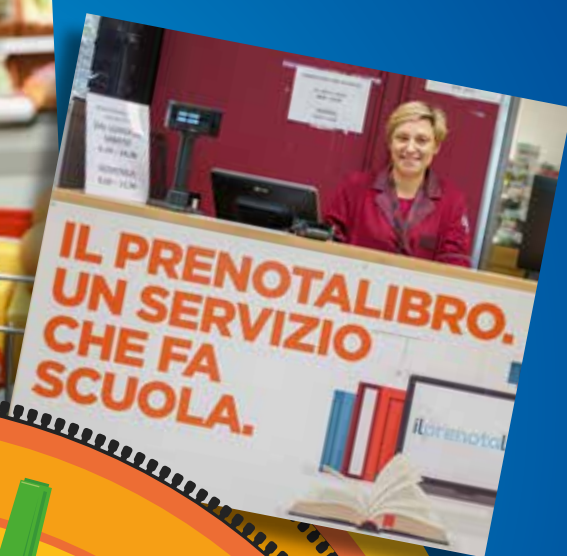




N° 121
Settembre 2025

Molto più di un supermercato

La Cooperativa sostiene le famiglie
anche durante il percorso scolastico.



IN QUESTO NUMERO:

- L'impegno di Unicoop Firenze per sostenere convenienza, territorio e comunità.
- Tornano i percorsi educativi di cittadinanza consapevole.
- Pronti per la scuola.
- Empoli Pontorme ottiene la certificazione BREEAM International In-Use Commercial - Livello Excellent.



IN PRIMO PIANO

02 Convenienza, territorio e comunità. Unicoop Firenze affronta le sfide della società di oggi.

APPROFONDIMENTO

04 Scuola degli affetti. L'impegno di Unicoop Firenze a sostegno dei percorsi educativi nella scuola.

05 Coop per la scuola. I buoni progetti che aiutano a crescere.

I NOSTRI REPARTI

06 Pronti per la scuola. Tutto quello che serve quando serve.

10 Radici profonde e sguardo al futuro. Scopriamo il nostro fornitore Azienda Agricola Cammelli.

12 Benessere animale e pratiche sostenibili. Conosciamo insieme il nostro fornitore Azienda Agricola Paoli.

14 Un frigo tutto verde. Il successo dei nostri prodotti vegani e vegetariani.

16 Dal forno alla sostenibilità. Il progetto di recupero del nostro pane invenduto.

INIZIATIVE E NOTIZIE

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

I NOSTRI NEGOZI

18 Uniti dalla tradizione. San Miniato: un negozio che racconta il territorio.

AMBIENTE

20 Empoli Pontorme ottiene la certificazione BREEAM International In-Use Commercial Livello Excellent.

NOI

22 Buona pensione, Marco! Il nostro collega ci saluta dopo 43 anni in Cooperativa.

I NOSTRI PRODOTTI

24 Come sono andati gli assaggi dei Prodotti a Marchio? Dal 26 giugno al 10 luglio.

ACCANTO A TE

26 MYWelfare. Questo mese parliamo di mobilità sostenibile.

SOLIDARIETÀ

28 Sabato 13 settembre. Raccolta di materiali scolastici per le famiglie in difficoltà.

CONVENIENZA, TERRITORIO E COMUNITÀ

Unicoop Firenze affronta le sfide della società di oggi.

Dall'equilibrio qualità-prezzo al sostegno alle famiglie: l'impegno di Unicoop Firenze raccontato dal Presidente del Consiglio di Gestione Marcello Giachi.

Viviamo in un'epoca senza precedenti, segnata da crisi climatiche sempre più gravi, disuguaglianze sociali ed economiche in crescita, instabilità geopolitica e una profonda perdita di fiducia nelle istituzioni.

Sfide che si intrecciano, amplificandosi a vicenda.

Ne parliamo con il nuovo **Presidente del Consiglio di Gestione, Marcello Giachi**, che affronta queste importanti tematiche.



Marcello Giachi, Presidente del Consiglio di Gestione.

COSA CHIEDONO OGGI PRINCIPALMENTE I CONSUMATORI? Oltre che la convenienza, emerge **la ricerca costante di un equilibrio qualità-prezzo**. A fronte di un calo del potere di acquisto, le famiglie comprano in modo più consapevole e con più attenzione agli sprechi: prediligono confezioni più piccole, riducono le quantità e aumentano la frequenza degli acquisti, rinunciando al superfluo.

LA CONVENIENZA È DA SEMPRE UN PUNTO DI FORZA DELLA COOPERATIVA.

I prodotti migliori al miglior prezzo: questa è la filosofia di base del nostro **Prodotto a Marchio**, che ha saputo rispondere efficacemente alla forte domanda di risparmio. Questo ce lo dicono anche i numeri. Nel 2024 i volumi alimentari del Prodotto a Marchio **sono cresciuti del 4%** rispetto al 2023 e del **32,8%** rispetto al 2019, segno che i consumatori hanno colto con noi la sfida di una convenienza che unisce più aspetti: il vantaggio economico e la bontà con la sicurezza, l'eticità e la sostenibilità ambientale.

PRODOTTI LOCALI, FILIERA CORTA E CHILOMETRO ZERO, PAROLE CHE PIACCIONO AI CONSUMATORI: QUAL È L'IMPEGNO DELLA COOPERATIVA?

La nostra Cooperativa è nata e cresciuta in **Toscana** e non sarebbe quello che è se non avesse intessuto una rete di relazioni durature con il territorio e la sua economia: oggi contiamo **oltre 700 fornitori toscani**, di prodotti alimentari e non, per un giro d'affari superiore al 25% del fatturato annuo all'acquisto e un indotto di **oltre 14.000 lavoratori**, fra diretti e indiretti.

FILIERE LOCALI: QUALI SONO LE PIÙ VALORIZZATE DA UNICOOP FIRENZE?

La lista è molto lunga: dal **PAT**, il pesce dell'arcipelago toscano, alla filiera del suino e del bovino toscano, a quella del grano, che vede in **Cerealìa** un polo produttivo per tutta la rete di vendita. Sono tanti anche gli esempi di **prodotti tipici** riscoperti e riportati sui nostri banchi grazie al sostegno dato alle piccole produzioni locali.

LA COOPERATIVA HA DIVERSE TIPOLOGIE DI PUNTI VENDITA: È UN ELEMENTO DI FORZA?

Sì, contiamo punti vendita medi e piccoli, che vanno dai 5.000 ai 100 metri quadri, in località meno popolose o poco raggiungibili, di vicinato, dove si va a fare la spesa quotidiana anche a piedi, come un tempo nella bottega di fiducia. In Toscana, come nel resto del Paese, assistiamo **ai fenomeni di spopolamento dei luoghi e invecchiamento della popolazione**.

Anche in queste località, con la nostra presenza, vogliamo **garantire un servizio per la comunità ed essere di riferimento per il territorio**. Questa varietà è un grande valore aggiunto per i nostri Soci e clienti: la sfida, quindi, è trovare la sostenibilità economica in tutte le tipologie di punto vendita.

ESSERE VICINI AL TERRITORIO: IN QUALE ALTRO MODO?

