



N° 129
Maggio 2026

RADICI IN TOSCANA, CUORE NELLA NATURA

Il valore del territorio,
la forza della Cooperazione



IN QUESTO NUMERO:

- Eccellenza in vetrina, Regione Toscana e Unicoop Firenze insieme per il territorio.
- Fare insieme con la natura, storia di un bosco che diventa comunità: Stefano Mancuso e Daniela Mori.
- Castelfranco, un anniversario che guarda al futuro.
- Colori giusti, rifiuti giusti!
Una raccolta differenziata senza errori.

IN PRIMO PIANO

02 Eccellenze in vetrina. Regione Toscana e Unicoop Firenze insieme per il territorio.

APPROFONDIMENTO

04 Fare insieme, con la natura. Storia di un bosco che diventa comunità.

INIZIATIVE E NOTIZIE

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

I NOSTRI NEGOZI

08 Castelfranco, un anniversario che guarda al futuro. Vince il modello della Cooperativa.

I NOSTRI REPARTI

10 Una lunga storia di bontà. Alle radici dei pomodori, ortaggi versatili e saporiti.
12 Senza lattosio, con tutto il buono del latte. Qualità e convenienza a prova di intolleranza.

NOI

14 Una vita in Cooperativa. Il viaggio di Stefano Tredici iniziato nel 1988.
16 Le voci dei nostri Capireparto. Nuova intervista doppia.

ACCANTO A TE

18 MYWelfare. Parliamo dei Crediti Welfare.
19 Parliamo delle convenzioni estate 2026. Parliamo del catalogo viaggi MYWelfare.
20 Parliamo dell'evento benessere alimentare.
21 Parliamo del centro estivo San Marcello Piteglio.

AMBIENTE

22 Colori giusti, rifiuti giusti! Una raccolta differenziata senza errori.

SOLIDARIETÀ

24 Una stagione di solidarietà. Dall'11 maggio, al via i crowdfunding Pensati con il Cuore per sostenere cinque progetti del territorio.

IN PRIMO PIANO

ECCELLENZE IN VETRINA

Regione Toscana e Unicoop Firenze insieme per il territorio

Regione Toscana e Unicoop Firenze danno il via a una nuova collaborazione che mette al centro le eccellenze dell'enogastronomia regionale.

La collaborazione ha preso il via nell'ambito della **90ª edizione della Mostra dell'Artigianato** che si è tenuta a Firenze dal 25 aprile al 3 maggio: nel padiglione Spadolini, è stato presente uno stand in partnership, con un **programma di eventi a cura di Toscana Promozione Turistica e Unicoop Firenze** che si è snodato nei giorni della Mostra. L'appuntamento alla Mostra dell'Artigianato ha segnato la **prima tappa di una collaborazione che si è già tradotta in attività nei punti vendita di Unicoop Firenze**, con appuntamenti divulgativi, degustazioni e focus dedicati ai prodotti **PAT, IGP e DOP**. Nel prossimo periodo è in calendario la firma di un protocollo tra Toscana Promozione Turistica e Unicoop Firenze per siglare l'impegno comune a sostegno dell'economia del territorio.



Crediti foto "Paesaggio toscano": **Nicola Santini**.

VETRINA TOSCANA

Rappresenta il progetto della **Regione**, in collaborazione con **Unioncamere Toscana**, che promuove il turismo enogastronomico, con la regia di Toscana Promozione Turistica coadiuvata da Fondazione Sistema Toscana. Nato 26 anni fa, **unisce le tipicità e l'autenticità dei territori con una forte attenzione all'ambiente**. La sostenibilità è uno dei pilastri fondamentali di questo progetto: la cura e la tutela del territorio sono infatti fondamentali. La regione Toscana vanta **quasi 600 eccellenze enogastronomiche**, ciascuna con una sua identità legata al territorio.

Il sito web **www.vetrina.toscana.it** fornisce un elenco georeferenziato di tutte le imprese coinvolte nel progetto, insieme a consigli pratici, approfondimenti sui prodotti e le loro storie, itinerari e ricette.

L'IMPEGNO DI UNICOOP FIRENZE PER IL TERRITORIO

Unicoop Firenze è nata e cresciuta in Toscana e ha un forte radicamento sul territorio toscano: il tema delle filiere è al centro delle scelte d'impresa, in modo da garantire la massima tracciabilità, ma anche il sostegno ai produttori locali. **Il 25% dei prodotti acquistati dalla Cooperativa** (pari a un valore di 430 milioni di euro l'anno) **proviene infatti da fornitori toscani**.

