



Aprile e maggio,  
parte la campagna Coomponiamo

Raccolta alimentare  
di sabato 18 aprile

Assemblee Consultive  
delle Sezioni Soci

I nostri colleghi a sostegno  
di Tutela Totale

Un lavoro di squadra  
per un progetto di innovazione  
tecnologica

Taglio del nastro per il nuovo  
punto vendita di Grassina

Un bagaglio di emozioni  
dal panificio di Fada N'Gourma

Coop in maschera, l'evento  
solidale dei negozi di  
Castelfiorentino, Empoli e Certaldo

Leggo ergo sum: Soci e lavoratori  
uniti per lo sviluppo culturale  
e per l'emancipazione

Pensieri e parole  
dalle visite agli Uffici

Pinocchio Ciok, in mostra le opere  
dei nostri colleghi

Nel magico mondo dei punti vendita

## Tutela Totale

Ad aprile e maggio il prodotto Coop  
protagonista in cucina

# Aprile e maggio, mesi della cucina e della tradizione culinaria toscana

Parte la campagna **COMPONIAMO**

Ad aprile e maggio parliamo di cucina. Il cibo sarà lo strumento per raccontare:

Stagionalità dei prodotti

Intergenerazionalità giovani e anziani insieme in cucina

Valorizzazione dei prodotti a marchio Coop

## 1) La raccolta delle ricette e il loro utilizzo

Al centro dell'azione ci sono le ricette della tradizione culinaria toscana, che vengono tenute vive sia dal sapere dei nostri colleghi, sia dalle sezioni Soci, un luogo in cui viene trasmessa la cultura del nostro territorio.

In queste settimane sono state raccolte decine di ricette provenienti dai lavoratori di Unicoop Firenze, a cui va il nostro ringraziamento, che hanno risposto prontamente alla mail inviata a tutti i direttori e box informazioni.

Le 38 sezioni soci stanno predisponendo un'urna presso i box informazioni da metà aprile al 31 maggio dove i soci possono imbucare una loro ricetta.

Le ricette verranno utilizzate per una serie di finalità: alcune verranno pubblicate sul volantino promozionale, altre saranno utilizzate per un libro, altre saranno oggetto di uno show cooking in collaborazione con le scuole alberghiere del nostro territorio.

**COMPONIAMO**

**Gli ingredienti della nostra cucina sono la ricetta per scoprire chi siamo**

**Dal 16 Aprile nei punti vendita Unicoop Firenze**

- 1 puoi assistere a **show cooking** realizzati dalle scuole alberghiere e dalle sezioni Soci con protagonisti i prodotti a marchio **coop**
- 2 puoi proporre le tue idee che verranno inserite in una **raccolta di ricette** per valorizzare il gusto e la tradizione del territorio
- 3 puoi partecipare alla **raccolta dei bollini** per la **Collection Signature** acquistando i prodotti a marchio **coop** protagonisti delle ricette che vedrai realizzare!

Per saperne di più chiedi al tuo punto vendita oppure consulta il sito [www.unicoopfirenze.it](http://www.unicoopfirenze.it) o la pagina [facebook.com/unicofirenze](https://www.facebook.com/unicofirenze)

**unicoopfirenze Tutela Totale**

## 2) Il tema della intergenerazionalità, della stagionalità e della valorizzazione dei prodotti a marchio Coop.

Sezioni Soci e allievi degli istituti alberghieri cucineranno insieme una ricetta toscana all'interno di alcuni punti vendita **utilizzando come ingredienti i prodotti a marchio Coop.**

Questa contaminazione tra generazioni è molto importante: per le scuole alberghiere dà l'opportunità di valorizzare i propri allievi, facendoli uscire dagli ambiti tradizionali, mentre per le sezioni soci è un modo di tramandare la tradizione culinaria toscana e non disperdere un patrimonio culturale importante. Un altro tema importante è quello della **stagionalità**. Verrà comunicato il messaggio di mangiare ciò che è di stagione perché più nutritivo e sano.

## 3) Borsa di studio per gli studenti più meritevoli.

Valorizzazione della crescita culturale

Unicoop Firenze donerà agli studenti più meritevoli degli istituti alberghieri coinvolti una borsa di studio (al momento in cui andiamo in stampa, i dettagli sono in via di definizione). L'elemento di merito verrà scelto dal corpo docente dell'istituto.

### La Minestra con la palla Ricetta di Beatrice Micheli del supermercato di Empoli via Susini

**Ingredienti:**

Una palla di cavolfiore con le foglie	Un gambo di sedano
300 gr di Spaghetti o linguine	Uno spicchio d'aglio
300 gr Pomodori maturi o pelati	Brodo
Una cipolla	Parmigiano o pecorino grattato
Una carota	Olio, sale e pepe

**Preparazione:**  
Tagliate il cavolfiore a fette, eliminate il torsolo e le parti più dure. In una pentola rosolate, in mezzo bicchiere d'olio, gli odori tritati. Dopo qualche minuto unite i pomodori (o un cucchiaino di concentrato diluito in acqua) e fate cuocere una decina di minuti.  
Unite quindi il cavolo, salate, pepate e bagnate con del brodo. Cuocete a lungo, circa un'ora sempre bagnando con il brodo finché il cavolo non si sarà sfatto.  
Cuocete al dente gli spaghetti spezzettati e versateli nelle minestra di cavolo. Cuocete ancora pochi minuti e servite con abbondante formaggio.

### Berlingozzo (ricetta di Pistoia) Ricetta di Claudia Francini del Superstore di Pistoia

**Ingredienti:**

- 500 gr. farina
- 3 uova
- 200/300 gr di zucchero
- 50 gr. burro a temperatura ambiente
- buccia di limone grattugiata
- 1 bustina di lievito per dolci
- latte q.b.

**Preparazione:**  
Lavorare insieme burro e zucchero, aggiungere le uova sbattute leggermente e lavorare fino ad ottenere un impasto che possa assorbire bene la farina.  
Unire il latte con il lievito e mescolare bene, per ultimo aggiungere la scorza di limone. Ungere bene lo stampo (a forma di ciambella con il buco al centro) con burro e spolverizzare di farina. Mettere in forno a 180° per 45 minuti circa.

