



Vingone



Lucca San Filippo

IN PRIMO PIANO

Il nuovo negozio di Vingone al centro della riqualificazione del quartiere

Apri Lucca San Filippo, un superstore comodo e fruibile

L'APPROFONDIMENTO

Al via la campagna nazionale "Buoni e Giusti Coop"

Unicoop Firenze sostiene il restauro del Duomo vecchio di Pisa

Le tazzine Guzzini sono arrivate in Cooperativa

Dal 1° aprile parte la raccolta punti 2016-2017

Sostegno per la campagna di vaccinazione contro il meningococco C

Perché mangiare frutta e verdura di stagione

CosmEtico, il nuovo progetto in gara al Coop Contest

DAI PUNTI VENDITA

Compie un anno il negozio di Grassano

Unicoop Firenze consolida la propria rete di vendita

A marzo inaugurati i punti vendita di Lucca San Filippo e Vingone

Aprire il negozio di Vingone, al centro della riqualificazione del quartiere



Sotto la nuova insegna Coop.fi, e accolto dal grande entusiasmo dei cittadini, ha aperto al pubblico il nuovo punto vendita di Vingone. Un negozio tutto nuovo che su una superficie di vendita di 470 mq mette fin da subito in evidenza la centralità dei reparti freschi con una forte valorizzazione dei fornitori locali.

Abbiamo incontrato **Walter Ceccherini, il Direttore del punto vendita**, che ci ha illustrato i punti fondamentali del nuovo negozio.

Come lo descriveresti?

Caldo, accogliente e luminoso. Sono tre aggettivi che calzano a pennello.

Luminoso perché sfruttiamo al massimo la luce naturale, grazie alle grandi finestre sul soffitto e alle vetrate.

Caldo perché sia tutti coloro che lavorano sia la clientela contribuiscono a rendere brioso questo ambiente. Devo ammettere che, dopo neanche una settimana, io stesso mi sono sentito come a casa.

Accogliente perché dà una percezione di dimensione umana. Il Socio trova tutto quello



che desidera, la struttura è veramente semplice, gli ampi spazi contribuiscono a rendere fruibile il percorso di spesa.

A questo punto scopriamolo...

Il punto vendita è nella forma di vicinato, realizzato per una spesa quotidiana. Partendo dall'ingresso, troviamo la piazza dei freschi. Al centro l'ortofrutta, sul lato sinistro la forneria e la gastronomia, che presenta una particolarità: al proprio interno ha una sezione dedicata alla **gastronomia delle carni**. Non c'è la macelleria a taglio ma i miei colleghi sono sempre pronti a soddisfare le esigenze dei clienti, qualora chiedessero un tipo di taglio particolare.

Un'altra novità è rappresentata dai banchi salumi e latticini con i vetri che la clientela valuta positivamente, poiché mantengono meglio il prodotto, hanno un minor impatto sull'ambiente e sono una tutela per il cliente che così è riparato dal freddo e anche per i nostri colleghi, che riescono a rifornire in maniera confortevole.



Troviamo inoltre il pesce fresco confezionato e il venerdì, data la grande richiesta da parte dei clienti, abbiamo introdotto la vendita del **pesce fresco sfuso**.

Inoltre Vingone ha quattro corsie dei generi vari con tutto l'assortimento necessario per la spesa di tutti i giorni e qualche referenza base di prodotti non alimentari.



Hai già avuto modo di parlare con i Soci e clienti. Quali sono state le prime reazioni?

Molto positive. Ci sono state tante persone all'inaugurazione, per non parlare del primo giorno di vendita, dove c'è stata una vera e propria manifestazione di affetto da parte della popolazione.

È un negozio che rappresenta una novità poiché, oltre a essere atteso da diverso tempo, **riqualifica l'intero quartiere**.

I complimenti ci sono stati fatti dai nostri Soci perché hanno ritrovato a lavorare le persone che prima erano nel negozio "vecchio".

In poche parole, tanta soddisfazione da parte di tutti.

Il gruppo di lavoro è nuovo, formato sia da giovani sia da persone provenienti dal vecchio punto vendita. Quali sono le tue prime impressioni?

