andrea Frediani**, Direttore Logistica.



Il nuovo camion refrigerato ad azoto.



Inoltre questo nuovo carburante viene prodotto in una filiera lavorativa che utilizza la quasi totale energia da fonti rinnovabili **meno inquinante sia nella produzione e sia nella combustione** nel motore.

Sono stati stipulati protocolli con i nostri partner e con i nostri vettori principali.

Tutto questo con la **finalità** di una **riconversione ecologica** grazie all'utilizzo di **automezzi di ultima generazione**, a bassa emissione, **al fine di arrivare** a raggiungere gli **obiettivi** che la **comunità europea** si è data, cioè l'abbattimento del **50% nell'anno 2030**”.

Il processo che ha portato a questo risultato arriva da **anni di lavoro da parte del settore logistica.**

Il mezzo che è stato presentato **rispetta l'ambiente** preservandolo **anche dal punto di vista sonoro.** Questo fattore risulta fondamentale per il suo utilizzo nelle consegne nei negozi collocati all'interno di centri abitati.

Grande attenzione, da parte della Cooperativa, per **tutela dei lavoratori** che gestiranno il camion.

Coloro che si troveranno a condurre le operazioni di scarico merce lo faranno in **totale assenza di emissioni**, grazie alla presenza di sensori che si attivano, arrestando i motori nel momento in cui le porte del camion si aprono.

All'interno del **Centro Freschi di Pontedera** è stato installato un **impianto ad azoto** per la gestione di questi camion, riscontrando un **primato anche in questo campo.**



Un importante progetto raccontato da **Andrea Frediani, Direttore Logistica, Fabio Galeota, Responsabile Trasporti e Piattaforme esterne, Anna Tarchi, Responsabile Flotta e Autisti, Mauro Valeri, Responsabile Tecnico Area Logistica e Cecilia Marelli, Responsabile Spedizioni.**



SEMIRIMORCHIO REFRIGERATO AD AZOTO N₂



ASSEMBLEA DEI SOCI 2025

Grande partecipazione per l'evento annuale.

Sabato 14 giugno si è svolto presso il Teatro Cartiere Carrara di Firenze l'incontro annuale dei Soci Unicoop Firenze con la partecipazione di oltre 1.300 persone.



Daniela Mori, Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze.

Una tappa che conclude un grande percorso di partecipazione, con 48 assemblee consultive, 7 assemblee separate e l'assemblea dei delegati.

Sono intervenuti: il Presidente della Regione Toscana **Eugenio Gianni**, che ha valorizzato Unicoop Firenze definendola "Un soggetto economico che parla ai nostri valori, ai valori che rendono la Toscana una delle regioni attrattive, di esempio, di riferimento, grazie anche al contributo della Cooperativa"; la Presidente del Consiglio di Sorveglianza **Daniela Mori**, che ha condiviso con tutti i presenti la visione sul futuro della Cooperativa partendo dalla significativa definizione di Cooperazione di Giovanni Lorenzoni del 1925: "La cooperazione, da un dato momento del suo sviluppo, comincia a nutrire l'ambizione di influire non soltanto nella vita economica dei soci ma di tutta la collettività, con un solo fine: trasformarla. Così cessa di essere fine a se stessa, di essere una concorrente di altre forme di impresa per diventare modello economico differente".

Si sono poi susseguiti **Padre Bernardo Gianni**, abate dell'Abbazia di San Miniato al Monte, che ha affrontato il delicato tema della pace, tanto sentito anche nell'intervento telefonico di **Padre Ibrahim Faltas**, vicario della Custodia di Terrasanta, che, ringraziando Unicoop Firenze per il sostegno al Centro Piccirillo di Betlemme, ha sottolineato nel suo racconto la drammatica situazione di Gaza e del popolo palestinese. Altro intervento significativo, quello della Presidente della Fondazione Casa Marta, **Benedetta Fantugini**, che ha ringraziato la Cooperativa e i Soci per il grande contributo dato per la realizzazione del progetto.



PUNTO DIGITALE FACILE

approda nei nostri Coop.fi

A partire da giugno il servizio di supporto nell'uso delle nuove tecnologie è attualmente attivo nei punti vendita di Pisa Cisanello, San Giuliano Terme (PI), Pistoia, Firenze Gavinana e Lucca.

L'avvio dei Punti Digitale Facile rientra in un più ampio progetto promosso dal **Dipartimento per la trasformazione digitale della Presidenza del Consiglio dei Ministri**, destinato a raggiungere almeno due milioni di cittadini entro il 2026, grazie a tremila Punti Digitale Facile.

In Toscana i Punti Digitale sono già **169**, ai quali si aggiungono anche quelli che verranno via via attivati nei supermercati di Unicoop Firenze. Obiettivo del progetto è **fornire competenze digitali di base** e supportare le fasce della popolazione più esposte ai rischi del divario digitale culturale che attualmente allontana l'Italia dalla media europea.

Presso il Punto Digitale Facile è possibile **attivare la Carta di Identità Elettronica**, accedere ai servizi digitali sanitari regionali a partire dalla tessera sanitaria, attivare e consultare



il proprio fascicolo sanitario elettronico, prenotare esami e prestazioni attraverso il Centro Unico di Prenotazione (CUP), ma sarà anche possibile **prenotare appuntamenti in Questura** per richiedere o rinnovare il passaporto. Tra le prestazioni dei Punti Digitale rientrano anche i **servizi digitali scolastici**, i **pagamenti alle pubbliche amministrazioni** (attraverso PagoPa) e le altre prestazioni connesse alla propria identità digitale, come lo **SPID** (il Sistema Pubblico di Identità Digitale), la **CNS** (Carta Nazionale dei Servizi) e la **CIE** (Carta di Identità Elettronica). I Punti Digitale Facile sono un servizio **finanziato grazie ai fondi dell'Unione Europea** e fanno parte del Programma "Repubblica Digitale" del Dipartimento per la trasformazione digitale.



SULLA STRADA DEL MARE

Il punto vendita di Pisa Porta a Mare.

Sulla strada che conduce al mare, poco prima che la brezza salmastra accarezzi il viso, c'è un negozio che da tempo è diventato una tappa fissa per Soci e clienti.

Il punto di vendita di **Pisa Porta a Mare**, appena entrati, ti accoglie con un'aria di positività contagiosa, capace di trasformare anche una spesa veloce in un momento piacevole.

Il segreto di questo successo? Prima di tutto i sorrisi.

