



N° 128
Aprile 2026

LA PACE È COOPERATIVA

Unicoop Firenze e il suo importante ruolo sociale, culturale ed economico.



IN QUESTO NUMERO:

- Chi loda la guerra non l'ha mai vista in faccia.
- Ovunque tu sia, la tua Cooperativa a portata di mano.
- Il negozio di Campi Bisenzio celebra il suo primo anniversario.
- Le voci dei nostri Capireparto, nuova intervista doppia.

INIZIATIVE E NOTIZIE

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

APPROFONDIMENTO

08 Ovunque tu sia, la tua Cooperativa a portata di mano.

I NOSTRI NEGOZI

10 Un anno a Campi. Il negozio di Campi Bisenzio celebra il suo primo anniversario.

I NOSTRI REPARTI

12 Una foglia tira l'altra. Insalate e tutto ciò che ci serve per arricchirle.
14 A tutta griglia. Inizia la stagione delle grigliate.
16 Diamo spazio al verde. Con i nostri prodotti per il giardinaggio.

NOI

18 Buona pensione, Fabio! Dopo anni di impegno e dedizione, il nostro collega Fabio Innocenti ha concluso il suo percorso professionale.
20 Germogliano competenze. Una giornata con il fornitore Floricoltura Maffucci.
22 Le voci dei nostri Capireparto. Nuova intervista doppia.

I NOSTRI PRODOTTI

24 Come sono andati gli assaggi dei Prodotti a Marchio? Dal 19 marzo al 2 aprile.

ACCANTO A TE

26 MYWelfare. Parliamo dell'evento Incontra MYWelfare.
28 Parliamo dei Crediti Welfare
29 ...e di prevenzione.

AMBIENTE

30 La mappa del respiro. Raccontiamo come ci prendiamo cura di un patrimonio naturale che cresce ogni anno.

SOLIDARIETÀ

32 Forme di pace. L'iniziativa per far arrivare un aiuto al Piccirillo Handcraft Center di Betlemme.



Daniela Mori,
Presidente del Consiglio
di Sorveglianza Unicoop Firenze.

CHI LODA LA GUERRA NON L'HA VISTA IN FACCIA

Condividiamo con tutte le lavoratrici e i lavoratori l'editoriale apparso nel numero di aprile dell'Informatore, nell'ambito della rubrica "Messaggio in bottiglia". Il tema che la **Presidente del Consiglio di Sorveglianza, Daniela Mori**, condivide con tutti i nostri Soci, è quello della guerra. Le riflessioni che la nostra Presidente fa danno il senso di cosa significhi per la nostra impresa svolgere un ruolo nello sviluppo di una cultura di pace.

"Non dovrebbe esserci bisogno di visitare un ospedale nelle zone di guerra o poco distante per essere contro. E neppure di vedere un bambino mutilato per capire la sofferenza che anche una sola bomba può causare.

Mediazione

Uguaglianza

Invece, la marea di immagini trasmesse dagli schermi televisivi, ormai senza censura dall'inizio della guerra in **Ucraina**, passando per **Gaza** fino al recente attacco contro l'**Iran**, che siano di palazzi distrutti o di colonne di fumo nero che si alzano verso il cielo o di gente che piange un caro rimasto ucciso, ci ha anestetizzato. Nulla più ci ferisce, nulla più ci commuove. La crudezza della realtà raccontata dai mezzi di informazione risulta persino meno efficace di un film nello smuovere una reazione emotiva, mentre un film qualche lacrima potrebbe anche strapparla.

Quando poi tocchi con mano la realtà della guerra, è tutta un'altra cosa. Alla metà di febbraio, con i presidenti delle altre cooperative e di Coop Italia, ho visitato **l'ospedale di Medici Senza Frontiere ad Amman, in Giordania**. All'organizzazione non governativa **abbiamo donato 643.000 euro, frutto della campagna CoopforGaza lanciata nel luglio 2025**. Oltre al contributo delle nostre imprese, hanno risposto all'appello anche tanti cittadini. Questi soldi sono serviti per farmaci, attrezzature, protesi, per garantire la sussistenza di medici, infermieri e addetti di Medici Senza Frontiere, che hanno messo a disposizione le loro competenze per salvare vite umane. Prima a Gaza e poi, da quando il governo di Netanyahu ha sospeso la licenza per operare nella Striscia, soprattutto nel presidio specializzato in chirurgia ricostruttiva di Amman.

Libertà

Dialogo

Rispetto

Fra gli ospiti dell'ospedale ci sono anche **Abdallah, 15 anni**, che a Gaza ha perso un braccio per un attacco israeliano, e **Ward, 6 anni**, unica sopravvissuta a un missile che ha provocato la distruzione della sua intera famiglia. In questa struttura, nata una ventina di anni fa, i feriti non vengono solo curati nell'immediato, ma anche aiutati a riprendere in mano le loro vite: alcuni pazienti restano a lungo, oppure ritornano, perché i loro bisogni non sono solo di carattere sanitario, ma anche psicologico e sociale. E infatti il clima che si respira in questo luogo non è di sola sofferenza, ma anche di speranza e persino di gioia, quando i bambini fanno festa o giocano a pallone con una gamba sola, aiutati da stampelle. E anche nel destino di chi soffre ci sono disparità: le persone che vengono da Gaza, diversamente dagli altri pazienti curati nell'ospedale di Medici Senza Frontiere ad Amman ma provenienti da altre guerre, non hanno più un luogo dove tornare. "Chi loda la guerra non l'ha vista in faccia", scriveva Erasmo da Rotterdam. Vederla riflessa sulle facce di bambini, ragazzi e adulti basta per dire "Basta!" e per spingere la nostra Cooperativa a impegnarsi anche in futuro per aiutare chi ne è vittima".

Riconciliazione



Solidarietà

Speranza



TENIAMOCI AGGIORNATI!

Ecco le iniziative e le novità da non perdere di vista

ELETTI I CONSIGLIERI DELLE SEZIONI SOCI Al via ad aprile le assemblee consultive

Tra il 5 e il 7 marzo si sono svolte le elezioni per il rinnovo dei consigli delle 44 sezioni Soci, cui hanno partecipato 63.957 votanti. Dall'8 aprile al 6 maggio avranno luogo le assemblee consultive aperte a tutti i Soci per conoscere il Progetto di Bilancio 2025.

