



Unicoop Firenze leader in convenienza nelle città toscane rilevate dall'indagine Altroconsumo

La fedeltà che premia

Intervista a Maurizio Davini, Responsabile del Centro Freschi di Pontedera

Lettera del Consigliere delegato alle Risorse Umane Marino Gori

Negozi ristrutturati: il punto su Calenzano e Arezzo

Partiti i lavori a Castelfiorentino e Bagno a Ripoli

Fateci spazio a Polistena, all'evento hanno partecipato anche i nostri colleghi

L'11 ottobre debutta "Coop mia", il Musical di Unicoop Firenze

"La voce del silenzio", la mostra fotografica di Riccardo Niccolai

Successo per l'Apericena di solidarietà, oltre 700 partecipanti

Ancora aperte le iscrizioni per il Concorso Canoro e di ballo per la Befana

Continua il sostegno per il Nepal, scopri come fare

Un primato che conferma la nostra missione

Fare la spesa da noi costa meno. L'indagine di Altroconsumo ce lo rivela

Un primato a conferma della nostra missione

Anche quest'anno la nostra Cooperativa conferma la leadership in convenienza nelle città toscane rilevate dall'indagine di Altroconsumo, contribuendo in maniera decisiva a far apparire la Toscana come la regione più conveniente d'Italia.

L'indagine, condotta con cadenza annuale da quella che è l'associazione dei consumatori più diffusa in Italia, è stata realizzata rilevando un totale di 1.083.983 prezzi relativi a 105 categorie di prodotti, e visitando 885 punti vendita distribuiti in 68 città.

Nella classifica di convenienza stilata per provincia, fra le prime 5 posizioni troviamo le 4 città in cui è presente la nostra Cooperativa, a conferma dell'indiscusso ruolo di salvaguardia del potere di acquisto che ricopriamo nel territorio toscano.

Unicoop Firenze risulta essere infatti l'insegna più conveniente ad Arezzo, Firenze, Pisa e Pistoia. Fatto 100 il punto vendita meno caro in Italia, localizzato a Verona, il Superstore di Gavinana è il supermercato più conveniente di Firenze (105), così come il superstore di via Amendola lo è per Arezzo (105), il supermercato di via Cisanello per Pisa (105) e quello di viale Adua per Pistoia (105).

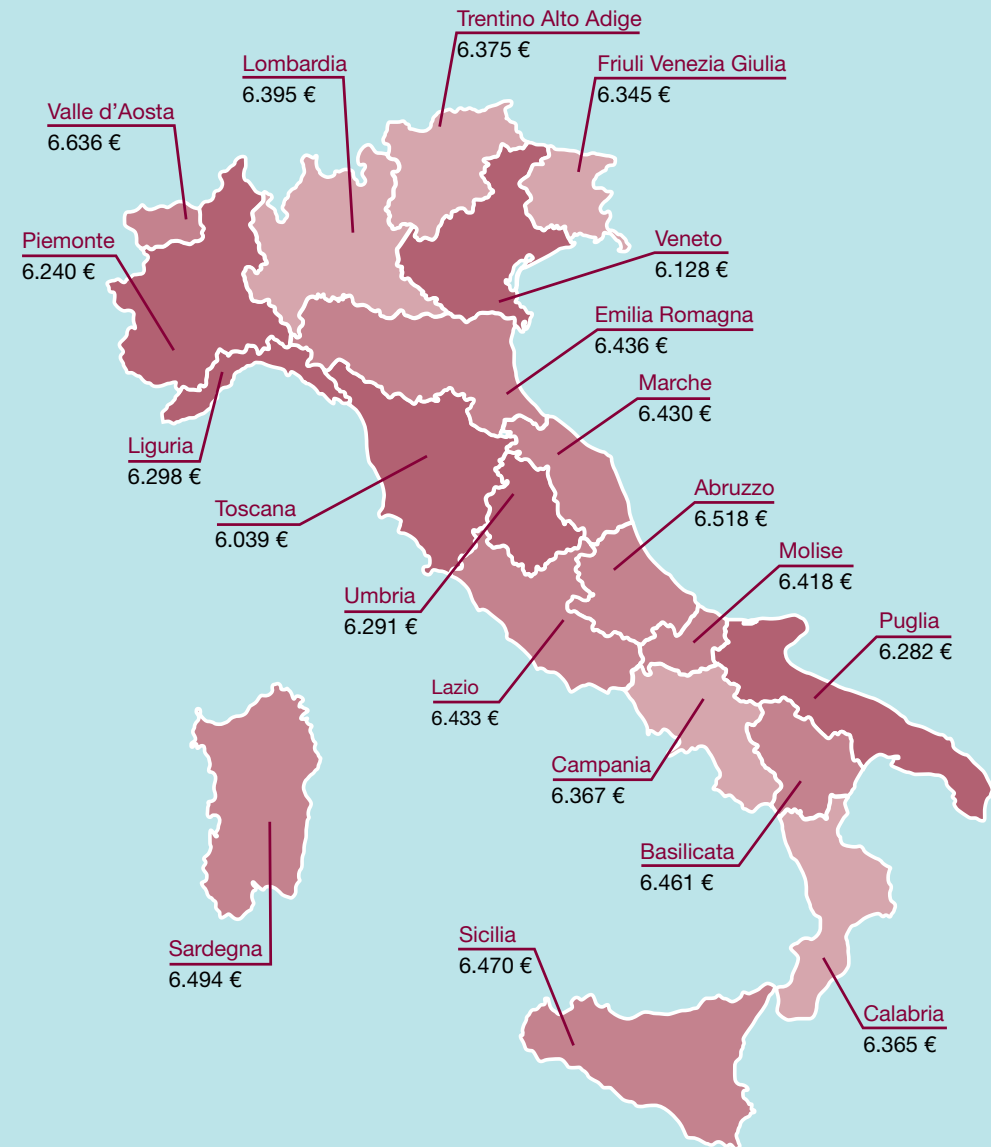
Se consideriamo poi le imprese rilevate da Altroconsumo con almeno 10 punti vendita, Unicoop Firenze si colloca al primo posto nella graduatoria di convenienza nazionale. Basti pensare che ammonta a ben 570 euro annui il possibile risparmio per una famiglia di tre persone che fa la spesa nei nostri punti vendita rispetto a chi compra

lo stesso paniere di prodotti nella media degli altri super ed iper italiani.

Un altro dato importante è quello relativo alla spesa annua media che di fatto consegna il primato in convenienza alla nostra regione. In Toscana, infatti, acquistando prodotti di marca si arriva a spendere in media 6.039 euro all'anno, ben 597 euro in meno rispetto a quelli che si spendono in Val d'Aosta, la regione più cara, e 311 euro in meno di quanto si spende in media a livello nazionale.