Chi ci lavora dà il benvenuto a ogni cliente con **cordialità e disponibilità**, creando un clima sereno che mette subito a proprio agio. Che si tratti di un abitante della zona o di un turista di passaggio, qui tutti trovano gentilezza e un sincero desiderio di rendere in contatto con la Cooperativa il più gradevole possibile.



Matteo Grechi, Direttore del negozio di Pisa Porta a Mare.

Negli ultimi tempi, il negozio ha saputo **rinnovarsi** anche negli spazi: una recente sistemazione del **reparto Generi Vari** ha reso più facile e intuitiva la fruizione. Ora ogni articolo è disposto con cura, rendendo più semplice e veloce la scelta, e permettendo di



Da sinistra: **Gloria Luchini, Alessio Manetti e Ivan Rossi** del reparto Ortofrutta.



Il negozio raccontato dalle colleghe e dai colleghi che ci lavorano.



Da sinistra: **Silvia Lorenzi**, reparto Gastronomia - **Chiara Marchini**, reparto Forneria - **Claudia Andreotti**, reparto Gastronomia - **Monica Piras**, reparto Gastronomia, in aiuto da Pisa San Giusto - **Gianni Caponi**, allievo Caporeparto Gastronomia.

scoprire con piacere la varietà dell'offerta. Dalle specialità locali ai beni di prima necessità, tutto è pensato per rispondere alle esigenze di chi parte per il mare o rientra dopo una giornata di sole.

Ed è proprio questa combinazione di positività, ordine e attenzione ai Soci e clienti a rendere il negozio un punto di riferimento.

“Il punto vendita è stato aperto nel 2013 per riqualificare questa zona. Molte delle colleghe e dei colleghi del nostro negozio provengono dal Superstore di Cascina, il vecchio Iper. Avevo già avuto modo di lavorare con loro, all'inizio del mio percorso, e rientrare qui è stato un po' come tornare a casa. Il clima all'interno di questo negozio è molto piacevole, sia tra colleghi, che con la sezione Soci, sempre molto attiva e presente” ci ha raccontato **Matteo Grechi**.



Da sinistra: **Cristiana Vecchiani e Daiana Pellegrini** del reparto Pescheria.

Territorio e contesto

Con il toponimo Porta a Mare si identifica storicamente il **quartiere adiacente all'opera muraria**.

La **Porta a Mare (o Degazia)** è una porta facente parte delle antiche mura di Pisa, accanto al trafficato Ponte della Cittadella.

All'interno della porta si trova l'antica chiesa di **San Paolo a Ripa d'Arno**, splendido esempio dello stile romanico pisano, mentre all'esterno esisteva la chiesa di **San Giovanni a Ripa d'Arno**.

Il quartiere è percorso dalla parte cittadina della via Aurelia e si protende

fino all'ultimo ponte sull'Arno, quello denominato del **CEP** (Centro Edilizia Popolare).

Dal **1892** il panorama urbano dell'area era caratterizzato da un imponente ponte metallico a 10 arcate utilizzato dalla tranvia a vapore che arrivava a Marina di Pisa, attiva fino al 1932.

Il **31 agosto del 1943** questa zona fu oggetto di un disastroso bombardamento da parte delle truppe alleate: l'evento è ricordato da una lapide posta nei pressi della Porta Degazia.

Il quartiere di **Porta a Mare** ha ospitato per anni industrie di una certa rilevanza a livello internazionale come la **Saint-Gobain**, produttrice di vetro e tutt'oggi attiva, e la **Piaggio&C.** che ha trasferito tutti i suoi stabilimenti a Pontedera.



UN PUNTO DI RIFERIMENTO DA 20 ANNI

Il negozio di Dicomano.

Il punto vendita festeggia il suo ventesimo compleanno.

Enrico Parrini, Direttore del Minimercato di Dicomano, ha raccontato questo importante traguardo: "Vent'anni fa nasceva e oggi il nostro negozio festeggia con orgoglio due decenni di attività."

Un punto di riferimento imprescindibile per Soci e clienti e per chi si trova a passare nel nostro territorio.

L'evoluzione è stata costante e frutto di **impegno, dedizione e capacità di ascoltare** le esigenze di chi, costantemente, ci frequenta.

Dal semplice spaccio, presente un tempo al centro del paese, la Cooperativa decise di creare un punto vendita più grande, migliorando la propria offerta e i servizi. Nel tempo si sono conservati quei **valori** che, fin dall'inizio, ne hanno decretato il successo: la cortesia, l'attenzione e il rispetto verso ogni persona che varca la soglia.



Enrico Parrini, Direttore del Minimercato di Dicomano.

Non è un caso che negli anni siano arrivate numerose **attestazioni di stima** da parte dei Soci.

Il negozio ha saputo costruire un rapporto di fiducia, fatto di piccoli gesti quotidiani, di sorrisi sinceri e di quella disponibilità che rende unica la nostra organizzazione.



Alcuni colleghi della Forneria e Gastronomia, da sinistra: **Chiara Tofani**, Caporeparto Forneria e Gastronomia **Leonardo Ciucchi** e **Manola Marinelli**.



Che si tratti di un abitante del paese o di un turista di passaggio, qui tutti si sentono **accolti e ascoltati**.

Il traguardo dei 20 anni non rappresenta un punto d'arrivo, ma uno stimolo a continuare su questa strada, con lo stesso entusiasmo e la stessa passione di sempre.

Il negozio festeggia questo anniversario con il desiderio di **continuare a essere un luogo dove la qualità dei prodotti si accompagna alla qualità delle relazioni umane**, rinnovando ogni giorno l'impegno a servire la comunità con il cuore.

Un **grazie** sentito va a tutti coloro che, in questi anni, hanno contribuito a scrivere questa bella storia!"



Viviamo insieme il compleanno del negozio!



Noemi Barzagli, addetta Generi Vari, Non Alimentari e Casse.



Fiorella Baldassarri, addetta Casse.

Territorio e contesto

Il comune si trova sulla riva sinistra del fiume **Sieve**, alla confluenza con il torrente Comano nel territorio del Mugello.

Dal centro storico medievale di Dicomano parte la strada che porta in Romagna e che percorse come fuggitivo **Dante Alighieri**.

Il territorio è ricco di presenze archeologiche e l'area di **Frascole** è quella che ha restituito i più consistenti reperti.

Il ritrovamento più interessante è una **stela** legata a un monumento funerario del VI secolo a.C.