Le assemblee sono il momento in cui la Cooperativa spiega le sue scelte, argomenta i perché e racconta le novità. Quest'anno, una su tutte, l'acquisizione dei 16 nuovi punti vendita nelle aree costiere, che portano da sette a nove le province dove è presente Unicoop Firenze.



Sono previste oltre 60 assemblee organizzate nelle aree di competenza delle 44 sezioni Soci. Per partecipare sono necessari la carta Socio e un documento d'identità.

Al termine dell'assemblea, i Soci esprimono un voto di natura consultiva, un parere che offre un'indicazione preziosa della volontà della base sociale. Il bilancio sarà approvato in seguito dal Consiglio di Sorveglianza.

Sono 651 i Soci eletti, con una percentuale di rinnovo del 40%. Si è conclusa così una tappa del percorso che porterà al rinnovo degli organismi della Cooperativa. Una parte dei consiglieri eletti andrà a comporre, insieme ad altre personalità, il Consiglio di Sorveglianza, che poi nominerà il Consiglio di Gestione della Cooperativa.

LE ASSEMBLEE CONSULTIVE

Dall'8 aprile al 6 maggio si svolgeranno le assemblee consultive sul progetto di Bilancio 2025 di Unicoop Firenze (**giorni e orari su coopfirenze.it**).

Sarà un'occasione per conoscere da vicino la Cooperativa, il suo andamento economico, le principali attività svolte nel corso dell'anno, le scelte in ambito commerciale, sociale e le varie attività legate al benessere, alla cultura, al territorio, all'ambiente e alla solidarietà.



Consulta il Calendario delle assemblee consultive delle sezioni Soci 2026.



LA CAMPAGNA CONVENIENZA DI UNICOOP FIRENZE NON SI FERMA MAI

Una nuova iniziativa pensata per il risparmio dei Soci.

Il primo appuntamento, dal 16 al 30 aprile, è con i prodotti della dispensa: pasta, sughi, oli, sottoli, salse, scatolame, alimenti per l'infanzia, snack, biscotti, caffè... e tanto altro! Scopri tutti i dettagli dell'iniziativa nei punti vendita e su coopfirenze.it

Dal 16 aprile al 30 giugno

-25%
sui prodotti Coop

Scopri ogni 15 giorni i reparti in promozione*

coop.fi

Convieni sempre, ovunque



* Iniziativa dedicata ai Soci Unicoop Firenze. Tutti i dettagli in punto vendita o su coopfirenze.it





COLLECTION COLTELLERIA BERTI Scopri il collezionamento

A partire dal giorno 8 aprile.

Il nuovo collezionamento proporrà un **assortimento completo** di prodotti della Coltelleria Berti, azienda storica del Mugello fondata nel 1895.

Un'eccellenza italiana che ama la tradizione e ama rinnovarla, mantenendo fede alla filosofia delle origini.

La meccanica proposta sarà la seguente: **ogni 15€ di spesa verrà erogato un bollino.**



Visualizza il Depliant di lancio della Collection.



SCONTO 40% su tutte le pizze

Dal 9 al 12 aprile.

Un gustoso sconto disponibile su tutte le pizze e le pizette del reparto Forneria.



SCONTO 40% su tutti i pomodori

Dal 16 al 19 aprile.

Una verdura versatile, in tante tipologie, per le tue ricette mediterranee.



SOLO ALLA COOP **CONVIENE A TE, CONVIENE A TUTTI.**



UNA BUONA SPESA PUÒ CAMBIARE IL MONDO



OVUNQUE TU SIA LA TUA COOPERATIVA A PORTATA DI MANO

Scopri l'App Coop.fi

Oggi più che mai, avere un'App dedicata rappresenta un valore aggiunto fondamentale per la nostra Cooperativa per essere vicina ai propri Soci e clienti. Non si tratta solo di uno strumento tecnologico, ma di **un vero e proprio canale diretto di comunicazione**, attraverso cui offrire informazioni utili, aggiornamenti, promozioni e consigli in modo rapido e accessibile.

Questo permette ai Soci e ai clienti di sentirsi seguiti, informati e coinvolti, migliorando l'esperienza complessiva e rafforzando il **rapporto di fiducia** con la nostra Cooperativa.

L'App Coop.fi risponde alle nuove esigenze dei nostri Soci e clienti.

QUALI SONO LE FUNZIONALITÀ DISPONIBILI NELL'APP? IL SOCIO O CLIENTE PUÒ:

- diventare Socio, se non lo è già
- gestire il Prestito Sociale
- visualizzare la carta Socio dematerializzata
- gestire il Nucleo Soci
- gestire il proprio profilo
- visualizzare gli scontrini
- consultare i volantini
- consultare il catalogo premi
- informarsi sul proprio punto vendita preferito
- utilizzare il servizio Tocca a Te (nei negozi dove è attivo)
- restare aggiornato tramite le stories
- iscriversi agli eventi.



Scarica App Coop.fi



Scopri di più
leggendo le FAQ.



UN ANNO A CAMPI

Il negozio di Campi Bisenzio celebra il suo primo anniversario

Un anno può sembrare poco tempo, ma quando è ricco di incontri, relazioni e crescita condivisa diventa un traguardo importante.

Il Superstore di Campi Bisenzio celebra in questo mese di aprile il suo primo anniversario di apertura, un momento significativo che rappresenta non solo la continuità di un progetto commerciale, ma soprattutto la nascita di un legame autentico con il territorio.

Fin dal primo giorno, l'obiettivo è stato quello di creare un negozio che sapesse coniugare convenienza e accoglienza, in cui la Cooperativa fosse riconoscibile in tutti i suoi valori, capace di diventare un punto di riferimento. La risposta dei Soci e della comunità non si è fatta attendere: il territorio ha accolto con grande entusiasmo l'arrivo del nuovo negozio, dimostrando curiosità, interesse e una partecipazione crescente. "Nel corso di questi dodici mesi, il Supermercato ha visto entrare ogni giorno nuovi Soci e clienti.



Letizia Allamprese, Direttrice Superstore Campi Bisenzio.



Festeggiamo insieme il primo compleanno del Supermercato.



Alcune colleghe e colleghi del reparto Forneria. Da sinistra: **Angela Guzzo - Simone Sozzi**, Caporeparto - **Romina Serra - Salvatore Lannino**, **Alessandra Bertini - Rosaria Cataldo - Francesco Coltelluccio**, allievo Caporeparto e **Lena Rudin**.