La mappa del risparmio: la Toscana risulta essere la Regione più conveniente d'Italia in assoluto come spesa media annua alimentare.



Merita di essere evidenziato, inoltre, come i nostri principali concorrenti praticino prezzi significativamente più alti nelle piazze in cui non operiamo. Ciò conferma l'effetto calmierante esercitato dalle nostre politiche di prezzo a vantaggio di tutti i consumatori.

Si tratta dunque di un risultato che ancora una volta premia l'azione svolta dalla nostra Cooperativa a tutela del potere d'acquisto dei nostri Soci e Clienti. Un presidio di convenienza e qualità che quotidianamente ci consente di realizzare, anno dopo anno, la nostra missione.

La fedeltà che premia

di **Marino Gori** Consigliere Delegato Area Risorse Umane

L'indagine di Altroconsumo, che abbiamo letto nella rubrica "In primo piano" di questo numero di MyUnicoop, conferma il primato in convenienza della nostra Cooperativa. Primato che come sappiamo va di pari passo con la qualità dell'offerta ed è riconducibile all'impegno quotidiano dei nostri lavoratori. In aggiunta, il nostro impegno sui prezzi esercita un effetto calmierante sul territorio i cui siamo presenti. **Tale risultato ci inorgolisce perché conferma la nostra missione di cooperativa di consumatori.** Ogni azienda desidera ottenere dei risultati così lusinghieri sia per evidenti motivi di redditività sia per migliorare la propria reputazione. La nostra Cooperativa ha anche un motivo in più: offrire tale opportunità di convenienza e qualità ai suoi lavoratori nella veste di consumatori.

Molti studi evidenziano che quando i lavoratori sono consumatori fedeli dei prodotti offerti dall'impresa per la quale lavorano, diventano i primi e più importanti ambasciatori del marchio, contribuendo ad attirare più clientela e sostenerne la reputazione. Le azioni compiute e le opinioni divulgate dai lavoratori verso gli interlocutori esterni, infatti, sono per loro i messaggi più credibili e memorabili. Nessuno può conoscere un'azienda meglio di coloro che la vivono dall'interno. Inoltre i lavoratori diffondono tali messaggi con l'azione e con la parola, mettendoci la propria faccia. Ciò che fanno e dicono quindi assume il valore di una testimonianza.

I nostri lavoratori che sono anche nostri soci e consumatori della Cooperativa sono quindi dei supporter di importanza ineguagliabile per sostenerne la redditività e la reputazione. L'indagine di clima, che la Cooperativa ha condotto col supporto dell'Università IULM su un

campione rappresentativo dell'intera popolazione aziendale, ha evidenziato che il 61% dei nostri lavoratori considererebbe fare la spesa da un concorrente come una perdita economica, il 43% un segno di mancanza di attaccamento e il 37% addirittura sarebbe imbarazzato a farsi vedere. **Questi lavoratori mostrano di essere consapevoli del fatto che fare la spesa in Cooperativa contribuisce a sostenere il successo della stessa e a tutelare il proprio posto di lavoro.** Mostrano anche fedeltà alla Cooperativa, che sentono come qualcosa di proprio. Alla luce dei dati di Altroconsumo possiamo aggiungere che stanno conseguendo anche l'ulteriore vantaggio di risparmiare sul proprio bilancio familiare.



Sarebbe auspicabile che tali percentuali di fedeltà fossero più alte, fino a includere la totalità dei lavoratori. L'indagine di clima ha fatto emergere come molti considerano il servirsi in un negozio della concorrenza come un fatto di comodità

dovuto alla scelta di andare nel negozio più vicino (54%), come un fatto normale (36%) o di convenienza dato che non ci sarebbero vantaggi a fare la spesa in Coop. Sono troppi quindi i nostri colleghi lavoratori che non hanno ancora la consapevolezza della convenienza dei nostri negozi, dei danni di reputazione ed economici inflitti alla Cooperativa e in modo indiretto anche a se stessi.

Esiste un circuito virtuoso che ci piacerebbe veder crescere: la fedeltà dei lavoratori nelle loro scelte di consumo come via per condividere i vantaggi di convenienza che gli stessi hanno contribuito a conseguire col proprio impegno quotidiano, per rafforzare la competitività della Cooperativa e in definitiva per tutelare il proprio posto di lavoro.

L'indagine di ascolto è stata svolta nel 2013 col supporto scientifico dell'Università IULM. Il campione di 2.341 lavoratori della Cooperativa è stato estratto in modo casuale ed è stato statisticamente rappresentativo dell'intera popolazione della Cooperativa e delle sue caratteristiche in termini di età, di anzianità aziendale, genere, appartenenza a struttura di sede, rete di vendita o magazzino, tipo di negozio, ruoli manageriali e non, tipo di contratto full time o part time. I questionari completati sono stati 1869, con un tasso di risposta dell'80%.

Andare a fare la spesa da un concorrente è:			
una perdita economica per me: impoverisco la mia a mia impresa	1134	60,7%	
un fatto di comodità: vado al negozio più vicino	1005	53,8%	
un segno di mancanza di attaccamento	901	48,2%	
imbarazzante mi sentirei in imbarazzo a farmi vedere	698	37,3%	
un fatto normale: non mi crea alcun problema	675	36,1%	
un fatto di convenienza: non ho vantaggi a fare la spesa alla Coop	340	18,2%	
Totale		1869	

Come il Centro Freschi di Pontedera contribuisce a un miglior servizio nel punto vendita

Nel numero di luglio/agosto del MYUnicoop abbiamo dato ampio spazio al miglioramento nel Conto Economico delle carni. Un risultato ottenuto grazie ad un grande gioco di squadra, che ha coinvolto tutte le funzioni della Cooperativa.



Maurizio Davini, Responsabile Centro Freschi Pontedera

Considerando il trend negativo delle vendite delle carni a livello nazionale, pur comprendendo lo sforzo che i nostri lavoratori hanno fatto nella cura del cliente, possiamo affermare che, in questo risultato, un fattore determinante

è stata l'ottimizzazione di alcuni processi. Ha avuto un ruolo importante il Centro di lavorazione carni che si trova all'interno del Centro Freschi di Pontedera, di cui **Maurizio Davini** è il Responsabile.

Come e con quali strumenti il Centro lavorazioni carni è riuscito a dare un contributo al buon risultato nel Conto Economico delle Carni?