Tutte le testimonianze sono conservate all'interno del **Museo archeologico comprensoriale del Mugello e della Val di Sieve** situato a pian terreno del Palazzo Comunale in piazza della Repubblica.

Luoghi di interesse storico e artistico:

La Pieve di Santa Maria, antica chiesa romanica risalente al XII secolo, sebbene ristrutturata dopo i terremoti del 1542 e del 1919.

Villa Il Palagio, oggi Fattoria Montedomini: struttura cinquecentesca circondata da circa 700 ettari di terreno, con cascine, boschi e campi, fu un tempo riserva di caccia della Famiglia Medici.





I TESORI DELL'ESTATE

Meloni e cocomeri del nostro territorio.

L'estate porta con sé profumi, colori e sapori che raccontano la ricchezza della nostra terra.

Tra i protagonisti indiscussi spiccano **meloni e cocomeri**, frutti che non possono mancare sulle tavole nei mesi più caldi.

Coltivati con passione da agricoltori locali, questi prodotti rappresentano non solo un'eccellenza del gusto, ma anche un concentrato di proprietà benefiche per il nostro organismo.



Da sinistra: **Lorenzo Carboncini**, addetto Ortofrutta Superstore di Empoli Ovest e **Marco Ghirelli**, Ispettore Ortofrutta.

MELONI: DOLCEZZA E FRESCHEZZA A KM ZERO.

I meloni delle nostre campagne si distinguono per la **polpa arancione intensa e profumata**, dal sapore dolce e avvolgente. La buccia, a seconda della varietà, può essere liscia o retata, con sfumature che vanno dal giallo al verde chiaro. Sono frutti che si caratterizzano per la loro **succosità**, perfetti per dissetare nelle giornate più torride.

Dal punto di vista nutrizionale, il melone è una fonte preziosa di acqua (oltre il 90%), vitamine e sali minerali. Ricco di **vitamina A e C**, contribuisce alla salute della pelle e del sistema immunitario, mentre il contenuto di **potassio** aiuta a reintegrare i minerali persi con la sudorazione estiva. Povero di calorie, è l'alleato ideale per chi cerca un alimento leggero e nutriente.



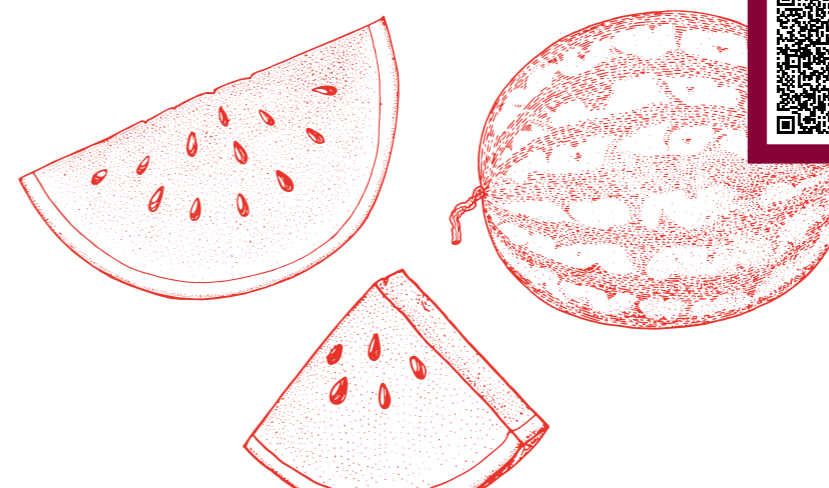
COCOMERI: IL SIMBOLO DELL'ESTATE.

Non c'è estate senza il rosso vivo del **cocomero**, il frutto che meglio incarna la voglia di freschezza e convivialità. Ha una buccia verde scuro con striature più chiare e una polpa croccante, dolcissima e piena di succo. Le dimensioni generose e il sapore zuccherino li rendono **perfetti da condividere** durante un pranzo all'aperto o un picnic in spiaggia.

Anche il cocomero vanta un altissimo contenuto di acqua (circa il 92%), che lo rende un frutto estremamente idratante. È ricco di **licopene**, un potente antiossidante, e contiene buone quantità di **vitamina C e potassio**. Gustarlo significa fare il pieno di liquidi e nutrienti utili per affrontare il caldo, favorendo al tempo stesso il benessere dell'organismo.

Scegliere i meloni e i cocomeri dei produttori toscani significa **sostenere l'agricoltura locale** e portare in tavola frutti raccolti al giusto grado di maturazione, coltivati con metodi rispettosi della terra e delle stagioni. Sono frutti che conservano il **sapore autentico** della nostra campagna e raccontano una storia di tradizione e qualità.

In ogni fetta di melone o cocomero c'è il sole della nostra terra e la cura di chi, giorno dopo giorno, lavora per offrirvi il meglio della natura. Per un'estate buona da gustare.



A raccontarci curiosità e caratteristiche di questi prodotti, i colleghi Marco e Lorenzo.





UN POMODORO DI NUOVA GENERAZIONE

Scopriamo il nostro fornitore Sfera Agricola.

Progresso e attenzione al consumatore in un contesto che avanza tenendo in primo piano il rispetto dell'ambiente.

In una calda giornata d'estate siamo andati a visitare la sede di Sfera, che, nella campagna maremmana, porta avanti un'idea nata e sviluppata grazie al supporto della nostra Cooperativa.

“Quasi dieci anni fa, nel 2016, Unicoop Firenze ha sposato il nostro progetto innovativo, dandoci una grande fiducia e spinta per partire in modo concreto.

Insieme agli specialisti del settore Ortofrutta abbiamo cercato di trovare un assortimento corretto per quel che riguarda il pomodoro.

Noi di Sfera abbiamo fatto tantissimi errori e Unicoop Firenze, da questo punto di vista, ci ha aiutato cercando di trasformare questi errori in delle opportunità di crescita. Cerchiamo ogni volta di ripagare ciò che abbiamo ricevuto con **la qualità sempre più alta** dei nostri articoli, che spiccano anche per la certificazione nazionale nickel free”, ha raccontato **Gianni Meo**, Direttore vendite Azienda Sfera.



Da sinistra: **Massimiliano Taiuti**, Buyer e **Stefano Matteuzzi**, Caporeparto Ortofrutta Superstore Empoli Ovest.

