

Unicoop Firenze per un territorio di qualità

28 marzo 2019

unicoo

firenze

Il Valore dell'Alimentazione

Prima

L'alimentazione era soprattutto la risposta ad un bisogno primario da soddisfare innanzitutto con la quantità.

Ora

Vi è una crescente consapevolezza del **valore del cibo**:

- **Per la salute**
- **Per la tutela dell'ambiente**
- **Per la sua gratificazione sensoriale**
- **Quale espressione della cultura del territorio**



unicoop
firenze

ref.
ricerche

La Toscana e noi...

Nuovi toscani
e nuovi stili alimentari

Giovedì 18 ottobre 2017
Teatro della Pergola, Firenze

L'alimentazione toscana

Un mix di tradizione e innovazione

Il modello toscano: più carne, pasta, frutta e verdura (frequenza di consumo, Toscana vs Italia)

La Toscana è tra le Regioni italiane con la spesa alimentare più elevata

6 mila euro/anno per famiglia

+170€/anno

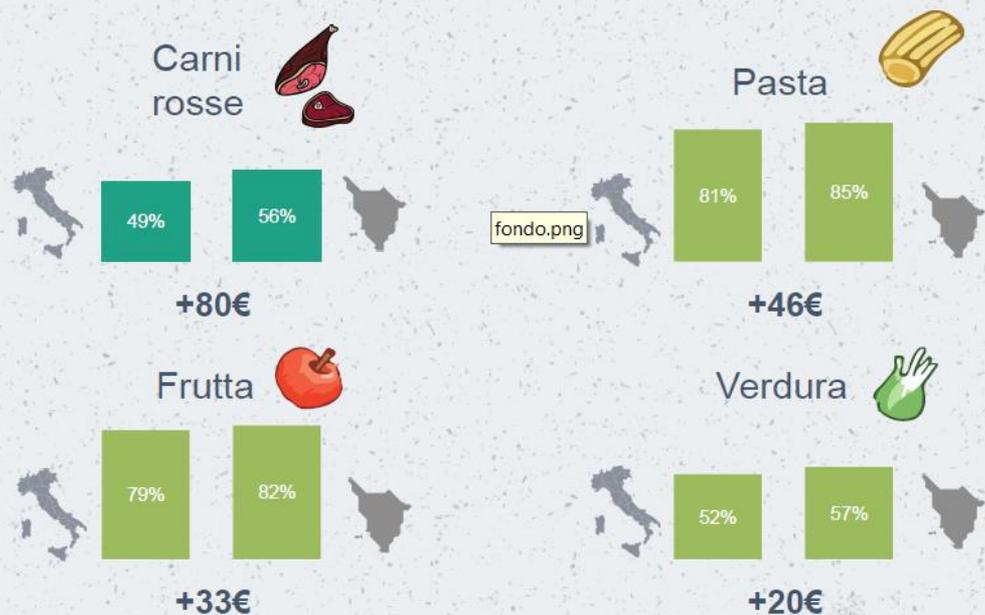
in confronto alla media nazionale



Qualche volta alla settimana



Almeno una volta al giorno





I toscani in marcia

verso il modello della piramide alimentare

L'indagine: più carne e formaggi del modello di riferimento

(Scostamento nella frequenza tra modello teorico e consumo effettivo dichiarato)

fondo.png



Mangiare toscano

è sostenere l'economia del territorio

fondo.png

**Il prodotto locale è sano, sicuro, gustoso e soprattutto...
sostiene l'economia dei territori**

(«Mangiare prodotti locali è ...», % sul totale, risposte: «molto» e «abbastanza»)