Da sinistra: **Ilenia Quaglia**, Responsabile Servizio Clienti e **Ramona Mancini**.

Alcuni sono arrivati per semplice curiosità, altri su consiglio di amici o conoscenti, ma molti di loro sono tornati, trasformandosi in presenze abituali. È proprio questa continuità di rapporto che racconta meglio di ogni dato il valore costruito nel tempo dalla nostra Cooperativa che ha saputo ancora creare fiducia.

La collaborazione tra le persone nasce da un percorso costruito nel tempo, fatto di sinergie tra formazione e ascolto. Significa infatti creare spazi in cui le persone possano esprimersi, confrontarsi e sentirsi parte attiva di un progetto comune. È soprattutto attraverso un dialogo continuo e una fiducia reciproca che si consolidano relazioni capaci di generare valore duraturo sia per i singoli che la Cooperativa. Ascoltare il territorio, comprenderne le esigenze e adattare l'offerta alle aspettative dei Soci è stato un percorso costante e fondamentale per costruire e rafforzare la forza della nostra Cooperativa. La fiducia dimostrata dalla comunità rappresenta oggi la motivazione più grande per continuare a migliorare, innovare e rafforzare la presenza sul territorio.

Celebrare questo anniversario significa quindi **ringraziare tutte le colleghe e i colleghi che hanno contribuito a rendere possibile questo percorso**, i Soci e clienti che hanno scelto il negozio



Alcune colleghe del reparto Pescheria. Da sinistra: **Katiuscia Pirgher**, **Costanza Alimeni**, Caporeparto e **Beatrice Tassini**.

fin dall'inizio, quelli che lo hanno scoperto strada facendo e tutti coloro che, con la loro presenza quotidiana, continuano a dare valore a questa realtà" sono state le parole di **Letizia Allamprese, Direttrice del punto vendita**.

Il primo anno rappresenta solo l'inizio di una storia che guarda al futuro con entusiasmo. L'obiettivo rimane quello di continuare a crescere insieme alla Cooperativa.



Alcune colleghe e colleghi del reparto Macelleria. Da sinistra: **Elisabetta Biancalani, Giacomo Lombardi, Michela Negri** e **Lorenzo Micheli**.



Alcune colleghe e colleghi del reparto Gastronomia. Da sinistra: **Sandra Colzi, Gjorgjeta Gjondrekaj, Emanuele Tazzi** e **Claudio Bartoli**.



Alcuni colleghi del reparto Ortofrutta. Da sinistra: **Lorenzo Campanelli, Claudio De Simone** e **Andrea Ballerini**.



UNA FOGLIA TIRA L'ALTRA

Insalate e tutto ciò che ci serve per arricchirle

Negli ultimi anni il comparto delle insalate e delle lattughe ha assunto un ruolo sempre più centrale all'interno dell'offerta ortofrutticola, grazie alla crescente attenzione dei Soci e dei clienti verso prodotti freschi, salutari e versatili in cucina.

Si tratta di una categoria ampia e dinamica, caratterizzata da numerose varietà che si differenziano per caratteristiche agronomiche, aspetto, consistenza e destinazioni d'uso.

Conoscere in modo approfondito le diverse tipologie di insalate e lattughe rappresenta un elemento fondamentale sia per la gestione dell'assortimento, sia per la valorizzazione del prodotto. Dalle varietà più tradizionali a quelle più innovative, ogni prodotto presenta specifiche peculiarità in termini di stagionalità, conservabilità, modalità di presentazione e utilizzo.



Luca Martinelli, Buyer Ortofrutta.

I termini "insalata" e "lattuga" derivano dal latino. "Insalata" deriva da "in salare", ovvero "condire con il sale", mentre "lattuga" richiama il termine "latticello", in riferimento al lattice biancastro che fuoriesce dalle costole della pianta quando viene spezzata. In passato questo liquido veniva utilizzato come rimedio naturale per le sue proprietà digestive e diuretiche, oltre che per il contenuto di acido folico. Presenta inoltre blande proprietà sedative ed era impiegato per la preparazione di decotti da assumere prima di dormire, come supporto contro l'insonnia.

La lattuga era molto coltivata già ai tempi degli egizi, che la consideravano addirittura un afrodisiaco.

Se in passato l'insalata veniva coltivata in modo tradizionale e talvolta raccolta anche come erba spontanea, oggi la produzione si avvale delle più moderne tecniche agricole. Il nostro principale produttore utilizza serre altamente tecnologiche e sistemi di coltivazione idroponica; in questo ambito possiamo citare le insalate Fior Fiore, che rappresentano un'eccellenza della IV gamma, particolarmente croccanti e saporite.

La coltivazione in assenza di suolo comporta numerosi vantaggi. La lattuga è infatti una pianta molto delicata, soggetta a diversi tipi di stress: idrico, termico e da eccessiva radiazione solare. Questo tipo di coltivazione consente di proteggere le piante dall'eccessivo irraggiamento estivo e di garantire un andamento termico più stabile, evitando squilibri nella crescita.

La coltivazione fuori suolo, con radici immerse in una soluzione nutriente, assicura inoltre un apporto costante di acqua e nutrienti, permettendo di ottenere lattughe nickel free e un prodotto particolarmente pulito. Per quanto riguarda la classificazione delle lattughe, si può partire dalla forma. Tra le lattughe a cappuccio troviamo la Trocadero, l'Iceberg e, in alcuni periodi dell'anno, la Salanova, particolarmente delicata.

Tra le lattughe a foglia allungata troviamo la Romana, la Canasta e la Pesciatina, mentre tra le cosiddette "fogliose" rientrano la Gentile, la Lollo e la Foglia di quercia. Completano l'offerta le indivie, come la Scarola e la Riccia, dal tipico sapore amarognolo, il Radicchio di Milano e le insalate di prima gamma, come la Misticanza e lo Spinacino.

Tutte le nostre insalate, anche quelle del banco fresco, sono confezionate (ad esempio in coni di polietilene), poiché si tratta di prodotti particolarmente delicati. Questo tipo di confezionamento consente di proteggerle dalla manipolazione da parte dei Soci e dei clienti, evitando che si deteriorino nel corso della giornata di vendita.