Inizialmente si parlava di un solo prodotto, il pomodoro datterino, per arrivare oggi, nel 2025 ad avere una produzione di **8 tipologie**, cioè:

- Datterino, 250 g;
- Ciliegino Rosso, 300 g;
- Ciliegino Giallo, 300 g;
- Grappolo Ciliegia, 500 g;
- Rosso a Grappolo, 1 kg;
- Datterino Mix, 350 g;
- Oblungo Rosso, 500 g;
- Costoluto.



Inoltre trattiamo anche il prodotto a marchio Coop con:

- Ciliegino Rosso e Datterino Fior Fiore Coop;
- Rosso a Grappolo Origine Coop, 500 g.

La coltivazione si svolge in **idroponica in serra d'alta tecnologia**. Uno dei punti di forza di questa, è la **continuità del prodotto**, della sua qualità e del gusto, durante tutto l'anno.

Filippo Mascalchi, Responsabile dei rapporti commerciali con i clienti e con i fornitori di prodotto esterno di Sfera Agricola, ha dettagliato: “Questa tipologia di coltivazione avviene **fuori suolo**. Le nostre piante crescono e si sviluppano a circa un metro da terra. Il loro apparato radicale si estende all'interno di alcuni panetti, in cui si trova sostanza organica.

Le coltivazioni si trovano all'interno di una serra ad alta tecnologia dove tutti i parametri ambientali vengono monitorati e controllati costantemente.

Parlo di temperatura, umidità, luminosità, radiazione solare e irrigazione.

Seguiamo un **protocollo di irrigazione**, quindi di nutrizione della pianta, preciso e mirato.

Consiste in circa 30-35 piccoli getti al giorno, in modo tale che la pianta, nel momento in cui ha bisogno, abbia la sostanza corretta per crescere.

Abbiamo 3 bacini, dei quali uno è un ettaro di superficie per 10 metri di profondità, che forniscono tutto il fabbisogno di acqua necessario alle nostre piante.



Da sinistra: **Filippo Mascalchi** e **Gianni Meo**, dell'azienda Sfera Agricola.

Nel mese di dicembre dobbiamo riscaldare l'ambiente, perché qui da noi in alta **Maremma**, la temperatura scende fino a 2-3° dallo zero.

Dovendo mantenere i 18-20° di temperatura, anche durante la notte, abbiamo due caldaie a cippato di legno, un **combustibile vegetale rinnovabile**.

Il benessere della pianta significa un frutto migliore, costante, e buono durante tutto il ciclo”.

Contro i parassiti viene svolta una lotta biologica integrata attraverso insetti utili, che vanno a combattere quelli dannosi per la pianta.



Ascoltiamo il racconto dei colleghi Massimiliano Taiuti, Buyer, Stefano Matteuzzi, Caporeparto Ortofrutta Superstore Empoli Ovest, e di Gianni Meo e Filippo Mascalchi dell'azienda Sfera Agricola.



BUONA PENSIONE, ROBERTA!

La nostra collega saluta, commossa, il suo negozio.

Un piccolo punto vendita che raccoglie una storia grandissima: quella di Roberta che, nel Minimercato di Firenze Isolotto, ha salutato i colleghi dopo essere “cresciuta” in Cooperativa.

Uno splendido sorriso, accompagnato da dolci lacrime, ha reso la nostra chiacchierata ricca di passione e attaccamento a quelli che, fino a pochi giorni prima, erano il “suo” negozio e i suoi splendidi colleghi.

Roberta, ci parli di una data importante?

Il **28 giugno del 1985**: l'ingresso in negozio fu un'esplosione di sensazioni. Sognavo da sempre di fare al commessa benché avessi anche altre proposte. Appena arrivata ho trovato un calore che posso definire **coinvolgente**. Il negozio di Isolotto era composto da tante persone, perché in quegli anni eravamo circa **90** lavoratori. Da quel momento è stato tutto un crescendo e io ho imparato tantissimo dalle colleghe e dai colleghi, dai Direttori e dai Capireparto che ho incrociato, ma anche dai clienti dai quali ho sempre ricevuto tantissimo affetto.

Un desiderio realizzato?

Per me, quello che ho svolto nel negozio di viale Talenti è stato il lavoro che sognavo! L'ho amato e lo porterò sempre con me, perché la Cooperativa mi ha dato tutto, proprio tutto, a 360 gradi. Spero di ritrovare, da Socia e cliente, sempre quella Coop che ho lasciato e che rimane ferma nei miei ricordi più belli. Mi riferisco a quella grinta con cui ho iniziato e che, ho ricercato negli occhi di chi è passato o si è fermato a lavorare nel “mio” negozio.

Mi auguro di vedere ancora oggi ragazzi che entrano in Unicoop Firenze con la soddisfazione di far parte di questo mondo in prima persona, la stessa che ho continuato a provare io per tutti questi anni.

Tanti anni in un negozio, ti piace sottolineare qualche particolare?

L'esperienza come **Caporeparto** ai latticini. Ho avuto un grande maestro, **Rodolfo Calonaci**, che si è dedicato a me nei primi mesi di affiancamento; lo ringrazio per tutto quello che mi ha insegnato. Ricordo con tanto affetto il gruppo che ho avuto, **Gian Paolo Becherini e Sandro Checchi**, che sono sempre stati al mio fianco. Siamo cresciuti insieme cercando di migliorare giorno dopo giorno. **Fare gruppo è una cosa importantissima!** Ho sempre visto un Caporeparto come il mister di una squadra. Se non si fa spogliatoio, non si vince la partita. Al contrario, se si fa gruppo, si ottengono splendidi risultati!

Che cosa secondo te ha differenziato la Cooperativa dalle altre realtà della GDO?

Il **contatto umano** per me è la cosa più importante. In un negozio piccolo, sotto casa, come questo ci sono ancora i clienti che mi hanno visto entrare come **ragazzina di vent'anni** e ritrovano adesso la stessa attenzione, e cura, con cui mi sono sempre posta verso di loro. Le persone hanno bisogno, sempre di più, di essere considerate, di attenzioni e spesso anche un piccolo gesto le conforta e le fa sentire “di casa” e ritornano con il sorriso. Il negozio è molto cambiato negli anni. Quando eravamo un supermercato siamo stati veramente forti. Poi c'è stato questo “ridimensionamento” che, diciamo, non ci ha toccato più di tanto perché comunque la nostra clientela bene o male è sempre stata fedele.

Un saluto, l'ultimo giorno in negozio.