In questo luogo si effettua un controllo sistematico delle lavorazioni. Le rese, che prima erano variabili da ogni negozio, adesso sono standardizzate e gestite grazie ad un controllo strutturato tramite un sistema informatico che specifica quanta deve essere la resa per ogni tipologia di prodotto.



Tutto ciò porta ad una gestione più positiva del margine e quindi del Conto Economico. Passando agli strumenti, possiamo affermare che il centro lavorazione carni è dotato di un sistema informatico dedicato ai processi di lavorazione che consente, ogni giorno e per tutte le tipologie di lavorazione, di controllare le rese e gli standard di lavorazione con lo scopo di tenere sotto controllo tutti i parametri legati alla carne che viene consegnata al punto vendita.

Inoltre ci sono nostri dipendenti che controllano la qualità e la quantità della carne in ingresso, altri che verificano i processi di lavorazione e gli standard che sono previsti nei capitolati che abbiamo dato all'azienda che ci fa le lavorazioni.

Infine sono di grande aiuto le segnalazioni che ci vengono fornite dai Capi Reparto in Punto vendita.

Credo che tutto questo abbia portato al raggiungimento di questo risultato.



Il Centro freschi di Unicoop Firenze

Il Centro freschi gestisce le carni rosse, l'avicunicolo, la gastronomia, i latticini e i salumi. Partendo da un punto unico di stoccaggio e distribuzione negli oltre cento punti vendita di Unicoop Firenze, il cliente troverà sempre un prodotto di ottima qualità, nato nel rispetto delle tradizioni. Il "Centro Carni" è stato progettato per garantire un servizio ai massimi livelli di qualità, igiene, sicurezza ed economicità per ogni cliente che acquisti le nostre carni di bovino, suino e ovino.

È stato un cammino lungo e faticoso...

Sì, all'inizio nessuno aveva un'esperienza tale da gestire un'industria di carni, poi con il contributo, il sacrificio e l'impegno di tutti, siamo riusciti a far sì che questa attività risponda alle esigenze dei negozi e migliori la professionalità a punto vendita. Questa è la squadra che sta gestendo, insieme a me, il centro carni: **Fabio Galeota**, assistente di Direzione, **Michele Zorini**, assistente pianificazione e approvvigionamento e **Mauro Nigi**, responsabile area tecnica.

Naturalmente il percorso è ancora lungo in termini di miglioramento e di ulteriori produzioni da mettere in pratica.

Ci sono ancora molti margini di miglioramento?

Sono soprattutto nell'ampliare la gamma dei prodotti. L'obiettivo è fare produzioni che attualmente sono presenti, ma svolte da fornitori esterni, come ad esempio i prodotti elaborati (polpettoni, polpette, costine di maiale sottovuoto, hamburger di scottona) oppure **prodotti a marchio Coop poiché noi abbiamo la certificazione per fare anche questo tipo di prodotto.**

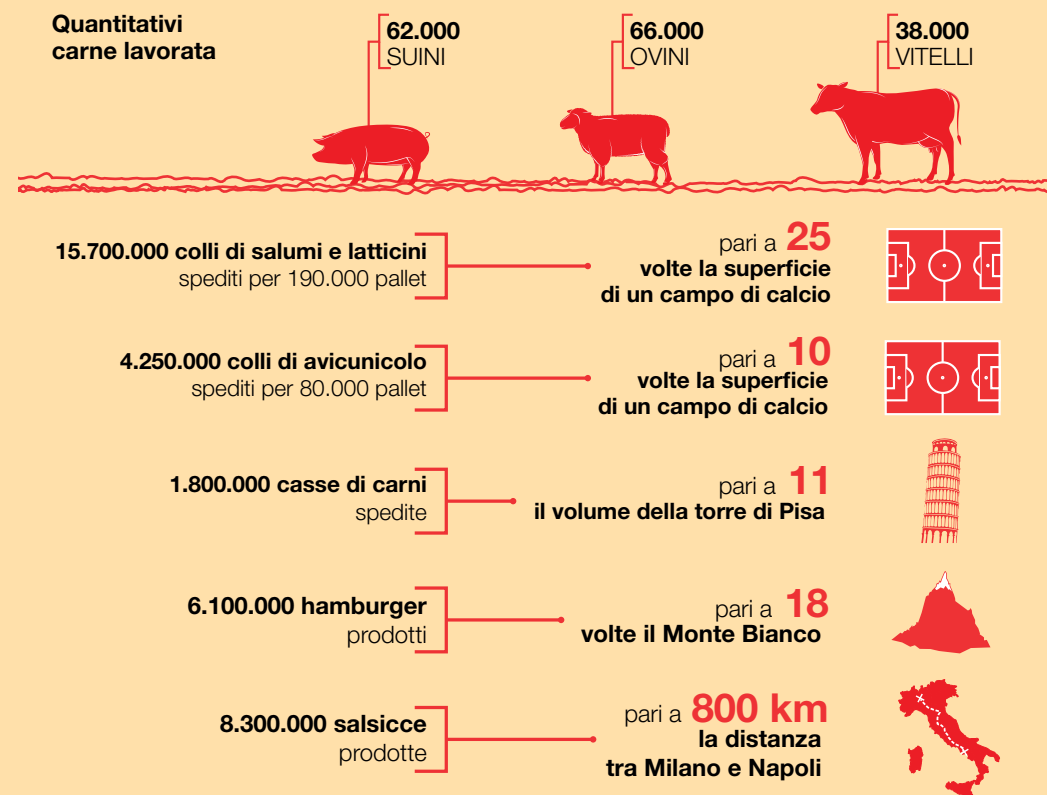


"Un occhio alla qualità"

"Garanzia di qualità intesa come tempi di frollatura: prima dell'avvento del centro carni, i negozi avevano tempi o standard diversi. Adesso tutti i punti vendita hanno il solito standard di frollatura dei prodotti." afferma **Davini** "Su tutta la carne c'è garanzia totale in termini igienico-sanitario dovuta al controllo dei nostri veterinari e dagli standard altissimi dei laboratori in termini di attrezzature e sistema igienizzante. Alcuni laboratori sono vere e proprie camere operatorie, cosiddette "camere bianche", dove gli operatori lavorano con mascherine e guanti protettivi. Inoltre possiamo affermare che esiste una garanzia totale della tracciabilità di ogni vaschetta prodotta e messa in vendita".

"La nostra funzione è quella di controllare tutto il processo del prodotto dall'entrata fin quando esce: all'inizio controlliamo la qualità, la temperatura e se la carne in arrivo rispetta il capitolato che si è dato ai fornitori" racconta **Massimo De Filippis**, che insieme a **Daniele Armani** e **Marco Dotti** (Responsabile), fa parte dell'ufficio controllo qualità del Centro Freschi. "Successivamente si seguono tutte le lavorazioni, dal disosso alla carne invaschettata, tutto il suino più i macinati e gli hamburger. Dal punto di vista qualitativo lavoriamo in camere bianche. Vengono inoltre controllate il posizionamento delle vaschette fino all'uscita del prodotto."

