

presente **ALL'APPELLO**

La Cooperativa sostiene le famiglie
anche durante il percorso scolastico



IN QUESTO NUMERO:

- Insieme anche a scuola
- Il nostro Temporary a Effetto Venezia di Livorno
- Gluten Free all'assaggio
- Buona pensione Luca, salutiamo il nostro collega dell'Ufficio Paghe



IN PRIMO PIANO

- 02** Insieme anche a scuola. Garantiamo un aiuto concreto alle famiglie per il nuovo anno scolastico.
- 04** Tutti in classe! Torna l'Evento Scuola della nostra Cooperativa.



APPROFONDIMENTO

- 06** Pensiamo circolare. Tra sostenibilità e cittadinanza consapevole.
- 08** Il punto fermo della convenienza. Unicoop Firenze è l'insegna più conveniente in Toscana.



INIZIATIVE E NOTIZIE

- 09** Teniamoci aggiornati! La convenienza sempre in primo piano.



I NOSTRI TEMPORARY

- 10** Effetto Venezia 2026. Un grande laboratorio culturale tra i canali di Livorno.



I NOSTRI REPARTI

- 12** Gluten Free all'assaggio. Le colleghe e i colleghi provano i prodotti senza glutine della Forneria.
- 16** I tesori dell'estate. Pere e susine, le due protagoniste.



I NOSTRI PRODOTTI

- 14** Come sono andati gli assaggi dei Prodotti a Marchio? Dal 9 al 23 luglio.



NOI

- 18** Buona pensione, Luca! Salutiamo il nostro collega dell'Ufficio Paghe.
- 20** Conoscere, confrontarsi, crescere. FuturCoop 2026.
- 22** Investire nelle persone. L'impegno di Unicoop Firenze per l'inclusione.



ACCANTO A TE

- 24** MYWelfare. Campo estivo all'Oasi Dynamo: una settimana di avventura nella natura.



SICUREZZA E QUALITÀ

- 26** Qualità e diritti al nocciolo. Una giornata dedicata ai nostri fornitori ortofrutticoli toscani.



SOLIDARIETÀ

- 28** Dare forza alle buone idee. Al via la nuova campagna di Pensati con il Cuore.

In copertina, da sinistra:
Rosalia Gozzi e **Alice Dariozzi**,
addette reparto No Food.



INSIEME ANCHE A SCUOLA

Garantiamo un aiuto concreto alle famiglie per il nuovo anno scolastico

Le vacanze estive stanno per concludersi e per milioni di famiglie italiane si avvicina uno degli appuntamenti più importanti dell'anno: il ritorno a scuola.

Un momento carico di aspettative per studenti e genitori, ma che porta con sé anche una **significativa pressione economica**. Tra libri, quaderni, penne, diari, zaini e tutto il necessario per affrontare il nuovo anno scolastico, il cosiddetto "caro scuola" continua a incidere in modo rilevante sui bilanci familiari.

Anche quest'anno Unicoop Firenze conferma il proprio impegno nella **tutela del potere d'acquisto** dei Soci e consumatori, mettendo in campo iniziative concrete per aiutare le famiglie a contenere le spese.



Ruolo centrale è svolto dalla **linea a marchio Coop**, che rappresenta una risposta efficace e accessibile alle esigenze quotidiane legate alla scuola. Grazie a prodotti di qualità e dal prezzo contenuto, il marchio Coop consente di accedere a tutte le forniture essenziali.

La convenienza, tuttavia, non è l'unico valore che guida l'azione della Cooperativa.

Settembre è da sempre anche il mese della **solidarietà**.

La crisi economica rende sempre più difficile per molte famiglie con figli affrontare anche le spese per il **materiale scolastico**.

Per questo, **sabato 12 settembre**, Unicoop Firenze invita Soci e clienti a partecipare alla raccolta **solidale** promossa dalla **Fondazione Il Cuore si scioglie**, insieme alla **rete regionale Pollicino** e a **oltre 200 associazioni di volontariato**, in **più di 110 punti vendita**.

Sarà possibile donare quaderni, penne, matite e altri articoli indispensabili per la scuola.

All'uscita dei supermercati i volontari delle associazioni e delle sezioni Soci Coop raccoglieranno il materiale, che sarà poi distribuito alle famiglie in difficoltà. Nell'edizione di settembre 2025 sono state **donate 169.000 confezioni di prodotti scolastici**. Anche un piccolo gesto può fare la differenza.

L'elenco dei punti vendita aderenti e dei prodotti da donare è disponibile su coopfi.info/raccoltascolastica

Unicoop Firenze propone per il rientro a scuola:

LE RICETTE PER IL PANIERINO

Ricette facili e deliziose con i prodotti Coop.

Si tratta di un ricettario composto da 11 ricette per colazioni, pranzi e merende condivise con i biologi nutrizionisti di Rete Pas.



Scopri
le ricette
del
panierino





TUTTI IN CLASSE!

Torna l'Evento Scuola della nostra Cooperativa

Il conto alla rovescia verso il nuovo anno scolastico è già iniziato.

Anche nel 2026 l'Evento Scuola della nostra Cooperativa si prepara ad accompagnare migliaia di famiglie a tornare tra i banchi con un'offerta ricca di **novità, promozioni, prodotti di tendenza e iniziative solidali** che mettono al centro studenti, genitori e comunità.

L'esperienza dello scorso anno ha confermato un **cambiamento nelle abitudini di acquisto**: sempre più famiglie scelgono di concentrare gli acquisti nelle settimane immediatamente precedenti l'inizio della scuola.

Per questo il progetto 2026 è stato ripensato per rispondere in modo ancora più puntuale alle **esigenze di Soci e clienti**, con una programmazione studiata per offrire il **prodotto giusto nel momento giusto**.

Il cuore dell'evento sarà un **assortimento ampio e aggiornato**, capace di intercettare gusti e passioni delle **nuove generazioni**, dai più piccoli ai ragazzi delle scuole superiori. Sugli scaffali troveranno spazio **zaini, astucci, quaderni e accessori** ispirati ai personaggi e ai mondi più amati del momento: da Pokémon a Stitch, passando per il fenomeno K-Pop, i temi gamer, gli unicorni e i dinosauri.

Tornano le iniziative **Spendi Punti**, pensate per offrire prodotti iconici a condizioni vantaggiose.



La stagione partirà con una selezione di **zaini firmati** Under Armour, Nike Jordan e The North Face, ai quali si aggiungeranno nuove proposte come lo zaino Starter e, nelle settimane successive, i modelli Eastpak accompagnati dagli astucci Mitama.

Una proposta che unisce qualità, riconoscibilità dei brand e convenienza per le famiglie.

Accanto ai grandi marchi, cresce l'attenzione verso il **prodotto a marchio Coop**.

Tra le novità più interessanti spicca il **nuovo astuccio Coop a tre zip**, completo di contenuto interamente a marchio Coop e disponibile in diverse fantasie. Una soluzione pratica e conveniente che conferma l'impegno della Cooperativa nel rendere accessibile la qualità.

Anche il mondo della **cartoleria** si rinnova con nuove linee, prodotti innovativi e confezioni progettate con maggiore attenzione alla sostenibilità. Prosegue infatti il percorso di riduzione della plastica attraverso il progressivo passaggio a packaging in cartone, una scelta che contribuisce a ridurre l'impatto ambientale senza rinunciare alla funzionalità e all'attrattiva dell'offerta.



I colleghi del Superstore di Siena, da sinistra: **Fabio Mugnaini**, Direttore **Alice Dariozzi** e **Rosalia Gozzi**, addette reparto No Food **Simona Gonnelli**, Caporeparto No Food.



