

Tiriamo le somme del 2012.

a cura della redazione

A chiusura di anno si è soliti tirare le somme di tutto quello che è successo nei 12 mesi precedenti. In questo editoriale, scritto da noi lavoratori, sintetizzeremo alcuni degli eventi più significativi che hanno caratterizzato la vita della nostra Cooperativa nel 2012. Un anno ancora purtroppo condizionato dagli effetti negativi di una crisi economica che non accenna a finire e rispetto alla quale ciascuno di noi, nella vita lavorativa o in quella privata, si è dovuto misurare.

La Cooperativa non è rimasta passiva ma si è mossa attraverso azioni concrete con l'obiettivo di tracciare la strada per una prossima ripresa, strada che adesso sarà percorsa da tutte le persone che lavorano in Unicoop Firenze. **La partecipazione** è infatti il leitmotiv alla base di questo percorso: lanciata dai nostri presidenti sarà fatta propria da tutti e caratterizzerà il nostro modo di vivere il lavoro quotidiano. Turiddo Campaini e Golfredo Biancalani, rispettivamente presidenti del Consiglio di Sorveglianza e del Consiglio di Gestione, hanno incontrato tutti noi lavoratori della Cooperativa, spiegando la situazione attuale e ricordando la missione e i valori di Unicoop Firenze: lo hanno fatto in contesti partecipativi dove sono stati raccolti i pensieri di molti colleghi, pensieri che produrranno risposte.

Dopo tre anni di trattative a novembre è stato approvato il nuovo **integrativo aziendale**, improntato su una maggiore partecipazione dei lavoratori e dei sindacati a fronte di una loro maggiore responsabilizzazione e simbolo di una volontà ben precisa: affermare, nell'ambito dei diritti lavorativi la propria distintività in un contesto nazionale dove la maggior parte delle imprese rifiuta la contrattazione interna per timore di perdere competitività o peggio ancora di vedersi costretta a chiudere.

Abbiamo mantenuto fede alla nostra missione, risultando anche nel 2012 i **primi in convenienza**: sono di Unicoop Firenze i prezzi più bassi mantenendo elevati standard di qualità, di sicurezza, di tutela ambientale e animale.

Abbiamo innovato lanciando **nuovi format di vendita**: Novoli aperto a maggio, è un negozio completamente diverso per layout,

(Segue in seconda pagina)



in questo numero:

- ❄️ Intervista a Paolo Lucchetta pag. 2
- ❄️ Nuove modalità di distribuzione dei depliant promozionali pag. 3
- ❄️ Il Contributo di Unicoop Firenze al risparmio energetico pag. 4
- ❄️ I nuovi pagamenti Contactless pag. 5
- ❄️ Parte la Scuola Mestieri pag. 6
- ❄️ FiorFiore in cucina pag. 6
- ❄️ Diario di viaggio dal Burkina pag. 7

assortimento dei prodotti, modalità di vendita, realizzato per incontrare nuove esigenze dei consumatori e per ricordare che ad Unicoop Firenze gli spazi commerciali si fondono con quelli della socialità, linfa vitale alimentata da soci e lavoratori. Insieme a Novoli altri negozi sono stati aperti, come Ponte a Ema, o rinnovati come Siena, Montevarchi, Ponte a Greve fino ad arrivare a Montecatini e Sesto i primi Ipermercati a essere stati trasformati in Superstore per renderli adatti a vivere in contesti commerciali diversi rispetto a quelli che in passato ne avevano tracciato le caratteristiche. Cambiamenti caratterizzati da una nuova insegna quella di **Coop.fi**, per affermare la nostra distintività e il nostro legame vitale e imprescindibile con il territorio che ci ha permesso di essere, attraverso le sue persone e i suoi prodotti, ciò che eravamo, che siamo e che dobbiamo continuare ad essere: Unicoop Firenze. Quella appena fatta è una sintesi estrema che non riporta le attività e l'impegno quotidiano di ciascuno di noi: abbiamo però di fronte un nuovo anno per raccontarli.

In sintesi: Auguri a tutti noi!



Tutto è nato quando Unicoop Firenze ha chiesto a un noto architetto italiano di pensare un layout che rappresentasse al meglio i valori commerciali e sociali della Cooperativa. Quell'architetto è Paolo Lucchetta, fondatore nel 1999 di Retail Design, società che si occupa di progetti che spaziano dall'architettura al design, dalla moda alla comunicazione e che serve clienti in tutto il mondo. È lui l'ideatore del layout innovativo del negozio di Novoli e del recente restyling del dell'Iper di Sesto Fiorentino.