# Coondividiamo e Cooncertiamo continuano anche ad Aprile

**COONDIVIDIAMO:** sulla bellissima esperienza di dicembre scorso, **sabato 18 aprile** ci sarà un'altra importante raccolta alimentare nella quasi totalità dei punti vendita Unicoop Firenze, gestita direttamente dalla Cooperativa e dalla Fondazione Il Cuore si Scioglie, insieme alla Caritas Regionale e a tutte le altre più importanti associazioni che operano sul territorio. Nel corso del 2015 seguiranno altre raccolte. Si prevede un allestimento con bancali di prodotti a marchio Coop nelle aree promozionali o all'ingresso dei punti vendita per guidare il cliente all'acquisto dei prodotti più significativi finalizzati alla raccolta. Sei interessato a dedicare un'ora di tempo libero alla raccolta? Per segnalare la tua disponibilità chiedi informazioni al tuo direttore.

Anche se questo mese la parola chiave è componiamo e tutta la narrazione ruota intorno al tema della cucina tuttavia le attività intraprese nei mesi scorsi non sono affatto terminate. Tutela Totale va avanti ancora con i temi legati alla solidarietà e alla cultura.

**COONCERTIAMO:** l'iniziativa "abbraccia il battistero" continua fino a fine giugno. **Giovedì 16 aprile** alle **ore 17,00** verranno coinvolti i cittadini sul tema della conservazione dei beni culturali, di cui dovremmo essere tutti custodi. Centinaia di persone si ritroveranno in piazza del Duomo per un'iniziativa collettiva. Verrà abbracciato il Battistero con un grande girotondo. **Sabato 25 aprile** verrà creato un ponte ideale tra la cultura e la liberazione. Infatti Unicoop Firenze sarà presente sul Ponte Vecchio con alcuni banchini e, grazie anche al supporto dei pro-



**Ecco l'elenco dei prodotti da poter donare**  
a Caritas e alle Associazioni di Volontariato del territorio

biscotti	olio di semi
caffè	omogeneizzati
carne in scatola	pannolini
farina	pasta
fette biscottate	pomodori pelati
latte a lunga conservazione	prodotti igiene personale
legumi in scatola	riso
marmellate	tonno in scatola
olio di oliva	zucchero





Alimenta la solidarietà

pri lavoratori, sensibilizzerà alla raccolta delle donazioni del Battistero di San Giovanni di Firenze.

Per l'occasione verranno vendute bibite e panini ai passanti informandoli dell'iniziativa e coinvolgendoli con visite al Battistero e ad altri luoghi artistici.

A fine marzo sono stati raccolti più di **64.000,00 €**.



Illustrazione del nostro collega Hamit Hasa del magazzino di Scandicci

## Assemblee Consultive delle Sezioni Soci all'insegna della partecipazione

**Dal 9 aprile al 4 maggio** si terranno le assemblee consultive delle sezioni Soci dove Unicoop Firenze presenta il **Bilancio d'esercizio 2014**.

Un tema molto sentito e importante è quello **del rafforzamento dell'informazione e della partecipazione dei Soci alla vita della Cooperativa**, adesso anche formalizzato attraverso un decreto ministeriale del 18 settembre 2014 che "individua le misure volte a rafforzare la governance delle società Cooperative di consumo con numero di soci superiori a centomila, con l'obiettivo di rafforzare il livello di coinvolgimento dei soci nei processi decisionali".

Gli obiettivi che si è prefissata la Cooperativa nel 2015 sono: **aumento della partecipazione, diffusione territoriale delle assemblee e coinvolgimento dei lavoratori**.

Per raggiungerli, verranno organizzate le assemblee coprendo maggiormente il territorio

di riferimento delle Sezioni Soci e, laddove ci fosse la necessità, verranno utilizzati i punti vendita in orari post-chiusura per permettere a tutti di partecipare.

Unicoop Firenze è consapevole che l'informazione e la partecipazione dei Soci e dei lavoratori non passa soltanto attraverso la discussione del Bilancio. Infatti l'intenzione è quella di coinvolgere maggiormente i lavoratori tramite il processo di budget e progettare per i Soci assemblee tematiche in altri momenti dell'anno.

Il calendario delle assemblee sarà pubblicato sulla intranet aziendale, attraverso la newsletter e un volantino che verrà distribuito alle casse. **Al termine della relazione, i presenti potranno, attraverso il voto, esprimere il proprio parere. La tua presenza è molto importante, per questo ti chiediamo di essere promotore consapevole di partecipazione anche nei confronti dei Soci.**

# I nostri colleghi a sostegno della campagna Tutela Totale

Prende il via il progetto dei Supporter Tutela Totale, una nuova avventura dove i protagonisti sono proprio i lavoratori di Unicoop Firenze

È iniziato alcuni giorni fa il progetto "Supporter Tutela Totale" che ha visto coinvolti alcuni nostri colleghi, i quali in maniera del tutto volontaria si impegneranno a veicolare i messaggi della nostra missione e dare un supporto convinto alle iniziative della campagna Tutela Totale su vari canali di comunicazione.

Per facilitare l'attività, è stata predisposta una piattaforma web dove settimanalmente vengono caricati messaggi che i supporter possono prendere e a loro volta diffondere. All'interno vi è anche un forum dove ognuno di loro può scambiarsi opinioni e informazioni utili in merito.

Tutto questo nasce per dare un supporto ulteriore alla campagna, affinché i nostri colleghi, in prima persona, siano un traino fondamentale alla diffusione e alla conoscenza delle

iniziative che mensilmente vengono portate avanti. L'ufficio comunicazione interna farà da supporto e collegamento tra le direzioni, dove nascono le iniziative e i punti vendita. L'obiettivo è quello di diffondere i messaggi ai colleghi di punto vendita per aumentare il livello di conoscenza e facilitarne il lavoro e, al tempo stesso, veicolare all'esterno i contenuti corretti della campagna e delle sue articolazioni. Siamo convinti, infatti, che i maggiori diffusori della nostra cultura di impresa cooperativa siano proprio i lavoratori.

Un ringraziamento speciale va ai nostri colleghi che si sono offerti di dare una mano. La campagna supporter non si ferma, per cui se sei interessato a farne parte scrivi a: **ufficio.comunicazione.interna@unicoopfirenze.coop.it**



Da sinistra Maria Elena, Antonio, Adriana, Elena, Antonio e Mattia.

