



Foto realizzata da Niccolò Kirichenbaum del negozio di Poggibonsi

IN PRIMO PIANO

**Unicoop Firenze,
la solidarietà è di casa**

**Le iniziative commerciali del 2015
confermano la nostra missione**

L'APPROFONDIMENTO

**Scopriamo come funziona
il controllo qualità del Centro Freschi**

**Il negozio ristrutturato:
dall'idea alla realizzazione**

DAI PUNTI VENDITA

**Rinnovamento completato
a Fiesole, Volterra e Castelfiorentino**

Dicembre,
un mese all'insegna della solidarietà

Dicembre, mese della solidarietà

Dicembre è il mese della solidarietà. La Cooperativa, in questo contesto socio-economico, fa la Cooperativa attuando progetti di solidarietà capaci di rispondere alle crescenti richieste di aiuto e collaborazione che vengono sia dal territorio sia dal mondo.

Le raccolte alimentari

Un sostegno concreto è stato dato proprio in questi giorni nella quasi totalità dei punti vendita. Sabato 12 dicembre si è tenuta una **grande raccolta alimentare** promossa dalla Fondazione il Cuore si Scioglie in collaborazione con la Cooperativa. Il ricavato sarà destinato alla Caritas e alle altre associazioni di volontariato del territorio.

È stata una raccolta record: sono state donate ben **206 tonnellate** di generi alimentari.



Torini Fotogiornalismo



Inoltre, La Fondazione il Cuore si scioglie in collaborazione con Uniconop Firenze donerà **100mila euro** alla Caritas regionale e alle altre associazioni del territorio impegnate nel dare accoglienza a chi ha più bisogno.

I progetti della Fondazione

Nei giorni scorsi sono stati presentati i progetti di solidarietà della Fondazione il Cuore si Scioglie onlus:

Rifugiati: una storia dietro ogni numero

Niger: dalla parte delle donne e delle bambine

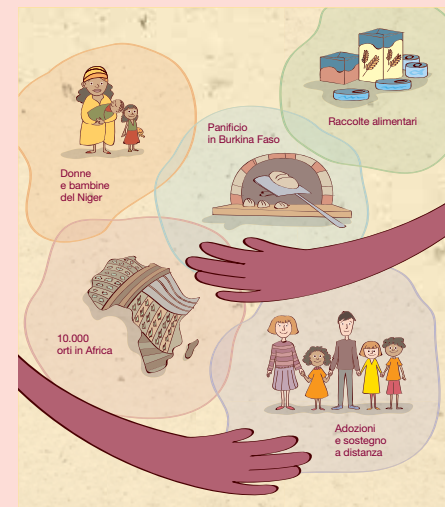
Nuovo panificio in Burkina Faso a Koupela

10.000 orti in Africa

Insieme contro la povertà

Adozioni e sostegno a distanza

Per conoscere tutti i dettagli dei progetti, vai sul sito www.ilcuoresiscoglie.it



Una storia dietro ogni numero

Si è conclusa nei giorni scorsi la campagna "Una storia dietro ogni numero", con l'organizzazione di una serie di incontri (negli istituti scolastici superiori, nelle sezioni soci e nei circoli Arci della Toscana) alla presenza di un gruppo di rifugiati che si sono resi disponibili a raccontare la loro storia.

Abraham, Aminata, Basile, Laura, Olga e Robert ci hanno lasciato un grande esempio di coraggio e volontà.

Hanno raccontato la loro storia di rifugiati in 20

istituti superiori dove hanno incontrato 1.500 studenti; nei teatri, nei circoli Arci e nelle sezioni soci Uniconop Firenze per un totale di **oltre 35 incontri**. I loro racconti hanno emozionato tutti, essendo pieni di episodi drammatici ma anche di coraggio e fiducia nel prossimo e nella vita. Abraham, Aminata e gli altri non hanno scelto di venire in Italia, semplicemente sono stati costretti a lasciare il proprio Paese dove tuttora non possono tornare, altrimenti rischierebbero la morte. Sono fuggiti da persecuzioni, guerra e dittature. L'Italia è stato il loro punto di approdo.