Rispetto alle altre imprese commerciali presenti in Toscana, il peso dei prodotti locali è doppio in Unicoop Firenze e genera circa 5.200 posti di lavoro. Secondo le stime Irpet, complessivamente il contributo di Unicoop Firenze all'economia toscana è di 1,2 miliardi di euro, pari all'1% del Pil regionale. Oltre 800 imprese del territorio (corrispondenti al 34% sul totale dei fornitori) sono legate all'indotto produttivo, per un giro d'affari superiore al 25% del fatturato annuo all'acquisto e un indotto di oltre 14.000 lavoratori, fra diretti e indiretti. Molte sono piccole aziende e forniscono pochi negozi vicini, a riprova di un legame diffuso e capillare con il territorio.

I NUMERI DELLE ECCELLENZE TOSCANE

La Regione si conferma leader per numero di registrazioni IG con 90 tra DOP e IGP, di cui 32 prodotti alimentari e 58 vini. La Toscana risulta essere anche la seconda regione per incidenza dell'agricoltura bio con il 36,4% della superficie agricola utilizzata.

Articolo tratto da comunicato stampa.



Dal 21 maggio al 3 giugno, nei nostri punti vendita sarà presente una selezione delle bontà prodotte nella nostra regione.



Stefano Mancuso, Daniela Mori

Fare insieme, con la natura

Storia di un bosco che diventa comunità



a cura di Cristina Nadotti,
Editori Laterza.

Un progetto che sembrava quasi impossibile, un bosco che prende forma, una storia di persone che fanno cose insieme: il Bosco di Montopoli in Val d'Arno, realizzato da Unicoop Firenze nel 2022 su un'area precedentemente occupata da un allevamento intensivo, rappresenta il punto di incontro fra mondo scientifico, impresa e comunità. Il libro, a cura della giornalista Cristina Nadotti, nasce dal faccia a faccia fra lo scienziato Stefano Mancuso e Daniela Mori, presidente del Consiglio di sorveglianza di Unicoop Firenze.

Un dialogo ricco di riflessioni e proposte su alcuni temi fondanti di una società democratica, capace di cooperare e di impegnarsi per il bene comune.

DISPONIBILE NELLE LIBRERIE E NEI PUNTI VENDITA UNICOOP FIRENZE



TENIAMOCI AGGIORNATI!

Ecco le iniziative e le novità da non perdere di vista

Secondo appuntamento dello SCONTO 25% SUI PRODOTTI COOP

Dal 2 al 15 maggio.

Arriva il secondo appuntamento dell'iniziativa, dedicato ai **prodotti per l'igiene della casa e della persona**. Solo per i Soci.



Terzo appuntamento dello SCONTO 25% SUI PRODOTTI COOP

Dal 16 al 31 maggio.

Durante il terzo appuntamento, a essere scontati saranno i **prodotti per gli amici animali** (alimenti, snack e articoli per l'igiene) e le **bevande** (bibite, birre, vino e tanto altro!).

L'iniziativa è dedicata ai Soci.





COMICS IN GALLERIA

Una nuova iniziativa nelle nostre gallerie commerciali

A Firenze Gavinana e Figline.

Nelle gallerie dei centri commerciali di Firenze Gavinana e Figline si svolgeranno eventi a tema “Comics & Games Adventure” dedicati a Soci e clienti.

Si partirà nei giorni del **15 e 16 maggio a Gavinana**; l'evento verrà poi duplicato a **Figline, il 29 e 30 maggio**.



RISERVATO AI SOCI

BUONO SCONTO SPENDIBILE **OGNI 30€** DI SPESA DAL 25 AL 31 MAGGIO

5

coop.fi | coop | incoop

I BUONI DI “UNA BUONA SPESA”

Il nuovo appuntamento dell'iniziativa dei Buoni Sconto per i Soci.

Dal **18 al 24 maggio** sull'acquisto di 15€ e multipli di prodotti “Una Buona Spesa” i Soci riceveranno **1 Buono Sconto da 5€** che potranno utilizzare ogni 30€ di spesa dal 25 al 31 maggio.

Iniziativa valida per tutti i negozi Coop.fi e Terre di Mezzo.

IL GUSTO DELLA SOLIDARIETÀ

Gaza Cola arriva nei punti vendita di Unicoop Firenze

Gaza Cola è presente in 60 negozi di Unicoop Firenze: il 5% del ricavato di vendita sostiene il progetto GazaWeb per garantire connettività e accesso alle comunicazioni alla popolazione palestinese.