# Un lavoro di squadra per un progetto di innovazione tecnologica

È stata innovata la piattaforma dei dati relativi alle anagrafiche dei Soci e del prestito sociale grazie al coinvolgimento di tanti colleghi

"Sono molto soddisfatta perché questo progetto mi ha dato l'opportunità di **motivare tante persone e rivitalizzare il loro ruolo**. È stato un periodo intenso e difficile per tutto il gruppo di lavoro, ma al tempo stesso molto stimolante. **Il risultato è il frutto di un insieme di relazioni umane e professionali che hanno accresciuto tutti**". Questa è la sintesi di Anna Bucci, coordinatrice dell'ufficio prestito sociale e tesoreria di Unicoop Firenze, capo del progetto relativo all'implementazione delle nuove procedure che gestiscono l'anagrafica dei soci e del prestito sociale.

**L'obiettivo è stato quello di innovare tecnologicamente la piattaforma dei dati relativi a tutte le operazioni legate ai Soci, passando dal software AS400 a un sistema basato su tecnologia web.**

"Per raggiungere questo obiettivo, abbiamo tessuto, fin da subito, una serie di relazioni a partire - racconta Anna - dal gruppo di progetto composto da alcuni colleghi dei Sistemi Informatici e dell'Organizzazione e dalle Cooperative del distretto Nord-Ovest che con Unicoop Firenze hanno promosso e sviluppato questo progetto."

Il progetto è stato diviso in due fasi, **la prima relativa alle anagrafiche e alle carte di pagamento, la seconda riguardante il prestito sociale che è tuttora in fase di consolidamento**. Per la prima parte, i vari step hanno visto il passaggio a ottobre 2013 delle nuove procedure nei box informazioni dei punti vendita grazie a un impegno importante nella **formazione** del personale. Sono state formate oltre 700 persone, di cui circa 500 formate direttamente dai colleghi



I colleghi del settore finanziario: ufficio prestito sociale e tesoreria.

nel punto vendita. È stato definitivamente abbandonato il vecchio sistema e tutta l'operatività sviluppata sulla nuova applicazione.

Invece, per l'attività legata al prestito sociale, vista l'estrema delicatezza delle attività, per la partenza sono stati individuati cinque negozi pilota e alcuni colleghi che si sono offerti di essere "soci prestatori pilota". Dal 1° novembre 2014 è partito su tutta la rete.

"Abbiamo cercato di portare avanti un progetto che mettesse in pista, da una certa fase in poi, i colleghi di punto vendita; per questo abbiamo chiesto a **Monica Vannini** di Ponte a Greve ed **Emanuela Olivieri** del Superstore di Sesto di venire a lavorare per un periodo da noi, in modo che fossero direttamente loro a testare le procedure. Inoltre le abbiamo coinvolte nella fase di formazione con i colleghi dell'ufficio del prestito, arrivando a raggiungere oltre 350 colleghi in 6 settimane di aula, grazie anche all'aiuto dell'ufficio formazione".

La sinergia tra persone ha portato alla realizzazione di un progetto molto importante, che ha generato una risposta positiva e motivazionale da parte di tutti. Non resta che continuare tenendo in costante aggiornamento tutta la rete.

# Taglio del nastro per il nuovo punto vendita di Grassina



È stato inaugurato il nuovo negozio di Grassina, realizzato per rispondere alle esigenze emergenti di spesa quotidiana e fortemente orientato alla fidelizzazione attraverso la relazione con i Soci.

Se, come avvenuto in passato, l'inaugurazione di alcuni nostri negozi ha rappresentato una data storica da ricordare (si pensi ad esempio a Cimabue, Montecatini, Gavinana, Ponte a Greve e Novoli), quella dei giorni scorsi non sarà certamente da meno.

**Martedì 17 marzo** è stato infatti inaugurato il nuovo negozio di Grassina.

Il nuovo punto vendita si colloca nel solco del riposizionamento strategico iniziato con la riconversione degli Iper e che adesso sta comprendendo la definizione del nuovo negozio di vicinato.

In un contesto costantemente segnato da una continua evoluzione dei comportamenti d'acquisto all'insegna di una spesa sempre più frequente, sobria e attenta alla qualità, **Grassina rappresenta il pilota di un innovativo formato di punto vendita, realizzato per rispondere alle nuove esigenze di spesa quotidiana dei soci e clienti, e fortemen-**



**te orientato alla fidelizzazione attraverso la relazione.** Spesa giornaliera e relazione/socialità sono alcuni dei concetti chiave del formato che si caratterizza anche per la forte attenzione all'ambiente, al territorio e alla convenienza naturalmente.



**Il cuore della proposta viene espresso dai reparti freschissimi attraverso la qualità dei prodotti e delle relazioni.** Grande attenzione viene data alle eccellenze del territorio e all'ascolto dei Soci e clienti. Nei reparti industriali a libero servizio, centrale sarà il prodotto a marchio Coop, espressione di convenienza in termini di qualità/prezzo, mentre un focus particolare è stato riservato a quei segmenti di mercato che rappresentano i nuovi trend di consumo (biologico, vegano e salutistico). L'ambientazione, che si sviluppa su **una superficie di 550 mq** (10% in più rispetto al precedente negozio), è stata costruita secondo la

modalità espositiva, con banchi per le vendite assistite e una comunicazione funzionale priva di elementi decorativi fini a se stessi.

A partire dall'ingresso a parlare è la Cooperativa, con un costante richiamo a quella che è la nostra distintività espressa dalle nostre origini e dalla nostra missione.

**Il percorso in punto vendita** inizia con tutti i reparti freschissimi in linea come se fosse un mercato per facilitare la relazione con il cliente e la collaborazione tra colleghi. Il primo reparto all'ingresso è la forneria che con oltre 40 tipologie di pane, prevalentemente sfuso, di produzione propria e di fornitori locali, non farà mancare i pani tipici della nostra tradizione.

A seguire il reparto ortofrutta, focalizzato su stagionalità e territorio, che offre frutta e verdura freschissima di filiera corta. La gastronomia, oltre alla consueta offerta di salumi e formaggi, è caratterizzata dalla presenza di numerosi prodotti caseari locali. C'è anche un angolo dedicato alla rosticceria con prodotti del territorio, e la friggitrice con cui offriamo un prodotto espresso. La macelleria, dove è centrale il banco a taglio, si contraddistingue per la preparazione di prodotti "pronto cuoci" a vista di nostra produzione - la gastronomia delle carni, così come è stata chiamata - e presenta in assortimento la scottona di filiera



*Nel reparto industriale sono presenti queste piccole piattaforme rosse tondeggianti con due referenze: una relativa ai prodotti di marca e una dei prodotti a marchio Coop. È organizzata così per favorire il confronto di prezzo.*

Coop, l'avvicinico del Valdarno e il suino toscano. Per quanto riguarda la pescheria, da non perdere ogni venerdì la vendita del pesce sfuso tramite banchino assistito.