È stata dura! Ho pianto per due o tre giorni di seguito perché **lasciare questo negozio per me è lasciare casa** e mi fa ancora male. Tra queste mura c'è la mia vita: mi hanno visto sposa, mamma, mi hanno accolto nei periodi più cupi e difficili e proprio in quei momenti ho avuto, da parte dei miei colleghi, un **aiuto grandissimo**. Non basterebbe veramente una vita per dire grazie di tutto quello che mi hanno dato! Tutto si è svolto in questa “scatola” e quando entro qui lei si apre di nuovo, ogni volta, per ricordarmi tutti questi momenti. Ho avuto dei **colleghi favolosi** che non cambierei per niente al mondo!

LA COSA PIÙ IMPORTANTE?
FARE SQUADRA.



Ascoltiamo la voce della nostra collega **Roberta**.



Roberta Bartolini, ex collega del Minimercato Firenze Isolotto.



DALLA PARTE GIUSTA DELLA TERRA

La visita alla Valle del Marro da parte di alcuni nostri colleghi.

Lo scorso 20 maggio alcuni colleghi di Unicoop Firenze e Terre di Mezzo hanno visitato la Cooperativa Sociale "Valle del Marro - Libera Terra".



Il viaggio, nato per vedere "sul campo" il lavoro della **Cooperativa "Valle del Marro - Libera Terra"**, impegnata nella Piana di Gioia Tauro nella coltivazione biologica di circa **100 ettari** di terreni confiscati alla 'ndrangheta, è stato un'esperienza pensata e progettata per conoscere persone, "toccare con mano" realtà, ascoltare testimonianze.

Tutto questo ha lasciato un **segno indelebile** in tutti coloro che ne hanno preso parte.

La Valle del Marro



La Cooperativa Sociale Valle del Marro nasce nel 2005.

Nel 2007 inizia la collaborazione con **Unicoop Firenze**, che si consolida attraverso il sostegno a un modello di **agricoltura sociale** che genera lavoro etico

e indotto positivo, proponendo un sistema economico virtuoso basato sulla legalità. Il lavoro della cooperativa è fonte di prodotti biologici ed è stimolo per una crescita sana del territorio, che coinvolge i cittadini anche tramite scelte di consumo responsabile.

Portando i prodotti della Valle del Marro prima sugli scaffali dei negozi, poi sulle tavole dei toscani, Unicoop Firenze si fa **promotrice di una filiera legale ed etica** che garantisce l'origine degli agrumi che commercializza e permette, allo stesso tempo, alla Valle del Marro di arrivare sui banchi della grande distribuzione e farsi conoscere dal consumatore finale.

In questi anni la Cooperativa Valle del Marro ha ricevuto un aiuto importante dalla **Fondazione il Cuore si scioglie**, che ha sostenuto e continua a sostenere i progetti sociali della Cooperativa insieme alle sezioni Soci di Unicoop Firenze.



I colleghi di Unicoop Firenze e Terre di Mezzo insieme ai ragazzi della SELES.

È stata certamente **un'esperienza formativa** per tutte le persone che vi hanno preso parte (20 Direttori di punto vendita di recente nomina e alcune/i colleghe/i della Direzione Merci e Direzione Persone) **un viaggio di apprendimento e consapevolezza in una bellissima terra, la Calabria, fatta di uomini e donne che resistono caparbiamente alla cultura mafiosa della prepotenza e della sopraffazione.**

I partecipanti hanno potuto ascoltare testimonianze appassionate come quella di **Don Pino Demasi**, un volto coraggioso e ribelle che è referente di Libera per la Piana di Gioia Tauro e parroco di Polistena, fondatore dell'associazione di volontariato "Il Samaritano", oppure come quella di **Antonino De Masi**, imprenditore illuminato che vive da anni sotto scorta da solo con il figlio, mentre il resto della famiglia è sotto protezione al Nord. La sua testimonianza è un grido di libertà per svegliare le coscienze ancora assopite. Nel video realizzato si può vedere la scorta dell'esercito presidiare i cancelli della sua azienda.



Da sinistra: **Domenico Fazzari**, Presidente della Cooperativa Valle del Marro e **Pino Giamba**, Buyer Ortofrutta Unicoop Firenze.

Altro momento ricco di trasporto è stato quello con **Stefania Grasso**, figlia di Vincenzo, imprenditore ucciso dall'ndrangheta nel 1989 perché si era rifiutato di pagare il pizzo.

C'è stato spazio per un'altra visita particolarmente significativa: quella alla **baraccopoli di San Ferdinando** che è un vero e proprio ghetto per i braccianti. In un accampamento del Ministero dell'Interno, oggi abbandonato a sé stesso vivono in

condizioni di estremo degrado i migranti africani che lavorano come braccianti stagionali, per la maggior parte in attesa del permesso di soggiorno.

Infine la visita alla **SELES**, che non è una semplice scuola calcio, ma uno strumento di aggregazione sociale, di educazione alla legalità democratica e al rispetto delle regole e del prossimo, rivolto a bambini, ragazzi e adolescenti di un territorio difficile, ad alta emergenza educativa.

I colleghi di Unicoop Firenze e di Terre di Mezzo si sono addirittura cimentati in una partita con una selezione dei giovanissimi della SELES: non avversari, ma squadre che si sono divertite e rispettate.

DEL VIAGGIO IN CALABRIA PUOI VEDERE:



La video sintesi.



La terra degli uomini liberi nella Valle del Marro.



Pochi giorni fa la Cooperativa Valle del Marro ha subito l'ennesimo atto di sabotaggio.

Un incendio di origine dolosa ha devastato la coltivazione biologica presente su un terreno confiscato alla mafia nel Comune di Gioia Tauro, distruggendo quasi totalmente il raccolto del grano.

Per questo vile gesto, **Unicoop Firenze e la Fondazione il Cuore si scioglie esprimono solidarietà e vicinanza** alla Cooperativa Valle del Marro.



ORIENTAMENTO COOPERATIVO

Al via la quinta edizione del progetto PCTO che coinvolge le scuole.

Anche quest'anno il progetto PCTO ha offerto una nuova possibilità di apprendimento a 10 studenti delle superiori.

Dal 3 al 20 giugno, la Direzione Sistemi Informativi ha ospitato **10 studenti provenienti da 5 istituti del territorio** - Gobetti Volta, ITIS Meucci, ITS Tullio Buzzi, Russell-Newton e l'Istituto Tecnico e Professionale Leonardo da Vinci - nell'ambito del **progetto Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO)**, giunto quest'anno alla **quinta edizione**.

Gli studenti, che frequentano il quarto anno delle scuole superiori, due per ciascun istituto, sono stati coinvolti in un percorso immersivo che ha toccato tutti gli ambiti della Direzione.