Dal punto di vista nutrizionale, le insalate rappresentano un'importante fonte di acido folico; sono ricche di acqua e soprattutto di fibre, caratteristiche che le rendono ideali nelle diete ipocaloriche per il loro potere saziante.



Per completare il profilo nutrizionale di un piatto di insalata, si possono utilizzare gli "arricchitori" presenti nello scaffale della frutta secca, disponibili in diversi formati e miscele.

I principali ingredienti sono frutta secca e semi oleaginosi, come quelli di girasole e di lino, che apportano acidi grassi polinsaturi, fondamentali per la salute.

Per aumentare l'apporto proteico, è inoltre possibile utilizzare una vasta gamma di legumi soffiati.



Luca ci presenta le tante varietà di insalate presenti nei nostri negozi.



A TUTTA GRIGLIA

Inizia la stagione delle grigliate

Con l'arrivo della primavera, cambia non solo il clima, ma anche il modo di stare a tavola.

Le giornate si allungano, le temperature si fanno più miti e cresce la voglia di stare all'aperto, condividendo momenti conviviali con amici e famiglia.

In questo contesto, **la grigliata** diventa una vera e propria protagonista, simbolo di semplicità, gusto e tradizione. Ed è proprio qui che entra in gioco il ruolo fondamentale del **macellaio**.

La **qualità della carne** è l'elemento centrale per una grigliata di successo. Non si tratta solo di offrire un prodotto, ma di garantire un'esperienza. Una carne di qualità si riconosce da diversi fattori: la **provenienza degli animali**, **l'alimentazione**, **la frollatura** e **la lavorazione**. Ogni dettaglio contribuisce a determinare il sapore, la tenerezza e la resa in cottura.

Il **Centro Lavorazione Carni di Pontedera** è un punto di riferimento fondamentale per Unicoop Firenze: qui viene lavorata e rifinita tutta la carne destinata ai reparti Macelleria e alle vaschette pronte alla vendita.

La struttura adotta rigorosi controlli e centinaia di analisi interne, garantendo massima igiene, specialmente nella produzione automatizzata di macinati, hamburger e salsicce.

Nel periodo primaverile, è essenziale proporre un **assortimento vario e curato**.

I Soci e clienti cercano soluzioni pratiche, ma allo stesso tempo gustose: tagli classici **come costate, fiorentine, salsicce e spiedini** devono essere accompagnati da proposte più particolari, come **carni marinate, hamburger artigianali e preparati pronti da cuocere**.

Un altro aspetto fondamentale è la consulenza.

Il macellaio non è solo un venditore, ma un punto di riferimento. Consigliare il taglio giusto, suggerire i tempi di cottura, indicare gli abbinamenti migliori: tutto questo crea fiducia e fidelizza il Socio e il cliente.

In un periodo come quello primaverile, in cui anche i meno esperti si avvicinano alla griglia, offrire indicazioni chiare e utili è un valore aggiunto.



Da sinistra: **Vincenzo Vitolo**, addetto Macelleria - **Luca Morescalchi**, Direttore e **Iacopo Collavoli**, Caporeparto Macelleria Supermercato Avenza.

Infine, la presentazione ha un ruolo chiave. Un banco ben organizzato, con prodotti freschi e invitanti, trasmette immediatamente qualità e professionalità.

Puntare sulla qualità, sull'assortimento e sul rapporto con il Socio e cliente significa non solo soddisfare le esigenze del momento, ma anche costruire una relazione duratura.

Perché una buona grigliata è questione di carne, di esperienza, passione e fiducia.



Guarda il video e scopri le proposte del reparto Macelleria consigliate dal nostro collega Iacopo.





DIAMO SPAZIO AL VERDE

Con i nostri prodotti per il giardinaggio

Con l'arrivo della primavera, la natura si risveglia in un tripudio di colori e profumi e, con essa, cresce anche il desiderio di dedicarsi alla cura del giardino.

Le giornate più lunghe e le temperature miti invitano a trascorrere più tempo **all'aria aperta**, rendendo il giardinaggio un'attività perfetta **per rilassarsi, ricaricare le energie e dare nuova vita agli spazi verdi**.

Dopo i mesi invernali, il giardino ha bisogno di una buona dose di attenzioni per tornare a splendere.

Per prendersene cura, in modo efficace, è fondamentale avere a disposizione **l'attrezzatura giusta**, semplice e comoda, anche per chi "non è del mestiere".

Per questo consigliamo Soci e clienti nella scelta degli strumenti più adatti alle loro esigenze.

TERRICCI E PRODOTTI A MARCHIO VIVI VERDE

Grande importanza per **il nostro assortimento di articoli Vivi Verde**. Il **terraccio peat-free** (o senza torba) è un substrato di coltivazione formulato senza l'uso di torba, utilizzando materiali alternativi e sostenibili come fibra di cocco, corteccia, fibra di legno e compost. Questa scelta protegge le torbiere, ecosistemi che immagazzinano CO₂, riducendo l'impatto ambientale.

Le etichette sul prodotto forniscono tutte le informazioni necessarie ai Soci e clienti per poter effettuare la scelta più adatta alle loro esigenze, oltre a indicarne i componenti naturali utilizzati come sostituti della torba.

Completa l'offerta una vasta gamma di **sementi bio** e la **linea concimi**.



Andrea Pierotti, Caporeparto settore non alimentare Superstore Cascina.

TOH! CHI SI RIVEDE

Gli articoli con il marchio Toh Chi si Rivede sottolineano **un uso della plastica riciclata più consapevole**, a garanzia di un riciclo post consumo con una percentuale di almeno il **70%**.

La gamma di articoli è trasversale anche ad altri settori, nei nostri reparti sono **presenti oggetti per il giardino come vasi e annaffiatori**.

VASI

Importante l'introduzione, nell'offerta, di **vasi in coccio**, prodotto che difficilmente si trova nella GDO e che in Toscana dimostra di avere un forte appeal. I nostri Soci e clienti hanno accolto favorevolmente l'uso di alternative ai contenitori in plastica, riconoscendone il valore estetico a prezzi competitivi.



ATTREZZI PER IL GIARDINAGGIO

Gli **attrezzi a batteria a marchio Coop** sono leggeri, maneggevoli e si accendono premendo semplicemente un tasto.

Garantiscono un lavoro costante per molte ore senza l'ingombro di fili, in perfetta comodità e sicurezza.