**Anche la cantina vini è particolarmente attrezzata con produttori locali.**

Proseguendo il percorso fra gli scaffali dei generi vari troviamo un'area dedicata ai prodotti legati al benessere e alla salute.

A conclusione del percorso di spesa, oltre la barriera casse, troviamo lo spazio destinato al totem più scelta e alla sezione Soci.

La socialità trova inoltre accoglienza al primo piano, dove è presente una sala in cui ci si potrà soffermare a leggere un libro, un giornale o semplicemente per riposare.

Tra la nuova cartellonistica da segnalare i cartellini prezzo, in un formato più grande che ne favorisce una maggiore leggibilità.

**La sostenibilità energetica e l'attenzione all'ambiente sono altre due peculiarità che contraddistinguono il nuovo pdv,** dove troveremo carrelli della spesa in plastica riciclata, banchi frigo chiusi e un impianto di illuminazione al led che garantirà un risparmio sui consumi del 50%.





Il tutto racchiuso in un **layout chiaro e facilmente leggibile da parte del cliente**, grazie anche all'utilizzo di attrezzature espositive basse con un'altezza massima di 165 cm.

Abbiamo incontrato per l'occasione **Libero Galligani**, il direttore del punto vendita di Grassina, con il quale abbiamo fatto una chiacchierata.



**Libero, innanzitutto un grande in bocca a lupo a te e ai tuoi colleghi per questa nuova sfida. Da dove vuoi partire?**

Inizio dai ringraziamenti sentiti e non di cortesia. In primis **Fabrizio Guerrini**, che mi ha coinvolto in questa avventura, che devo dire, ogni giorno che passa, diventa sempre più entusiasmante. Poi desidero ringraziare i responsabili vendite e i loro ispettori **Luca, Stefano, Gabriele, Andrea e Stefania**, i quali hanno lavorato con grande dedizione e professionalità. Un ringraziamento particolare va a tutti i colleghi e le colleghe di Grassina che si sono rimessi in gioco dopo tanti anni.

**Nel tuo intervento in occasione della presentazione del progetto hai parlato dell'importanza delle persone, spiegaci un po' meglio...**

Vedi, oltre alla parte progettuale, commer-



ciali e d'innovazione, **al centro del punto vendita ci sono le persone e solo loro possono fare la differenza**. La distintività che ci deve caratterizzare sta nel saper creare un ambiente che riesca a dare al Socio-cliente fiducia, qualità, innovazione e convenienza. Ho notato l'importanza di rendere protagonista il personale: **l'entusiasmo che sembrava perso da anni a Grassina, può rivelarsi per ognuno dei nostri colleghi una bellissima e inaspettata sorpresa**.

**Nella "bottega" di Grassina, come ti piace chiamarla, il coinvolgimento di tutto il personale è uno dei punti fondamentali...** Certamente, spero non solo a Grassina. **Coinvolgere, far partecipare, ascoltare è talvolta molto faticoso, ma non possiamo**



**più farne a meno se vogliamo ottenere risultati importanti in ogni punto vendita.** Il gruppo dirigente deve dare per primo l'esempio. A tal proposito devo ringraziare la formazione, nella persona di **Romeo Cambi** e di **Tamara Santini**, che ha reso tutti noi più partecipi e consapevoli. Chi investe oggi in formazione, raccoglierà certamente molti buoni frutti in futuro.

**Hai parlato inoltre di senso di appartenenza...**

Anche questo è un tema molto importante. **Fare la spesa in Unicoop Firenze significa scegliere non solo un supermercato, ma una serie di valori che nella vita quotidiana si sono persi e che noi dobbiamo in qualche modo risvegliare e coltivare.** Ogni



lavoratore dovrebbe poter cogliere questo aspetto e saperlo trasmettere. Non possiamo permetterci di trascurare e di non ricordare il significato di lavorare in Unicoop Firenze. L'importanza e il valore del nostro posto di lavoro, soprattutto nel momento difficile che stiamo tutti vivendo. Non dobbiamo "terrorizzare" i nostri lavoratori, ma non possiamo nemmeno far finta che dalle nostre finestre si veda solo l'arcobaleno.

**Per la riapertura di Grassina c'è stato un vero e proprio coinvolgimento da parte di tante realtà della Cooperativa, non ultima la formazione dei lavoratori presso altri punti vendita; come è andata?**

È andata molto bene, permettetemi un ringraziamento sincero a **Rossella Innesti di Certaldo** che ha ospitato le colleghe della forneria di Grassina, a **Fabio Poli**, a tutto il **gruppo dirigente di Novoli e ai suoi lavoratori** che hanno accolto in queste settimane le ragazze e i ragazzi di Grassina. In questo caso particolare, un negozio intero ne ha ospitato un altro, se pur piccolo, mettendosi a disposizione, non facendoci sentire ospiti ma parte integrante del negozio, cercando di trasmetterci conoscenze, competenze, professionalità. Un passaggio importante per vedere una realtà così diversa ma così vicina a tutti noi.

**A questo punto non resta che concludere questa piacevole conversazione: quale messaggio vorresti lanciare?**

Spero con tutto il cuore che la **bottega di Grassina diventi un bel mercato dove sia un piacere fare la spesa** e spero che per tutti, lavoratori e soci-clienti, sia un luogo che non vende solo merce, ma che promuove valori, relazioni e socialità.

**Grazie Libero...**

Grazie a voi, vi aspetto tutti nella nostra nuova bottega!

# Un storia che continua... Un bagaglio di emozioni dal panificio di Fada N'Gourma

Novità al panificio di Fada in Burkina Faso arricchite dal racconto dell'esperienza fatta dai nostri colleghi

Ci sono importanti novità per quanto riguarda il panificio di Fada N'Gourma, la struttura nata nel 2012 in Burkina Faso grazie a un progetto della Fondazione Il Cuore Si Scioglie in collaborazione con il movimento Shalom.

**Marco Ponticelli, assistente progetti area freschi e responsabile di questo progetto**, ci comunica che sono stati eseguiti una serie di lavori molto importanti per la lavorazione del pane, come l'acquisto dell'automezzo per la vendita delle baguette e del pane Shalom e la restaurazione della torre per l'acqua.