PRENOTALIBRO 2026 IL SERVIZIO LIBRI SCUOLA DI UNICOOP FIRENZE

Anche quest'anno è attivo **il Prenotalibro**, il servizio che consente ai Soci di Unicoop Firenze di prenotare online i testi scolastici e universitari direttamente registrandosi alla piattaforma coopfirenze.it.

Le prenotazioni sono disponibili durante tutto l'anno, mentre la raccolta ordini per il nuovo anno scolastico è aperta **fino al 30 novembre 2026**.

Sono prenotabili i libri per scuole secondarie e per l'università; non sono invece gestiti i testi per le scuole primarie né i libri usati. È inoltre disponibile il servizio di copertinatura a pagamento. Il servizio è presente in **60 punti vendita**.



Fino all'11 ottobre sarà presente un banco dedicato, dove previsto; negli altri casi sarà disponibile una corsia preferenziale al Box Informazioni.

PER I SOCI sono previsti importanti vantaggi:

- **15% di sconto** sui testi delle scuole medie e delle superiori
- **5% di sconto** sui testi universitari e sugli altri libri non scolastici
- **500 punti sulla tessera Socio** per il primo ordine effettuato, accreditati al Socio che ha fatto l'acquisto e che ritira personalmente i libri.

L'Evento Scuola non è soltanto acquisto e convenienza: da anni rappresenta un'importante occasione di **solidarietà**.

Nei nostri punti vendita si svolgerà la tradizionale **raccolta solidale di cancelleria**, un'iniziativa che nel 2025 ha generato donazioni per **oltre 500.000 euro** in una sola giornata, confermando la grande generosità dei Soci e dei clienti di Unicoop Firenze.

Tra novità di prodotto, promozioni dedicate, sostenibilità e attenzione alla comunità, **l'Evento Scuola 2026 conferma la volontà della Cooperativa di essere ogni anno al fianco delle famiglie**.

Perché il ritorno a scuola non è soltanto una data sul calendario: è un momento fatto di aspettative, nuovi inizi e opportunità da costruire insieme.



La collega **Simona Gonnelli**, Caporeparto No Food del Superstore di Siena ci parla delle novità per la scuola.



PENSIAMO CIRCOLARE

Tra sostenibilità e cittadinanza consapevole

Coop rinnova il progetto dedicato al mondo scolastico con “Pensiamo Circolare”, un percorso educativo che, insieme alla tradizionale raccolta dei buoni scuola, propone contenuti dedicati a sostenibilità, cooperazione e cittadinanza consapevole.

Il progetto prende ispirazione dal concetto di **Salute Circolare** elaborato da **Ilaria Capua**: persone, ambiente, animali e società sono parti di un unico sistema e il benessere di ciascun elemento dipende da quello degli altri.

Aria, Acqua, Terra e Fuoco diventano quindi i **quattro simboli** attraverso i quali bambini e ragazzi vengono accompagnati alla scoperta di queste relazioni. I contenuti scientifici e didattici sono sviluppati con la collaborazione di Ilaria Capua, GEOPOP e Giunti Scuola.

**Dal 10 settembre
al 18 novembre 2026
OGNI 15€ DI SPESA
1 BUONO COOP PER LA SCUOLA
+ 1 BOLLINO**

Raccogli i buoni, consegnali alla tua scuola o donali tramite l'app.



Scarica l'app **Coop per la Scuola** inquadrando il **QR CODE**, scansiona i buoni raccolti e donali al tuo istituto preferito.



Guardiamo insieme lo spot nazionale realizzato per il progetto.

IL PROGETTO DIDATTICO PER LE SCUOLE

Coop per la Scuola invita grandi e piccoli a scoprire come persone, animali e ambiente siano legati da un filo invisibile, in cui ogni gesto conta. Un percorso sviluppato in collaborazione con la scienziata **Ilaria Capua** e **GEOPOP**, con contenuti semplici e coinvolgenti, per osservare il nostro impatto sul mondo.

IL VIDEOGIOCO EDUCATIVO PER TUTTI

Su **cooperlascuola.it** puoi approfondire questi temi attraverso un **gioco interattivo**. Immergiti in un terrario e affronta le missioni dei quattro elementi Aura, Blu, Petra e Favilla, per difendere l'ecosistema e riportarlo in equilibrio.



IL QUOTIDIANO CON STILE

ALESSI

Fabbrica del
design italiano dal 1921



PROGETTO ISPIRATO DA



IN COLLABORAZIONE CON

GIUNTI Scuola
star bene a scuola

Geopop



Seguici su @cooperlascuola



IL PUNTO FERMO DELLA CONVENIENZA

Unicoop Firenze è l'insegna più conveniente in Toscana

Anche quest'anno, secondo Altroconsumo, Unicoop Firenze conferma il primato in convenienza in Toscana.

Con questi valori la città di Lucca risulta essere anche **la seconda città più conveniente d'Italia**.

Inoltre la Cooperativa si afferma come l'insegna più conveniente pure nelle province di **Pistoia, Firenze, Prato e Arezzo**.

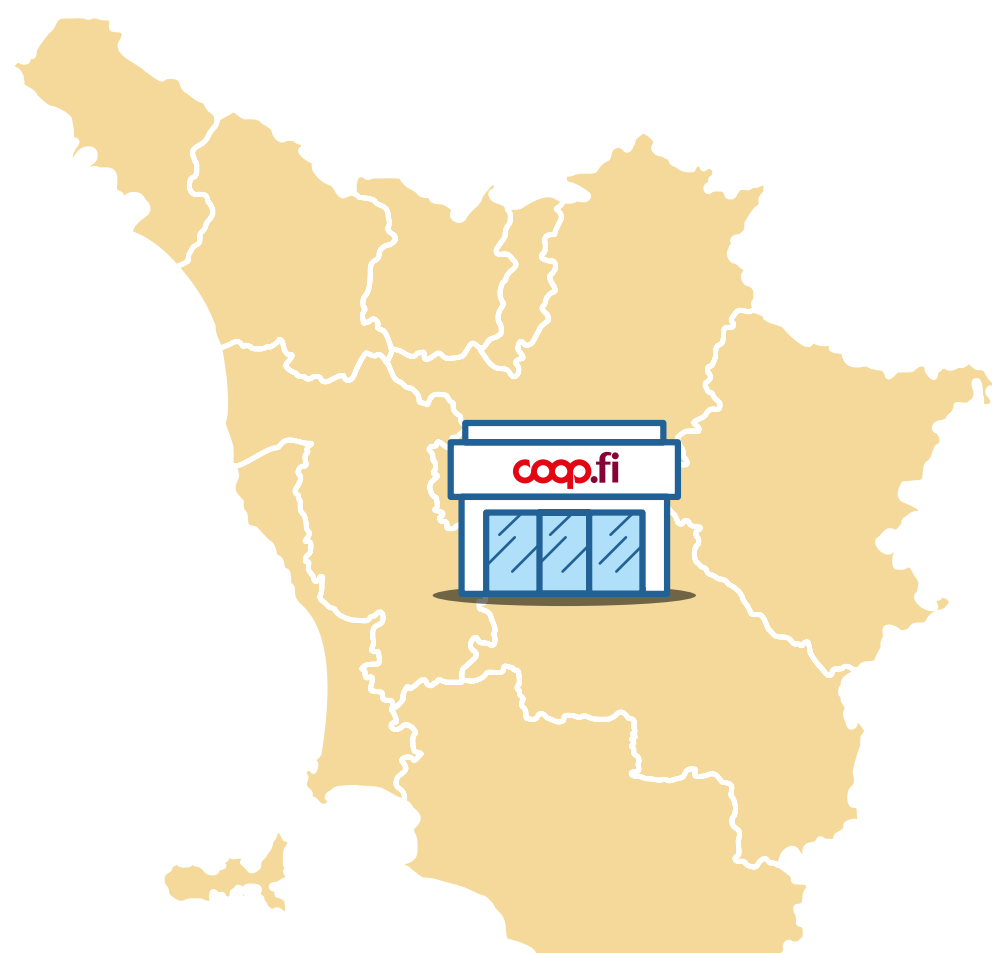
Anche grazie alle politiche di Unicoop Firenze e al suo effetto calmiera esercitato sui prezzi, la **Toscana** nel 2026 è la regione più conveniente d'Italia.