Sono elettrici e non producono emissioni di CO₂ e gas nocivi, questo significa che, scegliendoli, si contribuisce a diminuire l'inquinamento ambientale e inaspettatamente, anche quello acustico. Le macchine a batteria infatti emettono rumori pari a 10-12 dB(A) cioè meno della metà delle vibrazioni derivanti dagli equivalenti a motore.

Anche se un dispositivo a batteria costa in media di più rispetto a uno a benzina, **il risparmio che queste macchine offrono si misura sul lungo periodo**.

La tecnologia innovativa di caricabatterie come il **CRG di Efco**, che permette di ricaricare in sicurezza le batterie, salvaguardandone la vita utile e riducendo il consumo di corrente, garantisce alla componente di funzionare per molti anni, senza comportare spese di sostituzione, di carburante o di olio.

Inoltre i costi di manutenzione dei dispositivi elettrici sono decisamente più bassi rispetto a quelli delle macchine a scoppio.

L'offerta ruota intorno alla **batteria**, che influenza la durata di utilizzo del prodotto, specialmente per quelli che hanno un consumo energetico importante, come ad esempio il tagliaerba e il tagliaiepi per il mondo del giardinaggio o la smerigliatrice per il fai da te.

Vengono quindi introdotte **due batterie**, con due differenti capacità:

- **batteria 2Ah**, per le applicazioni a minor consumo o utilizzo sporadico (trapani ed avvitatori)
- **batteria 4Ah**, per le applicazioni a maggior consumo energetico.

Assistenza garantita di **3 anni di garanzia** con gestione collaudata simile a quella per i piccoli elettrodomestici; le parti usurate a seguito del normale utilizzo sono disponibili in vendita nei negozi (giacenza a magazzino Coop Italia).

LA GAMMA COMPLETA DI ATTREZZI A MARCHIO COOP PER IL 2026:

attrezzi giardinaggio	RASAERBA 40V COOP BRUSHLESS-797468800	novità 2026
attrezzi giardinaggio	TAGLIABORDI BATTERIA COOP-783983900	in gamma dal 2025
attrezzi giardinaggio	TAGLIASIEPI BATTERIA COOP-783984000	in gamma dal 2025
attrezzi giardinaggio	SOFFIATORE COOP 20AH-783984200	in gamma dal 2025
attrezzi giardinaggio	POTATORE A BATTERIA COOP-783984300	in gamma dal 2025
attrezzi giardinaggio	FORBICE A BATTERIA 20V COOP-797468900	novità 2026
attrezzi giardinaggio	CESOIA A BATTERIA COOP-783984100	in gamma dal 2025
attrezzi fai da te	TRAPANO A BATTERIA COOP	in gamma dal 2025
attrezzi fai da te	SMERIGLIATRICE A BATTERIA COOP	in gamma dal 2025
accessori giardinaggio - fai da te	START KIT BATTERIA COOP-783983800	in gamma dal 2025
accessori giardinaggio - fai da te	BATTERIA 20V COOP 4AH AL LITIO-795401600	novità 2026
accessori giardinaggio - fai da te	CARICABATTERIE COOP-797469000	novità 2026
accessori giardinaggio - fai da te	BATTERIA AL LITIO COOP-797469100	novità 2026

Buon giardinaggio a tutti!



Andrea Pierotti,
Caporeparto settore
Non alimentare
ci mostra gli articoli
per il giardinaggio.





BUONA PENSIONE, FABIO!

Dopo anni di impegno e dedizione, il nostro collega Fabio Innocenti ha concluso il suo percorso professionale.

Fabio lascia un segno profondo in tutti coloro che hanno avuto il privilegio di lavorare al suo fianco. La sua carriera è stata guidata da valori solidi, come la correttezza, la professionalità e una naturale capacità di trasmettere serenità anche nei momenti più complessi. È stato per tutti un esempio di umanità e competenza, trasmessa anche negli insegnamenti che ha condiviso con i suoi colleghi.

Fabio, hai concluso il tuo percorso come Caporeparto Gastronomia e Rosticceria, ma come è iniziata la tua avventura in Cooperativa?

Ho iniziato in **Pescheria** con **Marco Pardelli** nel Supermercato di **Firenze via Cimabue** dal 1990 al 1994. Dopo questa esperienza mi fu affidata, come Caporeparto, la gestione della Pescheria del negozio di Firenze **Coverciano**. Circa 2 anni dopo sono passato alla **Gastronomia**. Diciamo che ho cambiato reparto, ma non negozio.

La Gastronomia?

La mia **"casa"** per tanti anni! Sono stato felice di fare questo lavoro e ho sempre cercato di trasmettere con serenità il mestiere a coloro con i quali sono stato insieme dietro al banco!

Nel 2009 mi fu proposto di spostarmi dal punto vendita di Coverciano al Supermercato di **Piazza Leopoldo** a Firenze. Ci sono rimasto fino alla pensione!

Molti mi hanno chiesto come abbia fatto a lavorare tutti questi anni nello stesso negozio.

Io mi sono sempre ritenuto abbastanza **fortunato**, ho portato avanti il mio lavoro cercando di dare e di formare i colleghi, perché la Cooperativa crescesse e continuasse a rimanere un punto di riferimento, una sicurezza.

Cosa pensi della Cooperativa?

Noi siamo una cooperativa! I tempi sono cambiati e per stare sul mercato è stato necessario allinearsi un po' al mondo che c'è fuori, perché altrimenti si chiudono i battenti, non domani, però a lungo andare.

La Cooperativa ha sempre guardato al futuro e deve continuare a farlo; questo la rende affidabile.

In molti non capiscono la fortuna che hanno a lavorare in Unicoop Firenze!

Questo lavoro mi ha dato uno stipendio sicuro che mi ha permesso di sostenere una famiglia, avere un mutuo e vivere serenamente.

In Cooperativa **l'opinione di tutti è importante**, in altre realtà questa cosa non succede!

Come erano le persone che hai incontrato?