Con umiltà hanno cercato aiuto e pian piano si stanno ricostruendo una vita qui. Grazie alla compagnia teatrale "**Cantieri meticci**" di Bologna e **all'UNHCR**, sono entrati in contatto con la Fondazione il Cuore si Scioglie, accettando di partecipare a questa iniziativa e di condividere le loro storie per far conoscere le condizioni di vita dei rifugiati.

Sono fuggiti da Camerun, Sierra Leone, Costa d'Avorio e Eritrea, dove un giorno sognano di tornare per ricongiungersi ai familiari e ritrovare le proprie radici.

Come ha detto più volte Laura, che in Camerun ha lasciato una delle due figlie: "Io so che un giorno le cose cambieranno e che potrò tornare a casa". Questo è l'augurio che facciamo a lei e a tutti i rifugiati.



Grazie alla donazione dei lavoratori di Uniconop Firenze sono stati raccolti oltre 1.240 euro a favore delle popolazioni colpite dal terribile terremoto avvenuto in Nepal.

Illustrazione del collega Hamit Hasa del magazzino di Scandicci

Le iniziative commerciali del 2015 confermano la nostra missione

È stato un anno vissuto da protagonisti quello che sta per concludersi, dove la Cooperativa ha davvero fatto la Cooperativa con la **creazione e la realizzazione di numerose iniziative a tutela del potere di acquisto di tante famiglie.**



Tutela Totale

Dal novembre 2014 a oggi, grazie a questa importante iniziativa sono stati ribassati i **prezzi di oltre 3.000 prodotti di largo e generale consumo** (sia a marchio Coop sia di grandi marche). Non si tratta di una promozione ma di un impegno quotidiano che Unicoop Firenze intende portare avanti con determinazione.

Oltre al ribasso dei prodotti, a ogni mese è stata dedicata una meccanica promozionale relativa al tema di riferimento.



COONCERTIAMO

Se acquisti biglietti del circuito **BUFFALO** e libri dal 19 gennaio al 15 febbraio

ti restituiamo sulla carta socio il 20% del valore

che potrai spendere in prodotti a marchio **coop** dal 16 al 28 febbraio

La nostra politica commerciale, inoltre, si è impresiosita di alti contenuti sociali. Lo scorso dicembre la campagna **“Coondividiamo”** è stata un vero e proprio motore di solidarietà, grazie alla raccolta alimentare che ha visto la mobilitazione di numerosi Soci, dipendenti e volontari delle Associazioni. Inoltre, è il mese in cui vengono presentati i progetti della Fondazione il Cuore si Scioglie. A gennaio e febbraio ha preso il via la campagna

“Cooncertiamo”, che ha rappresentato una risposta concreta a un tema considerato purtroppo secondario, come la cultura. A marzo è stata la volta di **“Coonosciamo”**, dove i nostri negozi sono diventati un centro di informazione per il benessere di tutti. **“Coomponiamo”** è stata la campagna di aprile e maggio che aveva come protagonista il cibo e l'intergenerazionalità. Sono stati organizzati numerosi show cooking all'interno dei punti vendita a cura delle scuole alberghiere del territorio.

Altre iniziative commerciali nel corso dell'anno

È proseguito lo **“Scegli Tu”** che ha visto importanti sconti su prodotti a marchio, di grandi marche, delle carni bianche e Pet Food/Pet Care.