Dall'ultima indagine 2026, emerge che la città di **Lucca** è la più conveniente di tutta la regione grazie ai prezzi applicati nei **punti vendita Coop.fi di Via Giacomo Puccini e Via di Tiglio**.

Facendo la spesa in questi due punti vendita, **una famiglia può risparmiare in media fino a 853€ in un anno**.

L'indagine è stata realizzata tra febbraio e marzo 2026, registrando 1,5 milioni di prezzi su 124 categorie merceologiche in 1.158 punti vendita, distribuiti in 67 città italiane.

Tutti i dettagli su Altroconsumo.it



TENIAMOCI AGGIORNATI!

La convenienza sempre in primo piano

SCEGLI TU GRANDI MARCHE

Dal 10 al 23 settembre.

Il nuovo appuntamento dell'attività riservata ai Soci, con **numerosi marchi** fortemente scontati: **-30% -40% -50%**.

I primi 30 prodotti passati in cassa o con il Salvatempo per ciascuno sconto, verranno automaticamente scontati.

SCEGLI TU Grandi Marche

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



per i Soci

I BUONI DI "UNA BUONA SPESA"

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

Dal **21 al 27 settembre** 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 28 settembre al 4 ottobre.

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



EFFETTO VENEZIA 2026

Un grande laboratorio culturale tra i canali di Livorno

La Cooperativa consolida il legame con la comunità locale offrendo un punto d'incontro tra storia, diritti e condivisione.

Cinque giorni di musica, arte, spettacoli e partecipazione per immaginare il futuro attraverso lo sguardo delle nuove generazioni.

È questo lo spirito che ha animato **Effetto Venezia 2026**, la storica manifestazione che dal 29 luglio al 2 agosto scorso si è svolta nel suggestivo quartiere "della Venezia di Livorno", trasformando vicoli, piazze e canali in un grande palcoscenico diffuso.

Giunta alla sua **41ª edizione**, la rassegna si è confermata uno degli appuntamenti culturali più attesi dell'estate toscana, capace di coniugare intrattenimento, riflessione e valorizzazione del territorio in un'atmosfera unica che unisce storia e contemporaneità.

Il tema scelto per quest'anno, **"Futuro Prossimo - Idee e storie delle nuove generazioni"**, invita a riflettere sulle sfide e sulle opportunità che attendono la società di domani. Un percorso che mette al centro il dialogo tra generazioni e affronta temi attuali come sostenibilità, inclusione, benessere mentale e cittadinanza attiva.

Il programma ha proposto un calendario ricco di appuntamenti, con artisti affermati e giovani talenti protagonisti della scena culturale italiana. Tra gli ospiti: **The Kolors, Tosca, Frankie hi-nrg mc insieme agli artisti di The Voice Senior e The Voice Kids, Ditonellapiaga e Ginevra Di Marco**, accanto ai gruppi emergenti selezionati attraverso il concorso **Effetto Band**.

Ma la manifestazione va ben oltre la musica: associazioni, artisti e realtà del territorio hanno avuto la possibilità di dare spazio a progetti di danza, teatro, stand-up comedy, fotografia, pittura, street art, letteratura e fumetto, contribuendo a trasformare il quartiere in un laboratorio culturale aperto e partecipato.

Un'attenzione particolare è stata dedicata ai creativi under 35, chiamati a portare sul palco idee, linguaggi e sensibilità capaci di raccontare il mondo contemporaneo.

Unicoop Firenze è stata presente con un'interessante mostra realizzata dall'**Archivio Storico Foto Locchi** in collaborazione con la Regione Toscana e la Cooperativa per celebrare gli 80 anni della Repubblica e del primo voto alle donne in Italia.

Il punto ristoro della Cooperativa ha rappresentato un vero e proprio collante tra il territorio e i nostri sorridenti colleghi, che hanno accolto Soci e clienti con tutte le specialità della Forneria che da sempre ci contraddistinguono per qualità e varietà.

La presenza della Cooperativa, in questa importante manifestazione, si inserisce nell'impegno costante a sostegno delle iniziative culturali e sociali che favoriscono la partecipazione delle comunità locali e contribuiscono a creare occasioni di aggregazione, condivisione e valorizzazione delle persone.

Ci hanno raccontato la loro esperienza **Gabriele Branchetti**, Direttore Supermercato Livorno Settembrini e Responsabile del Temporary, **Paola Antognoli** e **Giulia Campagni**, addette del ristorante Superstore Montecatini e **Valentina Angioli**, Caporeparto Gastronomia e Forneria Supermercato Livorno Settembrini.



Alcune colleghe e colleghi che hanno partecipato al Temporary Store.



Immergiamoci nel racconto delle colleghe e dei colleghi che hanno lavorato al Temporary Store.





GLUTEN FREE ALL'ASSAGGIO

Le colleghe e i colleghi provano i prodotti senza glutine della Forneria

Continuare a innovare, senza perdere di vista qualità, convenienza e attenzione ai bisogni delle persone. È questo l'obiettivo che guida il lavoro del settore Forneria nel comparto del senza glutine, ambito nel quale la Cooperativa è da anni un punto di riferimento riconosciuto da Soci e clienti.

Una nuova iniziativa dedicata agli **assaggi dei prodotti di Forneria senza glutine** ha avuto inizio proprio per rafforzare questa proposta e raccogliere ulteriori spunti dal territorio.

Il **primo appuntamento** si è svolto nel **punto vendita di Novoli**, coinvolgendo colleghe e colleghi provenienti dai negozi della rete.



L'incontro è stato l'occasione per conoscere e degustare non solo i prodotti già presenti in assortimento, ma anche alcune possibili **novità** che potranno arrivare sugli scaffali nei prossimi mesi.

Un momento di confronto diretto tra il settore commerciale e chi ogni giorno è a contatto con i clienti, fondamentale per raccogliere osservazioni, suggerimenti ed esperienze concrete.

“Negli ultimi anni il lavoro sul senza glutine si è concentrato anche sul **miglioramento della riconoscibilità dei prodotti**. Per questo sono stati selezionati diversi fornitori e adottate soluzioni grafiche coerenti, capaci di rendere più semplice l'individuazione degli articoli a scaffale.



Emidio Granchi, Business Manager Forneria.



Una scelta che guarda non solo all'ampiezza dell'offerta, ma anche al suo equilibrio complessivo. L'obiettivo è infatti proporre un **assortimento qualificato, capace di rispondere alle esigenze dei clienti** mantenendo al tempo stesso la giusta attenzione alla **convenienza**” ha chiarito **Emidio Granchi, Business Manager Forneria**.

Per partecipare all'iniziativa, **le colleghe e i colleghi** hanno potuto iscriversi attraverso un QR code presente sulle locandine distribuite nei vari punti vendita.

Al termine della degustazione, ciascun partecipante ha ricevuto una piccola bag con alcuni assaggi e un questionario utile a raccogliere valutazioni e feedback.

La partecipazione è stata attiva e ricca di **contributi**.



Durante l'incontro non sono mancati **interventi, domande e racconti di esperienze personali** legate al consumo dei prodotti senza glutine. Un patrimonio di conoscenze prezioso per chi si occupa delle scelte assortimentali.

