

MY
unicoop
firenze

PERSONE, STORIE,
PARTECIPAZIONE

N° 125
Gennaio 2026

INIZIAMO INSIEME

La Cooperativa
verso un nuovo
anno di
cooperazione
e partecipazione.

IN QUESTO NUMERO:

- Benvenuti in Unicoop Firenze: conclusa l'acquisizione dei sedici punti vendita della costa.
- La Cucina Italiana riconosciuta patrimonio culturale immateriale dell'umanità dall'Unesco.
- Il valore del tempo: 25 anni in Cooperativa.
- Rinnovarsi Insieme: scopriamo com'è cambiato il negozio di Caldine.

IN PRIMO PIANO

02 Benvenuti in Unicoop Firenze. Conclusa l'acquisizione dei sedici punti vendita della costa.

APPROFONDIMENTO

04 La cucina italiana. Riconosciuta patrimonio culturale immateriale dell'umanità dall'Unesco.

08 Il valore del tempo. 25 anni in Cooperativa.

INIZIATIVE E NOTIZIE

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

I NOSTRI NEGOZI

16 Rinnovarsi insieme. Scopriamo com'è cambiato il negozio di Caldine.

I NOSTRI REPARTI

18 Buoni fino alla buccia. Gli agrumi del nostro reparto Ortofrutta.

NOI

20 Formare per includere. Costruiamo un percorso di inclusività reale e duraturo partendo dalla formazione.

22 Guidare con competenza, motivare con passione. La seconda edizione di FuturCoop.

I NOSTRI PRODOTTI

24 Come sono andati gli assaggi dei Prodotti a Marchio? Dal 20 novembre al 4 dicembre.

ACCANTO A TE

26 MYWelfare. Questo mese parliamo dei progetti MYWelfare del 2025.

SOLIDARIETÀ

28 Con le tue ore di permesso e/o retribuzione, puoi sostenere i progetti di solidarietà della Fondazione il Cuore si scioglie.



BENVENUTI IN UNICOOP FIRENZE

Conclusa l'acquisizione dei sedici punti vendita della costa

Entra nel vivo la gestione dei sedici nuovi punti vendita che Unicoop Firenze ha acquisito da Unicoop Etruria nelle province di Livorno, Massa Carrara e Lucca.

La prima fase del passaggio operativo si è svolta senza intoppi fra il **9 novembre e il 5 dicembre**: da **Pietrasanta**, il primo, a **Fornoli, Pieve Fosciana e Tonfano**, gli ultimi acquisiti, passando per **Livorno, Collesalveti, Avenza, Viareggio** e altri ancora, dove si lavora a tutti i livelli per **integrare i nuovi negozi nella rete dei punti vendita già operativi** in sette province toscane.



Marcello Giachi, Presidente del Consiglio di Gestione di Unicoop Firenze.

OFFERTE IN LINEA

Prezzi, offerte e convenienza: è il tema più caldo su cui i Soci attendono un segnale che non tarderà ad arrivare, come spiega **Marcello Giachi**, **Presidente del Consiglio di Gestione di Unicoop Firenze**:

"Nei mesi scorsi, fra novembre e dicembre, siamo entrati nel vivo della gestione e tutta l'organizzazione ha lavorato trasversalmente per conoscere meglio la realtà dei nuovi territori e le abitudini di acquisto e per rivedere l'intera proposta commerciale, così da uniformarla a quella della nostra attuale rete di vendita. Certamente ci sono ancora tanti aspetti da mettere a punto con passaggi gradualisti, ma, grazie a questo primo lavoro di squadra, nei nuovi punti vendita garantiremo la validità delle offerte per i Soci già a partire dalla seconda metà di gennaio, con diverse tempistiche in base alla tipologia dei punti vendita".

Per i **negozi più grandi** la prima offerta Soci quindicinale sarà in rete dal **15 gennaio**, mentre sarà lanciata il **22 gennaio** l'offerta Soci per i **punti vendita più piccoli**. Ma c'è di più:

"D'ora in avanti", aggiunge Giachi, "proseguirà il lavoro per allineare l'offerta e i prezzi a quelli che pratichiamo nei territori dove siamo già presenti. Questo ci richiederà qualche tempo e un lavoro di aggiornamento nei sedici punti vendita. Dopo una fase di rodaggio, in cui rivedremo assortimenti e contratti con i fornitori locali, per i primi di febbraio contiamo di aver allineato le politiche commerciali e di prezzo, che saranno improntate alla massima convenienza anche per i Soci e i clienti di questi nuovi territori, per noi così importanti".



LA VOCE DEI SOCI

Attesa, curiosità e qualche timore, già superato però in questa prima fase di reciproca conoscenza fra la **Cooperativa** e i Soci attivi dei nuovi territori, quelli che entreranno a far parte delle sezioni Soci di Unicoop Firenze. Le elezioni di rinnovo delle sezioni Soci, in calendario a marzo, sanciranno l'ingresso di nuovi rappresentanti nelle sezioni Soci già esistenti di **Lucca e Valdierchio Versilia**, ma segneranno anche la nascita delle **due nuove sezioni Soci di Livorno e Apuo-Versiliese**.