In tanti modi: con la **qualità dei prodotti al miglior prezzo**, la garanzia di **trasparenza, sicurezza alimentare e di legalità**, la conoscenza ravvicinata delle **peculiarità** di ogni bacino territoriale, con il **lavoro** e un **welfare** aziendale sempre più significativo, con la **socialità, la cultura e la tutela dell'ambiente**, in risposta ai crescenti bisogni della popolazione.

Fonte: **Informatore di settembre**.

INDAGINE ALTROCONSUMO: UNICOOP FIRENZE L'INSEGNA PIÙ CONVENIENTE DELLA TOSCANA.

Anche quest'anno Unicoop Firenze risulta essere l'insegna più conveniente della Toscana: **l'indagine di Altroconsumo**, l'associazione indipendente dei consumatori che periodicamente mette a confronto i punti vendita della grande distribuzione italiana, attribuisce la palma della **convenienza a Unicoop Firenze** nelle cinque città toscane dove opera la Cooperativa e inserite nell'indagine appena pubblicata.

L'indagine ha toccato ben 67 città fra le quali **Arezzo, Firenze, Lucca, Pisa, Prato** dove Unicoop Firenze conquista il **primo posto** nella classifica dei supermercati **più competitivi e convenienti**.



Leggi l'articolo completo su MYUnicoop Digitale.



SCUOLA DEGLI AFFETTI

L'impegno di Unicoop Firenze a sostegno dei percorsi educativi nella scuola.

La gentilezza verso gli altri e il pianeta al centro delle nostre proposte educative.

Come aiutare i ragazzi a vivere relazioni serene e rispettose, quando le cronache sono piene di episodi di violenza anche fra giovanissimi? Secondo Elisabetta Camussi, professoressa di Psicologia Sociale all'Università di Milano Bicocca, la risposta è **l'educazione affettiva a scuola, obbligatoria** e "affrontata da esperti, con modalità e contenuti adatti all'età, a partire dall'infanzia fino all'università, perché serve a riconoscere le emozioni, proprie e altrui, e insegna a chiedere aiuto". Per la studiosa "l'educazione affettiva è fondamentale anche per prevenire o interrompere la violenza di genere, identificare la mancanza di pari opportunità fra i generi e le forme di discriminazione ancora presenti nella società".

COMUNITÀ GENTILI

Unicoop Firenze con le proposte educative per il nuovo anno scolastico, mette al centro il **tema dell'educazione affettiva, del rispetto e dell'ascolto**. È così per la proposta **"Comunità gentili"** realizzata con **Daniel Lumera**, formatore e scrittore, riferimento internazionale nelle scienze del benessere e della qualità della vita, che quest'anno coinvolgerà 3.250 studenti e ha anche ricevuto il patrocinio della Regione Toscana. "Comunità gentili" propone un nuovo percorso, "Il valore delle relazioni", pensato per i ragazzi della scuola secondaria di secondo grado, che affiancherà quello per la primaria e secondaria di primo grado.

Per le scuole superiori è previsto anche un **kit educativo realizzato da Giunti Editore** con il professore **Beniamino Sidoti**.

DAL BENESSERE DIGITALE A QUELLO DEL PIANETA

Sempre per gli studenti della scuola superiore:

- il nuovo percorso **"Benessere digitale"** a cura di **Loirella Zanardo** e **Cesare Cantu**;
- il progetto nazionale **"Close the gap"** sul tema della parità di genere e dell'inclusione;
- **"Scuola aperta"** che porterà gli studenti a incontrare le associazioni di volontariato del territorio;
- **"Esercizi di democrazia"**, alla sua seconda edizione, con progetti promossi dai ragazzi stessi che poi attivano una raccolta fondi per migliorare la vita nella comunità scolastica o nel luogo in cui vivono.

Articolo tratto dall'Informatore, settembre 2025.



Per saperne di più, inquadra il QR.



COOP PER LA SCUOLA

I buoni progetti che aiutano a crescere.

La raccolta dei buoni si affianca a un nuovo progetto: un concorso dedicato al rapporto tra cibo e clima.

Dall'8 settembre al 19 novembre, partirà il nuovo collezionamento **Alessi**, che, come di consueto, prevedrà la raccolta dei **Buoni Scuola**.

I buoni raccolti consentiranno alle scuole di scegliere, da un catalogo con oltre 100 premi, materiali didattici e informatici adatti a tutti i gradi scolastici.

In aggiunta alla raccolta dei buoni, è stato attivato un progetto che invita docenti e studenti a riflettere se e come le **scelte quotidiane** legate al cibo possano influenzare il clima.

Un'opportunità concreta per trasformare la classe in un **laboratorio di cittadinanza attiva**, dove educazione e sostenibilità si incontrano.

"Cibo e Clima" è anche un concorso aperto a tutte le scuole, dove ogni classe potrà esprimere la propria visione attraverso **elaborati creativi**: video, sceneggiature, disegni o poster.

Strumenti diversi per raccontare un unico grande messaggio: ognuno di noi può contribuire a un mondo migliore attraverso un'alimentazione consapevole.

Per maggiori informazioni: cooperlascuola.it e pagina Facebook.

ALESSI

NUOVO COLLEZIONAMENTO Fabbrica del design italiano dal 1921

Il collezionamento che accompagna l'iniziativa è composto da un totale di **nove premi Alessi** legati al mondo tavola:

- **set posate di varie tipologie e poggia posate linea MAMI Alessi, in acciaio inossidabile 18/10;**
- **cestino pane o portatovaglioli della linea BARK Alessi in acciaio inossidabile 18/10;**
- **contenitori in vetro colorato con coperchio in silicone della linea BARK Alessi.**

Dall'8 settembre al 19 novembre, Soci e clienti riceveranno **1 bollino e 1 Buono Scuola per ogni 15€ di spesa effettuata in tutti i punti vendita Coop.fi e su prenotalaspesa.coopfirenze.it**.



Verranno inoltre erogati bollini aggiuntivi a fronte dell'acquisto di prodotti sponsor.

Per ritirare i premi, i Soci potranno usare i punti accumulati sulla carta Socio invece del contributo in euro.

Le schede per il ritiro dei premi potranno essere consegnate **entro e non oltre il 3 dicembre**.



PRONTI PER LA SCUOLA

Tutto quello che serve, quando serve.

Secondo l'Osservatorio Nazionale Federconsumatori (O.N.F.), nel 2025 la spesa complessiva per libri di testo e materiale scolastico raggiungerà cifre record, con un incremento medio dell'1,7% rispetto al 2024. Per il solo corredo scolastico - zaini, astucci, quaderni, penne e ricambi durante l'anno - una famiglia spenderà in media 658,20€ per ogni alunno.

Le vacanze estive sono quasi finite e, per milioni di famiglie italiane, è arrivato il momento più impegnativo: il ritorno a scuola. Anche quest'anno il caro scuola mette a dura prova i bilanci domestici. Coop, coerente con la missione di tutela del potere di acquisto dei suoi consumatori, raggiunge ancora una volta l'obiettivo di **calmiare i prezzi**, in particolare attraverso il **prodotto a marchio Coop** che rappresenta un elemento fondamentale per garantire l'accesso alle prestazioni base della scuola a chi volesse risparmiare rispetto all'acquisto della marca.



Anche l'offerta della **Linea Vivi verde**, che raggruppa i prodotti Coop ecosostenibili, è stata ampliata.