Viola Focardi, Buyer Forneria, ha dichiarato: “L'obiettivo dell'iniziativa è proprio quello di creare un dialogo continuo con le colleghe e i colleghi dei negozi. Sono loro, infatti, ad avere ogni giorno il contatto diretto con Soci e consumatori, raccogliendone esigenze, dubbi e aspettative”. **Un percorso di ascolto e collaborazione** che continuerà anche nei prossimi mesi, con l'obiettivo di **costruire insieme un assortimento sempre più vicino ai bisogni delle persone**.



Viola Focardi, Buyer Forneria.



Viviamo da vicino il primo appuntamento dedicato ai prodotti Gluten Free.



COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dal 9 al 23 luglio

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

Acqua Tonica Coop - 1 litro

Frizzante e dissetante, l'**Acqua Tonica Coop** è una bevanda analcolica gassata dal gusto fresco e **piacevolmente amaro-gnolo**, grazie alla presenza del chinino. Perfetta da gustare da sola ben fredda o come base per **cocktail** e **long drink**, unisce leggerezza e vivacità in un pratico formato da 1 litro. La bottiglia contiene il 30% di plastica riciclata.

DATI DEL TEST
 Il prodotto è stato provato da **589 colleghi**, di cui **491 donne** e **98 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7,41 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI
 Il prodotto è stato valutato positivamente dalle colleghe e dai colleghi assaggiatori, con un buon gradimento complessivo e un'elevata intenzione di riacquisto. Il prodotto convince soprattutto per **funzionalità** e **piacevolezza** generale, mentre emergono margini di miglioramento sull'impatto visivo della **confezione** e su alcuni aspetti di **gusto**, in particolare dolcezza, amarezza e gasatura.



Userei una parte dell'etichetta per scrivere qualche ricetta di cocktail da preparare con questo prodotto, per invogliare i clienti a ricomprarlo.

La confezione la renderei più accattivante e un po' più robusta al tatto.

Mantiene la gasatura anche una volta aperta, niente da aggiungere.

Ottima, amara, ma non troppo, gasata, ma non troppo. Nel complesso, l'ho molto gradita.



Bevanda Avena con calcio gli Spesotti Coop - 1 litro

Bevanda vegetale a base di avena (9,5%) arricchita con **calcio**, pensata come alternativa al latte per il consumo quotidiano. Ha un **gusto delicato** e **naturalmente dolce**, senza zuccheri aggiunti, poiché contiene esclusivamente gli zuccheri naturalmente presenti nell'avena. È ideale a **colazione**, con cereali, caffè o per **preparazioni** in cucina.

DATI DEL TEST
 Il prodotto è stato provato da **472 colleghi**, di cui **392 donne** e **80 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **6,51 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI
 La prova di assaggio è stata accolta positivamente dalle colleghe e dai colleghi per la sua praticità e come **alternativa vegetale accessibile**. I consumatori ne apprezzano la leggerezza e il buon rapporto qualità-prezzo, mentre le principali aree di miglioramento riguardano **sapore, cremosità e consistenza**, spesso percepita come troppo liquida. Inoltre, una confezione più attrattiva e maggiori informazioni sull'origine degli ingredienti potrebbero aumentare l'appeal. Nel complesso, il prodotto mostra un buon potenziale di crescita e una buona capacità di soddisfare chi ricerca una bevanda vegetale semplice e funzionale.



Bella scoperta, piacevole, ottima alternativa senza rinunce per chi come me è intollerante al lattosio.

Mi piacerebbe leggermente più densa e cremosa, ma l'ho trovata buona, per fortuna non ha il retrogusto oleoso che a volte ha questa categoria di prodotto.

L'unica cosa che migliorerei è la grafica del packaging.

Vorrei un formato più piccolo, inoltre il tappo non è molto funzionale.

Scopri di più sui nuovi assaggi!



I TESORI DELL'ESTATE

Pere e susine, le due protagoniste

Tra i filari che disegnano il paesaggio agricolo toscano, due frutti raccontano una storia fatta di tradizione, biodiversità e benessere: la pera e la susina.

Diverse per forma, sapore e caratteristiche botaniche, condividono però un **forte legame con il territorio** e rappresentano ancora oggi **due eccellenze della frutticoltura italiana**.

LA PERA, UN FRUTTO BUONO DA SEMPRE

Elegante nella forma e **delicata** nel gusto, la pera accompagna l'alimentazione dell'uomo da migliaia di anni. Originario delle regioni dell'**Asia occidentale** e del **Caucaso**, il pero è stato selezionato dai greci e perfezionato dai romani, che ne diffusero la coltivazione in tutto il Mediterraneo.

Nel corso dei secoli questo albero ha trovato spazio nei giardini monastici, nei poderi e nelle campagne toscane, dove ancora oggi è possibile trovare varietà tradizionali custodite con cura da aziende agricole e frutteti storici.



Luca Martinelli, Buyer Ortofrutta.

In **primavera** il pero si distingue per la sua **spettacolare fioritura bianca**, molto apprezzata dagli insetti impollinatori, mentre in **estate** e all'inizio dell'**autunno** regala frutti **dolci e profumati**. Tra le varietà più conosciute troviamo **Abate Fétel, Conference, Williams, Kaiser, Coscia e Santa Maria**.

Oltre a essere gustosa, la pera è **un frutto particolarmente equilibrato dal punto di vista nutrizionale**. Ricca di acqua e fibre, soprattutto pectina, contribuisce al benessere intestinale e favorisce il senso di sazietà.

Contiene inoltre **vitamina C, vitamina K, potassio** e preziosi composti antiossidanti come **polifenoli e flavonoidi**, utili per contrastare lo stress ossidativo. Grazie alla sua **elevata digeribilità** è spesso considerata uno dei frutti più adatti anche ai bambini e a chi segue un'alimentazione leggera.

Pur non essendo tra le regioni leader della produzione nazionale, la Toscana conserva una lunga tradizione legata



alla coltivazione del pero. Le aree maggiormente interessate comprendono la **Valdichiana**, il **Valdarno**, la **Piana Fiorentina**, le **colline lucchesi** e alcune zone delle **province di Pisa e Pistoia**.

Particolare valore rivestono le antiche coltivazioni locali, testimonianza di una **biodiversità agricola** che merita di essere preservata e valorizzata.



LA SUSINA, IL FRUTTO DELLA BELLA STAGIONE

Colorata, succosa e rinfrescante, la **susina** è una delle protagoniste indiscusse della stagione estiva. Appartenente alla famiglia delle Rosaceae, deriva principalmente da due specie: **Prunus domestica**, di origine europea, e **Prunus salicina**, originaria della Cina.



La sua coltivazione è documentata da **oltre duemila anni** e già nell'antica Roma era considerata una pianta di grande interesse agricolo. Durante il Rinascimento il susino era presente in numerosi orti e giardini delle ville toscane grazie alla sua produttività e alla facilità di coltivazione.

Oggi esistono **centinaia di varietà differenti** che si distinguono per colore, forma e periodo di maturazione. Tra le più diffuse figurano **Stanley, President, Angeleno, Santa Rosa, Goccia d'Oro e Regina Claudia**.

Le susine sono apprezzate non solo per il loro gusto, ma anche per le **proprietà benefiche**. Composte in gran parte da acqua, apportano poche calorie e rappresentano uno snack ideale durante le giornate più calde.

Contengono **vitamina C, vitamina K, carotenoidi, potassio e fibre alimentari**. Nelle varietà a buccia scura sono particolarmente abbondanti gli **antociani**, pigmenti naturali con una spiccata azione antiossidante.