TERRITORIO E COMUNITÀ

L'arrivo di Unicoop Firenze sarà una novità non solo per i consumatori, ma per tutto il territorio. In un bacino ampio come quello della città di Livorno, terza città in Toscana per numero di abitanti, ricca di storia, socialità e cultura, l'ingresso della Cooperativa è un'opportunità che potrà tradursi in progetti concreti, come afferma il sindaco **Luca Salvetti**:

"Le relazioni tra Coop e l'amministrazione comunale livornese si sono sempre basate su una stretta collaborazione al fine di lavorare insieme per il benessere e lo sviluppo sociale ed economico del territorio".

Articolo tratto dall'Informatore di gennaio 2026.



LA CUCINA ITALIANA

Riconosciuta patrimonio culturale immateriale dell'umanità dall'Unesco

Cibo per l'Europa.

Riportiamo alcuni passi dell'Intervista al Commissario europeo per l'agricoltura e l'alimentazione **Christophe Hansen**, il quale ha visitato alcune realtà toscane, accompagnato dall'eurodeputato Dario Nardella, tra cui il nostro Superstore di Gavinana.

LA REALTÀ AGRICOLA TOSCANA

La **Toscana** rappresenta una delle espressioni più avanzate del **modello agricolo europeo: forte identità territoriale, qualità elevata, legame autentico fra produzione, cultura e paesaggio**. Il valore delle **filieri D.O.P. e I.G.P.**, il ruolo delle **cooperative** e la capacità di trasformare la tradizione in **valore economico** sono punti di forza evidenti.

Anche la cultura dei prodotti locali è molto forte in Toscana e in Italia. Tornare alle "radici" e ristabilire il legame fra cibo, territorio, stagionalità, culture e tradizioni locali è estremamente importante. Il legame tra cibo e territorio protegge le conoscenze tradizionali e genera valore per gli agricoltori e le **comunità rurali**.

LE COOPERATIVE COME STRUMENTO DI PROTEZIONE DEI PICCOLI AGRICOLTORI

La **dimensione media delle aziende agricole è piccola**. È qui che le **cooperative** svolgono un ruolo decisivo: migliorano l'**organizzazione della filiera**, garantiscono una **remunerazione più equa**, offrono **servizi strategici** come tecnologie, formazione e marketing.

Le cooperative sono essenziali anche per garantire **tracciabilità e standard qualitativi elevati**, rafforzando l'intero settore agricolo e permettendo agli agricoltori europei di **competere sui mercati** preservando l'identità dei loro prodotti.

IL SUPERMERCATO COOP.FI DI GAVINANA A FIRENZE

Ho visto concretamente come il lavoro di **agricoltori, cooperative e distribuzione** possa tradursi in **valore per i consumatori**. L'attenzione a **origine, qualità, sostenibilità e giusto prezzo** dimostra che una **filiera più equilibrata è possibile**.

Mi hanno colpito anche i **progetti di solidarietà sociale**: un esempio concreto di come il **sistema cooperativo** possa collegare **produzione agricola, territorio e consumo** in modo trasparente ed efficace. Modelli come questo **rafforzano la fiducia dei cittadini** e valorizzano il lavoro degli agricoltori, che è l'**obiettivo finale delle nostre politiche**.



Da sinistra: **Daniela Mori**, Presidente del Consiglio di Sorveglianza **Christophe Hansen**, Commissario europeo per l'agricoltura e l'alimentazione e **Dario Nardella**, eurodeputato.



"Il riconoscimento dell'**Unesco** vale non solo per le ricette e gli chef, ma anche per **tutto il sistema agroalimentare italiano**, che nel tempo ha fatto enormi passi avanti verso la qualità, **valorizzando le peculiarità del territorio** che rendono l'Italia un Paese unico per le mille potenzialità produttive e trasformative. Nel caso di Coop la **passione per le tipicità, per la tradizione e per la capacità dei territori** viene da molto lontano. Questo perché le nostre cooperative nei territori **hanno da sempre valorizzato le specificità alimentari dei luoghi** dove i nostri Soci vivono", ha dichiarato, in merito al riconoscimento dell'Unesco, **Maura Latini, Presidente di Coop Italia**.

Articolo tratto dall'Informatore di gennaio 2026.





TENIAMOCI AGGIORNATI!

Ecco le iniziative e le novità da non perdere di vista

DOLCE SOLIDARIETÀ Il grande successo dei panettoni artigianali per il Meyer

La nostra **Cooperativa** promuove da sempre **prodotti che trasmettono qualità e valori**. Durante le recenti festività, abbiamo ottenuto un risultato significativo nella **vendita di una specialità culinaria** che si distingue non solo per il **gusto**, ma anche per il **messaggio** che porta con sé.

Sul fronte delle **patologie cardiache**, la ricerca oggetto della collaborazione si concentra sulle correlazioni fra **anomalie genetiche dei canali ionici** e **disturbi dell'eccitabilità cardiaca** in età pediatrica.

Acquistare questo panettone ha significato fare un **gesto di valore, consapevole e responsabile**.

È proprio questa **combinazione di eccellenza e impegno sociale** a rendere un **prodotto memorabile**, capace di **nutrire il corpo** e allo stesso tempo di **rafforzare il valore della solidarietà**.

Questi i numeri della campagna del 2025:



Il **panettone artigianale** a marchio **Banco del Gusto** firmato da **Luisanna Messeri** è realizzato secondo la **ricetta della tradizione**, arricchita con **arance candite siciliane, uvetta bagnata nel Vin Santo** e l'uso del **sale di Volterra**, conosciuto come il **"sale più puro d'Italia"**. Questa prelibatezza artigianale ha conquistato tutti grazie al suo gusto, all'**autenticità** e alla **cura messa nella lavorazione del prodotto**, ma quello che lo ha reso davvero speciale è essere riuscito a **"fare bene al cuore"**.