La produzione attuale di pane è di 2 sacchetti al giorno (circa 100 kg). Il bilancio di gennaio 2015 è addirittura in utile.

“Sono tutte belle soddisfazioni – racconta Marco Ponticelli – per me andare in Africa rappresenta sempre una lezione di vita, **sono persone che non possiedono niente, ma hanno un grande sorriso, una dignità molto importante.** Ogni volta che torno dal Burkina, mi porto dietro un baga-



glio di emozioni che mi fanno affrontare la giornata in maniera diversa. **Se volessimo fare una metafora, Unicoop Firenze aiuta queste popolazioni "non portando il pesce" ma "portando la canna per poi insegnarli a pescare".** Questo fa assolutamente la differenza e le notizie che ci arrivano da Fada mi riempiono di gioia”.

Siamo andati a trovare **Stefania Cecchi, Francesca De Sisti, Enrica Romani e Matteo Verri**, rispettivamente dei punti vendita di Montecatini, Arezzo, Pistoia e Pontassieve, i quali hanno partecipato, insieme ad altri colleghi, al viaggio in Burkina e hanno insegnato e formato i nuovi fornai di Fada N'Gourma. Leggete bene cosa ci hanno detto...

**Ci sta leggendo un nostro collega che non è a conoscenza di questo progetto: come glielo spiegheresti?**

**Stefania:** *I progetti della Cooperativa in Burkina Faso non si esprimono in un aiuto fine a se stesso del tipo "vi doniamo 100.000 euro". L'aiuto consiste invece nel **pianificare, sostenere e sviluppare un qualcosa che poi è destinato a rimanere e a essere gestito dalle popolazioni locali.***

*In questo non abbiamo fatto altro che trasmettere un mestiere, i nostri amici di Fada hanno recepito e adesso **stanno correndo con le proprie gambe con un'attività vera e propria.***



*Devo dire che loro sono molto bravi a impastare il pane e degli ottimi lavoratori, per questo è stato molto semplice e gratificante trasferire un nostro sapere.*

**Francesca:** *Unicoop Firenze insieme al Movimento Shalom si occupa di progetti di solidarietà in Africa. La costruzione del panificio ha avuto un grande successo e riesce addirittura a procurare utili per mantenersi in vita. Il nostro contributo non è soltanto economico, ma abbraccia **chi ha bisogno e cerca di lasciare un segno concreto, come ad esempio il trasferimento di un nostro sapere.***

**Enrica:** *È un bellissimo progetto, perché dà la possibilità di crescere, ma non è semplice metterlo in atto. Sono stata in Africa due volte: la prima, per me, è stata traumatica, la seconda è stata bellissima. La loro ospitalità e il loro sorriso contagioso mi hanno letteralmente travolto.*

**Matteo:** *I progetti che Unicoop Firenze, in collaborazione con il Movimento Shalom, ha attivato in Burkina Faso sono lungimiranti perché aiutano a guardare avanti, a dare speranza e un futuro a persone molto povere.*

**Unicoop Firenze, Burkina Faso, il pane... Puoi aggiungere altre 5 parole...**

**Stefania:** *I valori di un tempo, quelli che noi purtroppo abbiamo perso: il **rispetto** per le persone, il senso della **famiglia**, la **generosità**, il **sorriso** sempre stampato sulle loro facce e la **solidarietà** tra persone.*

**Francesca:** *Movimento Shalom, **solidarietà, umanità, crescita, scambio.***

**Enrica:** *Ospitalità, sorriso, **vendita baguette al semaforo, occhi dei bambini, la fame.***

**Matteo:** *Solidarietà, fonti di vita, **impegno per gli ultimi, scolarizzazione e formazione.***

**Sono in negozio, al mio rientro: cosa mi sono portato dietro dall'Africa?**

**Stefania:** *Rientro in una realtà che stride, che ti dà quasi noia. Lo stress e la frenesia marcano in maniera sostanziale la differenza. **Sto cercando di trasmettere tutto ciò che ho visto e ho provato in questo viaggio, ma non è semplice, poiché sono cose che vanno vissute personalmente. In Africa ho lasciato un pezzo di cuore, perché ho riscoperto la **semplicità delle cose.*****

**Francesca:** *A livello personale è stato un arricchimento importante, il contatto che hai con queste persone è fonte di grande soddisfazione. Le persone del Burkina Faso sono socievoli, curiose pur non avendo una vita facile e ti lasciano sempre un qualcosa nel cuore. Ringrazio tutti coloro che mi hanno dato la possibilità di vedere questa realtà e testimoniare.*

**Enrica:** *Porto con me **la calma e la tranquillità di quei luoghi**, l'importanza di non essere attaccata alle cose materiali, anche se, a dir la verità, più passano i giorni più tutto questo svanisce, purtroppo. Devo ringraziare Unicoop Firenze per avermi dato la possibilità di andare in Africa due volte.*



**Matteo:** *Mi sono portato dietro l'essenziale. Adesso mi rendo conto che ci vuole poco per stare bene. Non abbiamo bisogno di tutto quello che possediamo. Con questo viaggio ho capito che occorre far tutti un passo indietro. In Burkina Faso esiste l'essenziale, la semplicità dei gesti, per loro avere un contatto con noi è già motivo di soddisfazione, è una cosa naturale. Mi spazzava la loro curiosità, erano molto interessati a conoscermi. Quelle popolazioni sono molto educate e ospitali.*

**Ci siamo dimenticati qualcosa? Hai qualche aneddoto che vuoi raccontare?**

**Stefania:** *(ride) Ce ne sarebbero tanti, ma questo aiuta a capire l'importanza del coinvolgimento che hanno loro... Una mattina siamo andati alla messa, è stata incredibile, hanno ballato e cantato per tutta la funzione e mi hanno coinvolto in tutto, come se fossi una di loro. Con le persone del Burkina non ti perdi mai d'animo, fai le cose sempre con il sorriso, se sei demoralizzata loro hanno l'espressione giusta per tirarti su. Mentre stanno lavorando, riescono addirittura a cantare con un tale affiatamento che rimani a bocca aperta. Devo confessarti che l'Africa mi manca: gli odori, i sapori, la sua natura, tanto rigogliosa quanto arida, mi accompagneranno per sempre.*