Le **fibre** e il **sorbitolo** naturalmente presenti nel frutto favoriscono inoltre la regolarità intestinale, rendendo la susina una preziosa alleata del benessere quotidiano.

Grazie al clima mite e alle estati calde, la **Toscana** offre condizioni ideali per la coltivazione del susino. Le principali aree produttive si trovano in **Valdichiana, Valdarno, Piana Fiorentina, Maremma**, nelle **colline pisane** e nelle **campagne lucchesi**.

Accanto alle varietà moderne destinate al consumo fresco, molte aziende agricole mantengono vive colture storiche e sistemi di coltivazione sostenibili, contribuendo alla salvaguardia del patrimonio agricolo regionale.

La **nostra Cooperativa** tutela i **produttori**, le **produzioni delle varietà tradizionali** e la **diffusione di pratiche agricole sostenibili** che rappresentano oggi strumenti fondamentali per conservare la ricchezza genetica della frutticoltura toscana.



Un patrimonio che continua a offrire **qualità, sapori autentici e identità territoriale**, mantenendo vivo il legame tra natura, cultura rurale e alimentazione.



Abbiamo parlato con Luca Martinelli, Buyer Ortofrutta, delle pere...



...e delle susine!





BUONA PENSIONE, LUCA!

Salutiamo il nostro collega dell'Ufficio Paghe

41 anni in Cooperativa significano aver attraversato epoche diverse, visto cambiare il lavoro, gli strumenti e l'organizzazione, senza perdere mai il contatto con ciò che conta davvero: le persone.

Questo ci ha raccontato il nostro collega Luca Coli, dell'Ufficio Paghe, insieme ai momenti più significativi, i valori che hanno accompagnato il suo percorso e ciò che rende speciale lavorare in una realtà come la nostra.

Cosa ti porti dietro da questi 41 anni di lavoro?

La soddisfazione di aver visto la Cooperativa crescere continuamente. Quando sono entrato era una realtà già importante, ma molto diversa da quella di oggi. In tutti questi anni ho avuto la fortuna di **osservare questa crescita** da vicino e, guardandomi indietro, quello che vedo è un percorso fatto quasi sempre di passi avanti, di consolidamento e di sviluppo.

C'è un aspetto della storia della Cooperativa che ti rende particolarmente orgoglioso?

Una delle cose che mi ha sempre colpito è l'**attenzione verso i lavoratori**. In oltre quarant'anni non ho mai visto ricorrere alla cassa integrazione e, quando ci sono stati cambiamenti organizzativi che avrebbero potuto creare difficoltà, le persone sono sempre state ricollocate. Non è qualcosa di scontato e credo sia un grande valore da riconoscere all'azienda.

Anche il periodo della pandemia è stato molto significativo. In quel momento la Cooperativa

ha dimostrato concretamente cosa significa **essere al servizio delle persone e del territorio**. Tanti colleghi erano in prima linea ogni giorno e credo che lì sia emerso chiaramente il senso della nostra missione.

Come è cambiato il tuo lavoro nel corso del tempo?

È cambiato tantissimo. Quando ho iniziato non esistevano i computer come li intendiamo oggi e lavoravamo con sistemi completamente diversi. Ho assistito a **un'evoluzione tecnologica enorme**, sempre supportata da strumenti all'altezza delle dimensioni e della complessità della Cooperativa.

Qual è l'aspetto più delicato del tuo lavoro?

Senza dubbio la **responsabilità verso i colleghi**. Quando lavori nell'amministrazione del personale non gestisci semplicemente numeri o procedure: gestisci qualcosa che riguarda direttamente la vita delle persone. Lo stipendio è ciò che dà la possibilità alle famiglie di vivere serenamente e per questo non ci si può permettere leggerezza.

Ogni volta che un collega chiama perché ha un dubbio o una preoccupazione, dall'altra parte non c'è una pratica amministrativa, ma una persona. Questo richiede **competenza, precisione, riservatezza e anche molta capacità di ascolto**.

Che rapporto si crea con i colleghi?

Un rapporto molto particolare. Spesso i colleghi si rivolgono a noi, che lavoriamo all'Ufficio Paghe, non solo per una spiegazione tecnica, ma perché si **fidano**. A volte chiedono chiarimenti sulla busta paga, altre volte su pratiche legate alla malattia, alla maternità o alla loro situazione personale. Sapere di poter essere un **punto di riferimento** è una responsabilità importante, ma è anche uno degli aspetti più gratificanti del lavoro.

Quanto conta l'aspetto umano in questo ruolo?

Conta moltissimo. Ho sempre pensato che il valore del nostro lavoro stia proprio nel **mettersi dalla parte delle persone**. Ci sono momenti nella vita in cui un collega ha bisogno di essere accompagnato, rassicurato o semplicemente ascoltato. Quando riesci a dare quel supporto, capisci che il tuo lavoro va ben oltre l'aspetto amministrativo.

Negli anni avete introdotto molti strumenti digitali. Come hai vissuto questo cambiamento?

L'ho vissuto **positivamente**. Ho visto nascere strumenti e servizi che hanno reso più semplice l'accesso alle informazioni e ai documenti, migliorando la comunicazione interna e facilitando la vita ai colleghi. Dietro ogni innovazione, però, ho sempre visto lo stesso obiettivo: **rendere i servizi più accessibili e più vicini alle persone**.

Cosa significa per te lavorare in una Cooperativa?

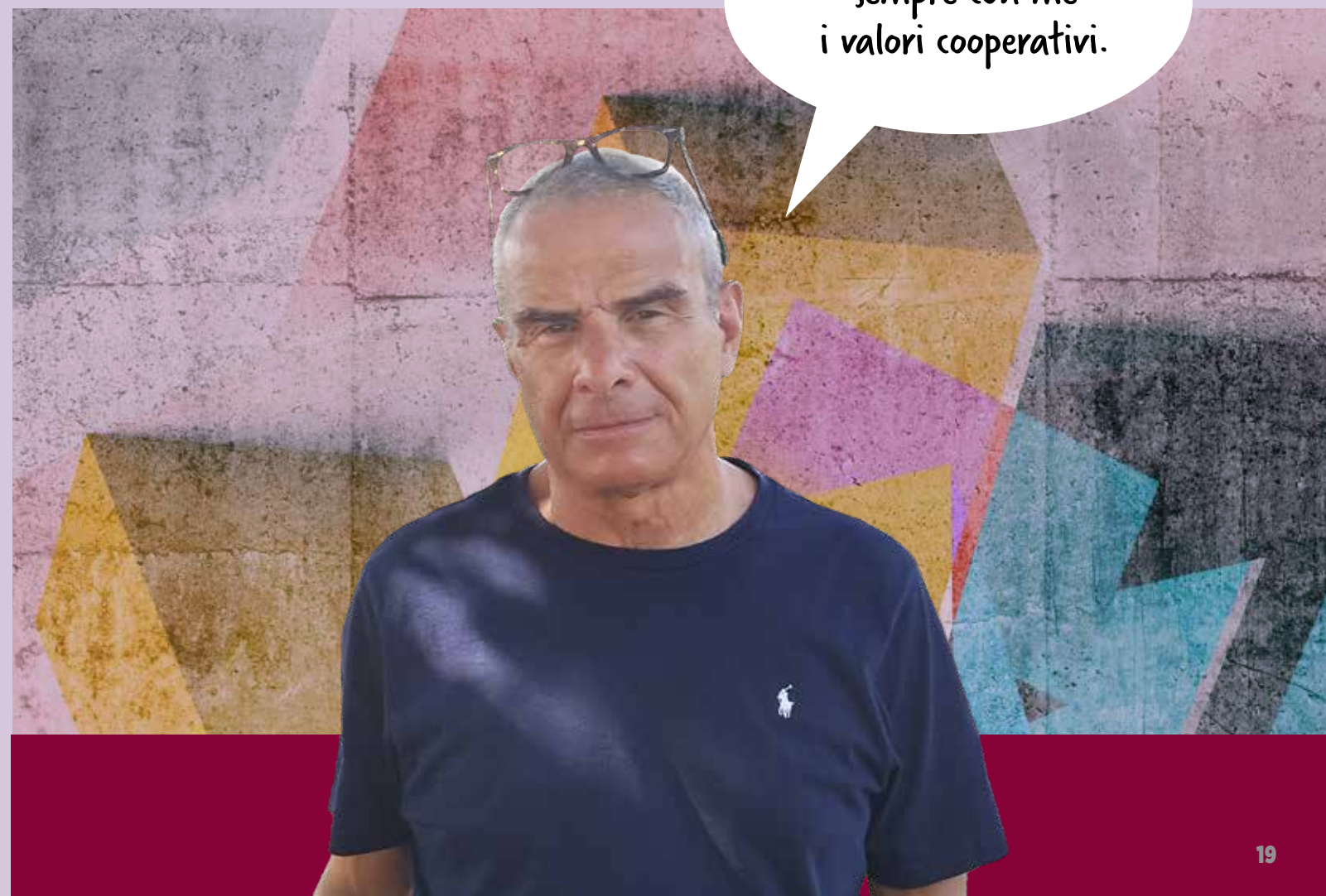
Significa lavorare in un'azienda **diversa**. Una Cooperativa non nasce soltanto per creare valore economico, ma per **rispondere ai bisogni delle persone e dei Soci**. Questo principio è sempre stato presente e credo che continui a esserlo ancora oggi.

