



N° 122  
Ottobre 2025

# CONVENIENZA CHE FA LA DIFFERENZA

Aiutiamo Soci e clienti a risparmiare, ogni giorno.



## IN QUESTO NUMERO:

- La Cooperativa dalla parte dei consumatori.
- La nuova App **coop.fi** dedicata ai Soci.
- Al Bosco di Montopoli, un incontro per far crescere la sostenibilità.
- Montemurlo, un negozio e la forza dei suoi lavoratori.



**IN PRIMO PIANO**

**03** La Cooperativa dalla parte dei consumatori. Consumi e stili di vita degli italiani di oggi e di domani.

**APPROFONDIMENTO**

**06** Nuova App Coop.fi. Dedicata a Soci e clienti.

**AMBIENTE**

**08** Benvenuto, Otto! Il robotto intelligente per la raccolta differenziata.

**10** Un bosco di idee. Al Bosco di Montopoli, un incontro per far crescere la sostenibilità.

**I NOSTRI NEGOZI**

**12** Una squadra vincente. Montemurlo, un negozio e la forza dei suoi lavoratori.

**I NOSTRI REPARTI**

**14** Piccoli semi, grandi tesori. I legumi, tra tradizione e scelte alimentari consapevoli.

**NOI**

**16** Barbara va in pensione. La nostra collega ci saluta con affetto.

**I NOSTRI PRODOTTI**

**18** Come sono andati gli assaggi dei Prodotti a Marchio? Dal 18 settembre al 2 ottobre.

**ACCANTO A TE**

**20** MYWelfare. Incontra MYWelfare.

**22** MYWelfare. Questo mese parliamo del corso gratuito di lingua italiana.

**23** MYWelfare. Questo mese parliamo del nostro impegno durante la Settimana Europea della Mobilità Sostenibile.

**SOLIDARIETÀ**

**24** Sabato 18 ottobre, raccolta alimentare. Alimenta la Solidarietà.



**Francesca Gatteschi,**  
Direttrice Soci di Unicoop Firenze.

## A FIANCO DEI SOCI PER FAR FRONTE ALLE NUOVE POVERTÀ.

Unicoop Firenze conferma la sua convenienza.

Il Rapporto Caritas sulla povertà in Toscana, presentato agli inizi di settembre, ci dice che sempre più persone rinunciano alle cure mediche. A farlo sono per lo più anziani, con misere pensioni, ma anche giovani che lavorano e ricevono uno stipendio che non basta, però, ad arrivare a fine mese. Dal 2007 non si era mai registrato un dato così alto di persone che vivono in condizioni di fragilità: sono 29.297 (+3,9% rispetto alla rilevazione precedente).

Il rapporto ha fatto emergere una nuova classe di lavoratori poveri, soprattutto giovani e donne con contratti part-time e informali.

Per queste persone anche i costi della spesa alimentare sono causa di preoccupazione.

Di fronte a questa realtà, sarebbero necessarie misure a livello nazionale; in mancanza, come forma di assistenza mutualistica, la **cooperazione** può giocare un ruolo chiave.

Lo dimostra anche l'indagine annuale di **Altroconsumo**, l'associazione indipendente dei consumatori che regolarmente mette a confronto i punti vendita della grande distribuzione italiana. Anche quest'anno **Unicoop Firenze risulta essere l'insegna più conveniente della Toscana.**

La ricerca ha toccato 67 città in Italia, fra le quali Arezzo, Firenze, Lucca, Pisa, Prato, dove Unicoop Firenze conquista il primo posto nella classifica dei supermercati più competitivi e convenienti.

Per i nostri Soci la certezza di potersi avvantaggiare di prezzi "giusti" vale più di mille promozioni: lo dimostra il numero di chi continua a scegliere i punti vendita di Unicoop Firenze. A maggior ragione, visto il quadro a tinte fosche dipinto dal Rapporto Caritas di cui parlavamo all'inizio. In questi contesti i **soggetti attivi sul territorio** possono fare la loro parte per ridurre le difficoltà dei cittadini, sostenendoli anche economicamente. Noi, come sempre la facciamo.

Tratto dall'Informatore, ottobre 2025.

# LA COOPERATIVA DALLA PARTE DEI CONSUMATORI

Consumi e stili di vita degli italiani di oggi e di domani.

L'Associazione Nazionale Cooperative di Consumatori (Ancc-Coop), con la collaborazione scientifica di Nomisma, ha stilato il Rapporto Coop per l'anno 2024.

Se è vero, infatti, che nel **2024** la **spesa complessiva** delle famiglie italiane è cresciuta del **+0,5%** rispetto a cinque anni fa, oltre la metà è assorbita dalle spese obbligate. Tra queste c'è il **cibo**, che gli italiani intervistati consumano prevalentemente a casa.

Infatti tornano a crescere nella sfera domestica i consumi (e le preparazioni) alimentari, mentre nei primi 6 mesi del 2025 la spesa per la ristorazione fuori casa cala del **2,2%** rispetto al 2024 e 1 italiano su 3 dichiara che vi rinuncerà ulteriormente nei mesi a venire.

Sparzati via ostentazione e possesso, siamo diventati **idealisti e pragmatici allo stesso tempo**, almeno secondo la ricerca.



03 > IL LARGO CONSUMO

## La rinascita del cibo

Il 2025 consacra il cibo come specchio dell'Italia che cambia e si muove dalla tradizione verso nuovi stili alimentari. Il fresco torna protagonista del carrello, simbolo di autenticità e benessere quotidiano. La dieta mediterranea resta bussola culturale, ma convive con regimi personalizzati e plant-based. Il fuori casa ancora non recupera rispetto al preandemia e il delivery perde terreno, mentre la cucina domestica riconquista centralità. Il biologico corre, trainato da ortofrutta e Mezzogiorno. Il consumo di proteine vegetali diventa un nuovo fenomeno, tra moda e salute.

Gli ultraprocesati arretrano, mentre si sperimentano nuove pharma diet. Il beverage si rinnova con la rivoluzione del low/no alcohol e del bere consapevole. E in tutto questo, le imprese della filiera sono chiamate all'innovazione di prodotto e di processo.

Allo stesso tempo, i carrelli della spesa, nei primi sei mesi del 2025, registrano una crescita su base annua, rispettivamente, del **+3,8% a valore** e del **+2% a volume**.