Devo subito ringraziarli per il grande lavoro che hanno fatto. Stanno mettendo molto impegno. In queste giornate non semplici **non hanno mai perso il sorriso e l'entusiasmo**. Sono molto affiatati l'uno con l'altro, si sta creando un bellissimo gruppo.

Abbiamo bisogno dell'entusiasmo dei giovani e dell'esperienza di quelli un po' più in là con l'età.

In conclusione perché bisogna venire a Vingone a fare la spesa?

C'è un clima positivo, i miei colleghi sono solari, in pratica si fa la spesa sentendoci a casa, in famiglia.



Hai un foglio bianco e una penna: cosa vorresti scrivere dopo il primo giorno di apertura?

Vorrei scrivere un sentito ringraziamento a tante persone, tutte quelle che mi hanno dato una mano, non riesco a fare una lista perché me ne dimenticherei sicuramente qualcuna. Scegliendo, imposterei la lettera ringraziando la Cooperativa e Maria Grazia Lunghi.

La Cooperativa perché mi sta dando una



grande opportunità. Mi sento preoccupato e orgoglioso allo stesso tempo: non ho molta esperienza, ma cerco di mettere **cuore e volontà** in quello che faccio.

Maria Grazia Lunghi perché è riuscita a trasmettermi la passione per questo lavoro. L'esperienza di Ponte a Ema è stata per me una bella palestra, di cui serbo ancora un ricordo indelebile.

Grazie Walter e buon lavoro!



Un grande intervento di recupero nell'area intorno al negozio

Il supermercato è facilmente raggiungibile a piedi e i clienti possono contare su un **parcheggio di circa 100 posti auto** a uso libero e su un'ampia area per bici e motorini. Inoltre all'esterno è stata allestita un'area verde relax con giochi per bambini.

Il territorio ha beneficiato anche di un grande **intervento di recupero** nell'area intorno alla nuova struttura: grazie

all'investimento, è stato allestito un parco di 24mila metri quadri, con parcheggi gratuiti, piste ciclabili e vari collegamenti pedonali. L'intervento verrà completato nei prossimi mesi con la realizzazione di una **passerella pedonale** sul torrente Vingone per collegare a questa zona anche gli abitanti di via della Cooperazione e di piazza Nenni.

Inaugurato il nuovo punto vendita di Lucca San Filippo

Un negozio comodo, confortevole e attento al territorio



Si sono spente per l'ultima volta le luci della Coop dell'Arancio e si sono accese poco più in là in via di Tiglio le insegne Coop.Fi del nuovo superstore di San Filippo, nel mezzo delle due arterie principali che portano a Lucca.

Tutto il punto vendita è caratterizzato da una forte presenza di **prodotti del territorio e a filiera corta**.



Il format è quello delle grandi strutture con una bella piazza dei freschi all'ingresso e con al centro l'ortofrutta.





Ai lati un bel reparto forneria con produzione propria di pane e focaccia e diverse referenze di fornitori locali soprattutto su pasticceria e dolciumi.

L'isola della **gastronomia** è divisa in mondi merceologici: salumi, formaggi, take away, banco assistito con rosticceria e un ampio assortimento di prodotti, scelti apposta per la clientela del bacino circostante.

La **pescheria** ha il massimo dell'assortimento e il pescato del nostro arcipelago, mentre una novità è rappresentata dalla **macelleria** con una vendita assistita fuori dal banco per consigliare al meglio tutti i Soci e clienti. "Dopo tre giorni dall'apertura la carne biologica è partita molto bene, si sta già



vendendo tanto" ci racconta **Francesco De Bellis**, Direttore del negozio. "Inoltre, sempre in questo reparto, viene proposta un'ampia varietà di **ricette già pronte e freschissime, perché preparate dagli addetti del reparto nel corso di tutta la giornata**".



Inoltre ci sono numerose referenze di prodotti vegani, vegetariani e senza glutine.

I reparti generi vari e salumi e latticini hanno un assortimento completo che include numerosi prodotti biologici, in linea con le nuove esigenze del mercato.

Novità salutari all'avancasse: sono stati inseriti prodotti salutistici al posto dei consueti snack dolci.