Da sempre vicina alle famiglie, Unicoop Firenze nei suoi punti vendita propone **speciali kit scolastici**, adatti ad ogni budget senza rinunciare alla qualità. Sarà disponibile lo **Starter kit** composto da prodotti a marchio Coop: un pacchetto utile e completo, che prevede tutto il necessario per la scuola al prezzo davvero conveniente di **9,50€**.

Lo Starter kit è composto da:

- confezione da 3 maxiquaderni Coop;
- temperamatite a due fori con serbatoio Coop;
- confezione da 12 pennarelli a punta fine Coop;
- gomma per cancellare Coop;
- colla stick Coop;
- forbici Coop;
- confezione da due evidenziatori gialli Coop;
- confezione da 10 penne a sfera Coop;
- confezione da 24 matite colorate triangolari Coop;
- confezione da 2 matite in grafite HB Vivi verde Coop.



Scopriamo nel dettaglio da Antonietta le proposte per il ritorno in classe.

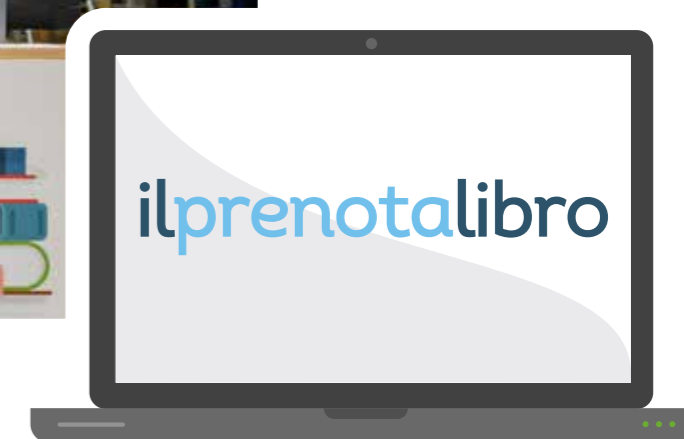
LA NOSTRA SOLIDARIETÀ

Il prossimo 13 settembre in oltre 90 punti vendita di Unicoop Firenze si svolgerà la **raccolta solidale di materiale per la scuola** promossa dalla Fondazione Il Cuore si scioglie con la collaborazione delle sezioni Soci, della rete regionale Pollicino e di oltre 200 associazioni di volontariato locale, per sostenere le famiglie in difficoltà.

Maggiori informazioni su: informatorecoopfi.it



Fino al 30 novembre, i Soci avranno la possibilità di prenotare i testi scolastici con **importanti agevolazioni** tramite il servizio **Il Prenotalibro**.



SE SEI SOCIO PRENOTA ONLINE I TUOI TESTI SCOLASTICI E OTTIENI:

- **15% di sconto** alla cassa sul prezzo di copertina dei testi delle scuole medie inferiori e superiori.
- **5% di sconto** alla cassa sul prezzo di copertina dei testi universitari.
- **500 punti*** per il primo ordine effettuato sui testi delle scuole medie e superiori.



Si accede al servizio **Prenotalibro - Unicoop Firenze** tramite il sito www.coopfirenze.it: registrandosi si possono **prenotare i libri online e ritirarli direttamente nei punti vendita abilitati**.

Nell'Area Riservata del sito sarà possibile controllare l'ordine effettuato e il Socio sarà informato tramite un **SMS** dell'arrivo dei libri nel negozio scelto, dove potrà effettuare il **pagamento**.

Prenotalibro comprende **oltre 300.000 titoli non scolastici**, fra cui narrativa, saggistica, manualistica, libri per bambini, guide turistiche, libri di cucina e molto altro.

La promozione sui testi scolastici è attiva **fino al 30 novembre**.



Da sinistra: **Marina Tofani** e **Antonietta Orlando**, Caporeparto No Food del Superstore Prato Pleiadi.





TENIAMOCI AGGIORNATI!

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

CORRI LA VITA 2025

La corsa solidale che unisce la città.

Ancora una volta la nostra Cooperativa sostiene la raccolta fondi "Corri la Vita" che aiuta le donne colpite da tumore al seno.

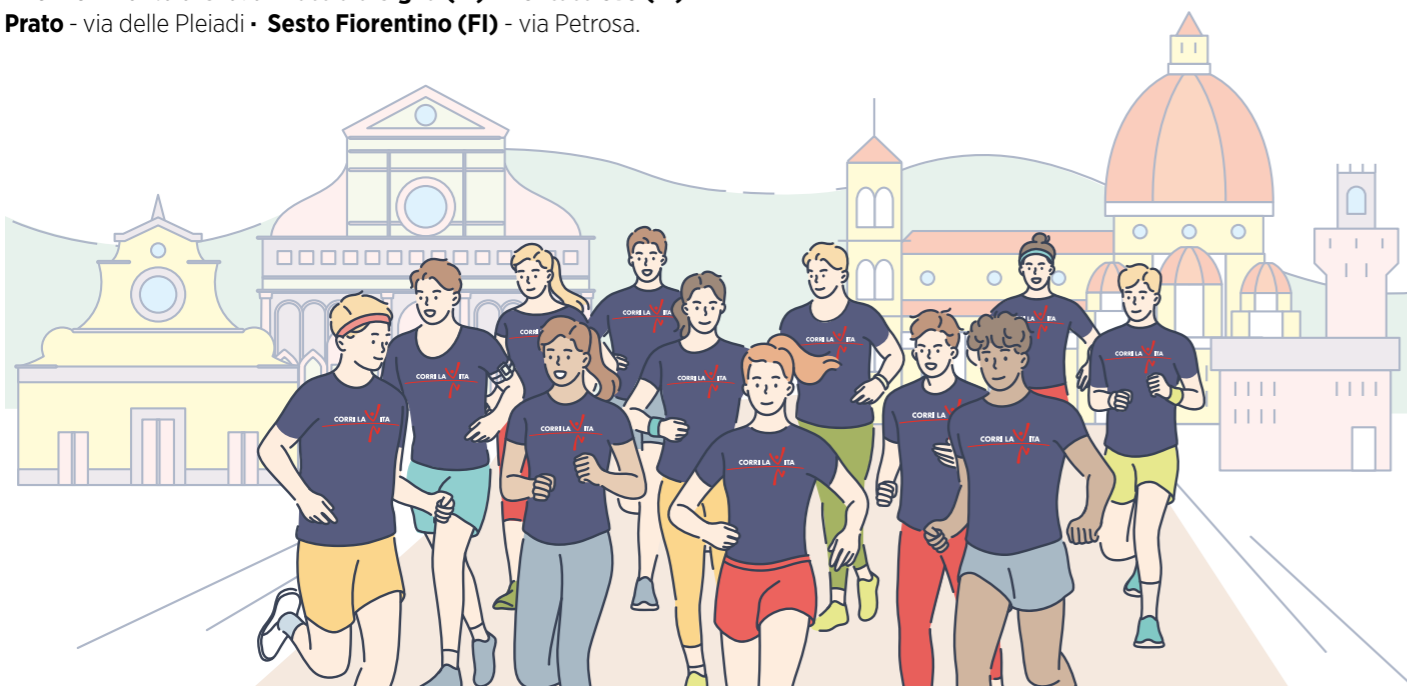
Domenica 28 settembre si svolgerà la XXIII edizione e un fiume di persone attraverserà Firenze dal Parco delle Cascine fino a Piazza della Signoria. Donne e uomini di ogni età, famiglie, gruppi di amici e colleghi parteciperanno alla manifestazione, colorando la città con le magliette ufficiali dell'evento.