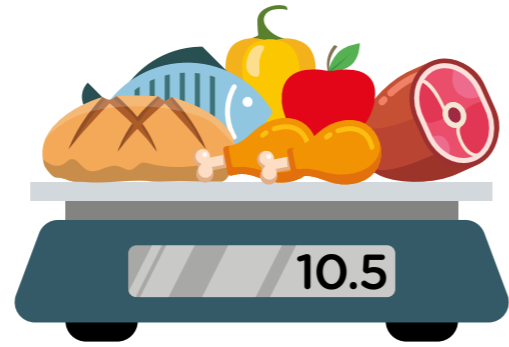
A fare da traino, **frutta e verdura e altri comparti del fresco**. Negli ultimi 12 mesi, **i sostituti vegetali** delle proteine animali hanno registrato un aumento **10 volte superiore** a quello delle carni. Gli italiani sembrano non poter rinunciare più al **cibo salutare**: 7 su 10 dichiarano di leggere abitualmente le etichette nutrizionali. In tavola troviamo più frutta esotica, latte fermentato, pane, yogurt, olio e meno zucchero, sale e carboidrati.

Soprattutto **calano gli acquisti di cibi ultraprocescati**: più compaiono additivi in etichetta e più diminuiscono le vendite.

Il cibo assume, nella percezione corrente, una funzione di **alleato della salute**, da perseguire ad ogni costo; la longevità si conquista a tavola, certo, ma non si disdegna nemmeno l'uso di **farmaci ad hoc**.

Il **16%** degli italiani ha già usato o sarebbe interessato a provare farmaci per il **diabete** che hanno anche un impatto diretto sul metabolismo e dunque tengono il peso sotto controllo.

Ogni grammo conta e il controllo del peso, che quasi 1 italiano su 4 fa almeno una volta a settimana, può spiegare il vero e proprio **boom di vendite delle bilance**, sia per la persona, che per gli alimenti. Le prime registrano un aumento esponenziale nei primi sei mesi dell'anno, pari a **oltre il 55%** (432.000 pezzi in più venduti), mentre le seconde segnano un **+5,5%**.

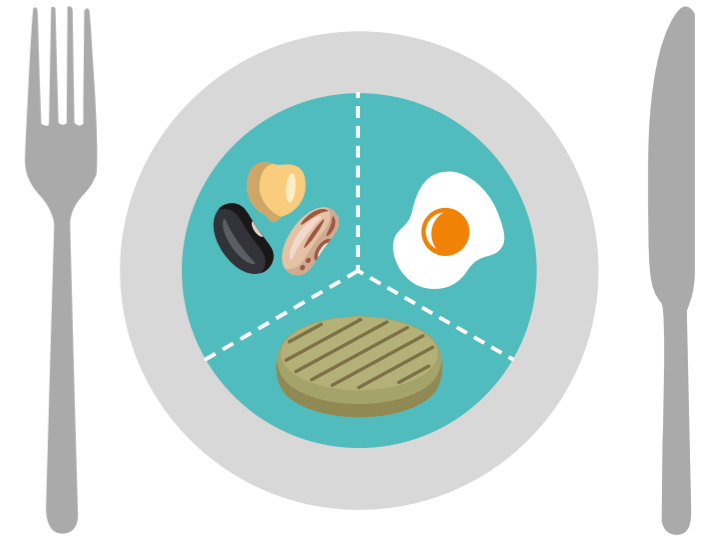


Il mantra della magrezza alimenta anche l'altra grande passione degli italiani, ovvero la **dieta iperproteica**, già seguita dal **17%** della popolazione: le vendite dei **sostituti vegetali** della carne crescono del **20,9%**, seguiti da **uova (+7,8%)** e **legumi (+5%)**.

Gli italiani sembrano affrontare un **profondo cambiamento nel loro sistema valoriale**: si descrivono come guidati da **onestà (50%), rispetto (46%)** e **molto meno interessati a ricchezza (10%), successo sociale e carriera** (ex-aequo al **7%**).

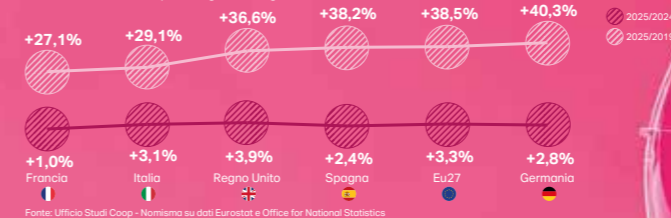
Dopo anni di spinta laicista, riemerge l'importanza della **religione** nel nostro Paese più che nel resto d'Europa, e più in generale il ricorso a **percorsi di spiritualità**; il **45%** degli italiani, soprattutto uomini e under 35, ammette di averli intrapresi o di avere intenzione di farlo.

A confermare questo cambio di rotta anche il mercato tecnologico: rispetto al 2022, gli acquisti di **smartphone** sono **diminuiti di 2 milioni di unità**.

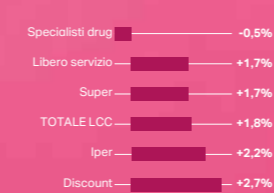


## Prezzi food, l'Italia meglio dell'Ue

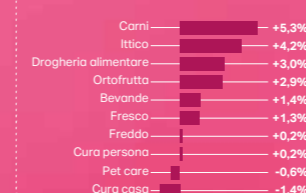
**INFLAZIONE ALIMENTARE ITALIANA STABILE SOTTO LA MEDIA UE**  
(Tasso di inflazione su base annua per prodotti alimentari e bevande analcoliche, principali paesi europei e media UE27, valori %, periodo gennaio-luglio)



**SPRINT DEI PREZZI NEL DISCOUNT**  
(Tasso di inflazione su base annua per canale, Largo Consumo Confezionato, Omnichannel, valori %, periodo gennaio-giugno, 2025)



**I FRESCHI SPINGONO I PREZZI**  
(Tasso di inflazione su base annua per reparto, Largo Consumo Confezionato, Omnichannel, valori %, periodo gennaio-giugno, 2025)



**19%**  
Teme un aumento dei prezzi all'acquisto dovuto a tensioni commerciali con gli Stati Uniti

**I MANAGER STIMANO UNA RIDUZIONE DELL'INFLAZIONE**

(Quali sono le sue previsioni rispetto all'andamento in Italia dei prezzi di prodotti del Largo Consumo Confezionato?, valori %, totale campione manager food & beverage)