Gli chiediamo di spiegarci in che modo ha trasposto in questi negozi un concetto guida della sua filosofia, quello secondo il quale il mercato non è solo un luogo dove si scambiano beni, ma anche un luogo dove si scambiano idee.

Da molti anni, progettare gli spazi Coop ci consente di esprimere la convinzione che i luoghi del commercio possano essere anche luoghi di socialità, di informazione, di solidarietà.

Tutti gli elementi possono concorrere a comunicare questa attitudine, a partire dai luoghi dell'accessibilità e dell'accoglienza.

INTERVISTA A PAOLO LUCCHETTA



L'architetto che ha progettato il punto vendita di Novoli e rinnovato l'iper di Sesto Fiorentino



È indubbio infatti che chi acquista un prodotto nei punti vendita di Unicoop Firenze condivide dei valori che quei luoghi devono rappresentare con semplicità ed efficacia, ma anche con il piacere dell'incontro e la centralità del fattore umano. Nel caso particolare di Sesto Fiorentino, è il layout congegnato con aree e percorsi scenografici ampi e fruibili la maggiore novità, costituita da traiettorie armoniche e curvilinee, senza spigoli, per un'esperienza di acquisto facile e ricca di informazioni.

Nelle sue realizzazioni spicca la comunicazione grafica della nuova insegna Coop.fi: come ha integrato il simbolo del nostro forte legame con il territorio con la nuova concezione di supermercato proposta?

Il nuovo logotipo Coop.fi rappresenta l'espressione di un nuovo valore estremamente attuale. Il marchio Coop simboleggia in modo molto efficace la cultura del mondo cooperativo, che in quella parola disegnata negli anni '70 da Albe Steiner - famoso grafico svizzero - racchiude un marchio di qualità, forse il più autorevole e riconosciuto dell'intero panorama distributivo italiano. Il suffisso .fi e il color Chianti del fondo nel quale il nuovo logo è inserito, aggiungono la novità della rilevanza sempre maggiore del territorio dove Unicoop Firenze opera nel concepire luoghi e prodotti, determinando la valorizzazione del patrimonio enogastronomico

toscano e delle produzioni locali nel rispetto dell'ambiente. L'integrazione è stata quindi immediata, una fusione di tradizione ed innovazione, materiali locali e tecnologie, concetti espositivi, corretta illuminazione e un'abbondante informazione su tracciabilità e provenienza di processi e prodotti, utilizzando con disinvoltura strumenti semplici come le lavagne e contemporanei come gli schermi interattivi.

Un'ultima domanda: il nostro Socio e Cliente, entrando nel negozio di Sesto sperimenta lo stesso percorso che caratterizza Novoli?

La nostra speranza è ovviamente che le familiarità siano molto evidenti, anche perché le differenze sono state suggerite proprio dalle analisi degli stili di acquisto delle diverse tipologie di Soci/Clienti: più tradizionali nel caso di Sesto Fiorentino e più metropolitani nel caso di Novoli dove, accanto ai Soci, abbiamo notato la crescente frequentazione del nuovo mercato da parte di giovani studenti, pendolari impiegati nell'area del terziario, i residenti del quartiere.

Questo ha guidato verso soluzioni più innovative e sperimentali, ma in entrambi i casi continuano ad essere le persone e la speranza di poter contribuire all'evoluzione e al rispetto delle loro scelte, il centro dell'attenzione di Unicoop Firenze e quindi di noi progettisti, che in questa direzione cerchiamo un senso al nostro mestiere.



Depliant promozionali.