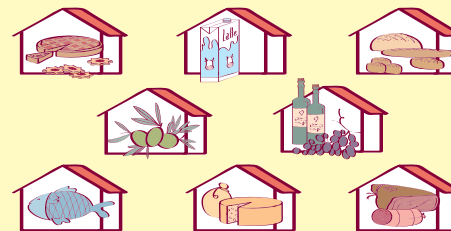
"Lucca San Filippo è un punto vendita **comodo** per arrivarci e per il parcheggio, pratico perché è molto fruibile ed è un ambiente **confortevole**" afferma De Bellis. "Si può fare la spesa in tutta tranquillità perché gli spazi lo consentono".

Il gruppo, composto da più di sessanta persone, è molto eterogeneo. "I lavoratori provengono da realtà diverse" ci spiega il Direttore. "Dai negozi di Montecatini, Monsummano, Lucca Puccini, Lucca Arancio. Alcuni sono nuovi dipendenti. **È stato fatto un bel lavoro insieme agli Uffici Formazione e Selezione:** le persone sono motivate, sta nascendo un gruppo affiatato e pronto a questa avventura. Devo ringraziarli per tutto il lavoro svolto in queste settimane abbastanza frenetiche". Inoltre, una parola sul negozio: "È nato un bel punto vendita. È aperto da pochi giorni ma ho visto **grande soddisfazione da parte dei nostri Soci e clienti:** tutto ciò rappresenta uno stimolo in più per fare sempre meglio".

Punto vendita - Lucca San Filippo



circa
2.200 mq
la superficie del negozio



58 le aziende
della provincia di Lucca
presenti nell'assortimento
del punto di vendita



270
posti auto



30
posti moto

Al via la campagna nazionale "Buoni e Giusti Coop"

Coinvolti tutti gli 832 fornitori di ortofrutta (nazionali e locali) di Coop

C'è un lato oscuro nel settore agroalimentare italiano e quelle ombre arrivano direttamente sulle nostre tavole. Sono i frutti finali delle filiere sporche, quelle che stando agli ultimi dati interessano ancora oggi qualcosa come 400.000 lavoratori, stranieri nell'80% dei casi.

Un'emergenza sociale drammatica da cui prende le mosse la **campagna "Buoni e Giusti Coop"** che vede in prima linea Coop. Una campagna fatta di **atti concreti** che si muove su tre assi. In primo luogo una serie di **interventi importanti concentrati sulle filiere individuate come le più critiche**, inoltre azioni e controlli sul campo e in parallelo iniziative di supporto a carattere sociale.

Coop ha allargato e intensificato la rete dei controlli delle 13 filiere ortofrutticole più esposte ai rischi di illegalità e dove più frequentemente emergono episodi di sfruttamento dei lavoratori. Inoltre è stato chiesto alle 7.200 aziende agricole dei prodotti a marchio Coop l'impegno ad iscriversi alla Rete del Lavoro Agricolo di Qualità. Questa iscrizione attesta che l'azienda è pulita, in

regola con le leggi e i contratti di lavoro, non ha riportato condanne penali e non ha procedimenti in corso.

Coop ha sempre presidiato il settore agroalimentare con un approccio di "filiera" e cioè **controllando tutti i passaggi dal campo alla tavola dei consumatori**, ed è anche stato il primo distributore in Europa ad adottare (dal 1998) lo standard SA8000 per ottenere precise garanzie in tema di responsabilità sociale dai propri fornitori di prodotto a marchio.

Estratto da: www.e-coop.it/buoniegusticoop



Unicoop Firenze sostiene i patrimoni artistici del nostro territorio

La Cooperativa è da sempre impegnata sul territorio e nella crescita culturale della nostra regione. Ogni anno sostiene, direttamente e attraverso il contributo di Soci e clienti, un progetto di restauro di un patrimonio artistico nelle province in cui è presente.

Dopo *Abbraccia il Battistero*, quest'anno sarà il territorio pisano a essere interessato da questo tipo di evento.

Il monumento individuato è la chiesa di **San Paolo a Ripa d'Arno**, il cosiddetto **Duomo vecchio**, la chiesa più antica della città della torre pendente.