**+2,0%**  
Variazione dei prezzi al consumo

Fonte: Ufficio Studi Coop - Nomisma "The New World Outlook", executive survey, agosto 2025

## Greenspiration, gli italiani non rinunciano alla tutela dell'ambiente

**IL CLIMATE CHANGE NON PUÒ PIÙ ASPETTARE**  
(Valori %, totale campione)

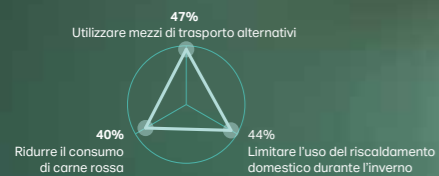
**73%** Italiani che considerano il cambiamento climatico un'emergenza reale causata principalmente dalle attività umane

Aumenta la consapevolezza: **+9% rispetto al 2024**

Fonte: Ufficio Studi Coop - Nomisma "Today, Tomorrow", consumer survey, agosto 2025

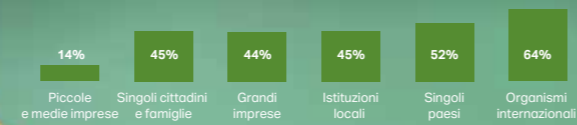
**36%** Italiani secondo cui il cambiamento climatico dovrebbe essere una priorità tra gli obiettivi di sostenibilità da perseguire

**GLI ITALIANI PRONTI A FARE LA LORO PARTE**  
(Quali azioni sarebbe disposto/a ad adottare per contribuire a limitare il riscaldamento globale e combattere il cambiamento climatico?, valori %, top3)



Fonte: Ufficio Studi Coop - Nomisma "Today, Tomorrow", consumer survey, agosto 2025

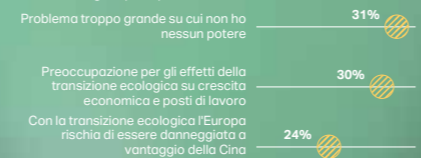
**CLIMATE CHANGE, UN PROBLEMA DA RISOLVERE ISTITUZIONALMENTE**  
(Per lei chi può realmente contribuire a rallentare il cambiamento climatico?, valori %, chi considera prioritaria la lotta al cambiamento climatico tra gli obiettivi di sostenibilità)



Fonte: Ufficio Studi Coop - Nomisma "Today, Tomorrow", consumer survey, agosto 2025

**LE DIFFICOLTÀ DELLA TRANSIZIONE GREEN**  
(Valori %, totale campione)

**1 italiano su 4** è meno motivato ad agire contro il cambiamento climatico. Ragioni principali:



Fonte: Ufficio Studi Coop - Nomisma su dati YouTrend

# NUOVA APP coop.fi

Dedicata a Soci e clienti.

La realizzazione dell'App Coop.fi rappresenta un ulteriore passo nel percorso di digitalizzazione che la Cooperativa ha intrapreso dal 2022 con la messa online del nuovo sito e l'adozione del CRM.

**G**li **obiettivi** sono avvicinare il Socio alla vita della Cooperativa, facilitando la fruizione di specifici servizi, aumentando il livello di coinvolgimento, potenziando la comunicazione e creando attrattiva per nuovi Soci, soprattutto i più giovani.

Saranno disponibili le funzionalità ad oggi presenti sul sito, cioè:

- **Area Riservata** - Soci e clienti possono registrarsi e accedere alla propria Area e a servizi e funzioni a questa collegati (aggiornamento informazioni anagrafiche, consensi Privacy, newsletter, etc.).
- **Carta Socio digitale.**
- **Prestito Sociale web** - I Soci Prestatori abilitati possono accedere anche sull'App al proprio deposito di Prestito Sociale, con le medesime funzionalità previste sul web.
- **Volantino sfogliabile e Catalogo Premi** - Soci e clienti trovano nell'app il volantino in formato sfogliabile del punto vendita preferito (se impostato) e di tutti gli altri negozi della rete.
- **Scontrino digitale** - Soci e clienti hanno a disposizione una sezione dove vengono salvati gli scontrini digitali e possono attivare lo scontrino ridotto.
- **Iscrizione agli eventi** - Soci e clienti possono accedere al catalogo eventi ed eventualmente iscriversi se interessati a partecipare.



- **Diventa Socio** - I clienti possono richiedere di diventare Soci della Cooperativa in modalità full digital o ibrida, completando la richiesta in negozio.
  - **Richieste di assistenza** - Accesso ai servizi di assistenza (Ufficio Relazioni Soci e Clienti) messi a disposizione dalla Cooperativa.
- A queste si affiancano le nuove:
- **Storie** - Ai Soci e ai clienti sono resi disponibili contenuti multimediali in modalità analoga alle stories di Instagram.
  - **Notifiche push** - Attivabili dall'utente per ricevere avvisi su temi che ritiene importanti.
  - **Nucleo Soci** - I Soci possono costituire un Nucleo Soci (massimo sei Soci) all'interno del quale condividere i punti Socio.

Nel corso del nuovo anno saranno effettuati ulteriori aggiornamenti con l'inserimento di nuovi servizi.

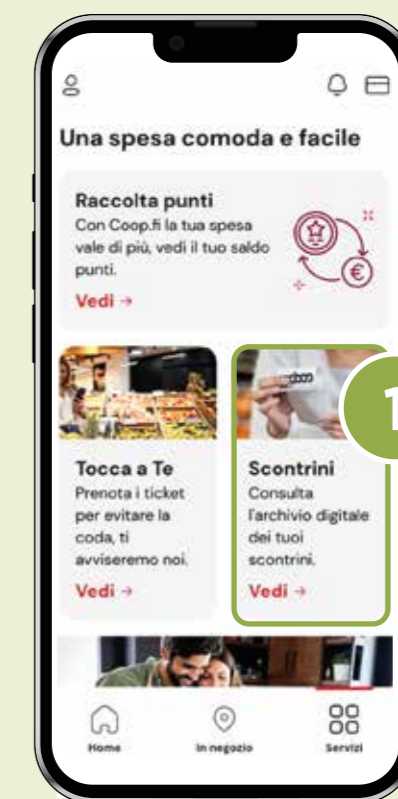


## ECO SCONTRINI

All'interno della nuova App Coop.fi è stata introdotta una sezione dove i Soci possono attivare l'**Eco Scontrino**. Un'importante funzione che permette all'utente di scegliere di risparmiare carta.