**Francesca:** *Mi ricorderò per sempre la vendita del pane ai semafori, dove tanti ragazzini ti venivano incontro... Sono stata travolta da un mix di emozioni forti, ho ricevuto molto più di quello che ho dato. Sono contenta di aver fatto questa esperienza dove la loro umanità si fondeva con la nostra, dove stare insieme significa veramente essere una grande famiglia. E non dimenticherò mai la spensieratezza dei ragazzi che facevano formazione, che venivano a trovarci sempre, anche quando non era il loro turno.*

**Enrica:** *Mi rimarrà impresso il tratto di strada che va dal piccolo albergo dove alloggiavamo al panificio. Erano 2 km in cui passavamo dentro il villaggio nel quale vedi*



*veramente la situazione reale dell'Africa: i ragazzi che dormono per terra, i cani privi di vita in mezzo alla strada e le precarie condizioni igieniche. La cosa buffa, che mi faceva riflettere, è che le persone hanno poco da mangiare, ma tutte possiedono un cellulare. Un'altra cosa che non dimenticherò è l'odore di quei luoghi. Inoltre ho stampato nel mio cuore gli occhi dei bambini, il loro divorare il cibo con le mani, la generosità delle persone: una ragazza che ci aveva aiutato tutto il giorno a preparare l'inaugurazione del panificio, si tolse quel poco di bigiotteria che aveva sul suo corpo e ce lo regalò. Un'immagine unica e bellissima.*

**Matteo:** *Mi sono reso conto che fare qualcosa di concreto fa bene allo spirito. Essere altruisti è una bellissima cosa. Ho una gran voglia di tornare in Africa perché è un viaggio che mi ha segnato e ha colpito anche le persone che mi sono state vicino. Formare questi ragazzi, che ti guardano attenti con questi occhi grandi, è stata una cosa indimenticabile. Sono molto contento per aver trasmesso loro qualcosa che sarà di vitale importanza per il loro futuro. Aneddoti ce ne sono tanti: la prima informata di 100 baguette finita in meno di due ore, la vendita del pane per strada oppure l'invenzione sul momento del 3x2 sulle baguette il primo giorno di vendita. Sono tutte cose belle ed entusiasmanti.*



## "Coop in maschera", una serata all'insegna del divertimento e della solidarietà



Il 24 febbraio si è svolta la seconda edizione di **Coop in maschera**, la festa di carnevale organizzata dalle sezioni Soci di Castelfiorentino, Certaldo ed Empoli che ha visto come protagonisti i colleghi dei punti vendita del territorio, i quali hanno dato vita a una vera e propria gara a colpi di scene mascherate.

I giurati erano tutti i direttori che hanno guidato ieri e oggi i punti vendita della zona insieme ai Capi reparto. Sono stati coinvolti 150 lavoratori di Unicoop Firenze, tutti mascherati, e ha visto la partecipazione di 320 persone alla cenaspettacolo organizzata per l'occasione.



"L'idea è saltata fuori proprio durante le tante cene a tema che organizziamo insieme a tutti i colleghi del nostro negozio" – racconta **Debora Volterrani del Superstore di Castelfiorentino** che, insieme a **Roberta Priori e Silvia Cantini**, è l'ideatrice di questa iniziativa –. "Abbiamo pensato: perché non fare una festa in maschera per carnevale? Da quel momento abbiamo coinvolto la sezione soci di Castelfiorentino che si è attivata coinvolgendo a sua volta le altre sezioni del territorio".

Il primo premio è andato all'unica maschera singola: Toni Corallo impersonato dal collega del negozio di Certaldo **Alberto Calonaci**. Il secondo posto se lo sono aggiudicato i "Cowboy" della macelleria di Empoli Ovest, mentre si è classificato terzo con "Le

**linee Coop" il divertente gruppo dei generi vari di Empoli Ovest.** Il premio della giuria è andato ai Flintstones nati dalle menti creative di Debora Volterrani e Silvia Cantini.



Durante la serata c'è stata anche una lotteria, il cui ricavato è andato in favore dei progetti di solidarietà della fondazione "Il Cuore si scioglie". È stata una serata divertente e allegra che segna l'inizio di una lunga collaborazione tra le tre sezioni Soci nel solco della socialità e della solidarietà.

"È stata una serata molto piacevole, sicuramente da ripetere" – afferma Debora –. "Il binomio solidarietà e divertimento è stato perfetto. Grazie anche alle sezioni soci che hanno dato una grossa mano nell'organizzazione".

"Finita la festa ciò che rimane è la conoscenza di colleghi di punti vendita diversi" – conclude Silvia Cantini –. "Inoltre abbiamo avuto l'importante opportunità di conoscerci meglio anche all'interno del nostro negozio e di rivedere le opinioni l'uno dell'altro. È stata una iniziativa coinvolgente ed entusiasmante".



## 8 marzo 2015, giornata internazionale della donna "Leggo ergo sum"

Visioni fotografiche della lettura declinata al femminile. Quando Soci e lavoratori di Unicoop Firenze sono uniti per lo sviluppo culturale, l'emancipazione e i diritti della donna.

Dall' 8 al 14 marzo, in occasione della festa internazionale della donna, presso la sezione soci di Empoli è stata allestita una mostra fotografica ad opera del nostro collega **Niccolò Kirschenbaum** del superstore di Poggibonsi arricchita dai testi poetici di **Sara Barbanera** dell'ufficio comunicazione istituzionale. È una iniziativa che lega fotografia, lettura e letteratura e spinge il visitatore a riflessioni sia morali che concrete: la figura femminile come cardine dello svolgersi della vita, l'importanza della lettura in ogni suo senso, la salvaguardia di queste due e la centralità e l'utilità di un presidio del territorio.



La presidente della sezione soci di Empoli Francesca Martini e Niccolò Kirschenbaum del negozio di Poggibonsi

Protagoniste dell'intera manifestazione per tutta la sua durata sono state le donne e nello specifico **Francesca Martini**, presidente della sezione Soci di Empoli, che ha saputo dare giusto valore e importanza a una giornata così significativa, e la collega Sara Barbanera, che con una sensibilità del tutto femminile ha dato giusta declinazione e lettura alle immagini fotografiche.

"L'organizzazione di questi eventi è simbolo

dei valori che stanno alla base della Cooperativa" – racconta Kirschenbaum –. "a socialità, il benessere sociale, la diffusione culturale, l'egualità tra uomini e donne sono tutti temi che hanno spronato i fondatori delle Cooperative alla realizzazione di un mondo nuovo più giusto, senza distinzioni e con maggior rispetto."