Il centro carni in numeri nel 2014





Cari Colleghi,

nel mese di giugno, Coop Italia, nell'ottica di crescita e consolidamento del servizio di telefonia a marchio ha dato seguito alla sostituzione del principale fornitore di tecnologia del servizio CoopVoce, NttData, con il subentrante Accenture, leader del settore.

Il consolidamento della nuova infrastruttura nonché il graduale pieno governo del nuovo fornitore hanno provocato alcuni disservizi, coinvolgendo una fascia significativa di clienti.

Questi disservizi hanno riguardato principalmente temi di sottoscrizione/rinnovo promozioni e/o di addebito costi, che i nostri Soci e Clienti hanno segnalato, in modo pressante, all'interno dei nostri negozi, agli operatori del box informazione.

Sappiamo bene dei considerevoli sforzi compiuti, per supportare i Soci e Clienti nella risoluzione dei problemi. Abbiamo apprezzato l'elevata professionalità con la quale è stata gestita la relazione, per noi fondamentale, con i Soci e Clienti della Cooperativa.

A tutti i colleghi dei box informazioni, ai Responsabili del Servizio al Cliente, ai Direttori va il nostro sincero ringraziamento, per avere, anche in questa occasione, dimostrato una grande attenzione nonché attaccamento al proprio lavoro ed alla Cooperativa.

Grazie a tutti.

Marino Gori

Consigliere delegato alle Risorse Umane
Unicoop Firenze



A Calenzano spazi più ampi per una spesa fruibile

Massimo Corsi, Direttore del punto vendita, ci ha illustrato gli aspetti fondamentali dell'intervento, completato ad agosto

La prima sensazione che si prova quando si entra nel pdv di Calenzano è quella di un luogo completamente rinnovato.

“Assolutamente sì. Questa importante ristrutturazione ha previsto varie aree di intervento: sono stati realizzati i nuovi spogliatoi e la sala ristoro nella parte sottostante l'area vendita, mentre, nella parte ampliata del negozio è stata creata l'area dedicata ai surgelati, l'angolo benessere e la nuova area promozioni.

È stata rifatta la forneria con l'inserimento di un nuovo forno per la cottura della schiacciata alla pala ed il pane self-service. Altri interventi hanno riguardato la gastronomia e la macelleria. **È stato sostituito e ampliato il banco delle carni a taglio con l'introduzione dell'avicunicolo sfuso.** Infine, sono state inserite le casse fast. L'area di vendita ampliata, fatti i vari spostamenti di scaffali, è andata quasi interamente ai freschi”.

Come possiamo notare, facendo un giro tra gli scaffali, è stato dato spazio anche a referenze in linea con le nuove richieste che provengono dal mercato. “Nei generi vari siamo riusciti ad inserire circa 700 prodotti, stando attenti e valutando molto bene tutto ciò che richiede il mercato: per questo è possibile trovare **numerosi prodotti biologici**, referenze locali, senza glutine, **lo “sfuso” negli animali** che sta andando molto bene. Abbiamo fatto

attenzione al posizionamento della merce proprio per renderla visibilmente importante.”

Al primo impatto, **la sensazione è di uno spazio molto più aperto.** “Oltre ad aver allargato l'ingresso, abbiamo ampliato notevolmente la zona dedicata all'ortofrutta che, prima della ristrutturazione, era sicuramente il reparto più disagiato per il cliente. La nuova struttura del Box Informazioni ha permesso di dare maggiore spazio e privacy alle operazioni di prestito. È stata **abbassata l'altezza degli scaffali** sia per andare incontro alle esigenze dei nostri Soci, ma anche per creare più visibilità nel punto vendita. È stato dato più spazio ai corridoi, tolte le strutture che erano di ingombro come le contro testate. Inoltre, l'illuminazione è stata rifatta completamente a led.

Quali sono state le reazioni da parte dei soci e clienti?

“**Ci ringraziano moltissimo per la fruibilità del negozio**, ci dicono “ah, finalmente ora abbiamo spazio per fare la spesa”. La sensazione che manifestano è sicuramente quella di maggior spazio.”

E i lavoratori come hanno affrontato questa ristrutturazione?

“**Hanno dimostrato una dedizione totale, encomiabili nel loro impegno. Li vorrei ringraziare uno a uno perché hanno dato prova di un grande attaccamento al proprio lavoro.** Un ringraziamento particolare va inoltre anche ai colleghi di altri punti vendita che ci hanno aiutato dimostrando grande professionalità e senso di responsabilità. Devo inoltre fare un plauso a coloro che hanno organizzato e realizzato i lavori poiché il cliente, non si è accorto praticamente di niente proprio grazie all'attenzione dedicata a ingombri, fruibilità e polveri, aspetti sicuramente importanti e non marginali.



I nostri colleghi di Calenzano

Ad Arezzo completata la riconversione dell'ultimo ipermercato

È stato riconvertito l'ultimo ipermercato della Cooperativa, quello di Arezzo, che è diventato un Superstore, con spazi nuovi ed ambienti confortevoli, in linea con le nuove esigenze di spesa del Socio e cliente.

Questa ristrutturazione è stata caratterizzata da un coinvolgimento diretto di tutti i lavoratori già nella fase precedente l'elaborazione del progetto stesso attraverso un questionario esteso a tutti loro, finalizzato alla raccolta di feedback tesi a dare indicazioni in fase progettuale.

I lavori sono partiti il 7 gennaio e sono andati avanti fino alla fine di luglio. Nei giorni scorsi abbiamo incontrato il **Direttore Simone Bini**, il quale ha fatto il punto della situazione e mostrato alcune importanti novità.

Il negozio di Arezzo ha subito un rinnovamento importante...

Eravamo arrivati al punto in cui era fondamentale fare questo tipo di intervento sia dal punto di vista strutturale, sia da quello delle risorse che qui ci lavorano. La ristrutturazione, infatti, è stata molto impegnativa, tutti noi ci siamo rimessi in gioco. Uno dei nostri obiettivi è stato proprio quello della formazione agli addetti. **Noi esseri umani dovevamo essere "rialienati", avevamo bisogno di allenamento, me compreso.**

Il risultato è un negozio ben fatto, i primi commenti che ci arrivano sono molto positivi. Sia i Soci che i lavoratori gradiscono questo intervento. Non è finita qui, c'è ancora molto lavoro da fare, ad oggi abbiamo ultimato il Superstore, ma manca da finire la parte commerciale esterna.