"I **PCTO** sono percorsi di collaborazione con le scuole, che un tempo si chiamavano "percorso scuola lavoro". L'obiettivo è **dare spunti di riflessione su quello che è il mondo del lavoro**, in questo caso specifico, nella Direzione IT di un'azienda complessa come Unicoop Firenze.

Questa **attività**, cinque anni fa, è partita con la collaborazione di un solo istituto ed è **cresciuta molto rapidamente**. Durante i dialoghi con le scuole sono emerse **nuove opportunità** per andare a **migliorare, potenziare o inserire delle situazioni che potessero essere più interessanti per i ragazzi**.

Molti **istituti** che **ci hanno chiesto supporto** nel poter fare, direttamente all'interno delle loro sedi, quelli che sono stati definiti degli **"affondi tecnici"**.

Così sono state inserite queste nuove sessioni in cui **colleghi specialisti** si recano **nelle scuole**, e **illustrano** più a fondo, alle classi quinte, quelle che sono le **materie d'esame, in un modo più professionalizzante**.

Inoltre **molti dei ragazzi** che hanno svolto in Cooperativa il PCTO in classe quarta, hanno, di loro iniziativa, **richiesto al proprio istituto scolastico la possibilità di poter venire a**



Francesco Bruscoli, Responsabile Service e Infrastrutture Ict.

lavorare con noi durante il percorso di quinta per specializzarsi in qualche area.

Per quel che riguarda la **Direzione IT** anche **i colleghi che vengono coinvolti** accolgono con grande entusiasmo questa opportunità. I ragazzi e le ragazze sono portatori di linguaggio e modalità diverse dal nostro quotidiano, introducendo **momenti di confronto** che, il più delle volte, sono costruttivi per entrambe le parti" ha dichiarato **Francesco Bruscoli, Responsabile Service e Infrastrutture Ict**.



Nelle foto alcuni dei momenti trascorsi insieme ai ragazzi e alle ragazze delle scuole superiori.

"Accompagnati da circa **20 tutor aziendali**, gli studenti e le studentesse hanno incontrato le varie funzioni IT, partecipando a momenti formativi e **attività di challenge** pensate per stimolare la curiosità, l'osservazione critica e la capacità di lavorare in gruppo" ha specificato **Renato Francesco Miracco, Responsabile Area Software Quality Assurance**.

"Il programma ha permesso loro di conoscere da vicino **competenze, strumenti e processi** che ogni giorno supportano l'innovazione e l'operatività della Cooperativa.

A conclusione del percorso, ciascun gruppo preparerà una presentazione per raccontare quanto appreso, da utilizzare anche nel proprio percorso scolastico.

Per la nostra azienda, il PCTO è **un'occasione importante di apertura verso il territorio**, ma anche un'opportunità per confrontarsi con i professionisti di domani. Un modo concreto per contribuire alla crescita delle nuove generazioni, promuovendo al contempo **una cultura del lavoro fondata sulla condivisione e sull'orientamento ai risultati**".



Renato Francesco Miracco, Responsabile Area Software Quality Assurance.



I ragazzi che hanno partecipato al PCTO.



Ascoltiamo le parole di Francesco, Renato e la testimonianza diretta dei ragazzi.



UNIVERSICOOP AL SECONDO STEP

Prosegue il progetto di formazione di Unicoop Firenze.

Il percorso UniVersiCoop sta proseguendo il suo cammino sempre con grande entusiasmo, da parte dei colleghi partecipanti, e impegno di coloro che stanno seguendo tutte le sue fasi a partire dai colleghi dei settori Formazione, Selezione e Sviluppo Risorse Umane.

Ci racconta a che punto siamo **Antonio Renzi**, Responsabile Formazione della Cooperativa. "Parliamo di un percorso importante sul quale la Cooperativa sta investendo molto.

In generale, Unicoop Firenze si sta dedicando moltissimo alla **formazione**, in particolar modo quella dei profili commerciali, che sono uno delle sfide fondamentali in termini di competenza all'interno delle organizzazioni.



Antonio Renzi, Responsabile Formazione della Cooperativa.

Infatti proprio in questi giorni, contestualmente a UniVersiCoop, è partita la seconda edizione del nostro **percorso di aggiornamento di competenza anche per Buyer e Category**.

Siamo a un momento fondamentale di UniVersiCoop, a metà del percorso complessivo, e possiamo parlare della **Summer school**.

COS'È LA SUMMER SCHOOL?

Il percorso è stato proprio pensato con la logica delle più moderne Accademy che, come le Business school, alternano momenti di fondamentali quando si parla di formazione all'interno dell'impresa.

Si parla nello specifico di **formazione sul campo** con step che alternano l'affiancamento con personale senior e di esperienza a momenti in aula dedicati allo sviluppo di competenze.

Nello specifico, la Summer school è dedicata alle **competenze tecnico-specialistiche**, quelle che riguardano le professioni del Buyer e del Category, ma sviluppa anche tutta la parte di esperienze "soft" e "human", che sono fondamentali nell'esercizio della professione, come ad esempio la negoziazione.

Non ultimo, l'obiettivo della Summer school, come di tutto il percorso, è quello di dare l'opportunità ai colleghi di **vivere un'esperienza comune**.



Nella foto un momento dell'attività in aula di formazione.

Quella che oggi è una comunità di persone in formazione domani sarà una comunità professionale che quindi avrà un vissuto comune fondamentale per poter svolgere al meglio il proprio percorso lavorativo.

Tutti i colleghi che si ritrovano alla Summer school stanno affiancando figure già operanti in Cooperativa nelle varie funzioni, in particolare nella **Direzione Merci**.

Allo stesso tempo hanno avuto anche l'opportunità di ampliare il raggio di conoscenze professionali presenti nella nostra organizzazione, attraverso degli incontri con i settori della Cooperativa collaterali al loro percorso, perché nel ruolo che andranno a svolgere è fondamentale conoscere l'organizzazione nel suo complesso.

Ovviamente centrale, all'interno di questo percorso, è l'esperienza di **Core Business** che alcuni hanno già svolto e altri stanno vivendo in punto vendita, anima della nostra organizzazione.



Quindi auguriamo ai colleghi, che sono in prima linea in questo percorso, di focalizzare al meglio i prossimi step che li porteranno all'acquisizione del ruolo all'interno della nostra organizzazione.



I nostri colleghi ci parlano della formazione di UniVersiCoop.



COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dal 29 maggio al 12 giugno.

Deodorante vapo no gas efficace 48H - delicato Io Coop - 75 ml

Il Deodorante delicato vapo no gas, della linea Io Coop, presenta una formula di composizione priva di sali di alluminio, arricchita con acqua di riso e olio di cotone.

La sua fragranza è delicata e avvolgente, quindi risulta adatta anche alle pelli più delicate.

È efficace fino a 48h, dermatologicamente testato.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **795 colleghi**, di cui **658 donne** e **137 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.31 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

Consiglierebbero di provare a inserire nell'assortimento anche la versione roll-on ed essenze agrumate.



Il colore della confezione dovrebbe essere più accattivante... non si nota molto nella scaffalatura.

Devo dire che, a differenza di altri prodotti a marchio con le stesse caratteristiche, questo è davvero di gran lunga superiore. Sono rimasta molto soddisfatta.

Profumazione ancora più delicata. Ottimo il formato 75 ml, pratico e adatto per chi viaggia o fa sport.

Magari cambierei il tappo di chiusura, se proprio devo migliorare questo prodotto, che già mi piace così.



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

Parmigiano Reggiano DOP in petali stagionatura oltre 12 mesi Coop - 100 g

Un prodotto unico della nostra tradizione gastronomica in un formato pratico e versatile, buono sia per ricette elaborate, sia gustato come stuzzichino.

Gusto unico 100% naturale, senza conservanti.

Nato dalla magia dei tre soli ingredienti che lo compongono: latte, sale e caglio.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **839 colleghi**, di cui **694 donne** e **145 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.78 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

Il prodotto è stato apprezzato per la sua qualità. I consigli più ricorrenti sono quelli che sottolineano la necessità di una confezione apri-chiudi e suggeriscono di provare il formato "a scaglie" anche per altre tipologie di formaggi.



Introdurrei un sistema apri-chiudi, per mantenere al meglio la freschezza del prodotto, o in alternativa una confezione da 2 porzioni, così da poter gestire la quantità in modo ottimale.

Sapore ottimo, unico appunto nella confezione i petali erano un po' troppo sbriciolati.

Migliorerei l'imballaggio, meno plastica per grammatura di prodotto.

Prodotto giusto per tanti usi. Soprattutto per i piatti freddi.



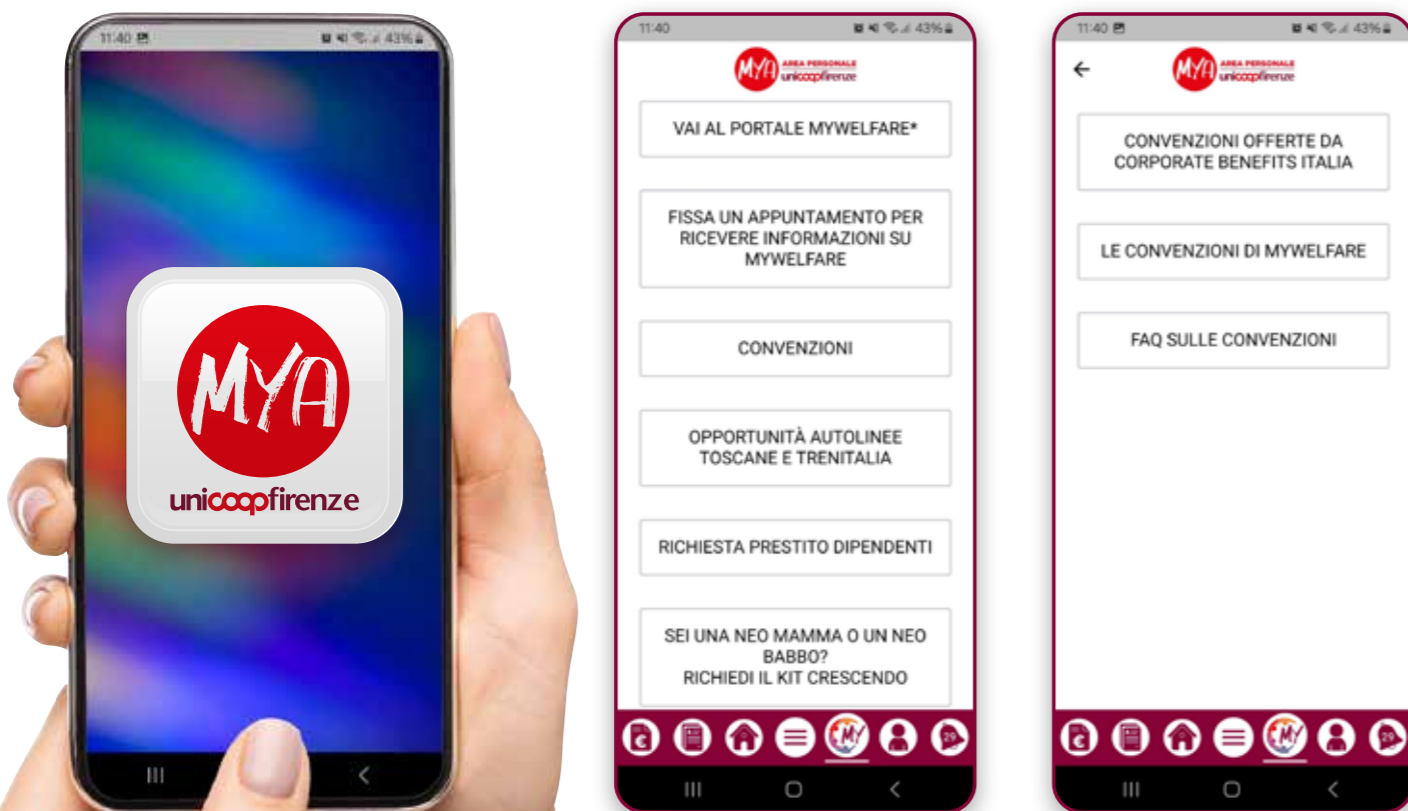
Famiglia e istruzione	Salute, benessere e prevenzione
Risparmio e tempo libero	Mobilità sostenibile

Questo mese parliamo di convenzioni.



Le lavoratrici e i lavoratori di Unicoop Firenze possono usufruire di offerte esclusive su prodotti e servizi attraverso le convenzioni all'interno dell'area personale MYA.

Le offerte vengono aggiornate mensilmente. Scopri le due sezioni dedicate, sempre aggiornate con nuove opportunità ogni mese, pensate per offrirti risparmio e qualità in ogni scelta.