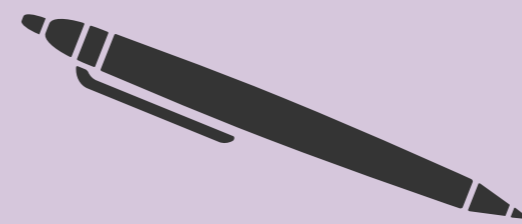
Ad avermi fatto tanto piacere è stato proprio **l'affetto delle persone!**

C'è un aneddoto che vorrei raccontare, accaduto lo scorso gennaio. I colleghi del negozio di Piazza Leopoldo hanno proposto di **fare una festicciola**, poiché per Natale non si era riusciti. Con grande dispiacere ho detto che non ero certo di poter partecipare, avevo un compleanno in famiglia. Tutti hanno insistito affinché, anche se in ritardo, mi unissi, visto il mio imminente pensionamento. Mi sono fatto convincere!

Arrivo e cosa scopro?

La festa era per me e tutto il negozio mi aspettava! Mi hanno fatto veramente emozionare, ho sentito l'affetto non solo del mio reparto, ma delle colleghe e dei colleghi del negozio, **proprio tutte le cento persone!**

Mi sono detto: **allora ho seminato qualcosa di buono!** Quello che è seguito mi ha reso felice e orgoglioso.



*E oggi ci siamo davvero.
Siamo ai saluti lavorativi.
Oggi il reparto Gastronomia
e anche tutto il punto vendita saluta
un grande leader,
un gran Caporeparto,
una guida per quasi 17 anni.
Abbiamo condiviso tanto insieme,
parentesi indelebili che ognuno di noi
porterà dentro al cuore.
Tutti noi, "i Meravigliosi
042", ti diciamo grazie.
Grazie per averci ascoltati, compresi
e guidati. Adesso, finalmente, goditi
quanto di più bello la vita ci dà:
famiglia e libertà.*

*I tuoi collaboratori
di reparto*



Fabio ci saluta!

Credo che la Cooperativa sia un grande punto di riferimento.



Da sinistra: **Maurizio Baldi**, Responsabile Acquisti e Assortimenti Gastronomia Formati di Prossimità - **Fabio Innocenti**, ex collega e **Simone Carniani**, Responsabile Acquisti e Assortimenti Gastronomia Formati di Riferimento.



GERMOGLIANO COMPETENZE

Una giornata con il fornitore Floricoltura Maffucci

Una mattinata intensa, concreta e ricca di spunti operativi: è questo il cuore dell'esperienza formativa che abbiamo vissuto.

Lo scorso mercoledì 11 marzo, insieme ai colleghi della Formazione e a quelli del settore Ortofrutta - Buyer, Category, Ispettori e Capireparto formatori - siamo partiti alla scoperta della **Floricoltura Maffucci**, situata vicino a Viareggio.

Si tratta di una realtà che **da oltre quarant'anni** rappresenta un **punto di riferimento nel florovivaismo italiano** e che da molti anni è fornitrice della nostra Cooperativa.

Il racconto appassionato di Luca Maffucci ci ha trasportato dentro la storia dell'azienda da lui fondata; azienda che nel corso degli anni si è specializzata sempre più in termini di competenza e tecnologia.

Tutte le coltivazioni sono **all'insegna del rispetto per l'ambiente**, come si vede dal sistema di riciclo delle acque, dal riscaldamento a biomasse e dagli impianti fotovoltaici. Inoltre vengono utilizzati insetti utili al fine di limitare i trattamenti chimici.

“Questa giornata si colloca all'interno di varie **attività di formazione** legate alle competenze di mestiere. Indispensabile comprendere come il lavoro nel punto vendita si posiziona all'interno del ciclo di vita del prodotto, quindi è determinante conoscere i fornitori e i prodotti che poi saranno presenti sui nostri banchi” ha dettagliato **Milena Vacirca del Settore Formazione**.

Le colleghe e i colleghi che hanno partecipato all'esperienza formativa presso l'azienda Maffucci.



Questa visita, infatti, fa parte del **Progetto Mestiere**, il percorso con cui la Cooperativa investe nelle competenze specialistiche delle proprie persone.

Un progetto che nasce da un'idea semplice: conoscere davvero ciò che vendiamo ci permette di lavorare con più consapevolezza, più professionalità... e anche con più passione.

In un contesto in cui la professionalità diventa sempre più un elemento distintivo, saperla narrare in modo efficace rappresenta una competenza strategica.

“Queste esperienze sono importantissime per raccontare come nascono i nostri prodotti, in questo specifico caso le piante che,

in ogni stagione, i nostri Soci e clienti troveranno nei negozi.” ha specificato **Niccolò Concina, Buyer Ortofrutta**.

I nostri colleghi, Capireparto formatori Ortofrutta, hanno dimostrato un grande entusiasmo per questo tipo di opportunità, che li ha resi protagonisti di questa esperienza formativa importante per la Cooperativa.



Guarda il video e scopri com'è andata l'esperienza formativa.



LE VOCI DEI NOSTRI CAPIREPARTO

Nuova intervista doppia

Continua la rubrica che ci presenta i nostri colleghi Capireparto.

In questo numero conosceremo **Arber Selimi**, il Caporeparto Generi Vari e Non alimentari del Supermercato di Arezzo via Vittorio Veneto e **Rosemarie Pacetta**, la Caporeparto Forneria e Ristoro del Superstore di Montecatini.

Se vuoi accedere al percorso di crescita di allievo/a Caporeparto è possibile proporsi al proprio responsabile, che attiverà la candidatura all'Ufficio Sviluppo; è altresì possibile candidarsi autonomamente alle periodiche campagne annuali di opportunità professionali tramite l'App MYA.



Ascoltiamo la loro intervista.



Rosemarie Pacetta, Caporeparto Forneria e Ristoro Superstore di Montecatini.

Arber Selimi, Caporeparto Generi Vari e Non alimentari Supermercato di Arezzo via Vittorio Veneto.

COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dal 19 marzo al 2 aprile

Gnocchetti tricolore Coop - 400 g

Tre diversi gnocchetti delicati e gustosi, perfetti per un pasto ricco di fantasia e sapore!

Preparati con pochi e semplici ingredienti, gli Gnocchetti Tricolore Coop sono **piccoli** e **rapidi da cuocere**.

Ideali anche **in padella**, puoi accompagnarli sia con condimenti corposi che con sughi più leggeri.



DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **700 colleghi**, di cui **595 donne** e **105 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.56 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi hanno apprezzato molto il prodotto, i commenti più frequenti si riferiscono all'intensità del gusto che potrebbe essere più spinto; chiedono una confezione più grande.