Con l'acquisto di questo **panettone** si è contribuito a sostenere la **Fondazione dell'Ospedale Pediatrico Meyer** nell'attività di ricerca scientifica e nell'acquisto di **apparecchiature diagnostiche** in ambito **pediatrico**, a supporto della cura delle **patologie dei bambini**.

La progettualità di **ricerca** si concentra su due aree: da un lato la **psichiatria dell'infanzia e dell'adolescenza** e dall'altro la **neurologia** e la **cardiologia pediatrica**.

Per quanto riguarda la **psichiatria dell'infanzia** sarà sostenuto uno **studio delle cause genetiche dei meccanismi fisiopatologici dell'autismo** in ambito neuropsichiatrico.

La **ricerca** in ambito **neurologico** ha lo scopo di indagare le **cause di deficit intellettivo ed epilessia** su **neuroni umani** derivanti dalla riprogrammazione di cellule cutanee, per cercare di arrivare a possibili cure per i **bambini** con questa **patologia**.



Per i Soci IL BUONO DELLA BUONA SPESA

Il nuovo appuntamento dell'iniziativa di convenienza.

Dal 12 al 18 gennaio i Soci che acquisteranno prodotti della **Buona Spesa** riceveranno **ogni 15€ un buono sconto da 5€**, che la settimana successiva, dal 19 al 25 gennaio, 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**.

PER I NOSTRI SOCI
IL BUONO DELLA BUONA SPESA.

BUONO SCONTO DI 5€
RISERVATO AI SOCI
SPENDIBILE OGNI 30€ DI SPESA
DAL 19 AL 25 GENNAIO

BUONO SCONTO DI 5€
RISERVATO AI SOCI
SPENDIBILE OGNI 30€ DI SPESA
DAL 19 AL 25 GENNAIO

BUONO SCONTO DI 5€
RISERVATO AI SOCI
SPENDIBILE OGNI 30€ DI SPESA
DAL 19 AL 25 GENNAIO

NUOVO APPUNTAMENTO
DAL 12 AL 18 GENNAIO RICEVI I BUONI
DAL 19 AL 25 GENNAIO SPENDI I BUONI



IL VALORE DEL TEMPO

25 anni in Cooperativa

Riconoscere il percorso professionale delle persone significa dare valore al tempo, alle competenze maturate e ai successi costruiti giorno dopo giorno.

In un'epoca in cui il cambiamento è rapido e le organizzazioni sono chiamate a reinventarsi continuamente, **il riconoscimento degli anni di lavoro dei dipendenti** assume un significato che va ben oltre la semplice celebrazione dell'anzianità.

Gli anni di lavoro rappresentano un patrimonio prezioso per ogni azienda. In essi si concentra la memoria storica, la conoscenza dei processi, la capacità di affrontare le criticità con esperienza e lucidità. È attraverso il riconoscimento di questo patrimonio che si rende possibile il **passaggio di professionalità tra generazioni**.

I lavoratori più esperti diventano punti di riferimento, mentori capaci di trasmettere sapere, metodo e cultura a chi arriva dopo.



Fabrizio Guerrini, Direttore Persone.

Senza questo passaggio, il rischio è perdere competenze chiave e disperdere i valori fondanti insiti nella nostra Cooperativa.

Giovedì 27 novembre, presso il Teatro del **Maggio Fiorentino**, si è svolta la serata che ha visto protagonisti le colleghe e i colleghi che hanno svolto **25 anni di lavoro in Unicoop Firenze**.

Sorrisi, abbracci, strette di mano e anche qualche lacrima di gioia hanno anticipato la premiazione dei presenti.



Manola Manini, Responsabile Comunicazione Interna e Relazioni Risorse Umane.



Dopo il caloroso benvenuto ai partecipanti espresso da **Manola Manini, Responsabile Comunicazione Interna e Relazioni Risorse Umane**, il primo a salire sul palco è stato **Fabrizio Guerrini, Direttore Persone**: “Il lavoro è una parte essenziale della vita e soprattutto credo che il lavoro sia dignità, socialità e relazioni. Il lavoro rappresenta qualcosa di più di un semplice salario, è anche una parte importante della propria storia personale, una prospettiva, percepire rispetto e gratitudine sviluppa un **senso di appartenenza autentico**, che si traduce in responsabilità, cura del proprio ruolo e attenzione al bene comune dell'organizzazione.

La Cooperativa diventa non solo un luogo di lavoro, ma uno **spazio di crescita personale e professionale**.
Nessuna strategia può funzionare senza il coinvolgimento emotivo delle persone.



Vorrei rappresentare un futuro di persone che credono in quello che fanno e che hanno voglia di continuare a proseguire su questa strada insieme, nella nostra Cooperativa”.

Sono seguiti interventi di colleghe e colleghi che hanno voluto **condividere ricordi, emozioni e parentesi di vita vissuta**, riportando alla memoria immagini di un tempo e sensazioni ancora vive e presenti.

“Con una grande emozione, gioia e partecipazione, questa sera porto il saluto della Cooperativa per un traguardo importante”.
Ha aperto così il suo intervento **Marcello Giachi, Presidente del Consiglio di Gestione**. “25 anni sono tanti e nel corso di questo tempo si sono susseguiti cambiamenti importanti.