A far da cornice a questa iniziativa e per raccogliere fondi per il restauro, a metà aprile par-

tiranno le visite guidate ai monumenti più importanti: una bella occasione per far conoscere Pisa e provincia a tutti i nostri Soci e clienti.

La raccolta alla casa avverrà a partire da maggio.

Stiamo cercando lavoratori appassionati di arte che, volontariamente, possano dare una mano ai Soci nella promozione di questa iniziativa.

Vuoi far parte dei supporter? Scrivi a: ufficio.comunicazione.interna@unicoopfirenze.coop.it



Le tazzine Guzzini sono arrivate in Cooperativa

Unicoop Firenze ha lanciato un nuovo collezionamento che durerà fino al 18 maggio.

Si tratta delle coloratissime tazzine firmate Guzzini, un'azienda leader del design e un'eccellenza del Made in Italy.

Le tazzine sono trasparenti ma allo stesso tempo hanno uno stile raffinato, grazie anche al tocco di colore che le rende uniche.

Sono collezionabili in 5 colori differenti.

La meccanica dell'iniziativa

Ogni 30 euro spesi in unico scontrino, è possibile avere una tazzina con piattino, con un contributo di 1,50 euro.

Desideri avere altre informazioni? Consulta il manuale operativo o le faq esemplificative che sono state inviate al tuo box informazioni



In arrivo la raccolta punti 2016-2017

Arriva nei negozi la raccolta punti con tante iniziative per i Soci.

Valido dal 1° aprile 2016 al 31 marzo 2017, il catalogo contiene al proprio interno tante opportunità sull'utilizzo dei punti accumulati nella propria carta Soci.

Iniziativa all'insegna del divertimento e della cultura ma anche del tempo libero, con la possibilità di entrare in parchi giochi molto belli e interessanti. Un esempio? Bastano 900 punti per avventurarsi nel Giardino Sospeso a Ripabella in provincia di Pisa.

Inoltre si potranno versare i propri punti anche in azioni di solidarietà. Grazie alla collaborazione con Trisomia 21 con 200 punti è possibile fare una colazione presso il Milleluci Café, il bar gestito dai ragazzi con sindrome di Down, accanto al nostro negozio di Piazza Leopoldo.



Unicoop Firenze e Coopersalute sostengono la campagna di vaccinazione contro il meningococco C

Le vaccinazioni in generale rappresentano la forma più efficace di prevenzione delle malattie infettive: anche nel caso della meningite da meningococco vale questa regola.

Nel nostro Paese, i ceppi (cioè le famiglie) di meningococchi più diffusi sono il C e il B. Come da indicazioni della Regione Toscana, è assolutamente prioritario in questo momento vaccinarsi per il meningococco di tipo C, quello più diffuso in Toscana.

La Regione Toscana, per favorire la promozione della vaccinazione, ha deliberato l'offerta gratuita, su richiesta, della vaccinazione contro il meningococco C nella azienda USL Toscana-Centro oltre i 20 anni compiuti (per tutte le età), mentre nelle Aziende USL Toscana Nord-Ovest e Toscana Sud-Est alle persone nelle fascia di età dai 20 anni compiuti ma solo fino al compimento dei 45 anni.

Coopersalute e le Cooperative di Consumo della Regione Toscana ritengono molto importante offrire un'opportunità in più ai dipendenti delle cooperative residenti in province diverse da Firenze, Prato e Pistoia: **vaccinarsi gratuitamente, se lo vorranno, a tutte le età, quindi anche oltre i 45 anni**, facendosi carico del costo del ticket del SSN, che sarà integralmente rimborsato.

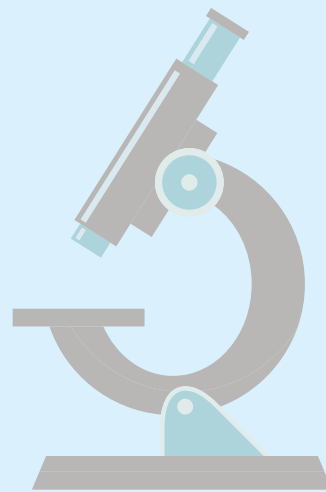
Vaccinarsi è importantissimo, perché serve per proteggere noi stessi in primo luogo, ma serve anche per rendere più difficile la propagazione dei meningococchi nella popolazione generale. Tanto più un'intera popolazione è protetta dal vaccino, quanto più si determinano condizioni sfavorevoli allo sviluppo di

focolai di malattia.