Fino a quella data sarà possibile donare, direttamente in cassa, **10€ o 1.000 punti** per ricevere la maglietta dell'evento.

Il **testimonial grafico** di questa edizione è la Basilica di Santo Spirito che, grazie alla creatività dell'illustratrice Chiara Xie, indossa per l'occasione la maglietta dell'iniziativa.

Le magliette sono in vendita presso i seguenti negozi:

Empoli (FI) - via Raffaello Sanzio • **Figline • Firenze** - Coverciano
Firenze - via Cimabue • **Firenze** - Gavinana • **Firenze** - Novoli
Firenze - Ponte a Greve • **Lastra a Signa (FI)** • **Pontassieve (FI)**
Prato - via delle Pleiadi • **Sesto Fiorentino (FI)** - via Petrosa.



TORNA LA BUONA SPESA Con i buoni sconto per i Soci.

In arrivo un nuovo appuntamento con l'iniziativa.

Dal 22 al 28 settembre i Soci che acquisteranno prodotti della Buona Spesa **riceveranno ogni 15€ un buono sconto da 5€**, che la settimana successiva, **dal 29 settembre al 5 ottobre**, potrà essere utilizzato ogni 30€ di spesa, su tutti i prodotti.

L'iniziativa sarà attiva **in tutti i punti vendita Unicoop Firenze e Terre di Mezzo.**

NUOVO APPUNTAMENTO
 DAL 22 AL 28 SETTEMBRE RICEVI I BUONI
 DAL 29 SETTEMBRE AL 5 OTTOBRE SPENDI I BUONI

PER I NOSTRI SOCI
IL BUONO DELLA BUONA SPESA.

BUONO SCONTO DI 5€
 RISERVATO AI SOCI SPENDIBILE
 OGNI 30€ DI SPESA DAL
 29 SETTEMBRE AL 5 OTTOBRE

5€



SOLO SOCI

coop.fi

SCEGLI TU GRANDI MARCHE Dall'11 al 24 settembre.

Torna l'iniziativa dedicata ai prodotti Grandi Marche.

Dall'11 al 24 settembre nuovo appuntamento con l'iniziativa Scegli Tu Grandi Marche, a tutela del potere di acquisto dei Soci. L'iniziativa propone un'ampia scelta di **prodotti scontati del 30, 40 e 50%.**

La promozione è riservata esclusivamente ai Soci.

SCEGLI TU Grandi Marche

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



per i Soci



RADICI PROFONDE E SGUARDO AL FUTURO

Scopriamo il nostro fornitore Azienda Agricola Cammelli.

Da quattro generazioni, un legame con il territorio fondato su rispetto, dedizione e responsabilità.

In un mondo che corre veloce verso l'innovazione, esistono realtà che riescono a coniugare tradizione e progresso con equilibrio e visione.

È il caso dell'**Azienda Agricola Cammelli**, che da quattro generazioni è punto di riferimento nel territorio toscano al confine con Firenze.

Fondata molti decenni fa, in un'epoca in cui l'agricoltura era ancora legata a gesti antichi e conoscenze tramandate oralmente, questa azienda si è evoluta adattandosi ai cambiamenti sociali, tecnologici e climatici, senza mai perdere il **legame con la terra**. I campi, un tempo lavorati a mano con dedizione e **rispetto per i cicli naturali**, sono oggi coltivati con **tecniche moderne**, ma sempre secondo una filosofia sostenibile e responsabile.

Fin dai suoi albori, l'azienda si è relazionata con la nostra "nascente" Cooperativa, instaurando un duraturo rapporto di fiducia.

Racconta il **fondatore Luciano Cammelli**: "Mio nonno iniziò l'attività nel Mugello, poi, come molti altri contadini dell'epoca, si spostò nelle zone della piana fiorentina. Dopo mio padre, ho continuato la tradizione di famiglia, ho trasmesso la passione ai miei figli e, con grande soddisfazione, anche ai miei nipoti.



Luciano Cammelli, Fondatore dell'Azienda Agricola Cammelli.



Ascoltiamo le parole di **Rossella Becchi**, Caporeparto Ortofrutta del Superstore di Lastra a Signa, che ci racconta l'attenzione della Cooperativa per le realtà agricole del territorio.

La produzione di basilico, il nostro prodotto di punta, cominciò negli anni '60.

La prima tipologia di coltivazione era in cassoni che venivano riscaldati dal basso con il letame. Questo permetteva la produzione anche nei mesi invernali, con numeri molto bassi rispetto ad oggi. Non ci siamo mai stancati di sperimentare e questo ha permesso un grande miglioramento nelle coltivazioni, fino ad ottenere un prodotto eccellente.

Avevo finito da poco la scuola quando iniziò il nostro rapporto con Unicoop Firenze.

A quell'epoca consegnavamo ortaggi con un semplice carretto, mentre oggi produciamo per la Cooperativa circa 35-40 quintali di basilico a settimana".

Un prodotto a chilometro zero che viene consegnato in tre tipologie: vaso, mazzetto e in scatola.

La merce arriva sia in consegna diretta ai negozi di zona, sia al nostro magazzino di Scandicci che la invia a tutta la rete.



Alcuni colleghi del reparto Ortofrutta del Superstore di Lastra a Signa, da sinistra: **Lorenzo Andreini** - **Martina Taccetti** - **Daniele Vestri** **Rossella Becchi**, Caporeparto Ortofrutta - **Giacomo Mandi**, Direttore.



BENESSERE ANIMALE E PRATICHE SOSTENIBILI

Conosciamo insieme il nostro fornitore Azienda Agricola Paoli.

La nuova frontiera dell'avicoltura: un modello produttivo che unisce sostenibilità ambientale e benessere animale.



Marcello Paoli, titolare dell'azienda Paoli.

Immerso nella campagna toscana, a pochi chilometri dalle torri medievali ricche di storia di San Gimignano, si trova un unicum per il nostro territorio: l'allevamento di pollame dell'azienda Paoli.

Racconta **Marcello Paoli**, titolare dell'azienda: "Mio nonno fu il pioniere dell'attività di famiglia, fondando l'azienda nel 2009 nella nostra piccola struttura di Calenzano, e io ho ereditato la sua passione.

Il primo contatto con Unicoop Firenze risale al **2022**. Proprio in quella occasione venne ipotizzato un progetto di sviluppo di un prodotto toscano e, nello specifico, di pollo allevato nel centro nord della nostra regione.

Fondamentale è stata la scelta del luogo in cui poter spostare e ampliare le strutture e, non ultimo, il quantitativo di animali al fine di poter collaborare e sostenere le richieste della Cooperativa.

Il risultato di questa ricerca si è concretizzato a **San Gimignano**, dove tuttora alleviamo il pollame".

L'allevamento avicolo è un settore in **continua crescita** grazie alla domanda di carni bianche considerate più leggere e salutari. Una crescita che non può trascurare le implicazioni etiche.

Da sempre attenta allo sviluppo delle realtà toscane, la nostra Cooperativa ha scelto questa giovane azienda che fonda la sua espansione sul benessere animale, un aspetto che influisce direttamente sulla qualità del prodotto finale, sulla sostenibilità e l'etica della produzione.