In arrivo nuovi format e modalità di distribuzione

SCELTI PER TE



002 AREZZO
003 COVERCIANO
005 COLLE VAL D'ELSA
008 SAN CASCIANO
009 SIENA CITTADINI
011 CAMPI BISENZIO
012 EMPOLI SUSINI
013 CERTALDO
014 SESTO NETO
015 MONTELUPO
017 BARBERINO
018 CIMABUE
020 BAGNO A RIPOLI
021 SIGNA
022 BIENTINA
027 BUGGIANO
031 MONSUMANNO
032 MONTEMURLO
033 QUARRATA
042 LEOPOLDO
048 LE PIAGGE
058 SAN GIOVANNI
302 CASTELFRANCO
306 SANTA CROCE
310 PONSACCO
312 SAN MINIATO

UNICOOP FIRENZE



023 GAVINANA
026 EMPOLI
030 PRATO
071 MONTECATINI
074 MONTEVARCHI
076 SESTO FIORENTINO

010 SIENA PARADISO
025 AGLIANA
029 PONTEDERA
036 FIGLINE
040 LUCCA
041 PONTE A GREVE
044 PONTASSIEVE
045 POGGIBONSI
046 BORGO S. LORENZO
051 PISTOIA
057 FUCECCHIO

019 CARLO DEL PRETE
034 SANTA MARIA A MONTE
049 CASTELFIORENTINO
059 SANSEPOLCRO
303 PISA CISANELLO

072 LASTRA A SIGNA
073 AREZZO
075 CASCINA

IPERCOOP EXTRA IN CONVENIENZA



072 LASTRA A SIGNA
073 AREZZO
075 CASCINA

NOVOLI



035 NOVOLI

Convenienza e tutela del potere d'acquisto sono elementi guida delle nostre scelte. Nel 2012 abbiamo introdotto una nuova modalità di distribuzione per i depliant promozionali, attraverso un progetto pilota che ha coinvolto inizialmente alcuni supermercati dove, una settimana prima dell'inizio delle promozioni, la distribuzione porta a porta è stata sostituita con la distribuzione presso le casse del punto vendita. Il buon riscontro ottenuto da questa sperimentazione ha spinto la Cooperativa ad estendere questa soluzione anche in altre aree: infatti a partire dal 2 gennaio 2013, la distribuzione porta a porta sarà sospesa in 26 supermercati ed effettuata con le stesse modalità del progetto pilota.

In un momento di crisi come quella attuale la Cooperativa ha deciso di investire le risorse risparmiate nella tutela del potere d'acquisto di Soci e Clienti.

- Il depliant **SCELTI PER TE**, distribuito alle casse, contiene le offerte valide presso i nostri 26 supermercati.
- Il depliant **UNICOOP FIRENZE**, distribuito porta a porta, contiene le offerte valide presso le altre nostre 25 medie e grandi strutture.
- Il depliant **EXTRA IN CONVENIENZA**, distribuito porta a porta, contiene le offerte valide presso i nostri 3 ipermercati
- Novoli mantiene il suo depliant mentre per i nostri incoop è valido il depliant **UNICOOP FIRENZE INCOOP**



UNICOOP FIRENZE INCOOP

Il contributo di Unicoop Firenze al risparmio energetico. La parola all'ufficio risorse ambientali



Nel precedente numero del MyUnicoop avevamo delineato l'importanza rivestita per la nostra Cooperativa dal raggiungimento di un elevato livello di efficienza energetica, con una particolare attenzione all'impatto ambientale ed economico associato a questa tematica.

Per comprendere al meglio però quale sia l'impegno della Cooperativa nel favorire una cultura ecosostenibile, riteniamo opportuno analizzare alcune delle azioni messe in atto proprio in materia di risparmio energetico, evidenziando i notevoli risultati raggiunti.

Nel far ciò ci soffermeremo principalmente su:

- **impianto fotovoltaico;**
- **impianto frigo alimentare;**
- **impianto illuminazione;**
- **impianto riscaldamento.**



Per quanto riguarda il **fotovoltaico**, ai 20 impianti installati nel 2011, nel corso di quest'anno se ne sono aggiunti altri che si sommeranno a quelli previsti nel corso del 2013, con l'obiettivo di riuscire annualmente a produrre già dal 2014 ben 8.918.000 kWh, pari al consumo medio di oltre 3.300 famiglie con una riduzione in atmosfera di 5.180 tonnellate di CO₂. Questi dati ci confermano quanto i vantaggi derivanti dall'avvento del fotovoltaico nella nostra Cooperativa siano rilevanti, tanto in termini ambientali, quanto a livello economico.

Negli ultimi anni abbiamo posto una particolare attenzione anche sull'**impianto frigo alimentare**, installando nuove tecnologie in 18 punti vendita. Ciò ha consentito una riduzione dei consumi pari al 30% rispetto a quelli misurati su impianti standard. Per rendere meglio l'idea, basti pensare che in un supermercato di 1.500 mq abbiamo un minor consumo di 210.000 kWh pari a € 31.000 all'anno.