Marcello Giachi, Presidente del Consiglio di Gestione.





Dentro la Cooperativa si sono sempre sviluppate relazioni umane, ma anche professionali, perché l'atmosfera che abbiamo vissuto e stiamo vivendo stasera ha prodotto risultati importanti. Abbiamo sviluppato **relazioni che hanno dato un valore aggiunto** alla nostra azione commerciale, ma anche sociale. Una forza importante.

Le nostre radici sono ferme e affondano in questi valori. Quello che noi dobbiamo fare è trasmettere e trasferire tutto quello che è il nostro sapere, perché in 25 anni abbiamo accumulato anche tante esperienze e le dovremmo trasmettere ai nostri giovani collaboratori, senza avere la pretesa che continuino la strada che abbiamo intrapreso noi.



Le persone devono sentirsi libere di esprimere, all'interno della Cooperativa, il loro parere e il loro modo di interpretare il lavoro. Ovviamente nel rispetto dell'organizzazione e della filiera di responsabilità. Però dentro la Cooperativa è importante che si mantenga questo filo rosso che ci contraddistingue, perché la testimonianza di stasera è una testimonianza fondamentale: tutti noi siamo cresciuti all'interno della Cooperativa trasmettendo e prendendo tanto dai nostri colleghi, qualunque ruolo abbiano avuto”.





Non solo dal capitale, ma da questo patrimonio importante che è fatto dalle persone, dalle differenze delle persone, da quello che le persone possono metterci.

Questa è la nostra forza principale che arriva a chi viene da noi a fare la spesa, una produzione di valore positivo che è data **da quello che siamo insieme!**

Premiare i colleghi che “compiono 25 anni” di lavoro in Cooperativa non è solo un gesto simbolico: è una dichiarazione di visione, un impegno concreto verso un futuro in cui il successo della Cooperativa e la realizzazione delle persone camminano insieme.

Daniela Mori, Presidente del Consiglio di Sorveglianza, ha aperto in modo entusiasta il dialogo con i partecipanti:

“È un grande piacere essere qui ad ascoltarvi. Io penso che con una squadra così si vince di sicuro!

È emozionante ascoltare come le persone abbiano vissuto questi 25 anni in Cooperativa come un passaggio della propria vita e l'intrecciarsi delle tante relazioni importanti che si hanno e si sviluppano nei luoghi di lavoro, quando questi sono predisposti. È il grande valore che noi abbiamo ed è un valore che è stato testimoniato con le parole che sono state dette stasera.

C'è un **senso di partecipazione e di comunità**, che ci fa riconoscere negli altri, nei valori che ognuno porta con sé e che ritrova in un'organizzazione, che a sua volta cresce attraverso questi principi.

La Cooperativa è una società di persone, la nostra forza e la nostra capacità sono determinate dal valore di quelle che lavorano al suo interno.

Daniela Mori, Presidente del Consiglio di Sorveglianza.



Vivi le emozioni della serata attraverso le foto e i video.



RINNOVARSI INSIEME

Scopriamo com'è cambiato il negozio di Caldine

Il rinnovamento del Minimercato di Caldine è stato sostenuto dal contributo concreto delle persone, che hanno affrontato il cambiamento con competenza, impegno e spirito di collaborazione.

Rinnovare un negozio non è mai solo una questione di spazi, merci o nuove strategie commerciali. È prima di tutto un processo che prende forma quando le persone che vivono quotidianamente quel luogo decidono di crederci davvero, mettendo in gioco la propria professionalità, il proprio entusiasmo e il proprio senso di appartenenza.

In questo percorso di rinnovamento, **le lavoratrici e i lavoratori** di Caldine hanno rappresentato il cuore pulsante del cambiamento, diventando l'elemento cardine che ha contraddistinto i vari momenti della ristrutturazione del Minimercato.



Alessandra Peluso, Direttrice del Minimercato di Caldine.

La Direttrice, Alessandra Peluso, e il gruppo dirigente con tutti i collaboratori hanno creduto nell'operazione, sostenendola attivamente, hanno messo in campo competenze consolidate e nuove idee.



Alcune colleghe e alcuni colleghi del Minimercato di Caldine.



Le colleghe e i colleghi del Minimercato di Caldine.

Ognuno, a partire dal proprio ruolo, ha offerto **esperienza, flessibilità e spirito di collaborazione, dimostrando come il valore della Cooperativa risieda nelle persone che la animano ogni giorno**. La **professionalità** è stata la base solida su cui costruire il cambiamento.

Conoscere i clienti, i prodotti, le dinamiche del punto vendita ha permesso di affrontare il rinnovamento con consapevolezza e concretezza. Ma è stato l'entusiasmo a fare la differenza: la voglia di migliorare, di sperimentare e di sentirsi parte di un progetto condiviso ha trasformato le difficoltà in occasioni di crescita.

“Questo approccio ha favorito la nascita di una squadra sempre più **forte e unita**.

Le persone hanno imparato a guardare il negozio come un sistema unico, in cui ogni contributo è fondamentale per il risultato finale. La **collaborazione**, l'**ascolto reciproco** e la **fiducia** hanno rafforzato i legami, rendendo il gruppo più consapevole delle proprie capacità e del proprio potenziale.