Come sono stati vissuti questi lavori da parte dei tuoi colleghi?

Ho visto nei miei collaboratori molta aspettativa e disponibilità. Un esempio? La prima sera in cui abbiamo fatto la riunione per spiegare quello che la Cooperativa voleva fare dal punto di vista della formazione delle persone, c'è stata una partecipazione incredibile. È stato un grande risultato. Da lì siamo partiti, ci siamo spesi ed impegnati molto.



Alcuni colleghi del Superstore di Arezzo

Inoltre, percepisco **un grande impegno soprattutto nella relazione nei confronti dei soci e clienti**. Ad Arezzo avevamo la necessità di fare un salto di qualità anche da questo punto di vista.

Le novità sono tante e tutte molte importanti, vuoi illustrarcele?

Si nota subito il cambio di filosofia. L'ingresso è stato ribaltato, si trova immediatamente la piazza dei freschi (al posto del no food), poiché quello è il settore in cui la Cooperativa vuole caratterizzarsi. **È un'area molto bella da vedere e rispondente alle esigenze del socio e consumatore aretino**. In tutta la città non c'è un'area paragonabile a questa. All'ortofrutta è stato inserito il biologico sfuso che sta incontrando i favori della clientela.

Nella forneria è stato introdotto il pane cotto a vapore di nostra produzione, il pane sfuso self-service e la vendita assistita di pasticceria sfusa. All'entrata dei freschi troviamo la zona delle vendite caratterizzate con temi sviluppati di volta in volta, ad esempio la scorsa settimana, nell'ambito della Giostra del Saracino, abbiamo creato la vendita dedicata alla "Terra di Arezzo" con prodotti provenienti dalle zone limitrofe alla nostra città. È stato un successo.

Una novità importante è la "Cheese Room", che cos'è?

È una novità, ma soprattutto una scommessa. **La "Cheese Room" è una zona dedicata con un vasto assortimento di formaggi con la vendita assistita a cura del nostro personale**. Uno dei risultati che ha già ottenuto, oltre alle vendite in incremento, è la risposta positiva da parte delle persone che ci lavorano. Molti colleghi ruotano all'interno e lavorano con molta passione: sono sicuro che questo fattore determinerà o meno il successo. È una scommessa che spero si possa vincere, ad oggi questa scelta ci sta dando ragione.

Inoltre notiamo l'introduzione del banco a taglio nella macelleria, l'illuminazione completamente a led ed una grande area dedicata al benessere...

Sono tutti interventi che migliorano il servizio nei confronti della nostra clientela. L'area del benessere è una zona molto bella esteticamente. All'interno possiamo trovare l'ottica, la profumeria, la farmacia, la parafarmacia e tutti prodotti senza glutine.

Possiamo già fare un primo bilancio?

Certamente. Abbiamo terminato il lavoro sia dal punto di vista strutturale che dell'allenamento del personale, con questo colgo l'occasione per ringraziare i colleghi delle risorse umane, i quali, con molta professionalità, ci hanno aiutato e supportato.

Adesso sta a noi continuare e far sì che questo lavoro venga messo in pratica.

Usando una metafora calcistica che a me piace molto, direi che abbiamo terminato la preparazione e adesso stiamo per cominciare il campionato.

Unicoop Firenze investe nelle proprie strutture

Da qualche settimana sono partiti i lavori a Castelfiorentino e Bagno a Ripoli

Siamo andati a sentire i vari protagonisti del punto vendita, per sapere come stanno procedendo i lavori e quale impatto stanno avendo all'interno del proprio negozio.

Castelfiorentino è uno dei punti vendita che sta subendo una trasformazione importante. La ristrutturazione è partita alla fine di luglio. "Il bello deve ancora venire, i lavori sono iniziati

da poco, io e tutti i miei colleghi siamo predisposti in maniera molto positiva al cambiamento. I soci e clienti, all'inizio, sono sembrati smarriti. Fin da subito, abbiamo ricercato la relazione con loro, accompagnandoli quando si riscontrava una difficoltà nel trovare un prodotto" racconta **Marina Cascio del reparto gastronomia**.



I lavori al negozio di Castelfiorentino

“La ristrutturazione sta andando molto bene. Sta venendo fuori un bellissimo negozio. Si respira un'aria positiva” afferma una raggiante **Claudia Bianchi addetta agli extra alimentari**, uno dei reparti più impattati da questo rinnovamento.

“L'importante è rapportarsi con il cliente spiegandogli che questo è un momento di disagio dovuto ad una ristrutturazione che darà come frutto un bel negozio” spiega **Maurizio Ninci, addetto salumi e latticini**, trentadue anni di Cooperativa e tante ristrutturazioni alle spalle “Mi ricordo ancora quella di via della Repubblica ad Empoli nel 1986 che come portata è paragonabile a questa”.

Proseguono, a passo spedito, i lavori anche all'interno del punto vendita di **Bagno a Ripoli**. La prima sensazione appena entrati è di un negozio completamente rinnovato, molto più grande “La ristrutturazione, accolta più che positivamente, ha impattato fortemente il mio reparto poiché ha cambiato locazione: è leggermente più grande, più visibile e sta già dando i suoi frutti in fatto di vendite” afferma **Giulia Nardi, Capo Reparto pescheria**. “La reazione dei soci è stata molto positiva. Inoltre, questo avvento, ha ridato tanta motivazione alle addette del mio reparto. La novità è sempre ben accolta, il cambiamento pure, i colleghi mi sembrano contenti e interessati. Il negozio sembra molto più grande e bello”.

“Ogni ristrutturazione presenta delle caratteristiche simili e delle difficoltà nuove. Occorre viverla con un approccio positivo perché l'obiettivo è quello di fare un negozio più bello e fruibile. I soci e clienti sono carichi di aspettativa e molto incuriositi.” racconta **Giacomo Biagi, Capo Reparto Generi Vari** “Per me è un'ulteriore sfida, porsi degli obiettivi aiuta a lavorare meglio e presuppone un impegno costante. Gli addetti del mio reparto hanno recepito nel miglior modo possibile questa ristrutturazione. Credo che, come Cooperativa, dobbiamo cercare di fare le cose meglio degli altri, ma soprattutto in maniera diversa, questo è il nostro valore aggiunto”.