In merito all'**impianto illuminazione**, va segnalato anzitutto come siano già 41 i nostri punti vendita certificati Green Light e che stiamo procedendo

alla certificazione di altri negozi aperti o ristrutturati nel corso del 2011 e del 2012. Gli importanti risultati raggiunti in quest'ambito sono da ascrivere in particolare modo a due elementi: l'utilizzo del sistema di controlli per regolare l'intensità della luce, che consente un risparmio di energia elettrica pari al 25% sull'impianto d'illuminazione; l'installazione della tecnologia al LED che rispetto ad una normale lampada permette di risparmiare sull'energia (circa il 20-25%) e sulle manutenzioni, visto che la durata di un faretto tradizionale è di circa 6.000 ore mentre quella di un faretto a LED è di 50.000 ore.

Considerando le nuove tecnologie di impianto frigo alimentare e di illuminazione abbiamo ottenuto nel 2011 un risparmio di 3.700.000 kWh, pari a circa 503.000 € *, equivalente ad un consumo medio annuo di 1.370 famiglie e a una mancata emissione in atmosfera di CO₂ pari a 1.790 tonnellate/anno.

Per quanto riguarda, infine, l'**impianto riscaldamento**, un grande contributo in termini di risparmio energetico è ascrivibile all'adozione delle Caldaie a Condensazione, che permettono di ridurre i consumi di Gas Metano di circa il 10% rispetto alle Caldaie Tradizionali.

Tale tecnologia è presente in 52 punti vendita; tutto ciò comporta un risparmio di Gas Metano annuo di circa 160.000 metri cubi. Inoltre, il recupero del calore dall'impianto frigo alimentare (calore di condensazione per riscaldare acqua destinata ad uso sanitario) permette di ridurre il consumo di Gas Metano per circa 180.000 metri cubi annui, 7% del consumo totale.

I risultati descritti evidenziano come la Cooperativa si stia sempre più impegnando in maniera costante e decisa verso il contenimento dei consumi e dei costi energetici, attraverso la sperimentazione di soluzioni innovative, che ci permettano di essere protagonisti anche in tema di tutela e salvaguardia dell'ambiente.

**(cifre calcolate secondo il costo energia 2011)*



Una cooperativa sostenibile

I nuovi pagamenti Contactless

Meno contanti, casse più efficienti

Opinioni dei clienti su c-less rispetto al contante



Fonte Mastercard

L'Italia è il paese europeo più legato alla banconota ed è tra gli stati occidentali con il più basso utilizzo di carte di credito. La gestione del contante e della sua sicurezza incide in Europa per 50 miliardi di euro l'anno, di cui 10 spesi dall'Italia, un costo che incide sulle tasche di ogni cittadino per circa 200 euro all'anno.

Il contante dunque costa troppo e favorisce l'evasione, due ottime ragioni per introdurre nuovi metodi di pagamento che possano contrastare questi fenomeni.

La Cooperativa ha deciso di puntare ancora una volta sull'innovazione e lo fa attraverso il **Contactless ("senza contatto")**, la nuova tecnologia applicata alle carte di pagamento che consente di velocizzare le transazioni.

I pagamenti Contactless fino a 25 euro si fanno avvicinando la carta al lettore, senza inserire il PIN e senza firma. I pagamenti oltre i 25 euro avvengono ugualmente in modalità Contactless, inserendo il PIN o firmando lo scontrino POS.

I tempi di adeguamento alla nuova tecnologia prevedono di cominciare a emettere carte C-less

e di abilitare tutta la rete all'accettazione delle carte entro la fine del prossimo anno. **I primi a partire sono stati i punti vendita dell'area Senese.** La scelta di questa tecnologia è dovuta ai vantaggi che la sua adozione comporta.

È veloce e facile da usare, consente di ridurre i tempi del pagamento passando dai 34 secondi necessari per un'operazione in contanti a soli 3 secondi.

Casse più efficienti e transazioni più rapide, ridurranno le file migliorando il nostro servizio; inoltre, l'impegno a ridurre l'uso del contante ci renderà **sostenitori dell'iniziativa "War on cash"**.