RICORDA CHE DAL 16 AL 31 OTTOBRE PUOI USARE I 50 BUONI SCONTO ADESIVI PER AVERE IL 30% DI SCONTO

GRANDI MARCHE -30%

SCEGLI TU 2015
 Offerta speciale per i soci Unicoop Firenze
 Totale Totale
 RISERVATO AI SOCI COOP

Cimabue iniziative promozionali

Lastra
 iniziative promozionali

Gavi
 iniziative promozionali

1
 Nel periodo dal 1 al 15 giugno si accumulano punti alla cassa Coop uno sconto pari al 10% di ciò che si è acquistato nei reparti: PRODOTTI DA UNICOOP, PRODOTTI A MARCHIO COOP, PRODOTTI A MARCHIO GASTRONOMIA, PRODOTTI A MARCHIO GASTRONOMIA, PRODOTTI A MARCHIO GASTRONOMIA, PRODOTTI A MARCHIO GASTRONOMIA. In promozione su tutta la spesa nei periodi successivi all'accumulo (16-30 giugno).

2
 Nel periodo dal 1 al 8 luglio, ogni 40€ di spesa si accumulano 500 punti sulla tessera Socio.

3
 Al raggiungimento di 100€ di spesa o di 4 scontrini effettuati in giorni diversi dal 16 al 31 luglio, si accumulano un buono sconto del 10% da usare su un'unica spesa a scelta dal 1 al 14 agosto.

unicopfirenze

Inoltre, sono state create numerose iniziative promozionali nei vari negozi.

Abbiamo celebrato la festa della nostra regione con l'iniziativa attuata dall'11 al 28 novembre, dove sono stati scontati del 20% oltre 5.000 articoli prodotti in Toscana.



Dal 30 novembre al 15 dicembre è stata scontata del 10% **tutta la spesa** (a esclusione dei prodotti già in promozione).



In sintesi possiamo affermare che fare la spesa in Unicoop Firenze costa meno. E non lo diciamo noi, ma l'indagine di Altroconsumo, che è stata svolta a settembre.

Di "buona qualità"

Scopriamo come funziona la filiera del controllo nel nostro Centro Freschi

L'articolo 2 del nostro Statuto comincia così:

La Cooperativa si propone di fornire ai consumatori, soci e non, beni e servizi di buona qualità alle migliori condizioni possibili.

"Buona qualità". Una punto cruciale, statutario per noi di Unicoop Firenze.

Mai come in questo periodo le persone sono sensibili a questo tema.

A dimostrazione dell'attenzione sulla qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti che vengono venduti nei propri negozi, Unicoop Firenze è dotata, al proprio interno, di due uffici qualità, quello di Scandicci e quello di Pontedera, che si occupano prevalentemente di controlli e verifiche di natura igienico-sanitaria. In aggiunta, sempre al Centro Freschi di Pontedera, esiste anche l'ufficio Controllo Standard Qualità, di cui abbiamo parlato nel MYUnicoop di Settembre, che ha la funzione di controllare la lavorazione del capo macellato, la presentazione del prodotto e dei vari tagli.

Nei giorni scorsi siamo andati a Pontedera per incontrare coloro che lavorano all'Ufficio Qualità del Centro freschi, per farci spiegare **il livello di attenzione che vige sulla carne che viene venduta nei nostri punti vendita.**

La sala dell'intervista si trova accanto a una vera e propria cucina. "Serve per sperimentare e sviluppare nuovi prodotti da lanciare sul mercato" ci spiegano con molta cortesia. Il team è composto da **Ilenia Baronti**, veterinaria, **Francesco Tamberi**, agronomo e **Maria Di Iorio**, tecnologo alimentare.

"Il nostro lavoro è quello di assicurare che tutto ciò che viene messo in vendita sia conforme dal punto di vista igienico-sanitario e sicuro per il consumatore" esordiscono i tre. "Facciamo l'assicurazione della qualità per dimostrare a clienti, punti vendita ed enti di controllo come ASL, NAS e Corpo Forestale che **tutti i processi di fornitura e lavorazione sottostanno a norme e criteri definiti dalla legge che regola questo settore**".

Come avviene la gestione del processo qualità all'interno del Centro Freschi?

"C'è una fase "a monte" che è quella della valutazione di tutti i fornitori: la carne che arriva proviene da fornitori affidabili di cui conosciamo il processo di lavorazione.