La iconica lattina è nata nel 2023 da un'idea dell'attivista e regista palestinese **Osama Qashoo**. Un prodotto che va ben oltre il gusto: parte del ricavato sostiene il progetto **GazaWeb**, promosso dalla ONG ACS - Associazione di cooperazione e solidarietà Onlus - per **garantire alla popolazione civile connettività e accesso alle comunicazioni nella Palestina devastata dal conflitto**.



Gli attacchi diretti alle infrastrutture di telecomunicazione civili, all'accesso all'elettricità e le interruzioni tecniche dei servizi di telecomunicazione rendono impossibile qualsiasi comunicazione e l'accesso a Internet. Senza internet, senza telefono, in una situazione di guerra, le comunità perdono la loro possibilità di rimanere unite.

Attraverso l'utilizzo di e-sim, smartphone, power bank, il progetto aggira il blackout, captando i segnali radio per connettersi alle reti presenti in Israele o Egitto. Una soluzione partita dal basso per **fornire una rete di comunicazione e informazione alla popolazione locale**.

Si può contribuire al progetto GazaWeb anche donando direttamente al crowdfunding “Fai crescere gli Alberi della rete a Gaza” attivo al link <https://coopfi.info/sostienigazaweb>.

CASTELFRANCO, UN ANNIVERSARIO CHE GUARDA AL FUTURO

Vince il modello della Cooperativa

A un anno dall'inaugurazione, il negozio di Castelfranco si conferma un punto di riferimento per la comunità. Più che un luogo in cui fare la spesa, il negozio è diventato uno spazio di incontro dove il valore umano e la fiducia dei Soci premiano un legame autentico con il territorio.



Francesco Blandino, Direttore Minimercato di Castelfranco.

Uno degli aspetti più significativi di questo primo anno è stato il rafforzarsi del rapporto tra i nostri colleghi e i Soci e clienti. Si sono costruite, giorno dopo giorno, relazioni basate su ascolto, rispetto e fiducia reciproca. I volti sono diventati familiari, i saluti sinceri, e le richieste sempre più comprese e anticipate.



Alcune colleghe del reparto Gastronomia e Forneria. Da sinistra: Silvia Filidei, Cristina Pullarà e Loredana Morosanu.



Barbara Mustacchia.



Flaviana Contino.



Paola Marinsalda.

“La professionalità e disponibilità di tutti i miei collaboratori” ha raccontato il Direttore Francesco Blandino, “ha contribuito in modo determinante a creare un ambiente accogliente e autentico.

La capacità di instaurare un dialogo diretto con i Soci e clienti ha rafforzato ancora di più il legame della nostra Cooperativa con il territorio. È proprio questa dimensione umana che fa la differenza, trasformando l'attività in un luogo di incontro oltre che di servizio. I Soci, a loro volta, hanno dimostrato un forte senso di appartenenza, premiando l'impegno con una presenza costante e con parole di apprezzamento che hanno ulteriormente motivato il team.

Questo scambio continuo ha alimentato un circolo virtuoso, in cui fiducia e qualità si rafforzano a vicenda.



Alessandra Sollai, Caporeparto Macelleria.



Eleonora Betti.

Guardando al futuro, l'obiettivo è quello di proseguire su questa strada, mantenendo saldi i valori della Cooperativa: **attenzione alle persone, cura del servizio e radicamento nel territorio.** Perché, al di là dei numeri e dei risultati, ciò che davvero conta è continuare a costruire un legame autentico con la comunità”.

Un anniversario, dunque, che non rappresenta solo un traguardo, ma anche un nuovo punto di partenza.



Festeggiamo insieme l'anniversario del Minimercato di Castelfranco.





UNA LUNGA STORIA DI BONTÀ

Alle radici dei pomodori, ortaggi versatili e saporiti

Il pomodoro è oggi uno degli alimenti simbolo della cucina mediterranea, ma la sua storia affonda le radici ben lontano dall'Europa.

Originario dell'**America centrale e meridionale**, venne introdotto nel Vecchio Continente nel XVI secolo, dopo i viaggi di esplorazione spagnoli. Inizialmente accolto con diffidenza, il pomodoro era considerato una **pianta ornamentale** e, per lungo tempo, ritenuto addirittura non commestibile. Solo tra il XVII e il XVIII secolo iniziò lentamente a entrare nelle cucine, fino a diventare **protagonista assoluto**, soprattutto in Italia.