Alcuni colleghi del Reparto Macelleria del negozio di Sesto viale Pratese, da sinistra: **Giordano Graziani - Stefano Pantaleoni**, Caporeparto Macelleria **Duccio Conti - Tommaso Fissi**, Responsabile Acquisti e Assortimento Carni.

IL BENESSERE ANIMALE: UNA CONDIZIONE INDISPENSABILE PER OGNI TIPO DI ALLEVAMENTO.

Gli animali allevati necessitano di un'alimentazione equilibrata e specifica per la loro specie. Mangimi composti da **cereali di qualità e integrazioni naturali** (come soia, mais, crusca) contribuiscono a migliorare la salute, la crescita e la qualità della carne.

Inoltre, devono poter vivere in **ambienti** che rispettino le loro esigenze naturali, in spazi adeguati con condizioni igieniche impeccabili, pulizia regolare e controllo delle deiezioni, al fine di prevenire la diffusione di parassiti e malattie.

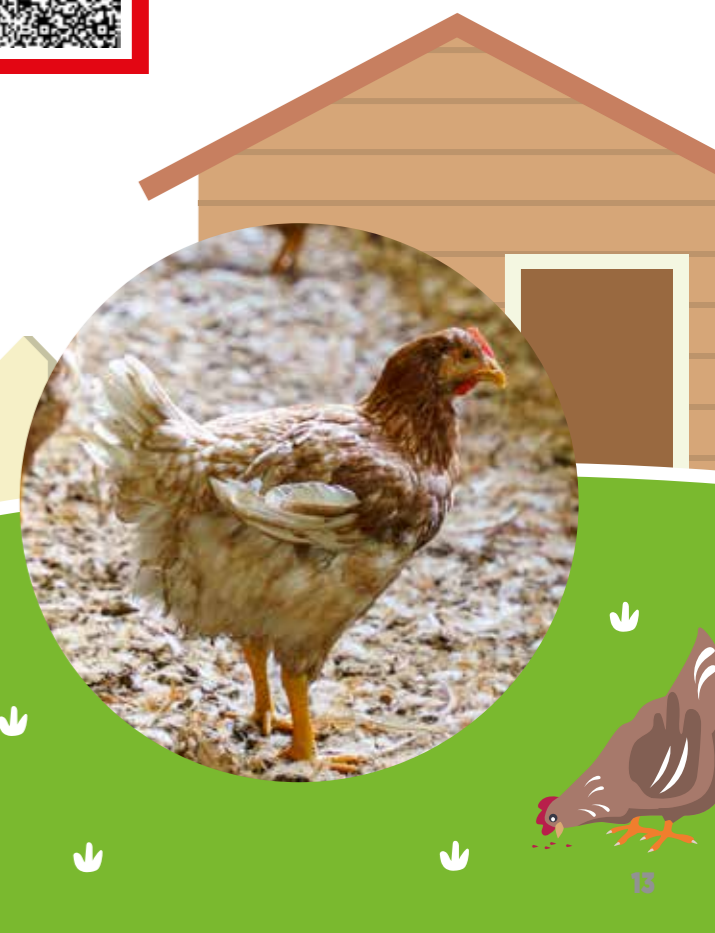
Fondamentali elementi da considerare, per il **benessere fisico e psicologico degli animali**, sono la corretta gestione della luce naturale, l'aerazione dell'ambiente, rumori eccessivi e sovraffollamento che possono compromettere la crescita e la qualità della carne.

Il rispetto del benessere animale si traduce anche in un **miglior rapporto di fiducia tra allevatore e consumatore**, che oggi è sempre più sensibile a queste tematiche.

Unicoop Firenze favorisce lo sviluppo di aziende toscane in cui si tenga conto del benessere animale, della qualità del cibo e della sostenibilità. Solo così possiamo garantire prodotti genuini, rispettare la dignità degli animali e rispondere alla crescente consapevolezza dei consumatori verso un'alimentazione più etica e responsabile.



Guarda il video e scopri di più sull'alta qualità dei polli toscani.





UN FRIGO TUTTO VERDE

Il successo dei nostri prodotti vegani e vegetariani.

Negli ultimi anni i prodotti vegani e vegetariani pronti hanno conquistato uno spazio sempre più rilevante sugli scaffali dei nostri punti vendita e nelle abitudini alimentari degli italiani.

Se un tempo erano considerati una nicchia destinata solo a chi seguiva rigidamente un'alimentazione priva di carne o derivati animali, oggi questi prodotti sono scelti e apprezzati anche da chi non è strettamente vegetariano o vegano.

L'interesse crescente per l'**alimentazione plant-based** nasce da una combinazione di fattori, tra i quali si può sottolineare una maggiore consapevolezza ambientale, curiosità gastronomica e, non ultimo, il miglioramento della qualità dei prodotti offerti. Quelli che una volta erano considerati "sostituti" oggi sono vere alternative, gustose e bilanciate, in grado di soddisfare anche i palati più tradizionali.

La domanda in Italia è in forte crescita: secondo recenti ricerche di mercato, **oltre il 40% degli italiani ha acquistato almeno un prodotto "vegetale" pronto nell'ultimo anno**, anche senza essere vegetariano o vegano. Si parla di flexitari, persone che pur mangiando carne, riducono il consumo e introducono regolarmente alternative vegetali.

Molti Soci e clienti li acquistano **"per provare"** e poi li inseriscono nella routine settimanale. C'è chi li sceglie per un pasto serale senza carne, chi li utilizza per introdurre più verdure nella dieta dei bambini, o chi li porta in ufficio per una pausa pranzo veloce, ma bilanciata.



Questo ha comportato un importante incremento anche dei prodotti a marchio Coop della linea Vivi verde Coop, provenienti da agricoltura biologica. Si tratta di una gamma di **alimenti proteici a base vegetale realizzati con ingredienti biologici, senza l'utilizzo di aromi.**

Il futuro è verde... e sempre più buono. Che si sia vegetariani convinti, curiosi o semplicemente affamati, la scelta oggi è ampia e gustosa. Un segno dei tempi che cambiano, ma anche un'occasione per scoprire che mangiare bene può anche voler dire mangiare diversamente.

Andiamo alla scoperta dei nuovi prodotti plant-based.



Alcuni colleghi del reparto Salumi, Latticini e Surgelati del Superstore di Figline, da sinistra: **Samanta Sottili - Chiara Martucci - Tommaso Bonatti Romina Masci - Francesca Serra - Debora Bertini - Chiara Sacchetti**, Caporeparto Salumi, Latticini e Surgelati.



DAL FORNO ALLA SOSTENIBILITÀ

Il progetto di recupero del nostro pane invenduto.

Un importante traguardo si è concretizzato nell'ambito delle politiche ambientali della nostra Cooperativa per quel che riguarda la valorizzazione di ogni forma di scarto. Nello specifico ci riferiamo al progetto che dà nuova vita al pane invenduto dei negozi che producono internamente il prodotto.

Ne abbiamo parlato con **Emidio Granchi, Business Manager Forneria** e **Nicola Fredducci, Responsabile Energia e Ambiente** di Unicoop Firenze.

“Abbiamo messo a punto un sistema per il recupero del pane invenduto proveniente dalla produzione interna dei nostri negozi. In Cooperativa un simile procedimento viene già attuato per il pane acquistato dai fornitori, che da sempre viene restituito per avviarlo a un nuovo utilizzo.