La prima parte di **controllo avviene all'accettazione carni**. Il personale Coop si occupa di controllare la temperatura e la pulizia dei mezzi e delle carni, affinché non ci siano tracce di sporcizia, e di tutte le informazioni relative alla **tracciabilità**. Il nostro ufficio applica un doppio controllo alla ricezione merci.

La seconda parte di controllo avviene in cella. Verifichiamo che ci sia una **corretta rotazione della merce**. Intervendiamo, inoltre, sulle linee di produzione affinché vengano applicate tutte le regole dello stabilimento (corretto uso della mascherina, dei guanti monouso, degli accessori come orecchini e anelli) e che ci sia una **corretta applicazione dei criteri di igiene** sui coltelli (da cambiare a intervalli regolari) e della logica di identificazione delle casse (in modo da non scambiare la merce da dare al cliente con le casse di scarti).

Poi c'è una parte extra-produzione. Prima che inizino le lavorazioni viene controllata la pulizia di tutte le superfici.

Un altro controllo che facciamo durante il processo è la verifica in ATM, la percentuale dei gas che sono inseriti all'interno della vaschetta (percentuale di ossigeno, anidride carbonica e azoto) e la conformità dell'etichetta. "Sembra una banalità" sostiene Francesco "ma quando la produzione presuppone l'impiego di allergeni è importante che l'etichette siano formulate in modo idoneo rispetto alla normativa vigente".

La merce è tutta tracciabile?

Assolutamente sì. Abbiamo uno storico, giorno per giorno, di tutto quello che entra e di come viene lavorato, in modo tale che dal prodotto finito si possa risalire a tutte le materie utilizzate. La tracciabilità ricostruisce la storia del prodotto: **se viene riscontrata una non conformità, siamo in grado di recuperare tutti i prodotti finiti che vengono legati dalla materia prima che risulta non conforme.**

La collaborazione con l'Ufficio Qualità di Scandicci, diretto da **Rosella Rocchi**, avviene in maniera costante. "È un coordinamento importante sia per quanto riguarda tutte le indicazioni di tracciabilità, sia per la gestione di tutte le informazioni che partono da noi e devono essere elaborate e gestite per poi comunicarle al punto vendita. Un'altra

collaborazione è sul controllo fornitori di carni locali e sulla gestione dei ritiri e dei richiami".

Progetti futuri?

Uno molto importante: alla fine dell'anno, abbiamo intenzione di conseguire la certificazione ISO 22005 (la norma di riferimento per la certificazione di sistemi di tracciabilità nel settore agroalimentare).

Hai delle domande che vorresti fare? Scrivi a: qualita.centrofreschi@unicoopfirenze.coop.it



Ilenia, Francesco e Maria dell'ufficio qualità del Centro Freschi di Pontedera

Il negozio ristrutturato: dall'idea alla realizzazione

Sono state numerose le ristrutturazioni di punti vendita e centri commerciali nel corso del 2015. Un anno, sotto questo punto di vista, definito "senza uguali".

Ben **32 interventi** che hanno coinvolto diversi settori della Cooperativa. Tra questi numerosi profili della **Direzione Patrimonio e Tecnico**, dai disegnatori agli specialisti, dagli assistenti tecnici a tutti coloro che si occupano di manutenzione.

In questi ultimi numeri del MYUnicoop abbiamo intervistato addetti e Direttori dei negozi per farci illustrare il punto vendita a ristrutturazione avvenuta. Con questo articolo desideriamo svelarvi l'altra faccia degli interventi, dando voce a chi coordina tutte le attività progettuali, esecutive, organizzative e relazionali da inizio a fine progetto.

Nei giorni scorsi, abbiamo intervistato i **Capi Commessa, i tecnici che seguono nel dettaglio tutte le attività** e che fanno parte della suddetta Direzione.