Evidenzierei la possibilità di cuocere il prodotto in padella.

Metterei una ricetta, come consiglio, sulla confezione.

Buonissimi così.



Fusilli di farro biologici Vivi Verde Coop - 500 g

Il farro, oltre a essere uno dei più antichi cereali, predilige i terreni "scomodi" perché è **molto resistente** e contribuisce in tal modo a mantenere attiva l'agricoltura anche nei terreni più poveri e collinari. La particolarità dei nostri fusilli Vivi Verde Bio è che sono ottenuti esclusivamente da **farro Triticum Dicoccum**, coltivato principalmente nelle zone più vocate dell'Appennino italiano. La superficie della pasta è **gradevolmente ruvida e porosa**, perciò è ideale per assorbire ed esaltare sughi e condimenti.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **670 colleghi**, di cui **574 donne** e **96 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7.54 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

Il prodotto è stato generalmente apprezzato.

I commenti più ricorrenti suggeriscono di proporre una confezione che più facilmente sia richiudibile e ampliare la parte che mostra il prodotto.



Buonissimi con qualsiasi condimento.

La "finestra" che mostra il prodotto la farei più grande, così come la lista degli ingredienti, a mio avviso stilata con caratteri un po' piccoli.

Non li avevo mai provati e devo dire che il gusto è particolare.





Parliamo dell'evento **Incontra MYWelfare**

Mercoledì 4 marzo presso ZoWorking di Sesto Fiorentino si è tenuto il terzo evento territoriale pensato per raccontare il nostro piano MYWelfare.

Dopo i successi riscontrati nelle scorse iniziative di settembre, al Naturart Village di Pistoia, e di giugno, alla Limonaia di Villa Strozzi, che hanno visto la partecipazione di oltre 400 colleghe e colleghi, continua il nostro percorso di condivisione e conoscenza delle opportunità esclusive per noi dipendenti.

Queste occasioni hanno portato l'attenzione su tematiche molto importanti e sentite dalla Cooperativa: **la salute e la prevenzione.**

Una platea attenta e coinvolta ha accolto e ascoltato, con grande interesse, la conferenza che ha visto sul palco il **Dott. Marco Guarducci, Coordinatore Sanitario della Misericordia di Campi Bisenzio**, con cui abbiamo svolto gli eventi di "La prevenzione in Cooperativa", che ha aperto la serata parlando della prevenzione che si "muove" con le persone.

A seguire, il **Dott. Tommaso Amadori, radiologo e senologo**, ha sottolineato l'importanza della prevenzione in un ambito che sempre più stimola la cittadinanza a porre attenzione su quanto questa sia efficace.

La **Dott.ssa Camilla Nicolai** 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 aderito ai nostri servizi di **Rete Famiglia e di Sportello Psicologico** e fatto un affondo sull'importanza del benessere psicologico anche grazie all'interazione con la platea.

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 e sul benessere psicofisico.

Per l'occasione sono stati allestiti **corner dedicati** a tutte le aree del piano MYWelfare dove colleghe e colleghi hanno potuto avere maggiori informazioni.

L'evento anche in questo caso ha coinvolto più di 180 colleghe e colleghi e ha riscosso un grande apprezzamento. ...Nuovi appuntamenti ci aspettano nei prossimi mesi!



Guarda l'evento!





Parliamo dei Crediti Welfare

Converti il premio variabile di risultato in Crediti Welfare.

Puoi farlo **entro il 31 maggio 2026**, secondo le modalità previste dal nuovo Contratto Integrativo (C.I.A. 2022).

Puoi chiedere di convertire esclusivamente una quota pari al **50%** o al **100%** dell'importo del premio spettante in Crediti Welfare.



Scansiona il QR Code per avviare la procedura di conversione del premio.

Utilizza i tuoi Crediti **entro il 31 dicembre 2026** per beneficiare dei servizi presenti sul portale MYWelfare o per richiedere, come da normativa, il rimborso di quelli già acquistati.

Se non vuoi convertire il tuo premio, non preoccuparti!

Deve fare richiesta solo chi è interessato a convertire il premio variabile di risultato in Crediti Welfare.



Ascolta il nostro collega Paolo che ci racconta come procedere per la conversione del premio in Crediti Welfare.



...e di prevenzione

Nelle giornate del 17 e 18 marzo si sono svolti i nuovi appuntamenti dedicati alla prevenzione nei due spazi appositamente allestiti, presso il Superstore di Siena, in collaborazione con gli studi medici della Misericordia di Campi Bisenzio.

Informazioni e percorsi specifici di prevenzione sanitaria sono state le parole chiave dell'iniziativa.

Gli eventi hanno avuto un **ottimo riscontro** e **molti colleghi hanno lasciato un feedback positivo** tramite il questionario di valutazione consegnato a ogni partecipante.

Il gradimento è stato **8.96 in una scala da 1 a 9**.

Ecco alcune delle osservazioni lasciate da colleghe e colleghi nel questionario:

- **“Grazie per la bella opportunità! Assolutamente da ripetere in futuro, la prevenzione è fondamentale”**
- **“Esperienza molto positiva, dottori carini disponibili e professionali! Ritengo sia una bella iniziativa, grazie mille”**
- **“Iniziativa lodevole, grandi professionisti, grazie”.**

L'attenzione del nostro piano MYWelfare per il benessere continua a essere una priorità assoluta.





LA MAPPA DEL RESPIRO

Raccontiamo come ci prendiamo cura di un patrimonio naturale che cresce ogni anno

La tutela dell'ambiente è da sempre un obiettivo centrale della Cooperativa, tanto da essere considerato strategico come riportato nello Statuto stesso all'articolo 2.

Proprio coerentemente con quanto espressamente dichiarato nello Statuto, il settore **Energia e Ambiente** della **Direzione Sviluppo Patrimonio e Tecnico** propone e finalizza di anno in anno attività via via crescenti volte alla tutela ambientale e all'incremento della sostenibilità ambientale della Cooperativa.

Nel dettaglio, le aree verdi di proprietà di Unicoop Firenze, siano esse da intendersi come terreni isolati o aree inserite in prossimità dei punti vendita, col tempo sono molto aumentate di numero e hanno raggiunto una complessità tale per cui si è reso necessario adottare un **Sistema di Gestione delle Aree Verdi**.