Attivando il servizio, al momento del pagamento in negozio il Socio riceverà una versione cartacea ridotta, pensata per limitare l'impatto ambientale.

Lo scontrino completo sarà comunque sempre consultabile, in formato digitale, nell'**Area Riservata** del sito e dell'App Coop.fi o nella App SalvApp.





# BENVENUTO, OTTO!

## Il robottino intelligente per la raccolta differenziata.

La Cooperativa ha presentato una grande innovazione ambientale sensibilizzando tutti alla raccolta differenziata.

L'invenzione è della start up toscana **Ganiga Innovations**, che ha creato un sistema brevettato di intelligenza artificiale capace di riconoscere, analizzare e classificare automaticamente i rifiuti, stimandone peso, volume e impatto ambientale. La prima installazione del prototipo è avvenuta lo scorso novembre presso il Superstore di Cascina seguita da quella nel Superstore di Ponte a Greve.

Proprio nella galleria di quest'ultimo negozio, abbiamo parlato con **Nicola Fredducci, Responsabile Energia e Ambiente**.

“Questa soluzione, altamente tecnologica e innovativa, vuole essere una proposta concreta che porti una risposta a una problematica annosa per la Cooperativa e, in generale, per gli spazi comuni, cioè individuare un sistema corretto per gestire la raccolta differenziata dei rifiuti.

In tutti gli spazi aperti alla cittadinanza (parchi, stazioni, aeroporti, e, come nel nostro caso, gallerie commerciali) si presenta un'altissima frequentazione di persone, clienti eterogenei ai quali diventa molto complesso spiegare i corretti meccanismi della raccolta differenziata.

È proprio sui dati raccolti, che evidenziano le criticità della raccolta differenziata negli spazi comuni, che la Cooperativa ha indirizzato la sua attenzione, cercando di trovare una soluzione concreta.

Tre anni fa siamo entrati in contatto con alcuni giovani brillanti, che hanno avviato una startup, andando a brevettare il software che sta alla base di questo dispositivo.



Nicola Fredducci, Responsabile Energia e Ambiente.

La Cooperativa ha saputo dare risposta a un problema concreto sostenendo il progetto di un gruppo di giovani che, partiti con una startup, sono oggi diventati, grazie a questo successo, una S.r.l. con oltre 20 dipendenti. Così facendo, ha ancora una volta investito fortemente sul nostro territorio toscano.



Nicola ci presenta il robot Otto.

Questo software è in grado di riconoscere istantaneamente, grazie a un dispositivo fotografico, il rifiuto.

L'intelligenza artificiale fa sì che questo rifiuto sia comparato alla miriade di foto che il database interno ha immagazzinato. Grazie al riconoscimento, il robot lo associa all'immagine più vicina. Dopodiché il rifiuto riconosciuto viene indirizzato nel cestino apposito attraverso un sistema di dischi rotanti.

Il monitor del cestino Otto visualizza la tipologia dello scarto conferito e, istantaneamente, informa e forma chi conferisce sul corretto smaltimento.

Dopo questa prima fase di test, possiamo concretamente dire che si riescono a ottenere percentuali di raccolta differenziata che arrivano quasi all'80% e tutto grazie ai due cestini Otto.

# otto



# UN BOSCO DI IDEE

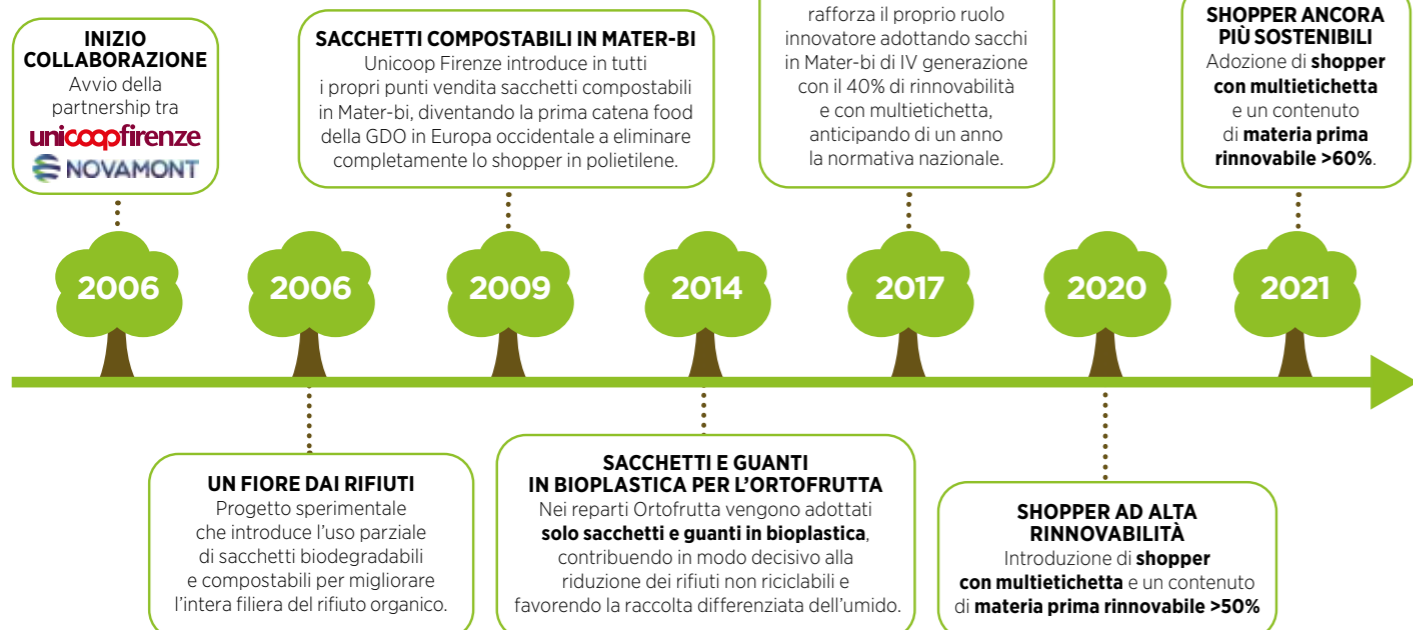
## Al Bosco di Montopoli, un incontro per far crescere la sostenibilità.