War on cash

"War on cash" è la prima petizione mondiale per eliminare il contante, una battaglia che, se vinta, consentirebbe all'Italia di risparmiare circa lo 0,3% del PIL. L'obiettivo di "War on cash" è quello di presentare cinque proposte alla Commissione europea e alle istituzioni italiane per abbattere il costo di gestione del denaro e combattere l'evasione fiscale.

Questi i 5 punti della petizione:

1. Abolire le banconote da 500 euro, taglio ottimale per evadere, corrompere e riciclare denaro sporco
2. Agire sulle commissioni interbancarie per non aumentare i costi a carico del consumatore
3. Favorire lo sviluppo con i pagamenti tramite mobile
4. Possibilità di detrarre dal proprio reddito le spese documentate con scontrino o fattura
5. Sensibilizzare i cittadini al pagamento con strumenti alternativi.

Parte la Scuola Mestieri

A partire dal 2013 la Cooperativa inaugura la "Scuola Mestieri", una vera e propria scuola interna rivolta a tutti gli addetti con l'obiettivo di svilupparne le competenze professionali, curandone successivamente l'aggiornamento continuo.

Le attività di formazione previste saranno sia su campo, attraverso l'affiancamento a personale esperto con l'obiettivo di aumentare le competenze e le conoscenze tecniche del proprio mestiere, sia in aula con approfondimenti teorici su una corretta ed efficace gestione del prodotto e della relazione con il cliente.

La Scuola Mestieri è una grande novità in ambito formativo che interesserà tutto il personale della Cooperativa. Partirà all'inizio del 2013 con un pilota che vedrà il coinvolgimento del reparto ortofrutta di 6 negozi (Buggiano, Montelupo, Gavinana, Scandicci, Caldine, Figline).

Un'idea importante quella della Scuola Mestieri che Romeo Cambi, responsabile formazione e cambiamento organizzativo, insieme ai suoi collaboratori ha progettato in risposta alla necessità di fornire da un lato gli strumenti che contribuisco-

no al raggiungimento degli obiettivi gestionali e diffondere, dall'altro, la consapevolezza che le competenze relazionali e sociali sono parte fondamentale del proprio mestiere.

Il progetto vede il contributo di tutte le funzioni della Direzione Risorse Umane, il coinvolgimento diretto e continuo delle Direzioni Vendite e Commerciale, e un ruolo attivo dei formatori su campo, colleghi selezionati, tra addetti e capireparto, per la loro esperienza e per le loro competenze, formati appositamente per la gestione di metodi e tecniche idonee al trasferimento delle competenze pratiche del mestiere.



fiorfiore

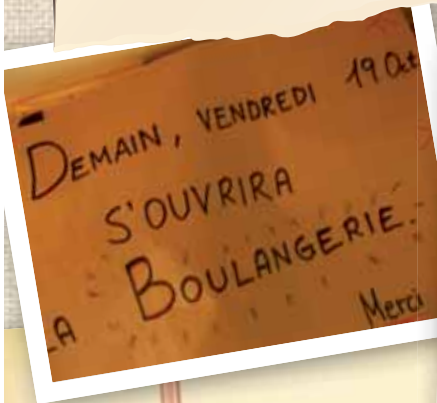
"FIOR FIORE IN CUCINA" cresce il menu delle pubblicazioni COOP

Nasce "fior fiore in Cucina" il mensile di cultura gastronomica Coop.

In vendita da dicembre esclusivamente in 35 punti vendita Unicoop Firenze, al costo di 1 euro, **il nuovo progetto editoriale di Coop è interamente dedicato alle ricette che si possono realizzare con i prodotti Fior Fiore.**

Una pubblicazione di 100 pagine rivolta a Soci e Clienti, che troveranno piatti semplici e veloci, approfondimenti sulle tecniche culinarie, reportage di viaggio, rubriche dedicate alla salute e al benessere, alla lettura e allo svago. La rivista è posizionata vicino al banco gastronomia.

Diario di viaggio dal Burkina



Giovedì 11 ottobre

Arriviamo all'aeroporto di Ouagadougou, riusciamo a caricare tutto su un gippon e ci avviamo verso la Laafi Roogo [...]. La mattina dopo ci presentiamo ai ragazzi, Hippoli e Roumoald, i miei allievi.