Massimo Gasperini coordina le attività dei Capi Commessa, dalla progettazione alla definizione delle gare d'appalto e la gestione del cantiere per poi finire alla consegna del negozio. "Sono 15 le ristrutturazioni fatte nel 2015 e 8 i relooking che avevano l'obiettivo di migliorare alcune strutture piuttosto datate, cercando di creare degli ambienti che rispondessero maggiormente all'identità di Unicoop Firenze e ai suoi valori. I concetti di fondo di questi interventi sono stati il territorio e la domesticità, così come l'accoglienza e l'attenzione all'ambiente. Abbiamo valorizzato la presenza del pdv mettendolo al centro delle gallerie, e migliorato i servizi fondamentali per i clienti come i parcheggi e i bagni. Abbiamo curato l'illuminazione degli spazi interni ed esterni, soffermandoci sugli spazi comuni di relazione arricchendoli di sedute confortevoli e di verde".

"Visto l'alto numero degli interventi, il settore manutenzione ha aiutato il settore operativo prendendo in carico 5 commesse. È stato fatto un bel lavoro di squadra" ha sottolineato **Cecilia Vitali**, Responsabile della Manutenzione.

Lavorare per progetti dà grande motivazione, come si evince dalle parole dei Capi Commessa. "**Vedere realizzato qualcosa che è stato pensato è una cosa molto stimolante**". Tutti gli interventi hanno dato massima attenzione all'ambiente. "**La Cooperativa ha investito molto nel miglioramento delle prestazioni energetiche**, con il rifacimento delle illuminazioni in led, in collaborazione con l'Ufficio Ambiente".

"Il 2016 sarà un anno altrettanto impegnativo" ha concluso Gasperini. "Possiamo raggiungere gli obiettivi prefissati soprattutto grazie

alla collaborazione non solo tra i settori della nostra Direzione, peraltro fondamentale, ma fra tutte le funzioni della Cooperativa. Colgo l'occasione per ringraziare tutti i miei collaboratori".

Gli attori degli interventi sono **Angelo D'Oro, Stefano Turini, Marco Giacomelli, Fabrizio Achilli, Mauro Valeri, Fabrizio Paolini, Daniele Zullo, Sandro Ancillotti, Stefano Perferi e Marco Baglini**.

I numeri del 2015

Ristrutturazioni

per i superstore = 6

Castelfiorentino, Borgo San Lorenzo, Pisa Cisanello, Ponte a Greve, Lastra a Signa, Arezzo

per i supermercati = 4

San Casciano, Pisa Porta a Mare, Bagno a Ripoli, Signa

per i minimercati = 5

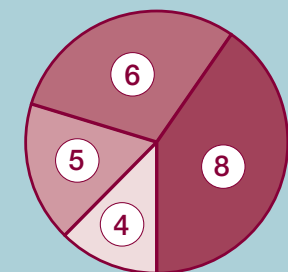
Fiesole, Grassina, Calenzano, Volterra, Poggibonsi via Trento

Relooking = 8

Siena Grondaie, Castelfiorentino, Montelupo, Poggibonsi, Borgo San Lorenzo Agliana, Cascina - Centro dei Borghi, Arezzo Setteponti.

Nuova apertura della società Levante Centro commerciale di Livorno.

Totale quindi: 15 interventi sui pdv e 8 interventi sui centri commerciali, oltre a numerosi interventi di manutenzione straordinaria su grandi centri quali Gavinana (parcheggi), Prato Pleiadi (parcheggi).



Fiesole, un negozio pieno di freschezza



L'ultima ristrutturazione fatta, seppur piccola, è stata nel 1991, ma è dal lontano 1968 che il punto vendita di via Gramsci non subiva importanti cambiamenti strutturali. Il negozio è stato chiuso al pubblico tre settimane per consentire i lavori.