Una squadra che cresce insieme diventa pronta ad affrontare nuove sfide, più aperta al cambiamento e più resiliente di fronte alle difficoltà.

Quando i lavoratori credono in un progetto e sentono riconosciuto il loro impegno, il futuro smette di fare paura e diventa un'opportunità” ha dichiarato la **Direttrice Alessandra Peluso**. Il vero successo nasce dall'unione tra **visione e persone**.

Investire nella professionalità e nell'entusiasmo dei lavoratori significa costruire basi solide per affrontare il domani con fiducia, consapevolezza e spirito di cooperazione.



Giacomo Papini, Direttore Rete Vendita Minimercati.



Il rinnovamento del negozio di Caldine.



Alcune colleghe e alcuni colleghi del Minimercato di Caldine.



BUONI FINO ALLA BUCCIA

Gli agrumi del nostro reparto Ortofrutta



Gli agrumi (arance, limoni, mandarini, clementine, pompelmi, bergamotti e altri ibridi) hanno origini antichissime.

Questi frutti vengono dall'Asia tropicale e subtropicale e si sono diffusi nel Mediterraneo grazie a contatti, commerci e conquiste medievali.

In Italia, **gli agrumi sono oggi un simbolo della dieta mediterranea, della stagionalità e della tradizione locale.** Culturalmente sono visti come **alimenti naturali, salutari e simboli di benessere**, in quanto sono spesso associati alla vitamina C, all'energia e alle difese immunitarie. Questa percezione si riflette anche nel mercato, dove una **larga parte dei consumatori li considera snack quotidiani o ingredienti freschi per cucina e bevande.**

Dal punto di **vista nutrizionale**, gli agrumi **sono principalmente composti di acqua (80-90%), acidi organici e carboidrati, ma spiccano per la presenza di vitamina C, flavonoidi e altri antiossidanti.**

Ogni agrume ha un profilo sensoriale e d'uso differente, vediamo i più diffusi:

Le arance: le più consumate in Italia e nel mondo. Dolci o agriate, con varianti come Tarocco, Moro o Sanguinello, sono ottime fresche spremute, in insalate, dolci e succhi.

L'arancia Tarocco Ippolito è la più pregiata, eccelle in tutto: gusto, qualità estetica e valori nutrizionali.

Nella **Piana di Catania**, alle pendici del vulcano Etna, trova le sue migliori condizioni pedoclimatiche per maturare. Ha un **sapore particolarmente equilibrato**, caratterizzato da un armonico contrasto tra il contenuto zuccherino e l'acidità. La pigmentazione rossa sulla polpa è molto accentuata sin dall'inizio della stagione agrumaria. È quasi sempre priva di semi. Ogni suo spicchio è ricco di benessere.

La sua buccia edibile di colore **arancio intenso** è sottile e a volte presenta delle spettacolari sfumature rosse. In Sicilia la raccolta dell'arancia rossa Tarocco Ippolito inizia a gennaio e si completa a febbraio.

Le zone di coltivazione dell'arancia rossa sono soggette ad escursione termica, con temperature che variano di 15-20 gradi fra il giorno e la notte. Lo stress termico fa sviluppare nei frutti le **antocianine**, soprattutto quando le temperature scendono fino a raggiungere pochi gradi sopra lo 0. Le antocianine sono antiossidanti naturali con molteplici proprietà benefiche per l'organismo.

La presenza di questi pigmenti è responsabile anche della tipica colorazione delle arance rosse.

Le clementine: più piccole, facili da sbucciare e con sapore bilanciato tra dolce e acidulo; sono spesso le più vendute dopo le arance.

I limoni: più aciduli, usati in cucina e per tante bevande, ma anche per aromatizzare piatti e preparare conserve.

I mandarini: simili alle clementine, ma con un profilo aromatico più intenso, spesso preferiti dai bambini per dolcezza.

I pompelmi: più grandi con sapore più amaro, apprezzati soprattutto in succhi e miscele.

Bergamotto e agrumi minori: utilizzati prevalentemente per oli essenziali, aromi e prodotti tipici locali (es. digestivi o marmellate).

Elemento fondamentale è la presenza nei prodotti della buccia edibile.

Gli agrumi con buccia edibile sono varietà di agrumi la cui scorza può essere consumata in sicurezza insieme alla polpa, grazie a un basso contenuto di sostanze amare e a una coltivazione attenta, spesso biologica o a residuo controllato. A differenza degli agrumi tradizionali, la loro buccia è più sottile, profumata e ricca di oli essenziali naturali.

Tra le **principali caratteristiche** si distingue l'**elevata concentrazione di vitamine, fibre e antiossidanti, in particolare flavonoidi, presenti soprattutto nella parte esterna del frutto.**

La buccia edibile contribuisce inoltre a un aroma più intenso e a un sapore equilibrato tra dolcezza e acidità, rendendo questi agrumi ideali per l'uso in cucina, dalla pasticceria alle preparazioni salate.

Come ogni anno nei nostri punti vendita per tutto il periodo che segue alle festività si svolge un importante momento in cui gli agrumi diventano protagonisti dei banchi Ortofrutta.

A partire dal 7 gennaio, fino all'8 febbraio, saranno presenti **allestimenti tematici** che riportano all'atmosfera legata alla tradizione dei prodotti.