“Pensavo potesse creare molto più disagio questa prima parte di ristrutturazione. Stiamo interagendo molto bene anche con gli operai che stanno portando avanti i lavori. In questi diciotto anni il negozio ha retto positivamente, questa occasione, infatti, è un momento di ripartenza: l'obiettivo è di adeguare la struttura ai tempi che corrono” spiega **Massimiliano Buccioni, addetto dei Generi Vari** “Dal punto di vista professionale cerchiamo, come abbiamo sempre fatto, la cura e la relazione nei confronti dei nostri soci e clienti.”

“I clienti sono molto contenti, vedono il negozio molto più grande e illuminato. Abbiamo recepito grande soddisfazione per lo spostamento della pescheria accanto alla macelleria” racconta una sorridente **Biancangela Bazzani, addetta alla cassa** che tiene a sottolineare i suoi trentasette anni di Cooperativa. “Sia io che tutti i miei colleghi abbiamo accolto positivamente questo rinnovamento. Sono molto orgogliosa di questo negozio, alla fine verrà fuori un bellissimo lavoro”.

Un palazzo simbolo di rinascita e speranza per un'intera città

A Polistena in Calabria inaugurato il Centro Polifunzionale Padre Pino Puglisi, da simbolo mafioso a luogo di riscatto civile grazie al contributo della Fondazione Il Cuore Si Scioglie

Il **15 settembre**, giornata conclusiva della due giorni di Fateci Spazio!-World Camp 2015, e giorno del 22° anniversario dalla morte di Padre Pino Puglisi, ucciso a Palermo il 15 settembre del 1993 per mano mafiosa, è stata inaugurato ufficialmente il **centro polifunzionale Padre Pino Puglisi**, e con l'occasione anche l'**ostello "Giovanni Laruffa"**.

All'inaugurazione, con la Presidente del Consiglio di Sorveglianza **Daniela Mori**, anche una delegazione di consiglieri di sorveglianza e delle sezioni soci Coop Unicoop Firenze, **Luciano Rossetti**, Direttore organizzazione soci, **Claudio Vanni**, responsabile relazioni esterne, **Giulio Bani**, Vice Presidente Area Servizi ed alcuni nostri colleghi.

La Fondazione Il Cuore si scioglie ha sostenuto il progetto di Polistena con un contributo di circa 200.000 euro in 4 anni (160.000,00 investiti su opere edili di ristrutturazione, realizzazione ostello e bottega “saperi e sapori”, messa in sicurezza, rifacimento facciate e coperture del centro polifunzionale, gli altri 40.000 sono stati destinati alla Cooperativa Lama che sta seguendo un processo di crescita ed evoluzione della Cooperativa Valle del Marro, associata a Libera Terra, che produce prodotti agricoli da terreni confiscati alla 'ndrangheta).

Matteo Cipollini della Direzione sviluppo, **Nicola Fredducci** e **Marco Baglini** della

Direzione Patrimonio e Tecnico, sono tra i vari colleghi che hanno collaborato a questo progetto.

Fondazione il Cuore si scioglie, Unicoop Firenze, Polistena, in poche parole, qual è stato il vostro contributo in questo progetto?

La Fondazione ha chiesto un contributo tecnico alla Cooperativa per le figure professionali che ci lavorano. Voleva tutelarsi affinché i soldi investiti e donati venissero indirizzati correttamente, per questo ha chiesto una mano a Unicoop Firenze per l'organizzazione delle fasi di lavoro, l'approvvigionamento dei materiali e la stesura di un programma di lavori. Abbiamo lavorato con fornitori locali senza affidare appalti a general contractor perché molte delle imprese più organizzate in Calabria sono controllate dalla 'ndrangheta. Ci siamo avvalsi di artigiani del posto, gente onesta, in modo da poterli aiutare anche economicamente.



Il palazzo prima della ristrutturazione



Il palazzo dopo la ristrutturazione

Raccontateci un po' la storia di questo Centro Polifunzionale

È un palazzo di sei piani che si affaccia sulla piazza di Polistena ed era di proprietà dei Versace, la famiglia 'ndranghetista del paese. Veniva adibito a bar e sale per matrimoni per legittimare il loro potere agli occhi dell'opinione pubblica. Dopo la legge 109/96 sui beni confiscati che ha dato la possibilità di utilizzo a fini sociali, è stato totalmente recuperato.

Il palazzo era degradato esteticamente per un semplice motivo: tra quando il bene viene confiscato a quando viene assegnato, passa un lasso di tempo lungo, in questo tempo la famiglia mafiosa l'ha completamente distrutto: sono stati trovati impianti tranciati, mobili divelti, macchine vecchie, insomma una discarica abusiva. Le prime opere sono state di bonifica.

La prima cosa che abbiamo fatto è stato di metterlo in sicurezza ovvero consolidarlo strutturalmente per rendere agibili tutti i balconi e le coperture, inoltre abbiamo impermeabilizzato il tutto.

E poi la ristrutturazione vera e propria...

In seguito siamo entrati in merito alla ristrutturazione interna: al piano terra c'è un centro sociale e di aggregazione giovanile con una cucina, una sala conferenza e una bottega dei "saperi e sapori" con prodotti della Valle del Marro e una libreria. Al primo piano si trova un centro multimediale con web radio e web tv ed una sala ristorante. Al terzo piano, l'ambulatorio di Emergency e l'ostello ristrutturato realizzato per ospitare i ragazzi che vanno a lavorare nei campi.

È un palazzo con tante vetrate, trasparente

e non è un caso. Finora la gente del posto quando parlava di 'ndrangheta chiudeva le persiane, adesso, tutti devono vedere cosa viene fatto all'interno di questa struttura.

Siete tornati da pochissimo dall'inaugurazione del centro, cosa vi portate dietro?

Tante sensazioni, una su tutte: pochi giorni prima dell'inizio del "World Camp" c'è stato il cambio dell'insegna che è avvenuta contestualmente alla dismissione della vecchia insegna Versace. La famiglia mafiosa si era opposta a questa decisione poiché ancora oggi per loro rappresenta un simbolo. Dare voce a questi ragazzi ha ribaltato l'autorità di chi voleva il silenzio.

Far capire che c'è un mondo che ha sostenuto la crescita e la regolarizzazione di questo palazzo, vuol dire sancire la sconfitta della mafia a Polistena.

L'importanza del nostro contributo non è stato soltanto di tipo professionale, ma soprattutto morale. Il messaggio è chiaro: non dobbiamo far sentire soli questi ragazzi.

Che tipo di esperienza è stata la vostra?