La sua diffusione è legata non solo al gusto, ma anche alla sua **versatilità** e alla capacità di adattarsi a diversi climi e terreni. Nel tempo, la coltivazione ha portato alla nascita di **numeroso varietà**, ognuna con caratteristiche specifiche, sapori distintivi e utilizzi culinari differenti.



Massimiliano Taiuti, Buyer del settore.

Tra le tipologie più note troviamo il pomodoro **San Marzano**, celebre per la sua forma allungata e la polpa densa e poco acquosa.

Coltivato principalmente nelle zone vulcaniche della Campania, è considerato ideale per la preparazione di sughi e conserve, grazie al suo equilibrio tra dolcezza e acidità.

Il pomodoro **Pachino**, originario della Sicilia, si distingue invece per le sue dimensioni ridotte e il sapore particolarmente dolce. Apprezzato soprattutto a crudo, è perfetto per insalate e piatti freschi, dove può esprimere al meglio la sua fragranza.

Il pomodoro **ciliegin**, piccolo e succoso, è tra i più versatili: può essere utilizzato sia a crudo che cotto, trovando spazio in numerose preparazioni, dalla pasta alle pizze. Esistono poi varietà meno comuni, come il **pomodoro datterino**, noto per la sua dolcezza marcata, o il **pomodoro giallo**, che offre un sapore più delicato e una minore acidità.

Le aziende che collaborano con la nostra Cooperativa adottano varie tipologie di **coltivazione in serra e fuori serra, nel suolo e in idroponica**. Quest'ultimo tipo di gestione dei prodotti si rifà alle più moderne tecnologie che permettono di coltivare piante senza l'uso del suolo. Le radici vengono immerse in una soluzione acquosa arricchita di nutrienti essenziali.

Questo metodo consente un controllo preciso anche di acqua e luce, favorendo una crescita più rapida e **riducendo il consumo idrico** rispetto all'agricoltura tradizionale. Altro elemento distintivo è quello di dare origine a pomodori **nickel free**.

Dal punto di vista nutrizionale, il pomodoro è un alimento prezioso. Ricco di acqua, vitamine (in particolare la **vitamina C**) e sali minerali, contiene anche **licopene**, un potente antiossidante associato alla prevenzione di diverse patologie.

La sua leggerezza lo rende adatto a regimi alimentari equilibrati, contribuendo al benessere generale dell'organismo.

Gli usi del pomodoro in cucina sono pressoché infiniti.

Oltre ai classici sughi, viene impiegato in zuppe, conserve, salse, ma anche in preparazioni più innovative come marmellate o bevande. In alcune tradizioni culinarie, è protagonista di piatti iconici, mentre in altre viene reinterpretato in chiave moderna, dimostrando una sorprendente capacità di adattamento.

Dalla diffidenza iniziale alla consacrazione sulle tavole di tutto il mondo, il pomodoro ha compiuto **un lungo viaggio**, diventando non solo un ingrediente fondamentale, ma anche un simbolo culturale e gastronomico. La sua storia continua ancora oggi, tra tradizione e innovazione, e la nostra Cooperativa porta avanti il legame con le aziende del territorio favorendo il loro sviluppo.



Ascoltiamo la dettagliata spiegazione di Massimiliano Taiuti, Buyer del settore, sulle qualità dei pomodori.



SENZA LATTOSIO, CON TUTTO IL BUONO DEL LATTE

Qualità e convenienza a prova di intolleranza

La linea Bene.sì Coop risponde alla crescente domanda di digeribilità con un assortimento completo e rigorosi controlli di filiera. Una scelta che unisce benessere e convenienza, garantendo proprietà nutrizionali inalterate e prezzi competitivi per tutti i Soci e clienti.

I prodotti lattiero-caseari senza lattosio rappresentano una categoria sempre più diffusa nel settore alimentare, pensata principalmente per rispondere alle esigenze delle persone intolleranti al lattosio, ma apprezzata anche da chi cerca una maggiore digeribilità.

Il lattosio è uno zucchero naturalmente presente nel latte e nei suoi derivati. Nelle persone intolleranti, la carenza dell'enzima lattasi impedisce una corretta digestione di questo zucchero.

La caratteristica principale dei latticini senza lattosio è il processo produttivo: il lattosio viene "scisso" nei suoi due zuccheri semplici, glucosio e galattosio, attraverso l'aggiunta dell'enzima lattasi. Questo processo **non elimina completamente il lattosio, ma lo riduce a livelli minimi rendendo il prodotto facilmente digeribile.**



Alcune colleghe del reparto Salumi, Latticini e Surgelati Superstore di Prato. Da sinistra: **Ruan Lumiao** - **Lisa Spicola** - **Alessandra Mancini** - **Francesca De Lisi**, Caporeparto - **Leonora Sammartino** - **Maria Manca** ed **Emanuela Mancuso**.