La nostra collega Sara Barbanera

La mostra ha avuto un notevole successo tanto da essere replicata in altre sezioni Soci. "Desidero ringraziare Francesca Martini" – conclude il nostro collega – "perché con lo stesso impegno e la stessa forza vista più di un secolo fa in occasione della prima giornata internazionale della donna impugna, difende e promuove gli stessi diritti e valori".

*Ci avresti mai creduto?  
È finito, il corpo a corpo con il tempo.  
Si ritirano i carri, si raccolgono i resti.  
Qualcuno, per sbaglio, incarta anche la luna.  
Il dolore si ripiega, con quelle gocce,  
sulla pelle, che sanno di lacrime.  
Sul bordo uomo e donna non esiste,  
esiste solo Vita o Morte.*

**Sara Barbanera**

## Le visite guidate agli Uffizi

"La visita agli Uffizi è un'iniziativa interessante che consente a noi lavoratori e alle nostre famiglie di visitare un museo di fama mondiale. È un ottimo evento per trascorrere un pomeriggio insieme e per far conoscere ai nostri figli un'infinità di straordinari capolavori grazie alla preparazione storico-artistica-letteraria di Chiara, entusiasmante e appassionante frutto della sua eccellente capacità di presentare in maniera dettagliata e allo stesso tempo semplice tutte le opere. I bambini stessi sono stati coinvolti, sembrava di essere dentro le opere e all'epoca in cui sono state create!!! Brava, bravissima... non è assolutamente consueto rimanere concentrati per tre ore e avere ancora la bramosia di carpire notizie nuove..."

Un grande e caloroso ringraziamento alla Cooperativa che, come sempre, elabora e

offre iniziative eccellenti che offrono a noi lavoratori la possibilità di arricchirci a livello culturale, educativo ed emotivo. Speriamo di poter fare tante altre esperienze assieme!"

Sabrina e Mery del Superstore di Gavinana



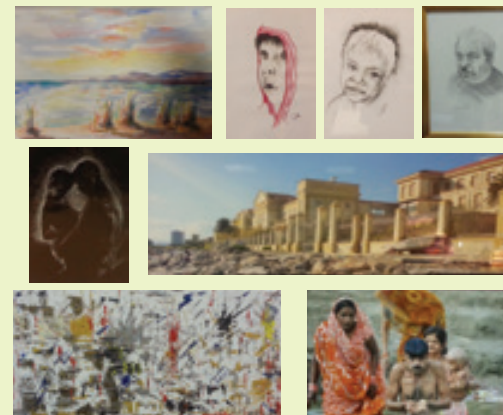
Immagine scattata dai nostri colleghi durante una visita.

Durante le prime due visite agli Uffizi i colleghi partecipanti hanno devoluto alla Fondazione "Il Cuore si scioglie" 580,00 €

## Al Pinocchio Ciok, le opere dei nostri colleghi

Si è tenuta alcune settimane fa la rassegna "Pinocchio Ciok", il classico appuntamento gastronomico presso i locali della Casa della Cultura di San Miniato Basso, dove il protagonista assoluto è stato il cioccolato artigianale in tutti i suoi abbinamenti. Presente all'evento anche l'"Associazione Claudio Pierini Vive", che ha allestito per l'oc-

casione una mostra di opere artistiche di colleghi e non intitolata "Coop Art". L'esposizione ha riscosso un grande successo, allietando tutti coloro che hanno partecipato all'evento. Di seguito una selezione di opere esposte realizzate dai nostri colleghi Caterina Caselli, Fabio Innocenti, Hamit Hasa, Iacopo Cecchi e Marcello Mastroianni.



L'"Associazione Claudio Pierini Vive" è stata creata a Firenze il 20 dicembre 2011 in ricordo del collega tragicamente scomparso cinque mesi prima all'interno del Ce.Dis di Unicoop Firenze, a Scandicci. L'obiettivo dell'associazione è la cura del Fondo di primo sostegno. Le risorse accantonate saranno destinate a quanti in Cooperativa si troveranno in chiare e comprovate difficoltà economiche per motivi di salute. Ogni lavoratore può fare una donazione che va a supporto del fondo di primo sostegno attraverso una trattenuta in busta paga, scaricando l'apposito modulo e chiedendolo al proprio responsabile.

# Nel magico mondo dei nostri punti vendita

Racconto semiserio a puntate a opera della nostra collega  
Silvia Mazzocchi

Salve a tutti miei adorati, è con immensa gioia che da oggi diamo il via a questo nuovo racconto semiserio a puntate in cui vi parlerò...  
**DI PUNTI VENDITA!**

Lavorando come voi nel settore, da quasi vent'anni, ho moltissimo materiale a supporto. Come ben sapete, nel nostro campo, le storie da raccontare non mancano mai! **PARTIAMO?**

## Episodio 1 Dimmi a che ora vai, e ti dirò chi sei

Vorrei affrontare l'argomento in MODO SCIENTIFICO procedendo per PUNTI, come immaginate l'argomento è estremamente serio e quindi è bene avere un approccio razionale: **sperso e ben confuso.**

### Orario in cui si fa la spesa.

Sembra un argomento che si concretizza in due righe, ma vi sbagliate cari miei, eccome se vi sbagliate! Provate ad andare davanti al supermercato una mezz'ora prima dell'apertura e resterete stupiti. Loro ci sono sempre. Sono gli irriducibili.

### I NONNINI E LE NONNINE.

Quelli stessi nonnini che vi trovate sempre davanti in coda alle poste all'alba, o a farsi le analisi del sangue o in banca o dal medico. Ecco loro son pronti, in griglia di partenza già una ventina di minuti prima che il punto vendita apra. Le ruote del carrello oliate, il motore che romba, lo sguardo assassino e la grinta dei dodicenni mentre giocano alla Play Station. Appena il negozio apre, loro partono e non c'è doloretto o artrite che tenga! Sfrecciano all'interno del supermercato e si accaparrano nell'ordine:



- mezzo kg di pane caldo
- 1 etto di prosciutto "magrissimo" per il nipote
- la fettina "sceltissima"
- la schiacciata calda (sempre per il nipote).