Un'importante iniziativa si è svolta martedì 16 settembre nella cornice del Bosco di Montopoli.

**Q**uesto luogo, rappresentativo dell'importanza che la nostra Cooperativa riserva da sempre alle tematiche ambientali, ha ospitato nella sua aula didattica un incontro dedicato alla **sostenibilità** e, in particolare, alla **raccolta differenziata dei rifiuti**.

Un momento di formazione con le **Direttrici, i Direttori e i Responsabili del Servizio al cliente** provenienti da 12 negozi che attualmente ospitano, negli spazi attigui all'area vendita, un allestimento, sviluppato in sinergia con **Novamont**, che racconta quali siano le buone pratiche nella gestione dei rifiuti.

Dopo il **messaggio di benvenuto e l'apertura della giornata** a cura di **Antonio Renzi, Responsabile Formazione, Luca Braccesi, Direttore Acquisti**, ha illustrato l'importante percorso che Unicoop Firenze ha intrapreso negli anni, portando sempre innovazione dal punto di vista **della sostenibilità e del rispetto per l'ambiente**.



Per i prossimi anni **Unicoop Firenze si pone obiettivi ambiziosi in materia ambientale, legati alla missione e ai valori stessi della nostra Cooperativa**.

È seguito l'intervento di **Nicola Fredducci, Responsabile Energia e Ambiente**, che ha **mostrato i progressi e i traguardi che la nostra Cooperativa ha raggiunto in materia di raccolta differenziata**.

È importante ed essenziale **accrescere la sensibilità su questa tematica al fine di riuscire sempre più a differenziare i rifiuti** e, soprattutto, cercare di produrre meno scarti possibile.

Sono seguiti i contributi in materia dei due rappresentanti degli importanti partner presenti: **Novamont e Legambiente Toscana**.

**Francesco Raza, Responsabile della Sostenibilità del gruppo Novamont**, con le sue parole **ha confermato l'impegno ormai più che decennale tra Unicoop Firenze e Novamont nell'ambito della sostenibilità**.

Sottolineando come **la nostra Cooperativa**, proseguendo la collaborazione con l'azienda da lui rappresentata, abbia **consentito a Novamont di sviluppare sempre più prodotti innovativi nel rispetto dell'ambiente**.

**Stefano Donati, Responsabile Economia Circolare di Legambiente Toscana**, ha **sottolineato l'importanza dei rapporti consolidati negli anni di collaborazione con Unicoop Firenze su temi quali sostenibilità, ambiente e buona gestione sia dell'energia che dei rifiuti**.

**Ha affermato quanto sia essenziale far crescere consapevolezza e conoscenza di come ciò che una volta era trattato come rifiuto, in realtà oggi possa diventare, nelle prospettive dell'economia circolare, nuova materia prima**.

Ultimo, solo in ordine cronologico, l'intervento di **Tommaso Perrulli, Responsabile di Progetti Speciali e Scuola della Direzione Soci**, che ha catturato l'attenzione dei presenti con il racconto della genesi del Bosco di Montopoli.

Il **progetto nasce dalla grande Campagna "Abbraccia un albero" che Unicoop Firenze realizzò nel 2021** coinvolgendo tutti i punti vendita e che vide la partecipazione effettiva dei Soci, attraverso **donazioni che raggiunsero un totale di 220.000 euro**. Un grandissimo risultato che ci racconta di quanto **grande sia la sensibilità verso l'ambiente tra i nostri Soci**.

Parlando del Bosco di Montopoli, queste sono state le azioni che abbiamo eseguito: 1) La **rigenerazione del suolo**, eliminando le 17.500 tonnellate di cemento e asfalto che coprivano tutti i 6 ettari. 2) La **piantumazione di 3.000 piante**, alberi, che hanno la funzione di re-naturalizzare il suolo e di depurare l'aria. 3) La creazione dell'**Aula Didattica**, oggi frequentata dagli studenti delle scuole medie Toscane, arrivando a coinvolgere quasi **150 classi**, per un totale di circa **4.000 studenti**.

Oltre agli studenti, **il Bosco di Montopoli è vissuto dalle associazioni e dalle istituzioni del territorio**, con tante iniziative, che vanno dai festival culturali, fino a veri e propri convegni su turismo, ambiente e energia.

Viviamo insieme l'evento al Bosco di Montopoli.



# UNA SQUADRA VINCENTE

Montemurlo, un negozio e la forza dei suoi lavoratori.

Nel primo pomeriggio di un autunno che si sta affacciando alle nostre porte, siamo andati a scoprire il negozio di Montemurlo.

**A** traverso la grande vetrata che precede l'area vendita, mostrando la bella tenuta del negozio, i sorrisi delle colleghe e dei colleghi che stavano lavorando in barriera casse hanno accolto il nostro ingresso.

Ci siamo fermati con il **Direttore Simone Panattoni** che ci ha raccontato, con molto entusiasmo e soddisfazione, i tratti distintivi del suo negozio.

"**Montemurlo** è un supermercato in cui i Soci e clienti vivono un rapporto di fiducia e di attaccamento verso la nostra Cooperativa.

Questo anche grazie ai tutti i miei collaboratori: mi riferisco sia al gruppo dirigente che a tutti coloro che lavorano in questo punto vendita.



**Simone Panattoni**, Direttore del negozio di Montemurlo.

Dal mio arrivo sono stato felice di vedere come, sempre di più, si siano creati legami di collaborazione tra tutti noi, che vanno oltre l'ambito lavorativo. Questo ha contribuito a costruire un clima interno positivo, favorendo anche il desiderio di trascorrere del tempo insieme anche al di fuori del lavoro. L'attaccamento al gruppo e alla nostra organizzazione si è misurato anche in occasione di una piccola "ristrutturazione" che ci ha visti protagonisti lo scorso anno.



Da sinistra: **Cinzia Bulgherini**, Responsabile servizio al cliente e **Chiara Castelnovi**.



Da sinistra: **Franco Fattibene**, **Silvia Degl'Esposti**, **Martina Melani** e **Jenny Druidi**.