“Il punto vendita è decisamente accogliente e armonioso. La novità all'entrata è rappresentata dalla forneria, che prima non esisteva. È stato tolto il banco assistito delle carni e della gastronomia. Di quei reparti adesso si trovano tutte referenze preparate. È stato

inserito il pesce fresco confezionato, con un gradimento eccezionale da parte dei clienti” ci spiega **Marco Pietrini, Direttore del negozio**, con il quale abbiamo scambiato alcune parole.

L'impatto visivo all'entrata è una vera e propria esplosione di freschezza: **la frutta è ritornata alla visuale mercato**. “L'esposizione mi ricorda molto il mercato di Sant'Amrogio che frequentavo da piccolo”.



Un layout rinnovato, con l'inserimento delle luci a led, in linea con le nuove ristrutturazioni. “Una cosa bellissima, a mio avviso, è il **rosso chianti** che fa da filo conduttore all'intero negozio. Essendo figlio di contadini, mi ricorda il colore di quando il **mio babbo mi faceva pigiare il vino dentro la bigoncia**. Dà proprio il senso di uva attaccata al legno, è un rosso toscano che possiamo ritrovare nei nostri paesaggi”.

Infine un'altra novità per Fiesole: l'introduzione delle **casse fast**, accolte positivamente da parte della clientela. “È un negozio frequentato da molti turisti e questo tipo di pagamento è molto invitante per loro”.

Parole di apprezzamento anche per il lavoro svolto dai collaboratori. “In queste dure settimane hanno risposto in maniera

positiva, impegnandosi fattivamente nella ristrutturazione. Ringrazio tutti i colleghi degli altri punti vendita che sono venuti ad aiutarci, gli ispettori, il Direttore Luca Braccesi e il **Direttore Marcello Giachi**”.

Durante l'intervista non sono mancate parole di elogio da parte dei Soci: “È stato fatto un lavoro eccezionale, adesso è un **negozio fresco, adeguato e soprattutto in linea con il nome della città di Fiesole**”.



È stato rinnovato il punto vendita di Volterra



Il 10 dicembre, dopo una chiusura di soli due giorni e diverse settimane di ristrutturazione, ha riaperto il punto vendita di Volterra.

Tante le novità a partire da un'area di vendita più ampia di 200 mq (adesso sono quasi 1.000 mq), la piazza dei freschi all'ingresso con i nuovi banchi ortofrutta e tanti prodotti in più di provenienza toscana, la nuova forneria con forno a pietra per pizze e schiacciate alla pala, il banco carne e pesce serviti, la gastronomia con tanti prodotti locali e la nuova zona ristoro dove poter consumare i prodotti appena acquistati.



"Con questa ristrutturazione i cittadini di Volterra hanno a disposizione un supermercato completo, più **accogliente, luminoso e fruibile**". Con queste parole il **Direttore Roberto Alderotti** ci descrive il nuovo negozio che fin da subito ha riscontrato il gradimento dei soci e clienti. "È stato fatto un gran lavoro, e per questo voglio ringraziare tutti i miei collaboratori e i colleghi che ci hanno supportato durante queste settimane".

Le corsie del supermercato ora sono più spaziose, i prodotti integrali, biologici e senza glutine sono più numerosi, mentre i reparti no food offrono molte più merceologie rispetto al passato. Per velocizzare il pagamento della spesa ci sono due **casse Salvatempo e tre casse veloci**. Ristrutturato anche il parcheggio, ora più facilmente accessibile e con posti riservati alle donne incinte e a persone diversamente abili.

Il nuovo superstore di Castelfiorentino

Venerdì 4 dicembre, dopo due soli giorni di chiusura e tre intensi mesi di ristrutturazione, è stato inaugurato il nuovo superstore di Castelfiorentino, alla presenza di **Daniela Mori**, Presidente del Consiglio di Sorveglianza, e **Giovanni De Nitto**, Consigliere alle Vendite Grandi Strutture.



Più funzionale alle nuove esigenze dei soci e clienti, il nuovo formato è caratterizzato da un assortimento più ricco, fortemente incentrato sull'offerta di prodotti freschi e con una particolare attenzione alle produzioni locali, coerentemente alla nostra politica di attaccamento e sostegno al territorio.