Chi lavora qui dovrebbe avere consapevolezza di questa particolarità. Allo stesso tempo, la Cooperativa ha sempre dimostrato attenzione verso i propri dipendenti, creando un rapporto basato sulla **reciprocità**, sul **sostegno** e sul **rispetto**. È questo che, secondo me, la distingue da tante altre realtà.

Guardando indietro, qual è il sentimento che prevale?

La **gratitudine**. Gratitudine per le persone che ho incontrato, per le esperienze che ho vissuto e per aver avuto la possibilità di lavorare in un ambiente che mi ha dato molto sia professionalmente che umanamente. Vado in pensione con **tanti ricordi** e con la **consapevolezza di aver fatto parte di una storia importante**. Le aziende cambiano, il mondo cambia, ma i valori, le relazioni e il senso di appartenenza che ho trovato qui sono qualcosa che porterò sempre con me.

Porterò
sempre con me
i valori cooperativi.





CONOSCERE, CONFRONTARSI, CRESCERE

FuturCoop 2026

Dopo il successo della prima edizione, gli eventi FuturCoop sono tornati anche nel 2026, confermandosi un'importante occasione di orientamento e sviluppo per colleghe e colleghi interessati a intraprendere un percorso di crescita professionale in Cooperativa.

L'iniziativa, promossa dal settore **Sviluppo Risorse Umane** in parallelo alla **campagna annuale di Job Posting Allievi Capireparto**, nasce con l'obiettivo di avvicinare le persone al ruolo di **Caporeparto**, offrendo una visione concreta e autentica delle competenze, delle responsabilità e delle opportunità legate a questa figura.

Come nella prima edizione, il valore aggiunto di **FuturCoop** è stato il **confronto diretto con chi vive quotidianamente questo ruolo: Direttori e Capireparto hanno accolto i partecipanti** condividendo esperienze, racconti e suggerimenti, contribuendo a creare un dialogo aperto e informale. Un'occasione preziosa per approfondire ogni aspetto della posizione, chiarire dubbi e soddisfare curiosità attraverso il confronto diretto.

Tra gli elementi più apprezzati dell'iniziativa si confermano la **formula game**, che ha coinvolto i partecipanti suddivisi in squadre, il **clima accogliente e partecipativo** degli incontri e uno **stile comunicativo** capace di coniugare contenuti approfonditi con modalità leggere e coinvolgenti.

L'edizione 2026 ha visto sempre un ampio coinvolgimento:

- 100 colleghe e colleghi partecipanti provenienti da 34 punti vendita
- 7 eventi distribuiti in altrettanti punti vendita
- 14 Capireparto testimonial.

FuturCoop si conferma quindi uno strumento efficace per **valorizzare il talento interno, favorire la conoscenza delle opportunità di sviluppo e accompagnare le persone nella costruzione del proprio percorso professionale, rafforzando al tempo stesso il dialogo e la condivisione di esperienze all'interno della Cooperativa.**

Ascoltiamo le testimonianze
di chi ha partecipato
agli eventi FuturCoop.



Fernando Sergi, Ufficio Sviluppo Risorse Umane.



Alcune colleghe e colleghi che hanno partecipato agli eventi di FuturCoop.

INVESTIRE NELLE PERSONE

L'impegno di Unicoop Firenze per l'inclusione

Torna il corso di lingua dedicato ai lavoratori stranieri: lezioni personalizzate e copertura dei costi per la certificazione ufficiale, un passo in più verso la cittadinanza, l'autonomia professionale e la vita quotidiana.

Il percorso formativo prevede **20 ore di lezione**, organizzate durante l'orario di lavoro con incontri a cadenza settimanale. Un'occasione preziosa per approfondire la conoscenza della **lingua italiana**, facilitare la comunicazione e accrescere le opportunità di crescita all'interno e all'esterno dell'ambiente lavorativo.

Tra le novità di questa edizione la possibilità, per chi lo desidera, di prepararsi al conseguimento di una **certificazione linguistica ufficiale**. **Unicoop Firenze sosterrà i costi necessari per ottenere la certificazione**, offrendo così un importante supporto ai dipendenti che intendono intraprendere il percorso per la cittadinanza italiana o valorizzare ulteriormente il proprio bagaglio di competenze. La giornata di avvio del corso è stata dedicata alla valutazione dei livelli di conoscenza della lingua dei partecipanti.

Investire nelle persone significa **creare opportunità di crescita, valorizzare le diversità e favorire una partecipazione sempre più consapevole alla vita lavorativa e sociale.**

È con questo obiettivo che Unicoop Firenze rinnova il proprio impegno sul fronte dell'**inclusione** e della **sostenibilità**, proponendo una seconda edizione del corso di lingua italiana dedicato ai dipendenti.

L'iniziativa, inserita all'interno dell'area di competenza dell'**Academy dedicata a Inclusione e Sostenibilità** e dell'area **Famiglia e Istruzione** del piano **MYWelfare**, nasce per supportare i lavoratori nel loro percorso di integrazione e sviluppo personale, offrendo strumenti concreti per migliorare le competenze linguistiche e rafforzare la propria autonomia nella vita quotidiana e professionale.



Irene Montagnani, Ufficio Welfare.

Questo passaggio ha consentito di costruire un percorso formativo il più possibile **aderente** alle esigenze delle persone coinvolte, favorendo un apprendimento efficace e personalizzato.

Il corso è stato realizzato in collaborazione con il **Consorzio Pegaso Network** e **LiMo**, entrambe cooperative attive sul territorio toscano da anni e impegnate nella formazione, nell'inclusione sociale e nell'integrazione interculturale.

La collaborazione tra i soggetti coinvolti ha permesso di sviluppare un percorso formativo attento alle esigenze dei partecipanti e orientato a promuoverne l'autonomia e la partecipazione attiva alla vita della comunità.