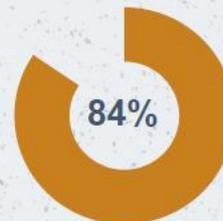
Un sostegno
all'economia
del territorio



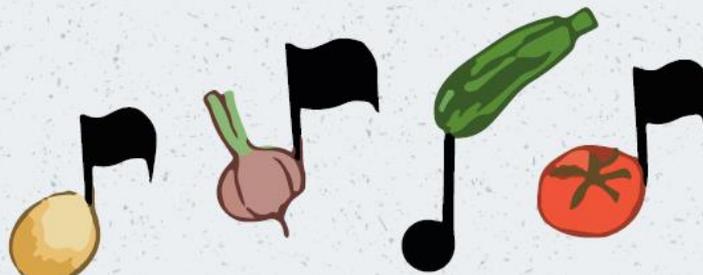
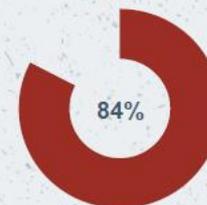
Gusto e piacere



Sicuro



Sano



Insieme, per una buona Regione

Da sempre Unicoop Firenze ha avviato rapporti di collaborazione con le imprese del territorio per garantire **una migliore risposta** alle esigenze dei propri soci unitamente ad **un'opportunità di crescita** dell'economia e dell'occupazione nella Regione Toscana.

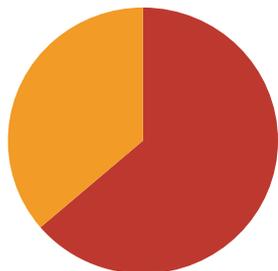
Unicoop Firenze

Oltre 8 mila occupati

8.132

Gli occupati di Unicoop Firenze

Uomini



Donne

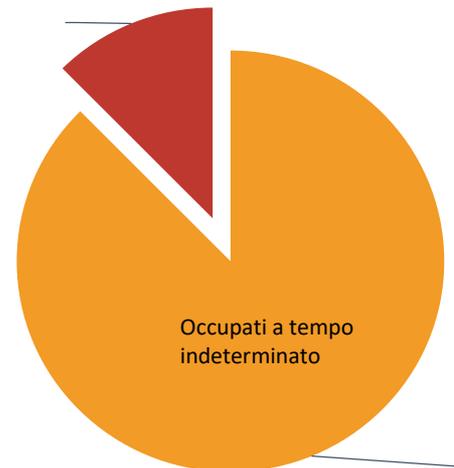


unicoopfirenze

88%

Con contratto a tempo indeterminato

Altre forme contrattuali

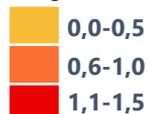


Occupati a tempo indeterminato

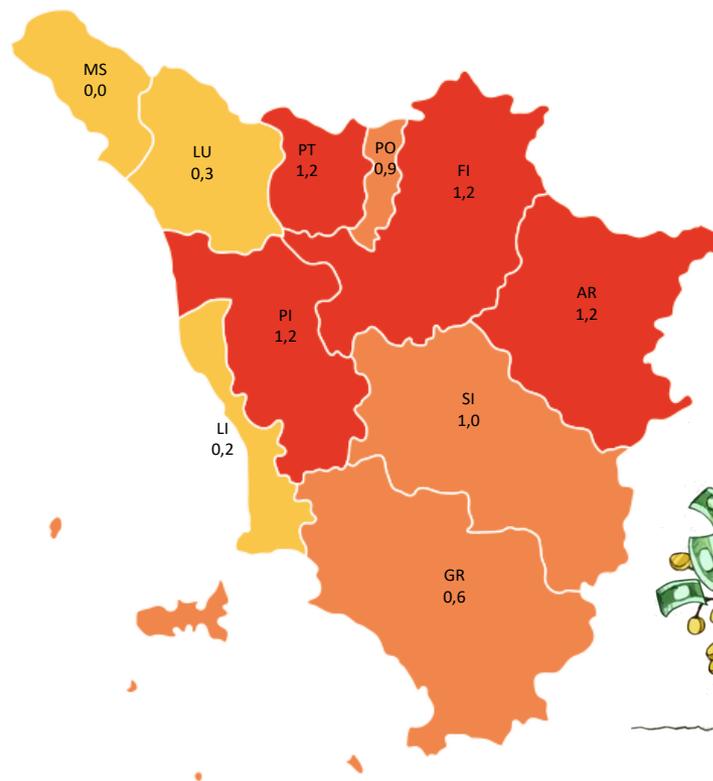
Le ricadute sono diffuse su tutto il territorio regionale