I vaccini contro i meningococchi sono in commercio da molti anni, ben tollerati e sicuri: i rari effetti collaterali che si possono presentare sono assolutamente lievi (cefalea, dolore nel punto di iniezione) e di breve durata (uno, due giorni); non ci sono mai stati casi più gravi: non ci sono ragioni scientificamente valide per ritenere pericolosa la vaccinazione contro i meningococchi, mentre ci sono validissime ragioni scientificamente dimostrate e una esperienza consolidata da anni a favore della vaccinazione, che è in grado di proteggerci efficacemente dal rischio di contrarre la malattia.

Unicoop Firenze ha aderito all'iniziativa, contribuendo economicamente, in funzione dei propri iscritti a Coopersalute.

Fonte: Coopersalute.



Per ulteriori informazioni consulta la lettera che Coopersalute ti invierà a casa.

La frutta e la verdura di stagione e i ritmi biologici



A cura della Dottoressa Maria Giannotti, Specialista in Scienza dell'alimentazione

Mangiare verdura e frutta di stagione vuol dire rispettare l'**armonia tra uomo e ambiente**.

In base alle leggi della natura, gli animali si nutrono in maniera diversa a seconda delle stagioni e questo è importante per la conservazione della specie. L'uomo, grazie alla tecnologia, può potenzialmente mangiare sempre ciò che vuole, anche senza rispettare la stagionalità dei cibi che porta in tavola; anche la specie umana, però, possiede **ritmi biologici** e seguirli aiuta a mantenersi sani. Rispettare i ritmi biologici vuol dire anche rispettare la stagionalità dei cibi che si scelgono e dunque mangiare frutta e verdure di stagione. C'è poi anche una questione più ampia da non sottovalutare: mangiare verdure di stagione aiuta l'ambiente e l'economia, e questo, ancora una volta, si traduce in un vantaggio per l'uomo.

Verdura e frutta di stagione: più vitamine

La verdura e la frutta di stagione, soprattutto se si scelgono prodotti italiani o addirittura locali, impiegano molto *poco tempo dopo il raccolto* ad arrivare sulle nostre tavole e mantengono, quindi, un **contenuto più elevato di vitamine** rispetto a quelle coltivate fuori stagione che devono fare molta strada prima di raggiungerci. Il contenuto di vitamine, infatti, non rimane sempre invariato e si riduce con il tempo; quindi più lontani siamo dalla raccolta, meno vitamine conterranno frutta e verdura.

Verdure e frutta di stagione e varietà

Uno dei principi più importanti di una dieta sana ed equilibrata è la varietà. Consumare verdure e frutta di stagione ci aiuta a rispettare questo principio.

Se, infatti, ci nutriamo sempre di ciò che la natura ci offre in una determinata stagione, seguiremmo **un'alimentazione più sana e più varia**; non mangeremmo gli stessi vegetali tutto l'anno e impareremmo a cambiare e a seguire quei ritmi naturali e biologici di cui si parlava poc'anzi.

Non esiste un alimento che sia in grado da solo di soddisfare tutte le nostre esigenze nutritive. Quindi per essere sicuri di assumere tutti i nutrienti che ci sono necessari dobbiamo cercare di **variare il più possibile** le scelte e di combinare in maniera opportuna i diversi alimenti. In questo modo riusciremo anche a soddisfare maggiormente il gusto e combattere la monotonia dei sapori. Il "variare" assicura una maggiore protezione dello stato di salute, perché favorisce non soltanto un più completo apporto di vitamine e di minerali, ma anche una sufficiente ingestione di alcune sostanze naturali che svolgono in vari modi una funzione protettiva per l'organismo: ad esempio, le sostanze antiossidanti. Non avremo quindi bisogno di integrazioni della dieta con vitamine, minerali o altre sostanze nutritive. Infine variare ci può aiutare a diminuire l'ingestione di sostanze estranee eventualmente presenti in alcune tipologie di alimenti.