In un'area di vendita che per estensione è rimasta quasi la stessa di prima, circa 2.000 mq, si nota fin da subito come la nuova disposizione degli spazi offra una maggiore comodità negli acquisti, più servizi e più prodotti.

All'ingresso si presenta con una grande piazza di freschi che ricorda l'ambiente del mercato di antica tradizione. Sulla piazza si affacciano i vari reparti freschi: l'ortofrutta, i freschi confezionati, la gastronomia, la rosticceria e la forneria che è stata ampliata e ora prevede anche la panificazione. "Il pane viene fatto da una farina di grano toscano macinata nel nostro mulino a tre chilometri dal negozio. Un filiera cortissima" sottolinea il Direttore Andrea Cipollini.

Seguono le carni e la pescheria, leggermente ampliate rispetto al passato. Il settore dedicato ai generi vari e non alimentari ha una struttura innovativa, con un'esposizione che consente di visualizzare meglio i prodotti e facilitare gli acquisti. **L'assortimento è più vasto e si presenta con punti molto caratterizzanti**, come per esempio la cantina dei vini, l'angolo dei prodotti per animali, i prodotti per la pulizia e l'arredamento della casa.



Il reparto profumeria e quello della cura della persona sono particolarmente evidenziati e arricchiti.

Giocattoli, cancelleria e il reparto libri restano più o meno invariati rispetto al passato, mentre in galleria troviamo il totem Piùscelta. Per ridurre i tempi di spesa sono state aumentate le casse automatiche FAST line, portate da 4 a 6, e c'è anche il Salvatempo Fast line, come prima ma sempre più veloce.

"Sensazionale, innovativo e spazioso": è con questi aggettivi che **Andrea Cipollini**, direttore del superstore, ci descrive il rinnovato punto vendita. "**Sensazionale** dal punto di vista estetico, **innovativo** nei servizi e nell'assortimento e **spazioso** per la percezione di comodità nel fare la spesa. Un impatto molto positivo che ho riscontrato anche nei soci che, fin dal giorno dell'inaugurazione, hanno espresso il loro gradimento. Si tratta di un risultato importante a conclusione di un processo impegnativo che ha coinvolto tutti noi e che ci gratifica fortemente. Non è stato semplice arrivare a oggi riuscendo a chiudere soltanto due giorni e lavorando per tre mesi



contemporaneamente ai lavori. Anche per questo voglio ringraziare tutti i miei collaboratori per il grande impegno e la disponibilità, e i colleghi che ci hanno supportato nelle varie fasi della ristrutturazione".



festività 2015/2016

**LA COOPERATIVA AUGURA A TUTTI VOI
E ALLE VOSTRE FAMIGLIE
BUONE FESTE E FELICE ANNO NUOVO**



*“Trattiamo bene la terra su cui viviamo:
essa non ci è stata donata dai nostri padri,
ma ci è stata prestata dai nostri figli.”*

(proverbio Masai)

unicooopfirenze

VIVI UNA BEFANA FAVOLOSA

Gaia Nanni conduce

l'esibizione canora e di ballo
dei bambini dei lavoratori
Unicoop Firenze

La Compagnia delle Formiche
presenta in anteprima esclusiva
il nuovo spettacolo

La favola più bella

In platea tante sorprese
con l'angolo del trucco,
del costruire, del raccontare
e una calza per tutti i bambini

Inizio spettacolo ore 14.30

Ingresso adulti: 5 euro

Ingresso gratuito per i bambini

Il biglietto di ingresso ti permette
di partecipare all'estrazione
dei tantissimi premi della lotteria!

L'incasso sarà interamente devoluto
alla Fondazione Il Cuore si Scioglie



FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOLGE
ONLUS

I biglietti
sono acquistabili
direttamente
all'Obihall il giorno
dello spettacolo



Esibizione 6 gennaio 2016 Obihall Firenze

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".