Dal punto di vista nutrizionale, i prodotti senza lattosio mantengono quasi inalterate le proprietà del latte tradizionale. Continuano infatti a essere una **buona fonte di proteine ad alto valore biologico, calcio, vitamine (in particolare B2 e B12) e altri minerali essenziali.** L'unica differenza significativa è il gusto: essendo il lattosio già scomposto in zuccheri più semplici, il sapore risulta leggermente più dolce.

Da qui nasce la grande attenzione da parte di Soci e clienti per i prodotti della linea **Bene.sì Coop**. Inizialmente l'assortimento racchiudeva pochi prodotti, ma adesso le tipologie comprendono latte, yogurt, formaggi freschi e stagionati, panna, besciamella, gelati e budini e anche referenze biologiche.



Sugli articoli senza lattosio della linea Bene.sì Coop viene garantito un rigido controllo della filiera per determinare la presenza di lattosio allo 0,01%.

Negli ultimi anni, il mercato di questa tipologia di articoli ha conosciuto una forte crescita, spinta sia dall'aumento delle diagnosi di intolleranza sia da una **maggiore attenzione generale al benessere digestivo.**

La nostra Cooperativa, per venire incontro ai Soci e clienti che presentano questa intolleranza, porta anche una **convenienza maggiore sul prezzo, rispetto ai prodotti complementari di altre marche.**



Francesca De Lisi,
Caporeparto Prodotti a
Libero Servizio del Superstore
di Prato Pleiadi, ci mostra
i prodotti senza lattosio
della linea Bene.sì Coop.

UNA VITA IN COOPERATIVA

Il viaggio di Stefano Tredici iniziato nel 1988

Ci sono persone che attraversano i luoghi di lavoro come semplici presenze, e altre che, senza rumore, vi lasciano un segno profondo. Stefano ha trascorso 37 anni all'interno della Cooperativa, muovendosi tra attività quotidiane, sfide professionali e relazioni costruite nel tempo. Nelle persone che ha formato, nei gesti che ha trasmesso e nelle abitudini che ha contribuito a creare, il suo passaggio è rimasto vivo, quasi inciso. Un'eredità silenziosa di chi, lavorando con dedizione, ha finito per diventare parte integrante della crescita degli altri.

Una data: settembre 1988

Lo ricordo benissimo, l'apertura del primo Ipermercato, quello di **Montecatini**.

Il mio percorso inizia in SIC. Prima dell'apertura, assieme ad altri colleghi, passammo un periodo a Modena. Questo servì ad avvicinarci al lavoro che poi siamo andati a fare. In Toscana non esisteva nessuna realtà così grande e, per noi, la formazione sul campo avvenne proprio in Emilia-Romagna.

Venivo da un'esperienza lavorativa completamente diversa, avevo guidato camion di ogni tipo, perfino bus turistici. Nella vita si presentano sempre occasioni diverse e situazioni nuove da gestire e, in una di queste, mi avvicinai al mondo della grande distribuzione.

Entrai nell'Ipermercato come addetto al rifornimento scaffali nel settore del libero servizio, poi come aiuto-Caporeparto, sempre nello stesso comparto, per essere spostato al ruolo di magazziniere. Adesso posso dire che quasi senza rendermene conto, grazie a un flusso di eventi concatenati, arrivai a ricoprire la carica di segretario del Direttore dell'Ipermercato, che a quel tempo era **Maurizio Davini**. Fu proprio a Montecatini che incontrai **Emiliano Michelotti**, che mi accompagnò verso la professione che ho svolto fino alla pensione, nel **settore IT**.

Un lavoro itinerante e ...non solo

Se devo riassumere il mio lavoro, dopo essere entrato a pieno regime nel mondo dell'informatica, iniziai a occuparmi della **gestione di nuove aperture**. Questo comportava il mio allontanarmi dall'ufficio per due o tre mesi, in cui lavoravo nelle nuove strutture. Ricordo il periodo a **Lastra a Signa**; poi, la mia sede per qualche anno fu **Santa Reparata**, per arrivare nel 2001 a **Scandicci**.

In ogni compito che ho svolto mi è sempre piaciuto cercare di risolvere i problemi con **spirito di collaborazione**.

Negli ultimi anni **mi ha fatto molto piacere formare i nuovi arrivati** e diventare per loro un punto di riferimento.

Il ricordo più bello?