Impatto dell'attività di Unicoop Firenze in termini di valore aggiunto
(In % del Pil)

Legenda



Fonte: elaborazioni REF Ricerche su stime matrici input-output Irpet



Il contributo di Unicoop Firenze al Pil della Toscana



Il nostro rapporto con il territorio

- Il peso dei prodotti di provenienza toscana **è il doppio** di quella delle altre imprese commerciali presenti in Toscana.
- Il 23% del totale acquistato proviene da fornitori toscani per un valore complessivo di **454 MILIONI DI EURO**.

Una nuova tappa

- Grazie anche ad un ampio dialogo operativo con le organizzazioni presenti nel territorio - **Regione Toscana, Anci, Consorzi, Legacoop, Cia, Coldiretti, Confagricoltura Accademia dei Georgofili** - sono state incontrate molte piccole imprese, con le quali, superate le prime diffidenze, abbiamo aperto un dialogo.
- Il progetto mostra ai nostri clienti **i prodotti, le tipicità** ma soprattutto **la cultura, le tradizioni e i luoghi di interesse** delle varie aree della nostra Toscana.

200 nuovi piccoli fornitori

- Sono stati scelti circa **200 fornitori** propensi all'**innovazione** e a raccogliere la **sfida commerciale** del prossimo futuro, che saranno suddivisi, nei negozi in base alle aree enogastronomiche di pertinenza;
- Abbiamo programmato **numerosi eventi** per far conoscere i vari territori anche nelle altre zone della Toscana.

200 nuovi piccoli fornitori

- Unicoop Firenze accompagnerà i nuovi fornitori con un supporto su tre fronti: **la qualità, la logistica e la comunicazione.**
- Si tratta di una sfida, **non competitiva ma collaborativa**, fra noi e il mondo della piccola produzione, per crescere in qualità verso una Toscana di valore.

Il progetto dei Territori

Attraverso la collaborazione dell'Accademia dei Georgofili, abbiamo diviso la Toscana in zone di interesse Enogastronomico

La diffusione di questa conoscenza avverrà attraverso varie fasi:

Publicazione di **8 volumi di 96 pagine** cad. dove saranno inseriti i territori e le ricette dei territori, oltre a note di salute (attinte dal lavoro dell'ARS), **in vendita a 1,50€ in tutti i nostri Pdv**, arricchiti da informazioni sul territorio fornite da ANCI e Georgofili (Cultura Enogastronomica – Agricoltura e Climatologia – Relazione con Turismo del territorio – Passeggiate- Feste e Fiere).
I libri saranno editi da GIUNTI, ultima uscita aprile 2019.



Il progetto dei Territori

Accorpamento territori per pubblicazioni					
Aprile	Lunigiana	Garfagnana	Media Valle		
Giugno	Piana Pistoiese	Piana Pratese	Valdinievole	Montagna Pistoiese	Val di Bisenzio
Luglio	Val di Cornia	Colline M	Maremma	Arcipelago T.	Val di Merse
Ottobre	Casentino	Pratomagno	Valdarno Superiore	Val Tiberina	Valdichiana Aretina
Novembre	Piana Fiorentina	Chianti Fiorentino	Mugello-Alto Mugello	Valdisieve	
Febbraio	Valdera	Val di Cecina	Empolese	Valdelsa	
Marzo	Amiata	Val d'Orcia	Chianti Senese	Crete Senesi	Valdichiana Senese
Aprile	Versilia	Piana Lucchese	Valdarno Inferiore		