**Camilla D'Orso**.



**Loredana Lorenzini**.



**Lorenzo Biagi**.



**Federica Caramelli**.

È stato deciso un intervento per contrastare l'apertura di un negozio di un'insegna della concorrenza, proprio davanti al nostro. Si è cercato di migliorare la **fruibilità dei percorsi di spesa** relativi alla piazza dei Freschi attraverso una nuova configurazione delle isole **Ortofrutta**, dei **banchi frigo** e della linea servita della **Forneria**, come previsto dal formato del Super di Riferimento.

Con immenso piacere posso dire, e i dati di vendita mi supportano in questo, che siamo riusciti addirittura a incrementare le vendite. Il segreto? **La dedizione dei nostri lavoratori**.

Non solo competenza e professionalità, ma anche **un forte senso di appartenenza alla Cooperativa** hanno permesso all'attività di superare i momenti più critici.

Il rapporto con i Soci e i clienti, la disponibilità e la cura quotidiana sono diventati i veri tratti distintivi rispetto a una concorrenza spesso più impersonale.

Oggi il negozio non è solo un luogo di acquisto, ma uno spazio di fiducia e vicinanza, che testimonia come l'impegno condiviso e l'attaccamento al proprio lavoro possano fare la differenza".



Da sinistra: **Jessica Cortese** e **Simona Fregi**.



**Conosciamo le colleghe e i colleghi del negozio di Montemurlo.**

## Territorio e contesto

**N**el Paradiso, al versetto 63 del Canto XVI, Dante scrive: "Sariesi Montemurlo ancor de' Conti".

Il comune di Montemurlo si trova ai margini, tra l'appennino tosco-emiliano e la piana di Firenze-Prato-Pistoia.

La parte antica del centro si erge maestosa su un colle dove sorge la **Rocca** risalente al XIV secolo e, inoltre, raccoglie importanti ville appartenute alle più prestigiose famiglie fiorentine: **Villa Pazzi al Parugiano**, **Villa Strozzi** e **Villa del Barone**.

Con una superficie di 30,66 km<sup>2</sup> e una popolazione di oltre 19.000 abitanti, il comune include le località di Bagnolo e Oste.

Montemurlo è parte integrante del distretto tessile locale. Qui molte aziende di punta del settore hanno sede; è uno dei luoghi-simbolo dove prende vita la filiera del meraviglioso mondo della moda.

**Il riciclo e il riuso** rappresentano l'anima del processo produttivo tessile pratese, con le pregiatissime stoffe che escono dai grandi stabilimenti della zona industriale di Oste.





# PICCOLI SEMI, GRANDI TESORI.

## I legumi, tra tradizione e scelte alimentari consapevoli.

**Nella nostra regione i legumi rappresentano molto più di un semplice alimento: sono il frutto di una cultura millenaria che parla dell'amore per la terra e della sapienza dei suoi coltivatori.**

La coltivazione dei legumi affonda le sue radici in tempi antichissimi, quando popoli come gli **Etruschi** iniziarono a coltivare queste terre fertili.

**Fagioli, ceci, lenticchie e fave** erano alimenti essenziali nell'alimentazione quotidiana, grazie alla loro capacità di arricchire il terreno e fornire proteine di qualità.

Le famiglie contadine hanno sempre considerato i legumi un elemento chiave per la sopravvivenza, soprattutto in periodi di difficoltà e carestia. **Le conserve fatte in casa**, come i fagioli secchi o i ceci, garantivano una scorta alimentare duratura e nutriente per tutto l'anno.

La semina e la raccolta seguivano il **calendario stagionale** ed erano spesso accompagnate da riti e festività che celebravano il profondo legame tra uomo e natura.

La nostra Cooperativa ancora oggi **porta avanti e promuove un'agricoltura sostenibile** e rispettosa dell'ambiente.

Un legume locale, coltivato nel rispetto della stagionalità e del territorio, si distingue per **la consistenza, il colore brillante e l'aroma intenso**.

Oggi il loro rilancio è ancora più importante: non solo per preservare la tradizione, ma anche per rispondere alle esigenze di una **dieta sana, equilibrata e rispettosa dell'ambiente**.



Niccolò Concina, Buyer.

Contengono **carboidrati complessi**, che rilasciano energia lentamente, e un'elevata quantità di **fibre**, fondamentali per la salute intestinale e la prevenzione di malattie metaboliche. Sono fonti importanti di **minerali** (ferro, potassio, magnesio) e **vitamine del gruppo B**, con un contenuto di grassi ridotto e privi di colesterolo.



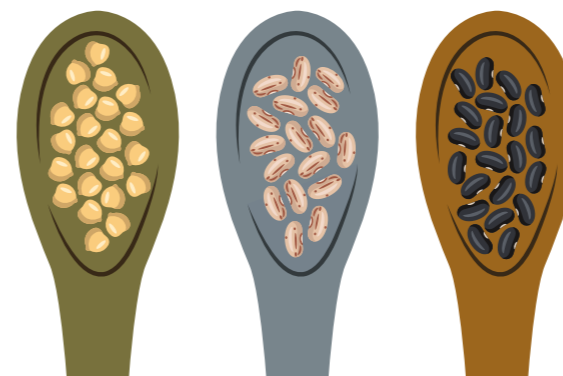
Numerosi studi dimostrano che un consumo regolare di legumi aiuta a **ridurre il rischio di malattie cardiovascolari, mantenere sotto controllo la glicemia e favorire la sazietà**, contribuendo anche al controllo del peso.

Dal punto di vista agricolo, i legumi hanno un **ruolo ecologico prezioso**: grazie alla simbiosi con i batteri *Rhizobium* arricchiscono naturalmente il terreno di azoto, riducendo l'uso di fertilizzanti chimici e migliorandone la fertilità del suolo. Questo li rende una coltura chiave per un'**agricoltura più sostenibile e resiliente ai cambiamenti climatici**.

**L'azienda agricola Del Colle a Bientina**, da anni fornitore della nostra Cooperativa, si occupa della selezione di cereali, legumi, semi e spezie.

Il prodotto, proveniente da aziende agricole toscane e italiane, arriva direttamente dal campo e, tramite vagli, selezionatrice ottica, spietratore, tavola densimetrica e ispezionatrice RGX, esce pulito e pronto per essere confezionato.

Le linee di confezionamento sono tutte dotate di metal detector e ogni giorno vengono effettuati i controlli qualità per il confezionamento in atmosfera protetta, al fine di limitare gli infestanti tipici delle derrate alimentari.