Quelli passati nell'**Ipermercato di Montecatini** sono stati anni fantastici. Eravamo una grande famiglia, tantissime persone, circa 400! Molti sono i ricordi che passano nella mia mente: la preparazione per l'apertura, il giorno dell'inaugurazione, le code dei clienti per arrivare ed entrare nel negozio, le file improvvisate per gestire la corsa all'acquisto e soprattutto la voglia di andare ogni giorno a lavorare con il sorriso. Questo accadeva perché l'ambiente in cui ci trovavamo era ottimo, sembrava a tutti una seconda famiglia!



Ascoltiamo insieme i saluti di Stefano!

Con la collaborazione, si risolvono molti problemi!



Stefano Tredici.

LE VOCI DEI NOSTRI CAPIREPARTO

Nuova intervista doppia

Continua la rubrica che ci presenta
i nostri colleghi Capireparto.

In questo numero del MYU conosceremo
Nicola Piazza, il Caporeparto Ortofrutta
del Superstore di Ponte a Greve,
e **Francesco Ruggiero**, il Caporeparto Generi
Vari del Superstore di Sesto Fiorentino.



Ascoltiamo
la loro intervista.

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.



Nicola Piazza,
Caporeparto Ortofrutta
Superstore di Ponte a Greve.

Francesco Ruggiero,
Caporeparto Generi Vari
Superstore di Sesto Fiorentino.



Parliamo dei CREDITI WELFARE

Fino al 31 maggio 2026,
puoi convertire il tuo PVR
(Premio Variabile di Risultato)
in Crediti Welfare.

Crediti Welfare sono spendibili sulla piattaforma MYWelfare in beni e servizi (fra cui i buoni spesa di Unicoop Firenze).

Con la conversione potrai ricevere il PVR senza alcuna tassazione!

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

Utilizzali 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.



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



Parliamo delle CONVENZIONI ESTATE 2026

Scopri alcune delle convenzioni per risparmiare sui tuoi viaggi estivi!

Le trovi sull'App MYA nella sezione **"Convenzioni di Corporate Benefits"**.

Codice di registrazione: **UNICOOPFI_CB**

Corsica & Sardinia Ferries: **-15% sui biglietti.**

GNV Traghetti: **-20% sui biglietti.**

Europcar: **-25% sul noleggio.**

Marinobus: **-20% sui biglietti.**



Parliamo del CATALOGO VIAGGI MYWELFARE

Abbiamo raccolto in un unico catalogo le migliori opportunità di viaggio e vacanza per chi lavora in Cooperativa e per le loro famiglie.

Grazie a MYWelfare, sarà possibile accedere a **proposte di strutture e agenzie selezionate, con tariffe dedicate e condizioni privilegiate**, pensate per valorizzare il tempo libero e le esperienze personali.

L'obiettivo del catalogo è facilitare la scoperta di esperienze di qualità, in piena coerenza con il nostro piano MYWelfare.



Scopri tutte le opportunità e scegli quella che fa per te.





Parliamo dell'evento **BENESSERE ALIMENTARE**

Dopo l'evento di gennaio al Superstore di Ponte a Greve, un **nuovo appuntamento del nostro evento sul benessere alimentare** si è svolto presso il Superstore di Empoli Ovest.



Colleghe e colleghi hanno potuto conoscere meglio un frutto esotico, l'**avocado**, sempre più presente sulle nostre tavole: **le origini, le proprietà nutritive, gli usi e gli abbinamenti originali in cucina** sono stati alcuni degli argomenti affrontati.

L'evento ha riscosso un grande apprezzamento e la partecipazione è stata sentita e curiosa. Si tratta di iniziative che vanno oltre la semplice prevenzione, contribuendo a **costruire una cultura alimentare consapevole e responsabile**.



La Cooperativa offre ai propri dipendenti **strumenti concreti per migliorare la qualità della propria vita, dentro e fuori il luogo di lavoro**. Questi momenti rappresentano anche un'occasione di confronto e condivisione, in cui le colleghe e i colleghi possono sentirsi ascoltati e coinvolti, fare domande e approfittare appieno dell'esperienza dei professionisti che seguono l'iniziativa.



Parliamo del **CENTRO ESTIVO SAN MARCELLO PITEGLIO**

Ultimi posti disponibili.

I centro estivo di Oasi Camp – S. Marcello Piteglio è **dedicato alle figlie e ai figli di chi lavora in Unicoop Firenze**.

Montagna

Oasi Camp (**San Marcello Piteglio - Pistoia**).