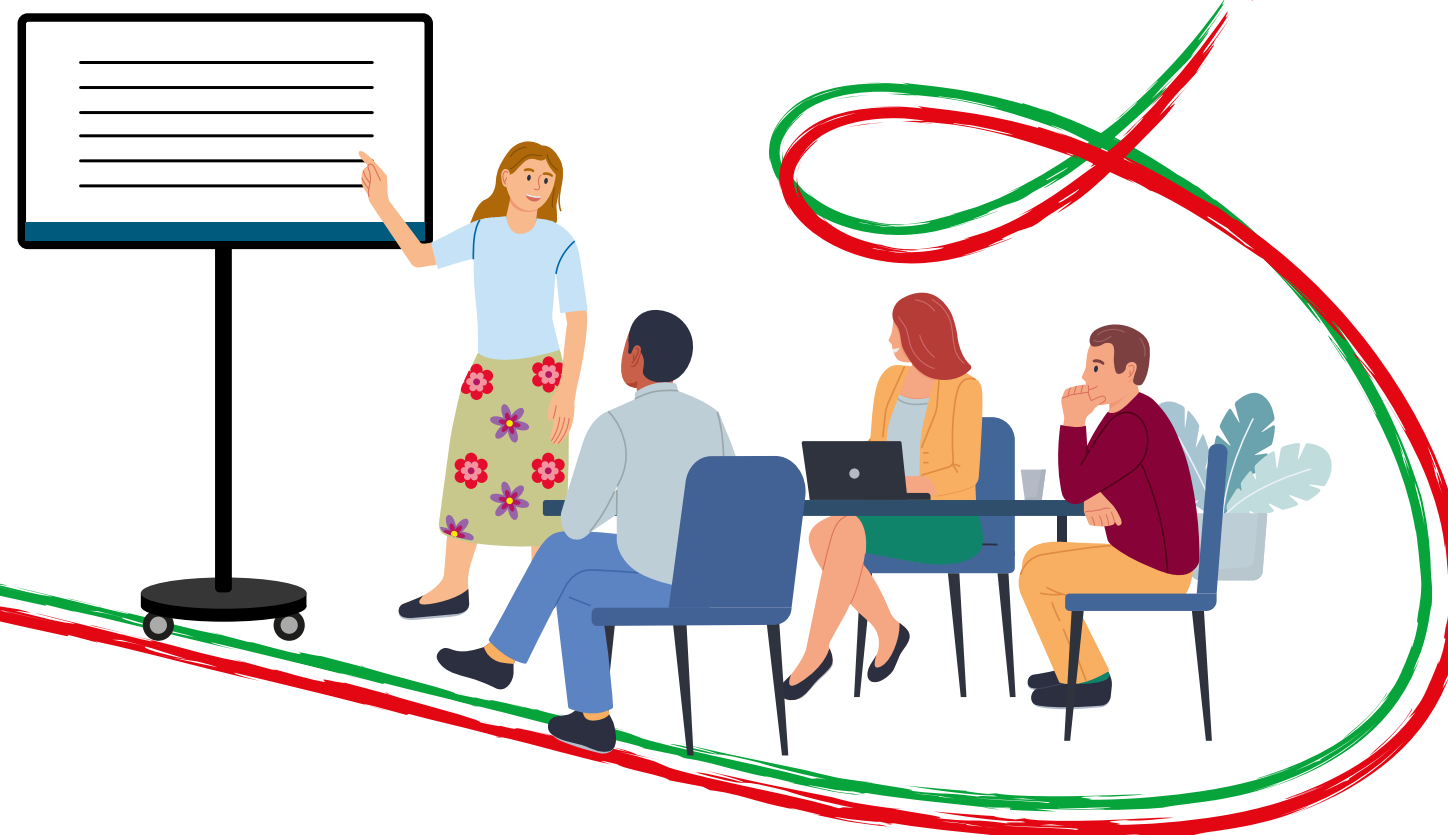
Con questa iniziativa, Unicoop Firenze conferma la volontà di **promuovere un ambiente di lavoro sempre più inclusivo, attento ai bisogni delle persone e capace di valorizzare le diverse esperienze** che arricchiscono ogni giorno la Cooperativa.



Marta Ferrarese, Ufficio Formazione.



Guarda il video e scopri com'è andato il corso direttamente da Marta, Irene e dai partecipanti.





CAMPO ESTIVO ALL'OASI DYNAMO: UNA SETTIMANA DI AVVENTURA NELLA NATURA

Scopriamo quali attività ed esperienze sono state svolte durante il campo estivo promosso dal nostro piano MYWelfare.



Da sinistra: **Silvia Nardi** e **Guya Piras**, colleghe del Supermercato di Montelupo Fiorentino.

Immersi nella suggestiva cornice dell'**Appennino**, i giovani esploratori hanno trascorso **una settimana a stretto contatto con la natura**, tra escursioni, attività educative e momenti di condivisione.

Il programma ha proposto un ricco calendario di esperienze finalizzate a favorire la conoscenza dell'ambiente e il rispetto degli ecosistemi. **Trekking, attività di orienteering, laboratori naturalistici e osservazione della fauna** hanno permesso di scoprire da vicino la biodiversità dell'area e di sviluppare un legame autentico con il territorio.

Non sono mancati i momenti di adrenalina e divertimento come **l'attraversamento del ponte tibetano**, le attività in **zip line** e le **escursioni lungo i crinali dell'Appennino** fino al Lago Scaffaiolo, esperienze che hanno offerto ai ragazzi l'opportunità di mettersi alla prova e affrontare nuove sfide in un contesto sicuro e stimolante.



Più di 20 bambini hanno preso parte al campo, trascorrendo insieme giornate dedicate ad attività educative e ricreative, al gioco e alla socializzazione. Un'esperienza che ha offerto ai partecipanti tante occasioni di incontro e condivisione, in cui ritrovare, in modo semplice e concreto, alcuni **principi cooperativi** come l'inclusione, la solidarietà e la costruzione di relazioni all'interno della comunità.



Particolarmente apprezzate anche le attività dedicate **alla scoperta del mondo animale**. Grazie al supporto dei ricercatori dell'Oasi, i partecipanti hanno potuto osservare i filmati delle fototrappole installate nella riserva, imparando a riconoscere le specie che popolano l'area. Un'esperienza arricchita dall'incontro con l'**apicoltore** dell'Oasi, che ha guidato i ragazzi alla scoperta dell'affascinante mondo delle api e del loro ruolo fondamentale per l'ecosistema.

Oltre al divertimento e all'avventura, il campo estivo ha rappresentato **un'importante occasione di crescita personale**. La vita all'aria aperta, la condivisione degli spazi e delle attività con il gruppo e il contatto diretto con la natura hanno favorito lo sviluppo di autonomia, spirito di collaborazione e capacità di adattamento. Le esperienze vissute durante la settimana hanno inoltre contribuito a **rafforzare la consapevolezza** ambientale dei partecipanti, stimolando curiosità, senso di responsabilità e rispetto per il territorio e per gli ecosistemi.



Ci hanno raccontato l'esperienza vissuta dai propri figli le colleghe del Supermercato di Montelupo, **Silvia Nardi** e **Guya Piras**.





QUALITÀ E DIRITTI AL NOCCIOLO

Una giornata dedicata ai nostri fornitori ortofrutticoli toscani

Costruire valore insieme significa condividere obiettivi, responsabilità e visione. È con questo spirito che Unicoop Firenze ha organizzato un incontro dedicato ai fornitori toscani del settore ortofrutticolo, una giornata di confronto che ha messo al centro due temi fondamentali per la Cooperativa: la qualità e la tutela del lavoro.

L'evento ha visto una **partecipazione ampia e attenta** da parte delle **aziende del territorio**, confermando la volontà comune di intraprendere un **percorso sempre più condiviso** sui temi della **sicurezza alimentare**, della **sostenibilità** e della **responsabilità sociale**.