Nicola: Ringrazio la Fondazione perché tutto ciò ha costituito un momento di crescita personale importante, un'esperienza che non mi sarei mai aspettato di fare, per cui sono molto contento. Quando ero più piccolo dicevo che se un giorno non avessi mai avuto niente da perdere, avrei voluto contribuire alla lotta alla mafia. Con un piccolo gesto riusciamo a rendere migliore il mondo, è un messaggio che sento di passare a tutti. Se coltiviamo bene anche in un terreno impervio come quello, con la solidarietà collettiva si riesce a portare tanti frutti. A Polistena, la Fondazione Il Cuore si Scioglie ha sconfitto la mafia.

Matteo: mi viene in mente la frase del Giudice Livatino, assassinato per mano mafiosa nel 1990 che diceva "Quando moriremo nessuno ci chiederà se siamo stati credenti, ma se siamo stati credibili". Con questa ristrutturazione, con questa donazione, la Fondazione Il Cuore si Scioglie ha fatto qualcosa di concreto e di credibile.

"Coop mia", il musical di Unicoop Firenze



Fervono i preparativi per "Coop mia", il musical di Unicoop Firenze dove i protagonisti sono proprio i nostri colleghi.

Il debutto avverrà Domenica 11 ottobre alle 16,45 al teatro Puccini di Firenze.

Lo spettacolo verrà replicato lunedì 12 ottobre alle 21.

Sarà possibile acquistare i biglietti, al costo di 10 €, presso il circuito box office dei nostri punti vendita

La trama è ovviamente top secret, ma curiosando tra una prova e l'altra, possiamo affermare, senza alcun dubbio, che l'impegno e la dedizione non mancano.

Per molti dei partecipanti è stata l'occasione per abbinare la propria passione al mondo in cui lavorano, per altri è stato anche un modo per conoscere tanti colleghi.

Il fine ultimo è la solidarietà, il **ricavato infatti, andrà a sostegno dei progetti della Fondazione Il cuore si scioglie onlus.**

"Coniugare la musica, che ha sempre fatto parte del mio bagaglio di interessi, alla Cooperativa è stata una cosa molto interessante" racconta **Lucia Mazzetti, voce solista e del coro, impiegata al settore sviluppo di Unicoop Firenze.** "L'aspetto ancora più bello di questa esperienza è aver creato delle reti relazionali informali tra persone che lavorano in ruoli e contesti diversi all'interno del mondo Unicoop Firenze. Mi ha fatto conoscere aspetti nuovi di persone che conoscevo soltanto nell'ambito professionale. È stato un lavoro considerevole portato avanti con grande impegno, passo dopo passo



siamo arrivati alla "prima" e non mi sembra neanche vero. **Non siamo emozionati, siamo incoscienti e questa incoscienza ci fa vivere, al momento, abbastanza tranquilli.**"

"Ho deciso di partecipare perché è un progetto collegato alla Cooperativa e al Cuore si Scioglie" afferma **Giuseppe Mompellieri del negozio di Rufina.** "Inoltre ho una grande passione per il canto. È uno spettacolo molto bello, per questo mi sento di **ringraziare la Cooperativa che ci ha dato l'opportunità di vivere questa stupenda esperienza.** Già adesso penso a quando si aprirà il sipario: ci saranno tanti

collegli a vederci, sarà una grandissima emozione e quando si chiuderà... mi metterò a piangere”.



Serena, Lucia e Simona fanno parte del gruppo del canto

“Quando mi hanno proposto di partecipare al Musical, ho detto “è la volta buona”. È la prima occasione in cui calco una scena, sarò emozionatissima, viaggerò a “tre metri da terra” racconta una sorridente Simona Lampredi, impiegata ai servizi generali. “So già che quando si chiuderà il sipario mi dispiacerà tanto. Il musical mi ha permesso di conoscere tanti collegli.”

“In passato ho ballato in una compagnia teatrale della mia città. Ho voluto ripetere questa esperienza perché si mettono insieme persone diverse con esperienze differenti che si confrontano e si conoscono” dichiara Marcella La Rocca, impiegata dell’ Ufficio formazione. “Spero che vada tutto bene, non vi nascondo che da questo momento la tensione comincia a salire, ma, tutto ciò l’affrontiamo con un bel sorriso!”

“Per motivi di tempo non ho potuto dar mano al Dynamo Camp, ma volevo rendermi utile in qualche modo. Ho scelto quindi

di aiutare chi ha bisogno attraverso questa mia presenza al musical” afferma Roberto Alderotti, Direttore del punto vendita di Volterra, ma ballerino per l'occasione. “Devo dire che ci stiamo divertendo molto. Al momento dell’entrata in scena ci sarà una certa emozione, ma confidiamo anche nella spinta del pubblico.”

“Ho aderito perché mi piace ballare. Sono molto contenta che questa opportunità mi venga data dalla Cooperativa in cui lavoro, inoltre ho conosciuto tanti collegli di punto vendita e di sede” afferma Patrizia Pescini del punto vendita di Ponte a Greve. “Arrivata a questo punto, non vedo l’ora di andare in scena.”

“Ho seguito l’ idea del musical dopo aver fatto un’esperienza al Dynamo Camp, dove ho conosciuto tanti altri collegli e con i quali ho condiviso momenti di socialità, beneficenza, principi che mi sono nel cuore e che rimangono i miei obiettivi di questa avventura” dichiara Stefania Becci dell’Ufficio legale. “Durante questo lungo periodo in cui ci siamo preparati ho avuto l’opportunità di incontrare un mondo a me totalmente sconosciuto, quello dello spettacolo, e capire così quanto impegno e professionalità si nasconde dietro ad ogni rappresentazione teatrale. Sicuramente quello non è e non sarà il mio mondo, e non nascondo di aver più volte pensato di uscire velocemente prima ancora che fosse troppo tardi, ma poi ha prevalso la voglia di restare insieme ai miei compagni di avventura”.

Dal 5 all’11 ottobre verrà allestita una mostra fotografica realizzata dal gruppo fotografia dei dipendenti di Unicoop Firenze sul backstage della Commedia Musicale.



La voce del silenzio

Oltre 40 splendide fotografie sulla natura incontaminata del Padule di Fucecchio sono in mostra fino al 30 settembre all’interno dei negozi della Valdinievole. L’autore è un nostro collega di Monsummano.



“Sono tutte immagini a sfondo naturalistico. Ho voluto fotografare scorci, angoli, l’habitat del Padule di Fucecchio, nel susseguirsi delle varie stagioni” racconta Riccardo Niccolai, addetto del negozio di Monsummano e fotografo per passione da oltre dieci anni. “Questa mostra, già esposta alla biblioteca di Ponte Buggianese, è stata portata all’interno dei punti vendita, soprattutto grazie alla collaborazione con la Sezione Soci Coop della Valdinievole.”