LA FESTA DEGLI AGRUMI

Un'iniziativa che si distingue per la capacità di **valorizzare la qualità degli agrumi** attraverso diversi temi, dalla salute, legata al consumo di frutta di stagione, all'importanza della **buccia edibile**, caratteristica di tutti gli agrumi venduti in Cooperativa.

Quest'anno il progetto si arricchisce con una promo dedicata, nel periodo dal **29 gennaio all'11 febbraio**, con un test di animazione nelle aree ristoro di 7 punti vendita.

I numeri dell'iniziativa:

- **43** negozi coinvolti con allestimento di carretti siciliani e api decorati con immagini tradizionali, di cui 16 con permanenza fissa e 27 a rotazione;
- **140** negozi con allestimento dedicato;
- **7** punti ristoro con test di animazione;
- **4** reparti coinvolti con prodotti di stagione;
- **84** negozi con attività di animazione: mascotte, assaggi e laboratori.



Scopriamo insieme la filiera del reparto Ortofrutta.



FORMARE PER INCLUDERE

Costruiamo un percorso di inclusività reale e duraturo partendo dalla formazione

I colleghi del negozio di Lucca San Filippo hanno partecipato a un'esperienza che li ha visti protagonisti e allo stesso tempo ricettori di una formazione che li supporterà nei prossimi mesi.

Stefano Stella, collega dell'Ufficio Formazione ci ha introdotto al tema:

"L'aula di oggi si colloca in percorso formativo che stiamo portando avanti con i colleghi del negozio di Lucca San Filippo, e a sua volta va a connettersi nella corrente più ampia dei **progetti di negozi inclusivi** all'interno della Cooperativa. Siamo partiti con il negozio di **Firenze via Caracciolo**, quello di **Prato via Roma**, per arrivare al minimercato di **Empoli via Susini**.

Negli ultimi mesi del 2025 abbiamo iniziato un percorso con i colleghi di **Lucca San Filippo**, con l'obiettivo di aiutarli a comprendere meglio le caratteristiche delle fragilità specifiche legate alle persone nello spettro autistico. Tuttavia, questa formazione può essere applicata anche a tutte le altre forme di fragilità.



Stefano Stella, Ufficio Formazione.

Attraverso l'esperienza arriveranno a capire **come accogliere nel miglior modo possibile tutte le diversità e le fragilità all'interno del percorso di spesa della Cooperativa**."

Quando si parla di persone nello spettro autistico, la **conoscenza** e la **consapevolezza** diventano strumenti fondamentali per superare stereotipi, ridurre le difficoltà relazionali e creare contesti capaci di accogliere e valorizzare le differenze.

Lo spettro autistico racchiude una grande varietà di **caratteristiche, bisogni e potenzialità**. Ogni persona è unica e porta con sé modalità di comunicazione, sensibilità sensoriali e stili di apprendimento differenti. Attraverso un percorso formativo adeguato, è possibile acquisire le competenze necessarie per riconoscere queste diversità e rispondere in modo rispettoso ed efficace.

Un elemento centrale della formazione è l'apprendimento di **strategie pratiche** per la gestione delle relazioni e delle attività quotidiane, con competenze utili per supportare e migliorare la qualità delle interazioni all'interno di qualsiasi gruppo.



"Questa formazione non vuole essere una formazione teorica, ma uno **scambio di esperienze**. L'idea infatti è quella di cercare, con questo progetto, di "spargere" sensibilità. Queste persone che già hanno mostrato tantissima capacità di accoglienza e di ascolto, facendolo più consapevolmente, potranno sviluppare un vero e proprio "ruolo" in questa direzione. Questo gli permetterà non solo di "accogliere" soggetti fragili, ma di influenzare anche altre persone ad avere la stessa sensibilità" ha raccontato la dottoressa **Marusca Salteri della Cooperativa La Gardenia**.

Le giornate vissute possono essere definite come un'occasione di **confronto tra educatori, responsabili e operatori** riguardo all'esperienza in punto vendita che i Soci e clienti di Lucca San Filippo vivono quotidianamente e su come questa viene accolta, arricchendo la condivisione con conoscenze e riflessioni sullo spettro autistico e su cosa significa accoglienza inclusiva.

Il confrontarsi ha permesso di costruire una **rete di supporto solida e coerente**, in questo modo, **l'inclusività non resta un principio astratto, ma si traduce in azioni concrete, scelte quotidiane e buone pratiche**.

Una società inclusiva nasce dalla conoscenza e cresce grazie alla volontà di imparare, insieme, a rispettare e valorizzare ogni forma di diversità.



Tiziana Mammoliti, Coordinatrice Soci.



Ascoltiamo l'opinione delle colleghe e dei colleghi che hanno partecipato alla formazione.



GUIDARE CON COMPETENZA, MOTIVARE CON PASSIONE

La seconda edizione di FuturCoop

FuturCoop è stata un'iniziativa innovativa che il settore Sviluppo Risorse Umane ha voluto realizzare parallelamente all'ormai consueta campagna annuale di Job posting Allievi Capireparto.

- **15 eventi territoriali** distribuiti in **12 sedi** presso i punti vendita (con una media di 15 partecipanti); hanno aderito agli eventi **67 punti vendita**, con **219 partecipanti**.

Visto il successo della prima edizione e l'alto numero di partecipanti, abbiamo pensato di riproporre l'iniziativa anche nel 2026. Sarà un'occasione importante in cui allargheremo il bacino di ingaggio a 8 negozi e verranno coinvolti nuovi Direttori e Capi-reparto. Le novità non finiscono qui, le scoprirete partecipando!