Mangiare frutta e verdure di stagione **fa bene anche al palato**: è infatti uno stimolo a provare sempre sapori e ricette diversi.

Infine, **aiuta a risparmiare**: sappiamo bene come i costi delle primizie siano estremamente più elevati rispetto a quelli del prodotto stagionale e questo sia per i costi di produzione che per quelli di trasporto.

Frutta e verdura di stagione.
Ecco cosa puoi consigliare ai Soci e clienti in questo momento:

Broccoli

Ricchissimi di antiossidanti (vitamina C) proteggono dall'invecchiamento cellulare, aiutano la circolazione del sangue. Aiutano anche a mantenere elastica la pelle.



Spinaci

Hanno proprietà antiossidanti. Ricchi di acido folico, vitamina A e C. Contengono anche ferro e sono ricchi di fibre.

Cipollina bianca

Combatte l'invecchiamento e aiuta il cuore. Ricca di vitamina B, C e fibre. Ha funzione diuretica e depurativa, contiene antiossidanti e aiuta a prevenire l'invecchiamento cutaneo e cellulare.



Asparago

Aiuta l'organismo a disintossicarsi. Ricco di acido folico e sali minerali. Ha effetto diuretico, contro la ritenzione idrica. Ricco di vitamine e di sali minerali calcio e potassio.

Ravanello

Ha un basso contenuto di calorie, quindi aiuta a diminuire il senso di fame. Ricco di vitamina C, potassio e ferro. Favorisce il relax.



Carciofo

Contiene ferro e ha molte fibre. Ricchissimo inoltre di minerali e vitamine. Favorisce la produzione e la secrezione di bile; contribuisce a contenere il livello di colesterolo e di zucchero nel sangue.

Kiwi

Facilita le funzioni intestinali. Ricco di acido proteico, vitamina E e fibre.



Arancia

Ricchi di vitamina A e C e una larga parte del gruppo B. Prevengono raffreddori e malattie da raffreddamento. Sono molto importanti per la ricostituzione del collagene del tessuto connettivo.

Fragole

Ricche di vitamine soprattutto C e di antiossidanti, aiutano contro la ritenzione idrica, hanno proprietà depurative e lassative.



CosmEtico



In gara al Coop Contest, il progetto si pone l'obiettivo di realizzare un concept store con tutti prodotti bio per la cura del corpo.

"Avevo un'idea di partenza ma era già stata sviluppata negli anni passati. Ho scelto quindi di entrare a far parte del progetto CosmEtico" racconta **Sara Landucci, del Patrimonio Immobiliare**, che si dichiara molto soddisfatta di questa avventura. "Il Contest è una bella esperienza, molto divertente, che esula dalla routine del lavoro. È un'opportunità che la Cooperativa mi sta dando, per cui è giusto sfruttarla in pieno".

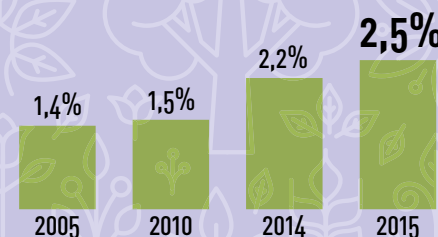
Cos'è CosmEtico?

CosmEtico è un piccolo negozio di pochi metri quadri. Il primo concept store è stato pensato per la galleria San Federico di Torino in centro, zona di passaggio, molto frequentata anche da turisti. A distanza di pochi metri si trova il Fiorfood, l'innovativo negozio dedicato ai prodotti Fior Fiore. Abbiamo intenzione poi di estendere il format in tutta la penisola.



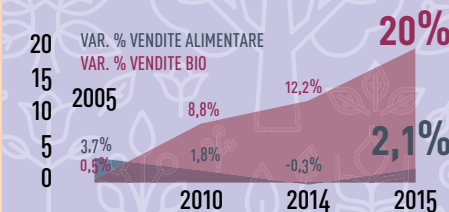
BIO: FATTURATO RADDOPPIATO IN 10 ANNI, ORA VALE IL 2,5% DELLE VENDITE ALIMENTARI

(% SU TOTALE ALIMENTARI)



IL BIO CRESCE DEL 20% L'ANNO

(VAR. % SULL'ANNO PRECEDENTE, IPER+SUPER, PRODOTTI A PESO IMPOSTO)



Siete in fase di progettazione ma avete già le idee chiare. Cosa avete intenzione di vendere in questo negozio?