**Scopriamo l'importanza di questi prodotti toscani e a km zero grazie al racconto dei nostri colleghi Maurizio Tognaccini, Caporeparto del Superstore di Lucca Sant'Anna, e Niccolò Concina, Buyer.**



Alcuni colleghi del reparto Ortofrutta del Superstore di Lucca Sant'Anna, da sinistra: **Martina Leone - Federico Profeti - Maurizio Tognaccini, Caporeparto.**



# BARBARA VA IN PENSIONE

La nostra collega ci saluta con affetto.

**Un'intervista, un negozio, Sesto Fiorentino e una collega: Barbara Poli. Dopo diversi mesi, Barbara non era ancora rientrata nel negozio dove aveva trascorso le sue giornate lavorative perché l'emozione era troppa, anche solo al pensiero. Hanno preceduto la presentazione occhi lucidi e un grande abbraccio, scambiato con le colleghe e i colleghi presenti, che ha riportato il sorriso sul volto di Barbara. Dopo, ha iniziato a raccontare la sua storia in Cooperativa.**

## 2003, apre l'Ipermercato di Sesto Fiorentino. Cosa ha significato per te?

È stato il mio ingresso ufficiale in Cooperativa! In realtà ho lavorato, prima, per qualche mese, nell'Ipermercato di **Montecatini** per acquisire pratica, ma l'emozione più grande è stata quando sono entrata nel nuovo negozio, il mio negozio! Nel giorno dell'apertura del nuovo Ipermercato di **Sesto Fiorentino** l'entusiasmo era palpabile. Eravamo pronti ad accogliere questa folla, ma finché non si è presentata realmente non potevamo immaginare quante persone fossero veramente. Ho ancora a casa la foto che uscì sul quotidiano La Nazione!

**Attilio Casu** era il nostro Direttore.

Ricordo con tanto affetto **Walter Tegli**; si impegnava tantissimo per farci fare gruppo! Ho una foto, che custodisco gelosamente, in cui siamo giovani e sorridenti sulle scale. Quando lui è stato spostato, perché doveva cambiare ruolo, regalò a tutti una bomboniera, a forma di rosa. Ce l'ho ancora!

## Quali sono stati i momenti più significativi per te?

Sono sempre stata molto critica con me stessa. Il lavoro mi è sempre piaciuto molto: dal primo incarico come cassiera a quello al **Box Informazioni**. Un momento molto particolare, perché mi ha messo davanti a una sorta di sfida con le mie fragilità. Questa nuova condizione lavorativa mi ha permesso, grazie all'attività del CRM, di entrare in contatto con altri negozi e uscire dalla "zona di comfort". Ho conosciuto i colleghi di Barberino di Mugello, di Borgo San Lorenzo, Quarrata e del negozio di Firenze Piazza Leopoldo. Da una paura iniziale è scaturita una grande soddisfazione nel conoscere e poter avere una visione più allargata di quello che avveniva negli altri negozi. Ovunque ho trovato **persone stupende!**



## La tua opinione sulla Cooperativa?

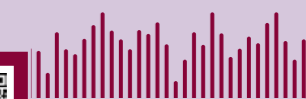
Fu mia mamma a fare, per me, **la carta Socio**, quando ho compiuto 18 anni. Andavamo a fare la spesa in **Piazza San Marco, a Prato**: era un negozio bellissimo! In casa c'è sempre stato un grande rispetto quando si parlava della Cooperativa.

## Un messaggio per chiudere questa intervista?

Ringrazio tutte le colleghe e i colleghi incontrati in questi **22 anni di lavoro** in Cooperativa. Alcune tra queste persone sono diventate **amicizie preziose** e ringrazio tutti per avermi dato questa fiducia. La vita ti riserva dei momenti che non sono proprio bellissimi e l'ambiente di lavoro ti dà un senso di protezione: per me è stato proprio così!

## La Cooperativa è stata: lavorare in un posto dove ci sono tante persone e in cui la maggior parte di queste ti aiuta e ti dà una mano.

Sono stati **anni belli** e sono cresciuta tanto come persona. Ero molto chiusa e questo lavoro mi ha proprio sbloccata, mi ha fatto scoprire la me che non pensavo di essere fino all'ultimo giorno! **Viva la nostra Cooperativa!**



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

In Cooperativa ci diamo sempre una mano!



**Barbara Poli**, ex collega dell'Ipermercato di Sesto Fiorentino.

# COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dal 18 settembre al 2 ottobre.



**VUOI DIVENTARE UN DIPENDENTE ASSAGGIATORE? ISCRIVITI INVIANDO UNA MAIL A [infoassaggi@unicoopfirenze.coop.it](mailto:infoassaggi@unicoopfirenze.coop.it)**

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

## Divina Unione Riso & Latte con cacao Coop - 150 g

Un dessert a base di latte e riso con cacao che nasce dall'unione di ingredienti semplici e squisiti.

### DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **707 colleghi**, di cui **577 donne** e **130 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.10 su 9**.

### ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi hanno apprezzato il prodotto, consigliando anche una versione con cacao fondente e con dolcificante. Gradito l'inserimento di un cucchiaino per poterlo gustare fuori casa.



Aumenterei la dose del riso all'interno del prodotto, in modo da renderlo meno simile a un budino morbido al cioccolato.

Buona la consistenza del riso, cambierei la forma della confezione per identificarlo meglio.

Anche se non sono un amante delle creme al cioccolato, trovo il dessert piacevole e con un'ottima consistenza del riso. Renderei solo più chiara l'etichetta, presentando in modo più immediato il prodotto all'interno. Così credo sia poco chiaro.

È gustoso, bello morbido e buono.



## Pomodori secchi Coop - 140 g sgocciolato

Pomodori selezionati fatti essiccare al sole e preparati con un trito di erbe aromatiche che ne esaltano il gusto e il profumo tipici della cucina mediterranea. Con olio di semi di girasole.

### DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **641 colleghi**, di cui **526 donne** e **115 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.42 su 9**.

### ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

Il prodotto è stato generalmente apprezzato. I commenti più ricorrenti suggeriscono di rendere più accattivante l'etichetta.



Mi sono piaciuti molto, non credo che siano da migliorare per me.

Cambierei solo l'etichetta, la renderei più accattivante, magari più colorata per attrarre l'attenzione; il prodotto lo trovo molto buono!