Periodo: **dal 26 luglio al 1° agosto**.

Organizzatore: **Oasi Camp**.

Età per partecipare: **dai 9 ai 13 anni**.



Compila il form per partecipare all'iniziativa "Soggiorni estivi".





COLORI GIUSTI, RIFIUTI GIUSTI!

Una raccolta differenziata senza errori

La raccolta differenziata è un gesto semplice, quotidiano, che milioni di persone compiono ogni giorno quasi senza pensarci.

Separare carta, plastica, vetro e organico fa ormai parte delle nostre abitudini, a casa come sul lavoro. Eppure, nonostante la buona volontà, sbagliare bidone è più facile di quanto si pensi.

Quante volte, davanti a un contenitore, ci siamo fermati a chiederci: "Sono sicuro che questo sia quello giusto?" Il motivo di questo dubbio non è solo distrazione: spesso è **confusione generata da sistemi di raccolta poco uniformi**, soprattutto per quanto riguarda i colori dei contenitori.

PERCHÉ I COLORI SONO COSÌ IMPORTANTI

Il colore è uno dei mezzi di comunicazione più immediati che abbiamo. Prima ancora di leggere un cartello o un'istruzione, **riconosciamo un colore**.

Per questo motivo, associare in modo coerente un colore a una tipologia di rifiuto rende la raccolta differenziata:

- **più veloce**
- **più intuitiva**
- **accessibile a tutti, indipendentemente dall'età o dalla lingua.**

Avere una regola comune e sempre uguale aiuta ad imparare subito una corretta abitudine per gli abitanti, aiuta gli stranieri e chi ha semplicemente fretta.

A livello europeo sono state definite **linee guida condivise** per l'identificazione delle principali frazioni di rifiuto attraverso colori standardizzati. Lo scopo è creare **un linguaggio visivo unico**, valido in tutto il territorio europeo.

L'idea di fondo è semplice: **se i colori sono sempre gli stessi, il cittadino non deve reimparare ogni volta come differenziare.**

Questa armonizzazione non elimina le specificità locali, ma fornisce una base comune su cui costruire sistemi di raccolta più efficaci e riconoscibili e quindi migliorare la differenziazione in tutti i paesi.

In Italia infatti, la gestione dei rifiuti è affidata a regioni, comuni e gestori del servizio, che negli anni hanno sviluppato **modelli organizzativi autonomi**. Questo ha permesso di adattare la raccolta alle esigenze del territorio, ma ha anche portato a una forte frammentazione, creando delle difficoltà comunicative.

Negli ultimi anni, sempre più **municipalizzate e gestori del servizio rifiuti** stanno avviando un processo di adeguamento ai colori indicati a livello europeo. Questo percorso riguarda: la fornitura di nuovi contenitori, la sostituzione progressiva di quelli esistenti, l'aggiornamento della segnaletica e la comunicazione ai cittadini.

Si tratta di un cambiamento graduale, che richiede investimenti, pianificazione e tempo, ma che porta benefici concreti e duraturi.

I COLORI EUROPEI DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA

La norma UNI 11686: 2017 Waste Visual Elements individua i colori raccomandati per ciascuna frazione dei rifiuti cittadini.

BLU: carta e cartone

Giornali, quaderni, scatole, imballaggi in cartone. Puliti e senza residui di cibo.

GIALLO: plastica e metalli (il multimateriale)

Imballaggi: bottiglie, flaconi, vaschette, lattine.

VERDE: vetro

Bottiglie e vasetti in vetro. Senza tappi o sacchetti.

MARRONE: organico

Scarti alimentari e avanzi di cucina. Fondamentale per il compostaggio o la digestione anaerobica che produce biometano.

GRIGIO / NERO - indifferenziato

Tutto ciò che non può essere riciclato. Da ridurre il più possibile.

Stessi colori = meno errori = più riciclo!

UN IMPEGNO DI TUTTI I GIORNI

Spesso si pensa che la sostenibilità dipenda solo da grandi scelte strategiche. In realtà, anche **piccoli dettagli operativi**, come il colore di un bidone, possono fare una grande differenza.

Rendere la raccolta differenziata semplice, riconoscibile e intuitiva è uno dei passi fondamentali per costruire una **cultura ambientale condivisa**, basata su gesti quotidiani consapevoli.

Per questo motivo **abbiamo deciso di adeguare i colori dei contenitori a uso interno, nei reparti e nelle aree ristoro dei negozi, compresi quelli rivolti ai Soci e clienti.**

Visto che anche le diverse municipalizzate della Toscana stanno aggiornando il proprio parco delle attrezzature, abbiamo anticipato questa variazione creando anche delle economie di scala nell'acquisto dei nostri materiali.