Le immagini saranno visibili nei negozi di Monsummano Terme, Buggiano, Montecatini e al Centro Visite della Riserva Naturale del

Padule di Fucecchio a Castelmartini “Si intitola “La voce del silenzio” perché il Padule, oltre ad essere una delle zone umide più importanti d’Italia, è un luogo di tranquillità e quiete, ma dentro c’è un silenzio che parla. Oggi, infatti, è possibile vedere un paesaggio che domani sarà totalmente differente. A me piace definirlo camaleontico poiché muta con il passare dei giorni. Sono fotografie fedeli alla realtà e semplici, perché le cose semplici sono le più belle, e questo è per me il Padule”.



Riccardo Niccolai del negozio di Monsummano Terme

La stampa è a cura di Ivano Pozzolini, un altro nostro collega del negozio di Fucecchio.



Il Centro RDP Padule di Fucecchio e la Sezione Soci Coop Valdinievole invitano tutti gli interessati a partecipare;

per ulteriori informazioni è possibile contattare la Sezione Soci presso il Centro Commerciale di Montecatini al numero telefonico 0572 72274.

Apericena di solidarietà

Martedì 1 settembre si è svolto "l'Apericena di solidarietà" di Unicoop Firenze, presso la sede di Scandicci, che ha visto la partecipazione di oltre 700 persone. Il ricavato è stato interamente devoluto alla Fondazione il Cuore scioglie che destinerà quanto raccolto alle associazioni "Trisomia 21 Onlus" e "Claudio Pierini Vive".



Ho partecipato perché...

Perché la solidarietà è il nostro motto
(Cinzia)

Per ricordo del grave incidente accaduto pochi anni fa.
(Andrea)

Per stare tutti insieme e fare gruppo
(Francesca)

Perché sono orgogliosa della motivazione per la quale è stata organizzata e per conoscere e dare un volto alle persone con cui ho solo contatti telefonici.
(Manuela)

Per far gruppo con i miei colleghi perché secondo me, con questo spirito, riusciamo a collaborare meglio.
(Cinzia)

Perché mi sembra un atto doveroso.
(Daniela)

È un orgoglio partecipare a queste iniziative e sentirsi parte di qualcosa di grande.
(Lara)



I colleghi di San Miniato

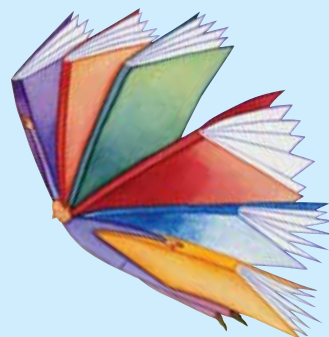


Presentazione della collana editoriale dell'Associazione Claudio Pierini Vive



Sono i 6 libri che l'Associazione Claudio Pierini Vive ha realizzato.

Il ricavato dell'acquisto dei libri (5,00 € a volume) andrà a incrementare il FONDO DI PRIMO SOSTEGNO dell'Associazione, ideato con lo scopo di aiutare i nostri colleghi in difficoltà economiche per motivi di salute.



Domenica 27 settembre, ore 16:30
presso la sezione Soci di Empoli
Punto Vendita Coop di Empoli*Centro
(Uscita EMPOLI della FI-PI-LI) Via Sanzio

Cerchiamo bambini canterini e ballerini

Restano aperte fino al 3 ottobre le iscrizioni al concorso canoro e di ballo in programma durante la festa della Befana di Unicoop Firenze all'Obihall

Per iscrivere tuo figlio rivolgiti a:

ufficio.comunicazione.interna@unicoopfirenze.coop.it

Una Maestra di canto e ballo preparerà i bambini.

Per ulteriori dettagli consulta il regolamento disponibile sulla intranet, presso il tuo Direttore di Punto Vendita o tramite il Capo Reparto in Magazzino.

Per maggiori informazioni:

055 4780820 - 055 4780818 - 055 4780732



Continua il sostegno per il Nepal

Due terribili terremoti hanno colpito il Nepal nei mesi scorsi. Più di 8 milioni di persone necessitano di assistenza.

L'Associazione Cooperative di Consumatori del Distretto Tirrenico ha deciso di rispondere all'emergenza Nepal con un progetto di solidarietà in collaborazione con l'organizzazione OXFAM Italia, che da 25 anni è presente in Nepal per la realizzazione di progetti di solidarietà.

Il contributo complessivo delle Cooperative del Distretto Tirrenico sarà di **50.000 euro**, dei quali **20.000 erogati da Unicoop Firenze**.

Anche noi possiamo fare la nostra parte, compiendo un gesto di solidarietà.

Ecco come:

versando un contributo a Oxfam Italia su un conto corrente di Banca Etica, con la causale: "Terremoto Nepal - ACCDT"

donando una o più ore di permesso retribuiti nell'apposito modulo che trovi affisso in bacheca

mediante trattenuta ad importo oppure ad ore della retribuzione (sottoscrivendo nell'apposito modulo che trovi affisso in bacheca

PARTECIPA ANCHE TU A "CORRI LA VITA"

Domenica 27 settembre 2015,
partenza ore 9,30 Piazza Del Duomo - Firenze

Unicoop Firenze promuove questa manifestazione ideata per contribuire a realizzare e qualificare le strutture sanitarie pubbliche di Firenze specializzate nella lotta contro il tumore al seno.

Sabato 26 settembre, nei nostri punti vendita "Compri Viviverde e... Corri la vita".

Il 10% delle vendite dei prodotti Viviverde a marchio Coop sarà destinato alla manifestazione Corri la Vita.

Inoltre la nostra Cooperativa sarà presente alla gara rifornendo di frutta tutti i punti ristoro riservati ai partecipanti e comparendo sulle pettorine che verranno consegnate al momento dell'iscrizione.

Sarà possibile iscriversi al percorso **km 4,6**

venerdì 25 settembre e sabato 26 settembre in via Martelli/Piazza Duomo (dalle 10 alle 17)
e domenica 27 settembre in via Martelli/Piazza Duomo (dalle 8 alle 9,30).

Sarà possibile iscriversi al percorso **km 12,8**

venerdì 25 settembre in via Martelli/Piazza Duomo (dalle 10 alle 17)
e sabato 26 settembre in via Martelli (dalle 10 alle 13).

Ti aspettiamo!

Per maggiori informazioni consulta il sito
www.corrilavita.it



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".



CONSIGLI E SUGGERIMENTI SONO I BENVENUTI. CONTATTACI
E FACCI SAPERE LA TUA OPINIONE SUGLI ARGOMENTI TRATTATI.
ufficio.comunicazione.interna@unicoopfirenze.coop.it