Sandro Massei, Business Manager Ortofrutta.

“Oggi testimoniamo il nostro orgoglio per questo percorso”, ha sottolineato durante l'incontro **Sandro Massei, Business Manager Ortofrutta**, “Vogliamo costruire una rete di fornitori partner che considerino i controlli non come un timore, ma come un'opportunità di crescita e miglioramento”.

Quando si parla di qualità, infatti, non si parla soltanto di prodotto. Per Unicoop Firenze significa **guardare all'intera filiera**: dalla sicurezza alimentare alle tecniche di coltivazione, fino alle condizioni di lavoro delle persone impiegate nelle aziende fornitrici.

“L'obiettivo è rafforzare una cultura condivisa della qualità, basata sulla trasparenza e sulla collaborazione. Un impegno che trova



Alcune foto dell'incontro.

Un incontro significativo: ascoltiamo Sandro Massei Business Manager Ortofrutta, Ivan Castrovillari, Responsabile Sistema Integrato Qualità, Prevenzione e Sicurezza e Simona Lumini, Responsabile Qualità Alimentare Area Merci.



radici profonde nei valori della Cooperativa e che si traduce quotidianamente in attività di controllo, verifica e accompagnamento dei fornitori”, ha dettagliato **Ivan Castrovillari, Responsabile Sistema Integrato Qualità, Prevenzione e Sicurezza**.



Ivan Castrovillari, Responsabile Sistema Integrato Qualità, Prevenzione e Sicurezza.

Durante l'incontro i **colleghi dell'Ufficio Qualità** hanno illustrato le principali attività che vengono svolte per garantire elevati standard lungo tutta la filiera.

Tra queste rientrano le analisi sui prodotti, sia di tipo chimico sia microbiologico, le ispezioni presso le aziende produttrici e il monitoraggio delle segnalazioni provenienti da Soci e clienti consumatori.

Strumenti diversi, ma accomunati da un unico obiettivo: migliorare continuamente il sistema qualità e accrescere l'affidabilità dei fornitori.

“Vogliamo creare consapevolezza rispetto ai controlli che effettuiamo”, ha spiegato **Simona Lumini, Responsabile Qualità Alimentare Area Merci**, “Non siamo soltanto soggetti che verificano il rispetto delle regole, ma partner che collaborano per raggiungere un obiettivo comune: offrire prodotti sicuri e di qualità ai nostri Soci e clienti”.

Accanto alla sicurezza alimentare, un altro tema centrale è quello della **responsabilità etico-sociale delle imprese**.

La Cooperativa realizza infatti verifiche specifiche per accertare il **rispetto dei diritti dei lavoratori**. Le attività comprendono

controlli documentali relativi ai contratti, alle retribuzioni e agli orari di lavoro, ma anche colloqui diretti con i lavoratori per raccogliere ulteriori elementi di valutazione.

Un approccio che permette di avere una visione completa delle realtà produttive e di individuare eventuali azioni di miglioramento, contribuendo a costruire filiere sempre più sostenibili e responsabili.

Le numerose domande emerse durante la giornata hanno dimostrato il forte interesse dei fornitori verso gli aspetti qualitativi ed etici presentati.

Le aziende partecipanti hanno chiesto approfondimenti sui controlli, sulle procedure e sui requisiti richiesti, dando vita a **un dialogo aperto e costruttivo che ha rafforzato il rapporto con la Cooperativa**.

Questo momento rappresenta un passaggio importante per il settore Ortofrutta, ma soprattutto l'inizio di un percorso destinato a proseguire nel tempo.

La volontà della Cooperativa è infatti quella di **promuovere ulteriori occasioni di confronto e approfondimento**, mantenendo sempre al centro i temi della **qualità**, della **sicurezza alimentare**, della **sostenibilità** e del **rispetto delle persone**.

Perché la **qualità** non è soltanto il risultato finale che arriva sugli scaffali: è **un percorso che si costruisce ogni giorno, insieme**.



Simona Lumini, Responsabile Qualità Alimentare Area Merci.





DARE FORZA ALLE BUONE IDEE

Al via la nuova campagna di Pensati con il Cuore

Quattro progetti diversi, un unico obiettivo: trasformare queste occasioni di solidarietà in opportunità concrete.

Dal 7 settembre al 17 ottobre la campagna di crowdfunding *Pensati con il Cuore* della **Fondazione Il Cuore si scioglie** sostiene **quattro nuovi progetti sociali**: dall'arte alla musica, dalla mobilità accessibile all'agricoltura sociale, fino all'inserimento lavorativo delle persone con disabilità, ogni progetto affronta un bisogno concreto del territorio e propone una risposta, costruita insieme alle associazioni locali. È possibile contribuire ai crowdfunding **donando online su Eppela** e 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.

CartoonAbility – Disegni che suonano, musica che parla!

Promosso da In **Armonia APS** a Firenze, il progetto coinvolge giovani con disabilità in un percorso creativo che unisce musica, disegno e doppiaggio per **realizzare un cartone animato originale**. I partecipanti saranno protagonisti dell'intero processo creativo, dalla produzione delle illustrazioni alla registrazione delle voci e della colonna sonora, fino alla proiezione finale accompagnata dall'esecuzione dal vivo delle musiche. Un'esperienza artistica che valorizza talenti, creatività e partecipazione.

Liberi di muoversi in sicurezza

L'associazione **La Forza di Nemo – UILDM Montecatini Terme**, attiva nella provincia di **Pistoia**, punta a **rendere gli spostamenti più sicuri e accessibili** per le persone con malattie neuromuscolari.

La raccolta fondi servirà ad allestire un **pulmino con pedana, sistemi di ancoraggio e dispositivi di sicurezza per carrozzine**, permettendo non solo di raggiungere visite mediche, ma anche di partecipare ad attività culturali, ricreative e di socializzazione, favorendo autonomia e inclusione.

L'Orto Giusto

Con **Amici della Strada APS** di **Pisa**, l'**orto sociale comunitario del Parco dei Cappuccini** diventa uno spazio di incontro e rinascita. Il progetto coinvolge persone senza dimora o in condizioni di fragilità nella **cura condivisa della terra**, affiancandole con tutor e volontari in un percorso che favorisce relazioni, responsabilità, formazione e autonomia. Coltivare un orto significa così coltivare anche nuove possibilità di inclusione e partecipazione alla vita della comunità.

Wonder – Cucina e oltre

Promosso dalla **Cooperativa Sociale Le Livornine** insieme all'**Associazione Capire Un'H**, il progetto nasce a **Livorno** e coniuga **ristorazione, formazione e inclusione**. L'obiettivo è **completare uno spazio polifunzionale accessibile** dove persone con disabilità possano acquisire competenze professionali, lavorare e partecipare attivamente alla vita sociale e culturale della città. La campagna contribuirà a rendere il locale pienamente accessibile e operativo, completando gli interventi ancora necessari.



SOLIDARIETÀ SUI BANCHI - Sabato 12 settembre torna la **raccolta scolastica** promossa da Unicoop Firenze e Fondazione Il Cuore si scioglie, insieme alla rete regionale Pollicino e a oltre 200 associazioni di volontariato. In **oltre 110 punti vendita** sarà possibile acquistare e donare materiale scolastico destinato a famiglie e studenti in difficoltà. Quaderni, penne, matite, colori e altri articoli utili per affrontare il nuovo anno scolastico: un **contributo concreto**, da lasciare ai volontari che saranno presenti per tutta la giornata all'uscita dei supermercati. Sul territorio di **Prato** la raccolta si terrà il **19 settembre**.



**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**