Tutti i prodotti per la cosmetica e la cura del corpo Viviverde, dando spazio anche alla linea uomo che al momento non è presente nell'assortimento.

Vogliamo creare inoltre una linea make up interamente biologica che rispetta tutti gli standard etici e le certificazioni necessarie. Infine, offriremo una serie di **servizi come l'analisi del capello, della pelle** e un tavolo multisensoriale dove abbinare le fragranze dei profumi adattandole al tipo di pelle, una consulenza make up con l'ideazione di corsi appositi di trucco.

Al giorno d'oggi le persone sono sempre

più attente a ciò che si mettono sul viso, è un settore in crescita.

Come avete immaginato il layout?

Il negozio deve rispecchiare il biologico, un **ambiente verde**, caldo, con il legno a fare da cornice.

Chi fa parte di CosmEtico?

Oltre a me fanno parte del gruppo Giovanni Accurso, Ornella Carpinteri e Stefania Gligliotti (Novacoop), Marica Sorrentino e Fabio Pettini (Coop Lombardia), Paola Manca e Sara Menditto (Alleanza 3.0). È una **bellissima esperienza** perché mi fa conoscere altri colleghi di realtà diverse dalla nostra.



I colleghi che fanno parte di CosmEtico.

Il punto vendita di Grassina compie un anno

Ha spento la sua prima candelina il negozio di Grassina. **Il compleanno è stato festeggiato con una bella torta insieme a Soci e clienti.** Tante iniziative promozionali a far da contorno a questo evento.

ABBIAMO PENSATO PER TE...

<p>Sconto 20% NEI REPARTI FRESCHI E FRESCHISSIMI</p> <p>LUNEDÌ 7 MARZO gastronomia - ortofrutta - carni rosse - avicunicolo pesce - forneria - pasticceria</p> <p>MARTEDÌ 8 MARZO gastronomia</p> <p>MERCOLEDÌ 9 MARZO ortofrutta</p> <p>GIOVEDÌ 10 MARZO carni rosse e avicunicolo</p> <p>VENERDÌ 11 MARZO pesce</p> <p>SABATO 12 MARZO forneria e pasticceria</p>	<p>Doppio punto sulla spesa NEI GIORNI:</p> <p>LUNEDÌ 14 MARZO MARTEDÌ 15 MARZO MERCOLEDÌ 16 MARZO</p>
--	--

È stata anche l'occasione per presentare alcune modifiche del layout, effettuate grazie anche a una **campagna di ascolto che ha coinvolto Soci e lavoratori del pdv.** "È stato semplificato il percorso di spesa per una maggior fruibilità, il negozio è spazioso, i ge-



neri vari e latticini hanno acquistato maggior visibilità" racconta Libero Galligani, Direttore del punto vendita. **"È un piacere girarlo con il carrello.** I Soci sono molto contenti poiché hanno ben recepito questi piccoli cambiamenti".



*Nella foto:
Libero Galligani, Capo negozio;
Dario Ninci, Assistente salumi e latticini, surgelati e ortofrutta;
Floriana Alfieri, Assistente generi vari;
Laura Spinelli, Assistente gastronomia, forneria, macelleria.*

METTI IN CAMPO IL CUORE



Campioni del Cuore vs Nazionale Cantanti



Partecipa anche tu!
Il ricavato verrà devoluto in sostegno ai progetti del Movimento Shalom in Africa.
Puoi acquistare i biglietti presso il box office.
Per ogni biglietto acquistato vengono accreditati 200 punti sulla tua carta Socio.

SCUOLA - CURE MEDICHE
ACQUA POTABILE - ALIMENTAZIONE
PER I BAMBINI IN AFRICA

COMPRA IL BIGLIETTO



SABATO 23 APRILE 2016

ORE 20,45 STADIO CASTELLANI EMPOLI



www.movimentoshalom.org
shalom@movimento-shalom.org
tel. 0571-400462



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@unicopfirenze.coop.it