O biettivi FuturCoop:

- **Approfondire** la conoscenza a tutto tondo del ruolo di Caporeparto attraverso la testimonianza diretta di coloro che svolgono già questo ruolo in Cooperativa.
- **Raggiungere** in maniera diretta un'ampia platea di colleghe e colleghi proponendo occasioni e incontri in cui siano favoriti scambi di esperienza, la possibilità di esaudire curiosità e quesiti attraverso l'interscambio di domanda e risposta diretta.
- **Incrementare** l'interesse verso un percorso di sviluppo.

I principali **punti di forza** della scorsa edizione sono stati:

- La formula **game** (con i partecipanti divisi in squadre).
- Gli interventi e l'accoglienza dei **12 Direttori ospiti** e le testimonianze dirette dei **30 Capireparto**.
- Una modalità di **comunicazione diretta** e allo stesso tempo esaustiva, ingaggiante e "leggera".



Viviamo insieme
le emozioni
di FuturCoop 2025.



Alcune colleghe e alcuni colleghi che hanno partecipato alla prima edizione di FuturCoop.



COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dal 20 novembre al 4 dicembre

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

Pesto Genovese surgelato in cubetti Fior fiore Coop - 12x15 g

Pesto Genovese surgelato in cubetti con "Basilico Genovese D.O.P.", da filiera certificata, con olio extra vergine di oliva italiano (48%).

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **699 colleghi**, di cui **572 donne** e **127 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.53 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi hanno apprezzato il prodotto, consigliando una maggior attenzione nella separazione dei cubetti e l'aumento delle porzioni singole.



Bellissima l'idea delle porzioni, ma peccato che siano sigillate tutte insieme, se fossero state singole, avrei dato un bel 10.

È un buon prodotto, ma le dosi sono veramente piccole.

Non è molto saporito, darei una leggera aggiunta di sale e sarebbe comodo se ci fosse un trattaglio nella confezione per poter separare i dadini.

Ottimo così com'è.

Caprini di latte vaccino Coop - 3x40 g

I caprini di latte vaccino pastorizzato sono formaggi freschi a pasta cruda. Hanno una forma cilindrica e sono molto versatili: possono essere consumati da soli, con erbe e spezie, o abbinati a pomodori freschi o secchi. Si sposano bene con vini bianchi, giovani e freschi. Questi formaggi rappresentano un'ottima scelta per chi cerca un prodotto fresco e di qualità, ideale per arricchire insalate o come secondo piatto sfizioso.



DATI DEL TEST

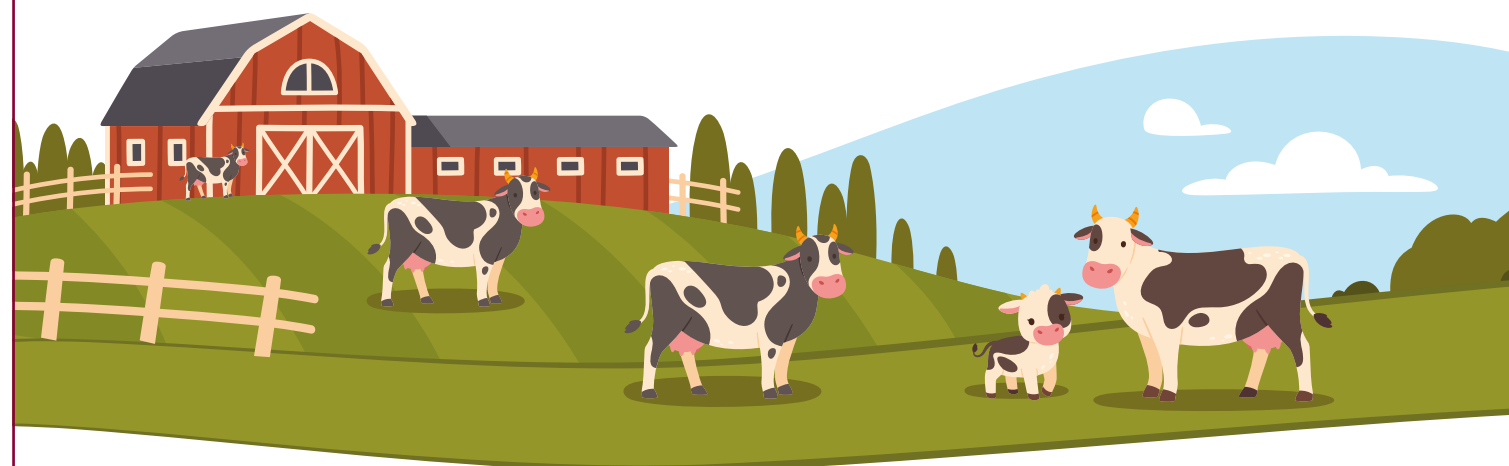
Il prodotto è stato assaggiato da **828 colleghi**, di cui **685 donne** e **143 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.40 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

Il prodotto è stato generalmente apprezzato. I commenti più ricorrenti suggeriscono di rendere più esplicita l'etichetta, aumentare le quantità e provare a inserire una versione con le erbe.



Un anno da leccarsi i baffi: guarda tutti gli assaggi del 2025.



Il prodotto è valido a livello di gusto, odore e funzionalità.