Cambierei la confezione perché è molto simile ad altre marche!







## INCONTRA MYWELFARE.

**Lunedì 29 settembre presso il Naturart Village di Pistoia si è tenuto il secondo evento territoriale pensato per raccontare il nostro piano MYWelfare.**

Dopo il **successo** riscontrato **lo scorso giugno, alla Limonaia di Villa Strozzi**, durante il primo appuntamento che ha visto la partecipazione **di oltre 200 colleghi** provenienti dai negozi dell'area fiorentina, ci siamo spostati nel pistoiese. In entrambe le occasioni l'attenzione si è concentrata su una **tematica molto importante e sentita dalla Cooperativa: la salute e la prevenzione**. Una platea attenta e coinvolta ha accolto e ascoltato, con grande interesse, il **Dott. Marco Guarducci, Direttore Sanitario della Misericordia di Campi Bisenzio, che ha aperto la serata parlando della prevenzione che si "muove" con le persone**. Sono seguiti gli interventi del **Dott. Tommaso Amadori, radiologo e senologo**, che ha sottolineato l'**importanza della prevenzione**, in un contesto che sempre più stimola la cittadinanza a porre attenzione su quanto questa sia efficace.

La **Dott.ssa Camilla Niccolai** e la **Dott.ssa Elisa Caterina Puccetti**, psicologhe che collaborano con il **Centro Regionale Criticità Relazionali di Careggi**, hanno raccontato la loro **esperienza diretta con i nostri colleghi** che hanno utilizzato i due servizi gratuiti previsti da MYWelfare: **Rete Famiglia e Sportello Psicologico**. Sono seguite domande e richieste di chiarimento che hanno ancor più dimostrato **quanto questi momenti siano importanti e preziosi per conoscere ed essere informati in modo corretto sulla prevenzione**. Per l'occasione **sono stati allestiti corner**, gestiti dai colleghi della Direzione Persone, attraverso i quali sono state date maggiori informazioni su tutte le **aree del Piano MYWelfare**.

 **Guarda il video e ascolta chi ha partecipato all'evento.**

 **Inquadra il QR Code e scorri le foto.**





## Questo mese parliamo del corso gratuito di lingua italiana.

**Miglioriamo le nostre competenze linguistiche.**

La Cooperativa è da sempre attenta alle esigenze delle lavoratrici e dei lavoratori e crede profondamente nei valori dell'inclusione e dell'integrazione nella vita quotidiana, dentro e fuori il contesto lavorativo. Per questo abbiamo promosso un'iniziativa significativa: un corso gratuito di lingua italiana, pensato per chi lavora in Unicoop Firenze.

Il corso per stranieri, partito lo scorso settembre, si svolge una volta a settimana, al di fuori dell'orario di lavoro, ed è organizzato dal nostro **Ufficio Formazione**.

**L'obiettivo non è solo quello di migliorare le competenze linguistiche, ma anche di favorire un'integrazione più completa nella vita di tutti i giorni, attraverso contenuti che includono elementi di Storia del nostro paese.**

Questa iniziativa fa parte del Piano **MYWelfare**, pensato per accompagnare la crescita personale e il benessere delle persone che lavorano in Cooperativa. Come tutto il nostro Piano MYWelfare, anche questo percorso formativo offre **strumenti concreti per vivere meglio, con più consapevolezza e autonomia, dentro e fuori l'ambiente di lavoro.**

Il corso di italiano si inserisce nell'area **Famiglia e Istruzione**, che promuove occasioni di apprendimento e crescita personale, fondamentali per favorire l'inclusione sociale e migliorare la qualità della vita quotidiana.

Abbiamo partecipato a una giornata in aula per raccogliere le impressioni dei colleghi partecipanti, che hanno condiviso entusiasmo e partecipazione verso l'iniziativa.



**Il corso raccontato dalle voci delle e dei partecipanti.**



**Irene Montagnani,**  
Direzione Persone  
Settore Serv. Amm.vi  
e Welfare.

## Questo mese parliamo del nostro impegno durante la Settimana Europea della Mobilità Sostenibile.

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

Parlare di mobilità sostenibile significa non solo ridurre l'uso dell'auto privata, ma anche **incentivare il trasporto pubblico**, promuovere l'utilizzo della bicicletta o semplicemente **camminare di più**. Vuol dire avere a cuore la salute del pianeta e, allo stesso tempo, migliorare la qualità della nostra vita quotidiana.

**La nostra Cooperativa**, da sempre attenta a questi temi, sostiene iniziative concrete attraverso il **piano MYWelfare**, con l'obiettivo di facilitare scelte di mobilità più responsabili. Proprio con questo spirito, **lo scorso 19 settembre** abbiamo lanciato una nuova iniziativa dedicata a promuovere abitudini di spostamento più consapevoli, sostenibili e salutari, a partire dal tragitto casa-lavoro.

**L'iniziativa ha raccolto grande partecipazione:** tanti i colleghi che hanno scelto di raggiungere la propria sede a piedi, in bicicletta o con i mezzi pubblici, condividendo una foto e raccontando la loro esperienza. Un piccolo gesto, che insieme diventa un passo importante verso un futuro più sostenibile, premiato anche con un buono cinema.



**Ascoltiamo le parole di Laura e Nicola, che hanno aderito all'iniziativa.**



**Laura Doretti,** Receptionist della sede Scandicci .





FONDAZIONE  
IL CUORE  
SI SCIOLGIE

coop.fi

SOLIDARIETÀ



In collaborazione con  
**Caritas Toscana e oltre**  
200 associazioni del territorio

**SABATO**  
**18 OTTOBRE**  
**2025**

**RACCOLTA**  
**ALIMENTARE**

**Alimenta la solidarietà**

**Tutto ciò che sarà raccolto verrà distribuito  
direttamente alle persone in difficoltà  
del nostro territorio.**

*Aiutiamo chi ha più bisogno*

**idea**  
unicopfirenze

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

**Per noi che ci lavoriamo.**

Scarica la nuova App MYA da:

Vuoi segnalarci una storia? Scrivici  
[ufficio.comunicazione.interna@unicopfirenze.coop.it](mailto:ufficio.comunicazione.interna@unicopfirenze.coop.it)



oppure inquadra il QR Code.



Google  
Play



App  
Store