[...] Levando qualche vocale e con molto dialetto valtellinese capisco che comunicare non è un grosso problema, i ragazzi sono molto ricettivi. Gli faccio tastare l'impasto, (tat la pat altro tormentone) com'è dura o morbida? Mi guarda- no smarriti, fanno finta di non capire, poi Roumoald timidamente e sottovoce mi dice che è un po' morbida. Per oggi si va con la regola "impasto duro impasto sicuro", con due o tre manciate di farina correggo l'impasto [...]. Appena sforno e sento il profumo di pane come e poi come direbbe il "grande" Nistri è venuto un buon prodotto. C'è sempre un via vai di gente, amici, curiosi e passanti a cui facciamo assaggiare e regaliamo le baguette, questa sarà una pubblicità efficacissima.

[...] Sono passati solo due giorni e ci sentiamo già in grado di cominciare la vendita, ne discutiamo con Narsis e gli altri, alla fine della riunione decidiamo che domani si apre bottega. Ora che ho inquadrato la situazione e tutto funziona bene o quasi, mi dedico di più ai ragazzi e alla formazione: piccole correzioni agli impasti, tempi di cottura, vapore. Hippoli e Roumoald sono molto attenti e motivati, anche la manualità non è male. [...] Oggi proviamo a bruciare solo olio di Jatrofa, accendo il forno con la solita soluzione usata fino ad ora (50%), aspetto pochi secondi e sposto velocemente il tubo di pescaggio nella stagna d'olio.

Si sente un gran botto e il bruciatore si spegne. Panico. Provo diverse volte, niente! Non so cosa fare, e chi ha mai visto un bruciatore? Sono in ginocchio, lo fisso, penso di smontarlo, di dargli fuoco, provo a ipnotizzarlo ma non riparte. Dopo qualche minuto sembra che rida... è ripartito!
Per ora l'esperimento Jatrofa si ferma con una soluzione di olio e gasolio al 50%.

Sabato 20 ottobre

Ieri inaugurazione punto vendita [...]. La nostra avventura si sta per concludere, lasciamo consegne e consigli ai nostri compagni di lavoro. Questa esperienza mi ha colpito nel profondo, prometto a tutti di tornare con mia moglie nel 2014, sarebbe bello vedere se è germogliato quello che ho seminato con passione.

Matteo Verri

Il nostro collega fornaio di Pontassieve



I VALORI DELLA NOSTRA COOPERATIVA

La spettacolo della Befana: un'occasione per stare insieme e fare solidarietà

Anche quest'anno all'Obihall di Firenze l'appuntamento è con la festa più amata dai bambini.

Lo spettacolo sarà ricco di divertenti rappresentazioni messe in scena dalla Compagnia delle Formiche, che presenterà "Cenerentola", e dalla Compagnia del Cestello con un medley di:

- Pinocchio
- Il giro del mondo
- Il libro della giungla

Il pomeriggio sarà rallegrato da tante sorprese per i più piccoli e da un dolce regalo per tutti. Vi aspettiamo domenica 6 gennaio a partire dalle ore 15, per trascorrere una giornata festosa sotto l'insegna della solidarietà.



UN ALBERO DI NATALE A MISURA DI BAMBINO

Rosa è una nostra collega che lavora nel negozio di Borgo San Lorenzo, dove sono stati fatti due alberi di Natale molto speciali...

Rosa, puoi dirci di cosa si tratta?

Quest'anno, per la prima volta, abbiamo affidato la realizzazione degli addobbi per gli alberi che allestiamo nella galleria del centro commerciale ai nostri figli, bambini di tutte le età che hanno creato tanti "pezzi unici", trasformando in alcuni casi materiale riciclato dal negozio in divertenti decorazioni. Si sono impegnati e divertiti tantissimo, disegnando e colorando la loro creatività per ben quattro sabati consecutivi presso la sala soci del centro.

Ed hanno fatto tutto da soli?

Sono stati davvero bravi, anche grazie alla supervisione di noi genitori che, a turno, li abbiamo seguiti senza interferire con la loro fantasia.

In sostanza è stata una bella festa per tutti.

Sì, molto bella. Anche perché il 1° dicembre, a conclusione dell'allestimento degli alberi, abbiamo festeggiato con una cena tra colleghi e ovviamente con il nostro direttore Fabio Poli, che voglio qui ringraziare a nome di tutti noi per aver promosso questo progetto e reso possibile questa iniziativa che ha dimostrato quanto piccole e semplici attività possano avvicinarci come persone e non solo come colleghi.

Un grazie di cuore a Fabio da tutti noi.