Tale standardizzazione dei colori dei contenitori della raccolta differenziata costituisce uno degli strumenti del **Sistema di Gestione Rifiuti** che la **Direzione Sviluppo Patrimonio e Tecnico** sta implementando e diffondendo*, con il fine di incrementare la percentuale di raccolta differenziata e conseguentemente la sostenibilità ambientale della Cooperativa.



*L'ultima versione dei cestini verrà introdotta nel momento in cui saranno sostituite le attrezzature obsolete o in fase di rinnovo del layout.

UNA STAGIONE DI SOLIDARIETÀ

SOLIDARIETÀ



Dall'11 maggio, al via i crowdfunding Pensati con il Cuore per sostenere cinque progetti del territorio

Riparte la stagione dei crowdfunding Pensati con il Cuore della Fondazione Il Cuore si scioglie: dall'11 maggio, al via cinque nuovi progetti promossi dalle realtà del territorio impegnate nel sociale e nella solidarietà, con il sostegno della Fondazione e delle sezioni Soci Coop.

Fino al **20 giugno** è possibile contribuire donando online su Eppela o partecipando agli appuntamenti organizzati dalle sezioni Soci Coop. Una volta arrivati a metà della cifra necessaria, la Fondazione Il Cuore si scioglie raddoppierà l'importo per realizzare il progetto.

A fianco di ATT - L'Associazione Toscana Tumori (ATT) è una realtà che opera a Firenze, Prato e Pistoia e ogni giorno porta cure, ascolto e dignità a casa dei malati oncologici. Assiste ogni anno circa **1000 pazienti oncologici** e almeno altrettanti familiari, offrendo supporto medico, psicologico e pratico. Grazie alla raccolta fondi, ATT potrà **portare a domicilio più ore di cure e supporto psicologico**, per garantire una migliore qualità di vita ai malati oncologici e ai familiari. In collaborazione con la sezione Soci Firenze nord ovest.

Il parco d'inverno - Grazie ai fondi raccolti con il progetto, la **Casa del popolo del Galluzzo**, quartiere della periferia fiorentina, potrà **realizzare una ludoteca inclusiva nel salone centrale**: uno spazio in cui mettere a disposizione non solo giochi per i bambini, ma anche momenti informativi e di scambio di esperienze per i genitori. In particolare, i fondi saranno utilizzati per **sistemare gli impianti e acquistare** arredi, giochi e materiali per l'attività quotidiana. In collaborazione con la sezione Soci Firenze sud ovest.

Intrecci di rotte - La raccolta fondi sostiene l'associazione **Popoli Uniti di Fucecchio** nella realizzazione dell'edizione 2026 del festival **"Intrecci di rotte"**, in programma il 19 e 20 settembre, che si propone di creare esperienze inclusive rivolte a tutta la comunità,

tra cui attività ambientali, laboratori nelle scuole, installazioni artistiche collettive, concerti e spettacoli, e altre iniziative rivolte a giovani e gruppi locali, per far tornare a vivere la città come luogo di relazione e di incontro. Con la sezione Soci di Fucecchio.

Sentiero del respiro - Realizzare un "Sentiero del Respiro" nel cuore del **Bosco Magico di Cascina**, in provincia di Pisa, replicando l'esperienza di quanto fatto nella riserva di Monte Mario a Roma. Questo è l'obiettivo dell'**associazione Gart-GardenArt APS**. In particolare contribuendo al progetto si sostiene la realizzazione dei **cinque totem** che accompagneranno i punti di sosta del percorso permanente nel bosco, oltre che l'evento di inaugurazione aperto a tutta la comunità, famiglie e scuole.



Con la sezione Soci Coop di Cascina.

TorritART: espressioni di comunità - L'associazione **Balena n°5** di Sinalunga con la cooperativa **Brikke Brakke** di Livorno, l'atelier **Blu Cammello** e la **scuola primaria "E. De Amicis"** di Torrita di Siena, insieme per **dare vita a un murale realizzato da bambini, artisti e utenti in cura presso i servizi di salute mentale**. Il murale sarà, infatti, dedicato a Gabriele e Emma, due alunni della scuola, prematuramente scomparsi. La raccolta fondi sostiene le spese per la realizzazione dell'iniziativa. In collaborazione con la sezione Soci Valdichiana Senese.

INFO

- www.ilcuoresisciolle.it
- eppela.com/pensaticonilcuore



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