Mi son sempre chiesta una cosa: **"PERCHÉ?"**, Perché vengono a fare la spesa alle prime luci dell'alba? Essendo adorabili NONNINI, hanno tutta la giornata libera, e quindi perché all'alba? Poi ho osservato con attenzione mio nonno e ho capito. Mio nonno alla veneranda età di 86 anni, ogni giorno, "ce n'ha da fare dumila". Tipo andare a fare la coda in banca **all'alba** per prendere i soldi, andare alle poste, sempre **all'alba**, per pagare qualche bolletta ("Rid in banca? Quale Rid? E icchèllè????"), andare dal dottore in orario ambulatorio e farsi prescrivere qualche farmaco, andare a zappare l'orto che si sa, l'orto si zappa presto che poi è caldo ( sì, pure a dicembre è caldo la mattina! ), andare a farsi le analisi del sangue all'alba che altrimenti trova la coda.

**Insomma gli anziani fan tutto la mattina all'alba.** Il pomeriggio si riposano e alle nove vanno a dormire perché alle 5 si devono alzare per andare a comprare il pane CALDO alle otto,

per poi mangiarlo FREDDO all'ora di pranzo.  
**Sono unici e io li ADORO per questo.**

Un'altra divertente categoria son **le pensionate.** Mia mamma ne è un esempio **SPLENDIDO.** Lei ha lavorato per una vita fino alle sei la sera. Faceva come me. Usciva da lavoro, si fermava a fare la spesa una/due volte a settimana, tornava a casa e preparava la cena. Una di quelle donne normali che, lavorando erano **COSTRETTE** ad andare a fare la spesa la sera, perché il sabato trovano troppa confusione e non vogliono "fotersi" il giorno libero.

### La pensione l'ha cambiata. In peggio ovviamente.

Adesso, che potrebbe fare la spesa in giorni e orari non sospetti e non caotici tipo che so, il mercoledì alle 11:00, lei, folle per natura, **va a fare la spesa il venerdì pomeriggio intorno alle 16.30** e, non contenta, si porta dietro mia nonna che solo per scegliere una fettina di carne impiega un tempo variabile che va dai 7 ai 25 minuti.

*"No quella è grassa"*

*"Quella è troppa io e il tu babbo siamo due, che ce ne facciamo di tutta quella carne?"*  
(congelatore Nonna, si chiama congelatore, la carne può essere congelata.)

*"No, quella si vede che è vecchia! Te un sei bona! Fatti da parte e lasciami scegliere con calma!"*

Andando il venerdì pomeriggio alle 16:30 mia mamma abbraccia così queste grandi categorie umane:

Quelli che sono andati a far la spesa nel primo pomeriggio e ancora non hanno finito. Quelli che arrivano alle 17:00/17:30 perché appena usciti da lavoro. Quelli che fanno la mega spesa del fine settimana perché il sabato hanno 1000 ospiti a cena. Quelli che passano a comprare una bottiglia di vino o un dolce perché vanno a cena da qualcuno.

### Ha pure il coraggio di lamentarsi perché trova casino.

È un caso da studiare. Attenzione perché la frutta la compra al mercato, il pane dal gastronomo di fiducia e gli affettati a un altro banco al mercato. Spesso si reca al supermercato anche il sabato in tarda mattinata e a volte pure la domenica. Lei e la grande distribuzione hanno un rapporto

davvero stretto. La Coop a mia mamma deve molto.

Un'altra categoria non trascurabile **sono quelli dell'ultimo minuto.** Quei piccoli delinquenti che entrano nel supermercato alle 20:52 con il carrello vuoto. Sanno che il negozio chiude alle nove ma loro fingono di non essersi accorti dell'orario. Entrano lo stesso a velocità sperimentate solo dalla Nasa e urlano a chi fa loro notare che il negozio sta per chiudere:

*"Tanto devo prendere solo due cose."*

*"Ah sì???? E se devi prendere solo due cose per quale maledetto motivo hai preso sette carrelli e due cestini???"*

Sono quelle persone che io, quando ancora lavoravo nei punti vendita, "detestavo cordialmente". Per farvi capire il tipo di sentimento che provavo per loro uso un paragone. Provavo per loro lo stesso sentimento che provavo nei confronti del mio prof. di matematica al liceo. Io a matematica avevo 3.

Mi innervosiscono ancora, sia chiaro... Sono quelle adorabili canaglie che, alle 21:05 di sera, quando li avvicini facendo loro presente con la massima gentilezza:

*"Scusi signora, siamo chiusi, potrebbe gentilmente avviarsi alla cassa?"*

Rispondono con:

**"UN ATTIMO!! CHE SARANNO MAI DUE MINUTI!!"**

A loro auguro di passare le domeniche pomeriggio vicino ai binari del freccia rossa. Owio, mentre il treno sta passando... così capiranno che **"DUE MINUTI"**, in certi casi, sono **FONDAMENTALI** per la sopravvivenza UMANA. Troppo cattiva? Sempre vostra, e sempre nel magico mondo dei punti vendita...  
**Silvia.**

Non perderti il prossimo episodio:  
"La difficile scelta tra carrello e cestino".

**Silvia Mazzocchi**, diplomata al Liceo Artistico, ha frequentato l'Accademia di Belle Arti. Ha lavorato per molto tempo in punto vendita, adesso è impiegata all'Ufficio Sviluppo Software POS di Unicoop Firenze

## Un bilancio di **COONOSCIAMO**



26 punti vendita coinvolti con i medici S.I.M.G.

Più di 30 Associazioni di volontariato territoriali coinvolte

30 Associazioni



24 negozi coinvolti dall'attività dell'Ufficio Qualità

Oltre 1.000 soci-clienti che hanno compilato il questionario relativo agli stili di vita



In occasione della campagna Conosciamo, del mese di marzo, i nostri punti vendita sono diventati un centro di informazione per il benessere di tutti. Sono stati affrontati i temi legati alla buona alimentazione, movimento, qualità del prodotto a marchio Coop, grazie alla collaborazione di tante realtà: dai Medici iscritti alla SIMG al nostro Ufficio Qualità per passare alle associazioni locali che operano nel campo della salute.



Un ringraziamento particolare va a tutti i lavoratori di Unicoop Firenze, dei punti vendita e delle sedi e alle sezioni Soci, che si sono adoperati per la buona riuscita di questa campagna.

Redattore: Pietro Marinesi

Gruppo di redazione: Ufficio Comunicazione Interna e Relazioni Risorse Umane

Ringraziamo i tantissimi colleghi che con le loro informazioni e la loro creatività ci aiutano, ogni mese, a realizzare il "nostro giornale interno".