Dal primo di luglio di questo anno è stata inaugurata una nuova filiera per cui anche il pane di produzione interna dei nostri 28 punti vendita verrà recuperato totalmente.

La destinazione prioritaria di questa categoria di prodotto invenduto rimane verso le Onlus; la parte che resta viene indirizzata a tale progetto.

La merce viene ritirata dalla nostra controllata **Cerealia** che provvede a venderla a mangimifici, per la produzione di mangime animale. Possiamo così dichiarare che niente di quello che si produce viene buttato via” ha raccontato **Emidio Granchi, Business Manager Forneria**”.



Emidio Granchi, Business Manager Forneria.



Nicola Fredducci, Responsabile Energia e Ambiente.



Nicola Fredducci, Responsabile Energia e Ambiente, ha evidenziato l'importanza di questa gestione anche dal punto di vista ambientale:

“Questo progetto rientra tra le attività di economia circolare che la Cooperativa si prefigge di portare avanti.

Si possono definire strategiche per raggiungere anche gli standard che vorremmo rendicontare nei bilanci di sostenibilità.

Lo scopo principale è cercare di ridurre i rifiuti prodotti, gli scarti, e aumentare, conseguentemente, la percentuale di raccolta differenziata.

In questo contesto il progetto di economia circolare del pane diviene esempio concreto di come sia stato possibile ridurre gli scarti del pane prodotto nei nostri punti vendita e rimasto invenduto.

Diamo una nuova vita a quello che finora era considerato un rifiuto. L'industria mangimistica realizzerà con questo pane di scarto, che tornerà a essere valorizzato, un mangime che sarà utilizzato anche negli allevamenti di Coop Italia”.



I nostri colleghi **Emidio e Nicola** ci parlano del progetto di riutilizzo del pane.



UNITI DALLA TRADIZIONE

San Miniato: un negozio che racconta il territorio.

In un mondo in cui tutto sembra correre veloce e impersonale, esistono ancora luoghi in cui le relazioni contano, dove ci si prende il giusto tempo per godersi le cose e le tradizioni non vengono dimenticate. Uno di questi è il Supermercato di San Miniato, punto di riferimento e cuore pulsante del territorio.



Jacopo Batistini, Direttore del negozio di San Miniato.

Infatti la nuova struttura costruita nell'anno **2019** ha incorporato la vecchia che oggi ospita la sezione Soci, gli uffici anagrafe del Comune di San Miniato e la farmacia comunale.

È anche però **un punto vendita all'avanguardia**, basta notare le importanti innovazioni applicate al negozio in termini di risparmio energetico, molto apprezzate dalla nostra clientela. La Cooperativa, coerentemente con la propria missione che ha al centro la sostenibilità ambientale, ha utilizzato **energia da fonti rinnovabili**, installando in copertura pannelli fotovoltaici per oltre 270 kW di potenza.

Il nostro immobile non consuma gas, ma soltanto energia elettrica, la maggior parte della quale proviene appunto da fonti rinnovabili.

Quando, dopo 15 anni, sono tornato nel negozio di San Miniato con il ruolo di Direttore, ho ritrovato tanti colleghi. Mi hanno accolto calorosamente sia quando ero giovane che ora, con la barba bianca.

Appena entrati nell'area di vendita si incrociano colleghe e colleghi sorridenti, esperti, che conoscono i nomi dei clienti, le loro abitudini e le storie delle loro famiglie. Le dipendenti e i dipendenti sono profondamente legati alle **tradizioni locali**, non solo perché le conoscono, ma perché le vivono ogni giorno. Ne abbiamo parlato con **Jacopo Batistini**, Direttore del Supermercato.

“L'approccio è **umano, accogliente, paziente**. Il rispetto per il lavoro e per i Soci si traduce in gesti semplici, ma autentici: una parola gentile, il tempo di ascoltare una richiesta fuori dal comune, la disponibilità a creare rete con altre realtà locali. San Miniato è riconosciuto come un punto di riferimento sul territorio grazie anche alla **sezione Soci** e a tutte le associazioni con cui collaboriamo da tanti anni.

Ogni anno partecipiamo attivamente come Cooperativa, con un **Temporary Store, alla Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco**. L'iniziativa si svolge nelle principali vie e piazze del centro storico di San Miniato alto, il secondo, terzo e quarto fine settimana di novembre.

Ritengo sia giusto definire San Miniato un **negozio storico**.



Da sinistra: **Stefania Bertelli, Barbara Montagnani e Melania Staffetta**.



Da sinistra: **Anna Rossiello e Alessia Pieroni**.

Ho una **squadra molto qualificata e professionale**, che ha integrato tanti nuovi collaboratori a quello che era il gruppo storico del vecchio negozio 312.

Invito tutte le colleghe e tutti i colleghi a venirci a trovare”.



Scopriamo il team affiatato del Supermercato di San Miniato.



Da sinistra: **Ballkeze Fejzaj e Ana Jenny Monroy Alvarez**.



Da sinistra: **Serena Barbieri e Mariarosa Bassini**.

Territorio e contesto

San Miniato è un comune italiano di oltre 27.000 abitanti, in provincia di Pisa.

Il nucleo originario risale al secolo **VIII**, quando un gruppo di longobardi edificò una chiesa dedicata al martire Miniato presso il borgo di San Genesio (oggi importante area archeologica), lungo la **Via Francigena**.

Il centro storico sorge in posizione strategica, su un colle a metà strada tra Firenze e Pisa, per cui fu, in epoca medievale, scena di molteplici scontri fra le due città, fino alla definitiva conquista fiorentina.

Sotto **Federico II di Svevia**, San Miniato divenne sede del vicario imperiale in Toscana, e assunse il nome di “San Miniato al Tedesco”.

Nel **1622** divenne sede vescovile, staccandosi dalla diocesi di Lucca e costruendo un proprio seminario poco distante dal Duomo.

Durante la **Seconda Guerra Mondiale** la città divenne protagonista di una terribile strage nazista nel Duomo, da cui hanno preso spunto i **fratelli Taviani** per la creazione del film “La notte di San Lorenzo”.

San Miniato offre tutto l'anno un'intensa **attività culturale**: dai festival di teatro, ai concerti di musica classica.





EMPOLI PONTORME OTTIENE LA CERTIFICAZIONE BREEAM

International In-Use Commercial - Livello Excellent.

La nostra Cooperativa ha raggiunto un importante traguardo in ambito di sostenibilità e responsabilità sociale.

Unicoop Firenze, da sempre attenta alla sostenibilità sociale e ambientale, ha dimostrato che i suoi standard realizzativi sono ai migliori livelli di prestazione di sostenibilità degli edifici, scegliendo il **modello BREEAM** per la verifica.

Il prestigioso risultato è stato possibile anche grazie al lavoro coordinato di **INRES S.c.r.l.**, consorzio nazionale per la realizzazione e gestione dei punti vendita Coop, in veste di curatore del progetto e direzione lavori, e al supporto tecnico di **Macro Design Studio**.

COS'È IL MODELLO BREEAM?

BREEAM è una metodologia di valutazione della sostenibilità ambientale, sviluppata nel 1988 dalla **Building Research Establishment** (BRE).

Si tratta di una tra le certificazioni più rilevanti a livello internazionale, ideata per monitorare, valutare e certificare la **sostenibilità degli edifici**.