La dicitura "caprino" potrebbe trarre in inganno il cliente, visto che si tratta di un prodotto con solo latte vaccino.

Forse è il migliore assaggio da quando ho iniziato, finalmente una confezione perfetta.



Questo mese parliamo dei progetti MYWelfare del 2025

Dalla **salute** alla **famiglia**, dalla **mobilità sostenibile** al **tempo libero**, MYWelfare rappresenta il nostro impegno concreto per il benessere delle lavoratrici e dei lavoratori.

Nel corso dell'anno appena trascorso abbiamo sviluppato le quattro aree chiave del piano che si sono trasformate in **progetti concreti, iniziative e servizi**.
Un modo per raccontare ciò che abbiamo costruito insieme e su quanto possiamo ancora realizzare.

I NUMERI DEL 2025

142

**prestiti
a condizioni
agevolate**



fino a 10.000 €.

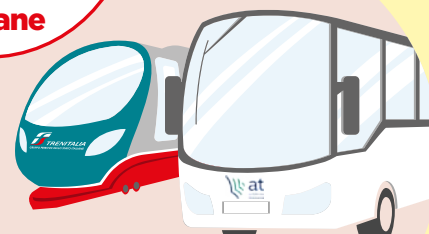
138.428
**visualizzazioni
dell'area
MYWelfare
da gennaio
a ottobre
2025**



**oltre
300**
**i dipendenti che
hanno partecipato
agli eventi di
approfondimento
su MYWelfare**



137
**dipendenti
hanno usufruito
delle convenzioni
con Trenitalia
e Autolinee
Toscane**



**oltre
900**
**prestazioni
sanitarie gratuite
erogate nelle
Giornate della
Prevenzione**



4
**eventi di
prevenzione
gratuita**

2
**giornate di
screening
oculistici**

I dipendenti che hanno ricevuto **l'integrazione per malattia oltre i 180 giorni**, per gravi motivi, sono stati **12**.



967
**ore di permesso
o ore di retribuzione
donate per un
importo pari a
13.168,99 €**

Grazie a chi ha scelto di donare ore di ferie o permessi: un gesto solidale che ha permesso a **14 dipendenti** in difficoltà di usufruire delle ore donate!

102
**Kit
Crescendo**



61 neopapà hanno usufruito dei giorni di C.I.A.

**biglietti
gratuiti
per Acqua
Village
e concerti**



di cui hanno usufruito più di **500 dipendenti e i loro familiari**.

369
**acconti
erogati sullo
stipendio**

**745**

**persone che
hanno convertito
il P.V.R.
quest'anno**

**8,81/9**

**valutazione alla
Visita-Spettacolo
presso la Basilica
di S. Spirito di Firenze
in occasione della
Giornata Mondiale
del Teatro**



98 dipendenti hanno partecipato all'evento.



**Guarda il video per
ripercorrere tutti
i progetti del 2025.**



FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOLGIE

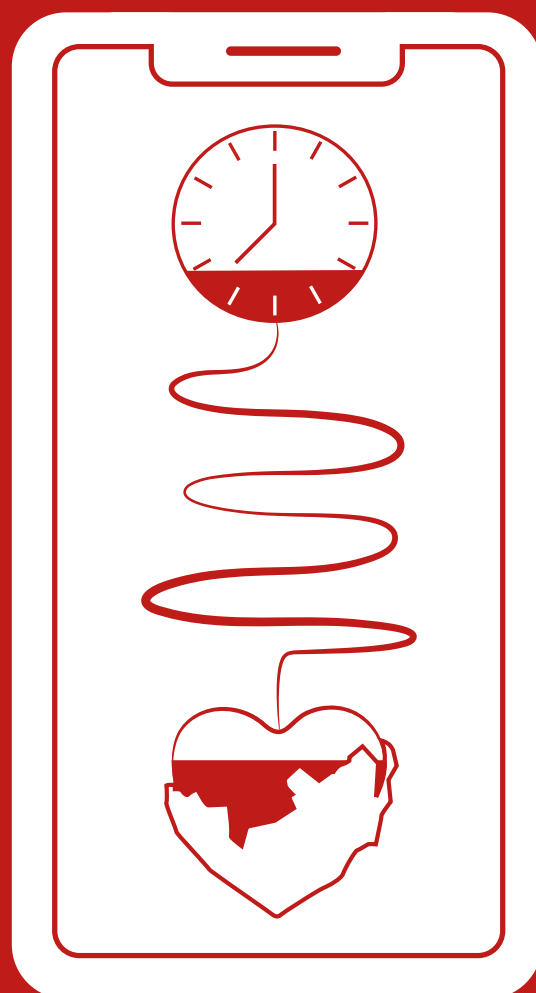
**Con le tue ore di permesso e/o retribuzione,
puoi sostenere i progetti di solidarietà
della Fondazione il Cuore si scioglie.**

Con il tuo **contributo** potremo
dare una mano a chi è più
in difficoltà, sostenendo
tante realtà che ogni giorno
si impegnano
per il bene comune.

Scopri i nuovi progetti
sostenuti dalla Fondazione
ilcuoresiscioglie.it



Fai la tua donazione da App MYA,
cliccando su: **Dona alla Fondazione
Il Cuore si scioglie.**



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

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



oppure inquadra il QR Code.

Per noi che ci lavoriamo.

Scarica la nuova App MYA da:



Google
Play



App
Store