Tale strumento si è reso necessario al fine di garantire su tali aree:

- **sicurezza**
- **salute delle piante e specie arboree**
- **efficacia ed efficienza manutentiva**
- **controllo e monitoraggio delle specie.**

Per realizzare quanto appena descritto ci siamo avvalsi anche della consulenza e della collaborazione di un'azienda altamente specializzata, al cui interno collaborano alcune professionalità settoriali, come gli **agronomi forestali**.

SICUREZZA

Quando la superficie verde da controllare aumenta costantemente, la maggior criticità nella sua gestione è quella di **monitorare la crescita delle alberature** che, nel tempo, possono diventare potenzialmente "pericolose" per le persone e le cose.



Questo vale sia per i terreni privati, che per quelli ad uso pubblico che per le aree esterne dei punti vendita.

I tecnici della ditta specializzata ci hanno aiutato a censire tutte le alberature presenti sulle aree sopra indicate ed a stabilirne la "pericolosità", indicandoci gli interventi da eseguire in armonia con le norme vigenti.

SALUTE DELLE PIANTE

Il censimento non si è limitato alle sole alberature, ma ha coinvolto tutta la flora presente, arrivando a darci indicazione di una serie di azioni organiche da attuare al fine di garantire il **mantenimento di un buono stato di salute di tutte le piante e non solo.**



EFFICACIA ED EFFICIENZA

Grazie alle indicazioni ricevute siamo stati in grado di **indirizzare** con più precisione le nostre **energie**, sia economiche che gestionali, con il risultato di ottenere una maggiore efficacia ed efficienza dei nostri sforzi, intervenendo nei tempi e nei luoghi necessari.

CONTROLLO

Data la complessità del progetto era impensabile non avere a disposizione uno **strumento digitale** che ci aiutasse nella gestione.

È per questo che abbiamo deciso di adottare un software per tenere sotto controllo tutto il patrimonio a verde della Cooperativa. Questo software, che tutt'ora è in **crescita ed aggiornamento**, si appresta a diventare il riferimento per la gestione del verde.

Per ogni alberatura viene predisposta una **scheda identificativa** che riporta tutte le informazioni necessarie al censimento, monitoraggio e classificazione.

Infine si indicano i dati biometrici e lo stato di salute, in modo da stabilire la priorità di intervento (se necessario), la frequenza di monitoraggio e la "pericolosità" (intesa come da attenzionare più o meno costantemente).





FORME DI PACE

L'iniziativa per far arrivare un aiuto al Piccirillo Handcraft Center di Betlemme

Lanciamo un messaggio di pace e facciamo arrivare un gesto di solidarietà concreta al territorio palestinese.

Nel periodo pasquale, Unicoop Firenze sostiene il **Piccirillo Handcraft Center di Betlemme** con la vendita di portachiavi in legno d'ulivo, realizzati a mano dagli artigiani di Betlemme. I manufatti "Forme di pace", in vendita nei principali Supermercati di Unicoop Firenze, sono scolpiti a mano dagli **artigiani di Betlemme** con legno raccolto in modo sostenibile.

Ogni creazione racconta un lavoro paziente e autentico, che porta con sé una storia di **inclusione e speranza**. I portachiavi raffigurano un arcobaleno, una colomba, un cuore e un fiore; diversi soggetti, un unico messaggio: la pace. Gli oggetti, infatti, saranno in vendita al prezzo di costo e l'intero ricavato andrà a sostenere l'attività artigianale di **giovani, donne e persone con disabilità** che lavorano nel Piccirillo Handcraft Center.

IL PICCIRILLO HANDCRAFT CENTER

Il Centro Piccirillo per l'artigianato di Betlemme, nato nel 2014 in collaborazione con la Fondazione Giovanni Paolo II, da tanti anni collabora con Unicoop Firenze e Fondazione Il Cuore si scioglie: il centro si occupa della formazione e dell'inserimento lavorativo di giovani artigiani, anche disabili, con la produzione di oggetti sacri molto richiesti dal turismo religioso. Dopo il 7 ottobre 2023 il turismo si è arrestato e anche la produzione di souvenir. Il progetto di Coop "Forme di pace" ha permesso loro di produrre **oltre 40.000 pezzi** che sono in questo periodo in vendita nei nostri Supermercati, portando lavoro a circa **50 persone**, tra cui 9 ragazze a supporto degli artigiani, come spiega **Padre Ibrahim Faltas**, già vicario della Custodia di Terra Santa dal 2022 al 2025, e oggi direttore di diciotto scuole gestite dalla congregazione. "I giovani artigiani provengono da contesti molto differenti: alcuni sono il principale, a volte unico, sostegno delle loro famiglie, altri provvedono a se stessi e ai propri fratelli.

La maggior parte affronta notevoli prove legate alla povertà e ai problemi di salute". Da febbraio alla metà di marzo hanno realizzato gli oggetti mettendo in campo le loro competenze nella lavorazione del legno.



UN MESSAGGIO DI SPERANZA

"In un momento così difficile per questa terra - continua Faltas - il sostegno di Unicoop Firenze e della Toscana ci arriva come segno di **solidarietà e aiuto concreto per le famiglie e i giovani** che operano nel Centro Piccirillo. Da questa Città Santa parte ancora una volta l'appello e la richiesta di tornare alla mediazione e al dialogo, di tornare ad essere umani per il rispetto e la dignità della vita umana stessa".

Come raccontano le cronache quotidiane spiega Faltas, la guerra continua a provocare danni fisici e morali, mentre la situazione mondiale non fa sperare in una soluzione immediata. "La Terra Santa sta sopportando dolori e sofferenze inimmaginabili. Tutti i luoghi santi sono chiusi, il Santo Sepolcro, il Cenacolo, anche il Muro del Pianto. Il Libano è continuamente sotto attacco, a Gaza si continua a morire, in Cisgiordania ci sono difficoltà enormi da sopportare per un'umanità già provata da anni.

Ringraziamo Unicoop Firenze e tutti i cittadini che dalla Toscana potranno darci un piccolo sostegno: in ognuno di questi oggetti ci sono le mani di giovani donne e uomini che, con la loro arte, vogliono lanciare un messaggio di speranza al mondo".



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

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



oppure inquadra il QR Code.

Per noi che ci lavoriamo.

Scarica la nuova App MYA da:



Google Play



App Store