Per ottenere la certificazione BREEAM è necessario adottare pratiche sostenibili non solo in fase di progettazione e costruzione degli edifici, ma anche attraverso i successivi processi di gestione e manutenzione.



I nuovi sensori di CO₂.

Questa certificazione è un sistema di valutazione globale degli edifici che considera una pluralità di aspetti, non solo l'efficienza energetica, ma anche la scelta del sito di costruzione, la gestione efficiente dell'acqua, i materiali impiegati per la realizzazione dell'edificio, lo smaltimento dei rifiuti, il comfort e la salubrità degli spazi interni.



IL SUPERMERCATO DI EMPOLI PONTORME

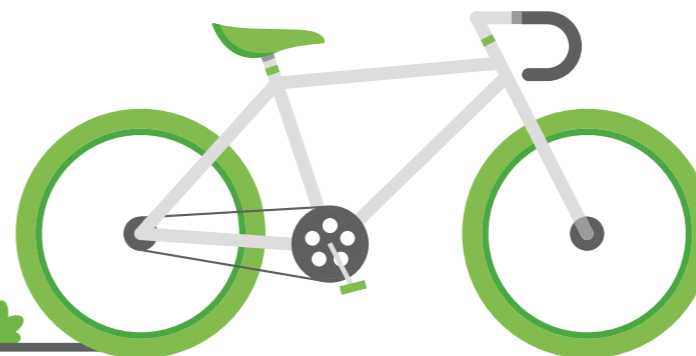
La struttura, di circa 2.000 metri quadri, si distingue per un approccio integrato che guarda sia al valore sociale del progetto, sia ai benefici concreti per chi ogni giorno lo vive.

Dal punto di vista sociale, l'edificio è stato progettato per essere completamente **accessibile e inclusivo**: tutti i percorsi interni ed esterni sono privi di barriere architettoniche e sono presenti parcheggi dedicati sia alle persone con disabilità, sia alle donne in gravidanza.

Dal lato dei **vantaggi per l'utilizzatore finale**, sono state adottate soluzioni tecnologiche e gestionali orientate al benessere, alla sostenibilità e all'efficienza.

Per assicurare la salubrità degli ambienti di lavoro, sono stati installati **sensori di CO₂** nelle aree dedicate al personale. L'illuminazione è interamente a **LED con sensori di presenza**, a beneficio sia dell'efficienza energetica che di quella visiva. L'impianto di **climatizzazione** utilizza sonde di temperatura e sensori di CO₂ per regolare il comfort interno, ottimizzando i consumi.

La **riduzione dei consumi idrici** è garantita da una rete duale che alimenta i WC e l'irrigazione grazie a una vasca di raccolta per l'acqua piovana; inoltre su tutte le rubinetterie sono applicati aeratori per la riduzione del flusso.



La raccolta differenziata è gestita in modo strutturato e puntuale. È stata potenziata la **mobilità dolce** con l'installazione di rastrelliere per biciclette e sono presenti postazioni di ricarica per veicoli elettrici. Unicoop Firenze ha scelto di non fermarsi ai requisiti minimi previsti dal protocollo, ma di andare oltre, cogliendo ogni opportunità per dare maggiore valore all'intero progetto. Un impegno concreto e consapevole, che ha portato a un risultato davvero notevole!



Guarda il video e scopri dal racconto di **Ilaria** le peculiarità che hanno permesso di vincere il premio al negozio di Empoli Pontorme.



Ilaria Borselli, Ufficio Energia e Ambiente.



BUONA PENSIONE, MARCO!

Il nostro collega ci saluta dopo 43 anni in Cooperativa.

Se le persone si possono ricordare dall'entusiasmo e dal sorriso Marco non ha rivali.

Ci siamo incontrati nel suo ormai ex negozio di Prato Fabbricone dove, assieme al Direttore Luca de Martino, abbiamo parlato con quel fare sereno e scherzoso tipico degli amici di lunga data.

Perché hai scelto la Cooperativa per i tuoi primi "43 anni di lavoro"?

Ero sempre andato con i miei genitori a fare la spesa alla Coop e ricordo, dai loro racconti, di essere stato presente all'inaugurazione del negozio di Prato San Marco nell'ottobre del 1974. Venne addirittura inserita una mia foto da piccolo nell'Informatore uscito in quel periodo, avevo un cappottino a quadretti e tenevo per mano i miei genitori.

Quando la mia domanda fu accolta, venni convocato nella sede di Santa Reparata. La mia mamma fu molto felice perché in casa era normale parlare della Cooperativa, mio nonno era stato attivo in quella di Cortona. Vedendomi con gli occhi di oggi, posso dire che ero un bambino di 16 anni quando nel maggio del 1982 entrai in punto vendita, per vivere il primo giorno di questa lunga avventura. Il mese di prova per me fu veramente duro. Ero abituato ad andare a scuola e il mondo del lavoro era totalmente diverso. La mia più grande fortuna fu quella di essere entrato nel punto vendita di Galciana, a Prato, che oggi non esiste più, dove il collega più "vecchio" aveva 27 anni. Divenne subito la mia seconda famiglia! Il Direttore Giuseppe Baldini, che ci ha lasciato, aveva 45 anni,

era come il babbo di tutti, abbastanza severo per insegnare, ma bravissimo a trasmetterci i veri valori della Cooperativa, che ogni giorno respiravamo sul campo.

Quali sono i ricordi legati al tuo primo negozio?

Appena mi fermo a pensare mi vengono subito in mente le meravigliose giornate degli inventari. Partivamo la mattina e, una volta finito il lavoro, ci fermavamo a cena tutti insieme, nell'orto dietro al negozio. Tra di noi avevamo già stabilito, nei giorni precedenti, chi avrebbe dovuto portare le salsicce, chi il pane... Finivamo la giornata così, stanchi, ma con sorrisi e risate.

Ricordo anche il vecchio compattatore, quello con la pressa che schiacciava i cartoni, poi noi dovevamo legarli insieme. Fatto ciò, arrivava il "cartonaio" a ritirarli. Li portavamo all'entrata e per farlo dovevamo passare dall'interno del negozio, perché a Galciana era una piccola bottega! Un altro mondo!

Vorrei ricordare il collega con cui ho fatto tutto il mio percorso: Graziano Lupetti. È stato come un fratello per me, perché era il più grande. Ha avuto anche il ruolo di Vicedirettore ed è lui che mi ha insegnato il mestiere. Siamo stati insieme per 17 anni anche nel negozio di Prato via Bologna.

Dopo il militare, mi mandarono a fare il tirocinio per diventare gastronomo nel punto vendita più importante di Prato, in Piazza San Marco; era l'anno della storica nevicata, il 1985.

Cosa ti piace sottolineare del tuo percorso?

Di recente, nel negozio di Prato Fabbricone, ho ricevuto un inaspettato riconoscimento dalla cara Direttrice Ilaria Fastelli. L'ho scoperto con l'arrivo del nuovo Direttore, Matteo Mele. Ho provato un'enorme soddisfazione perché, sinceramente, io ho lavorato sempre mettendo al primo posto il bene della Cooperativa e l'armonia tra colleghi.

Nella tua carriera in Cooperativa hai cambiato tanti negozi.

Qual è, secondo te, un elemento che li accomuna?