ALCUNE DELLE NOSTRE CONVENZIONI

enel ENERGIA

TRE VANTAGGIOSE OFFERTE DOMESTICHE su luce, gas e fibra, per vivere al meglio la propria casa.

Inquadra il QR Code e scopri.

UnipolMove MOBILITÀ

SCONTI E SERVIZI DEDICATI
UnipolTech offre ai dipendenti di Unicoop Firenze una **scontistica esclusiva del 15%** sul canone mensile per **UnipolMove**.

Il servizio **UnipolMove** è un **servizio di telepedaggio** che permette di pagare il pedaggio autostradale in modo rapido e senza fermarsi ai caselli. Oltre al telepedaggio, UnipolMove offre altri servizi integrati, tra cui:

- Accesso e pagamento di **parcheggi convenzionati**
- Pagamento **sosta su Strisce blu**
- Tanti altri **servizi** legati alla **mobilità**.

Inquadra il QR Code per accedere a tutte le informazioni sul servizio.

Parkin MOBIITÀ

AGEVOLAZIONI CON SCONTI su parcheggi e noleggi.

➤ **Sconto del 10% sulle tariffe ParkinGO** per parcheggi in aeroporto, porto e stazione, sia per viaggi di lavoro che privati. Il servizio include:

- **posto auto** (coperto o scoperto);
- **assicurazione incendio e furto**;
- **navetta gratuita** h24;
- **carico bagagli e trasporto al terminal**;
- **sorveglianza** h24;
- **assistenza** in caso di **batteria scarica**.

Inquadra il QR Code e prenota la tua sosta attivando l'account.

➤ Inoltre, **10% di sconto sul noleggio auto con RentSmart24** (a breve e medio termine), usando il **codice RS24_C_UNIC** su **www.rentsmart24.com**. Lo sconto si applica solo al costo dell'auto, non cumulabile con altre offerte.

ASSICOOP TEMPO LIBERO

POLIZZA VIAGGI SCONTATA del 50% dedicata ai dipendenti.

Inquadra il QR Code e scopri la promozione.



Casa di Cura Villa Donatello.

SALUTE

CONVENZIONI CON STRUTTURE QUALIFICATE che offrono sconti su visite, esami, fisioterapia e check-up.

- **Casa di Cura San Rossore** (Pisa)
- **Centro Medico Aesthetic Medical Care** (Prato)
- **Centro Medico Martini** (Lucca)
- **Centro Medico Medcare** (Pistoia)
- **Centro Radius Valdelsa** (Castelfiorentino)
- **C.R.C. Centro Ricerche Cliniche** (Pisa)
- **Misericordia di Campi Bisenzio** (Campi Bisenzio)
- **Misericordia di Empoli** (Empoli)
- **Villa Donatello** (Firenze)

Scopri nell'APP MYA tutte le altre convenzioni, fra cui Arval, Toscana Turismo, Wall Street English, Assicoop, Unipol Move e il portale Corporate Benefits.



UN AIUTO PER RE.SO.

La donazione e la raccolta fondi alle casse fino al 7 settembre per sostenere l'associazione dopo l'incendio.



Una donazione di 10.000 € e una raccolta fondi alle casse dei Coop.fi per dare sostegno all'organizzazione di volontariato Re.So.

Un aiuto concreto per far sì che l'attività possa ripartire dopo l'incendio che lo scorso 12 giugno ha distrutto parte dei locali dell'associazione empolese che, da quasi trent'anni, si occupa di aiutare le persone in difficoltà del territorio. **Il rogo è avvenuto nel magazzino in via Magolo**, ad Avane, nel comune di Empoli.

A lanciare l'iniziativa solidale, **Unicoop Firenze e Fondazione Il Cuore si scioglie**.

La donazione, consegnata il 7 luglio, e tutti i fondi che verranno raccolti saranno destinati alla ricostruzione dei locali distrutti, necessari perché l'associazione possa continuare a svolgere la sua attività di sostegno quotidiano alle persone più bisognose e fragili.

DOPO L'INCENDIO

Le fiamme hanno reso **inagibile circa metà della struttura** e interessato quasi **250 mq** dell'area destinata allo stoccaggio degli alimenti destinati alle famiglie bisognose. Con l'incendio sono andate distrutte anche **15 tonnellate di beni alimentari**, per un valore di circa 10.000 €. Nella zona interessata ci sono ancora detriti e oggetti bruciati da rimuovere e l'area è al momento inutilizzabile. Attività essenziali a sostegno delle associazioni del territorio riprenderanno a breve. Molte attività ad oggi sono ferme, soprattutto quelle legate al recupero e alla redistribuzione di frutta e verdura. Guardando ai prossimi mesi, **la situazione è critica**, perché Re.So. svolge un ruolo di riferimento nella distribuzione di beni su un ampio territorio.



AL SERVIZIO DELLA COLLETTIVITÀ

Re.So. Recupero Solidale è un'organizzazione di volontariato che, grazie a una grande rete associativa, recupera e redistribuisce alimenti (e non solo) a chi ne ha più bisogno. Lo fa dal **1998**, grazie a 35 associazioni e decine di volontari. Promuovere attivamente la solidarietà sociale è lo scopo primario dell'attività di recupero e distribuzione del cibo svolta da Re.So., che si impegna a migliorare la qualità della vita della comunità a partire dal sostegno alimentare, ma in una prospettiva più ampia, che comprende salute, formazione, lavoro, inclusione, tutela dell'ambiente e economia circolare.

DOVE DONARE

Fino al **7 settembre** è possibile contribuire alla raccolta fondi donando **1, 5, 10 €** o **100, 500, 1.000 punti della carta Socio** alle casse di tutti i punti vendita Coop.fi e Terre di Mezzo.

UN AIUTO PER RE.SO.

DAL 7 LUGLIO AL 7 SETTEMBRE
 PUOI DONARE ALLE CASSE €1,00 - €5,00 - €10,00
 OPPURE 100 - 500 - 1000 PUNTI DELLA TUA CARTA SOCIO

Unicoop Firenze e la Fondazione Il Cuore si scioglie sostengono la raccolta fondi a favore dell'organizzazione di volontariato **Re.So. (Recupero Solidale)**, affinché l'attività di aiuti alimentari alle famiglie bisognose del territorio possa ripartire dopo l'incendio dello scorso 12 giugno.

unicoopfirenze IN COLLABORAZIONE CON A FAVORE DI



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