La "casa madre" è la stessa, però ho visto le differenze, non solo nella Cooperativa. Con l'epoca, è cambiato anche il modo di vivere.

Unicoop Firenze si è adeguata, ovviamente non può essere l'azienda di 30 anni fa: è riuscita a stare al passo coi tempi! È stato difficile per noi "vecchio stampo" capire certi cambiamenti, ma sono stati corretti e necessari.

Per me una cosa non è mai mutata: ho sempre trovato rispetto fino al mio ultimo giorno di lavoro.

Ho chiuso i miei giorni in Cooperativa con una sorpresa inaspettata.

La mattina del mio ultimo giorno sono entrato in negozio e sono andato a marcare, non accorgendomi assolutamente che mi stessero facendo un video.

Poi le colleghe mi hanno chiesto, sorridenti, se avessi visto la "mia cassa"! Essendo già in area vendita, ho alzato lo sguardo e, in lontananza, ho visto palloncini con cartelli e scritte che parlavano della mia pensione.

I clienti mi hanno riempito di saluti e di sorrisi, tutto il giorno!

Devo ringraziare le mie colleghe, i miei colleghi e il Direttore, Luca de Martino, per avermi regalato questi momenti e il ricordo di questa giornata che porterò sempre con me.

Nei giorni successivi abbiamo fatto una cena dove hanno partecipato anche i miei precedenti Direttori. È stata una cosa veramente bella, che mi ha fatto molto piacere!



Marco ci saluta: ascoltiamo insieme.



La Cooperativa? Un luogo ricco di ricordi.

BUONA PENSIONE

Marco Lucherini, ex collega del Supermercato Prato Fabbricone.

COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dal 26 giugno al 10 luglio.

Prosciutto Cotto di alta qualità Affumicato Praga - Coop 100g

Il Prosciutto Cotto di alta qualità ha un gusto inconfondibile e unico nel suo genere. **Delicato e leggermente affumicato**, è il prodotto perfetto per la tua estate!

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **682 colleghi**, di cui **563 donne** e **119 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.29 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi hanno apprezzato il prodotto, consigliando una maggiore differenziazione del packaging rispetto al classico prosciutto cotto.



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

La confezione è uguale a quella del prosciutto cotto non affumicato, ci si può confondere.

A me piace così com'è! Lo uso spesso per fare gli involtini di carne, a cui dà un sapore buonissimo.

Squisito, perfetto così.

Le fette sono troppo spesse.

Farro alla Mediterranea - Coop 220g

Il Farro alla Mediterranea Coop è un piatto dal gusto fresco, un'esplosione di colori e sapori che nasce dal connubio tra il farro e le verdure. Pronto da gustare o scaldare al volo in padella o al microonde.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **592 colleghi**, di cui **481 donne** e **111 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **6.17 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

Il prodotto è stato generalmente apprezzato. I commenti più ricorrenti sottolineano il sapore eccessivamente salato e la quantità ridotta del prodotto.



I pareri delle colleghe e colleghi assaggiatori del punto vendita di Scandicci Casellina.



Doserei diversamente gli ingredienti perché ho trovato il prodotto un po' troppo salato. Inoltre la confezione è troppo ricca di dettagli.

Metterei un po' di frutta secca per dare un minimo di croccantezza. È un piatto freddo perfetto per l'estate.

Sono rimasta piacevolmente sorpresa dalla consistenza del farro (né crudo, né stracotto), ma il prodotto secondo me è troppo salato. Sicuramente la causa è il condimento, è veramente saporito.

Non sono amante del farro, ma devo dire che il sapore è buono!



Questo mese parliamo di MOBILITÀ SOSTENIBILE.

A settembre si celebra la **Settimana Europea della Mobilità Sostenibile**, importante iniziativa promossa dalla Commissione Europea per sensibilizzare cittadini, enti e imprese sull'importanza di **muoversi in modo più sostenibile, sicuro e consapevole**.

Mobilità sostenibile significa **ridurre l'uso dell'auto privata, incentivare il trasporto pubblico, promuovere l'uso della bicicletta** o semplicemente **camminare di più**. Significa anche pensare **alla salute del nostro pianeta** e alla **qualità della nostra vita quotidiana**.

In quest'ottica, la nostra Cooperativa promuove e sostiene iniziative concrete, integrate nel piano MYWelfare, per facilitare scelte di mobilità più responsabili.

Per la sola giornata del **19 settembre**, anche quest'anno potrai partecipare ad una **nuova iniziativa** lanciata dal nostro **piano MYWelfare** per promuovere abitudini di spostamento più consapevoli, sostenibili e salutari.

SCOPRI COME PARTECIPARE!



Il 19 settembre scansiona il QR, compila il modulo con i tuoi dati personali e carica una tua foto: condividi con noi come è andata la tua partecipazione!



Fra le nostre opportunità, puoi trovare quelle dedicate al trasporto pubblico:

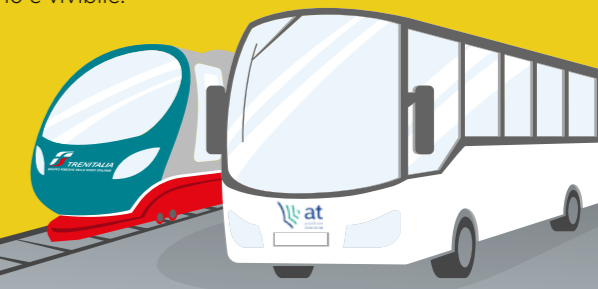
- **Autolinee Toscane;**
- **Trenitalia.**

Si tratta di **strumenti concreti** che aiutano a ridurre traffico, inquinamento e stress legati agli spostamenti quotidiani, contribuendo al benessere collettivo.

Muoversi in modo sostenibile non è solo una scelta individuale, ma un contributo importante per costruire insieme un futuro più sano e vivibile.

Entrambe le soluzioni prevedono:

- **sconti** per chi lavora in Cooperativa;
- possibilità di **rateizzare l'abbonamento** direttamente in busta paga, rendendo ancora più economico e accessibile l'utilizzo del trasporto pubblico.



ESTATE 2025

GRANDE SUCCESSO PER LE INIZIATIVE RISERVATE A NOI DIPENDENTI.

Per l'**estate 2025** MYWelfare ha proposto una serie di convenzioni e iniziative che hanno riscosso successo fra colleghe e colleghi. I **biglietti gratuiti** per l'Acqua Village e i concerti di The Kolors e Pinguini Tattici Nucleari sono stati messi a disposizione di chi lavora in Cooperativa e hanno permesso di unire il divertimento estivo alla convenienza, senza dimenticare la convenzione con tantissimi **cinema** della Toscana per l'iniziativa di MYWelfare "Ciak, si risparmia!".

	TOTALE PARTECIPANTI
ACQUA VILLAGE	465
PINGUINI	387
THE KOLORS	134
	813





FONDAZIONE
IL CUORE
SI SCIOGLE

coop.fi

SOLIDARIETÀ



In collaborazione con

la rete regionale Pollicino e oltre 200 associazioni del territorio.

**SABATO
13 SETTEMBRE
2025**

**RACCOLTA
DI MATERIALI SCOLASTICI
PER LE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ**

social design

idea
uniccofirenze

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

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



oppure inquadra il QR Code.

Per noi che ci lavoriamo.

Scarica la nuova App MYA da:



Google
Play



App
Store

