

festività 2016/2017



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

IN PRIMO PIANO

Le principali iniziative
del 2016

pag.
02

Prestito sociale:
nuova disposizione
di Banca d'Italia

pag.
06

L'APPROFONDIMENTO

Al via gli assaggi
sul prodotto a marchio Coop
da parte dei lavoratori

pag.
07

SALUTE E BENESSERE

10 alimenti importanti
per prevenire i malanni
di stagione

pag.
10

DAI PUNTI VENDITA

Rinnovati i negozi di
Montelupo, Monsummano
e Poggibonsi

pag.
12

SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO

L'ora della sicurezza dedicata
al rispetto delle regole

pag.
17

SOLIDARIETÀ

Il viaggio in Burkina
raccontato da un
nostro collega

pag.
18

Sosteniamo
le popolazioni
in difficoltà

pag.
19

Ripercorriamo le principali iniziative del 2016

Tutto il 2016 è stato costellato da numerose iniziative.

LE PRINCIPALI INIZIATIVE COMMERCIALI



TUTELA TOTALE

È proseguita la campagna Tutela Totale, l'importante iniziativa, nata nel 2014, che ha visto il ribasso dei prezzi di oltre 3.000 prodotti di largo e generale consumo. Un impegno quotidiano che Unicoop Firenze intende portare avanti con impegno e determinazione.



SCEGLI TU

È proseguita l'iniziativa Scegli tu che ha visto importanti sconti sul Prodotto a marchio, di Grandi Marche e di alcune categorie di prodotti.



COLLEZIONAMENTI

L'anno è iniziato con il collezionamento degli articoli IVV, per proseguire con le coloratissime tazzine e bicchieri Guzzini, le pirofile Tognana e i calici RCR.

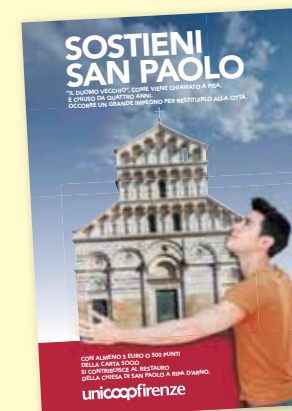


LA RACCOLTA PUNTI 2016-2017

Tante iniziative per i Soci all'insegna del divertimento e della cultura, ma anche del tempo libero. Il catalogo 2016-2017 contiene al proprio interno tante opportunità sull'utilizzo dei punti accumulati nella propria carta Soci.

SOSTEGNO AL TERRITORIO

Mettere al centro il territorio è uno dei punti cardine della nostra missione. Questo legame viene espresso sia dal punto di vista della crescita economica delle imprese e conseguentemente dell'occupazione, sia del sostegno in ambito sociale e culturale.



SOSTIENI SAN PAOLO

Dopo Abbraccia il battistero, quest'anno è stata la volta di Sostieni San Paolo. La Cooperativa, attraverso una campagna di mecenatismo popolare, ha sostenuto il restauro della chiesa di San Paolo a Ripa D'Arno (o Duomo vecchio di Pisa).

SPECIALE TOSCANA (A MAGGIO E FINE OTTOBRE)

Nel corso del 2016 ci sono state due grandi campagne con sconti importanti sull'acquisto di prodotti locali.



UNICOOP E MUKKI PER IL MEYER

A Natale anche il latte diventa più buono. Per ogni bottiglia Mukki edizione speciale Meyer venduta, 1 € devoluto all'ospedale pediatrico.

ARNO 2016

TRA STORIA E NATURA

Nel 50° anniversario dell'alluvione, una mappa dei luoghi della memoria e una mostra che ha toccato i negozi Coop.fi e le Sezioni Soci.

SOSTEGNO ALLA SCUOLA



CRESCIAMO INSIEME

Dal 25 agosto al 2 novembre, abbiamo aiutato le scuole del nostro territorio attraverso un progetto commerciale, di alto contenuto sociale. Più di 2.000 scuole iscritte e 7.028.835 buoni caricati (dati aggiornati al 15/12).



PROPOSTE EDUCATIVE

Ogni anno, dal 1982, Unicoop Firenze organizza e realizza proposte educative che coinvolgono migliaia di classi delle scuole primarie, medie e superiori. Tra i temi trattati, l'alimentazione, la legalità e la sostenibilità ambientale.

LA COLLABORAZIONE CON AIRALZH, NASCE NON TI SCORDAR DI TE

In alcuni mesi dell'anno, acquistando un prodotto "testimonial" della campagna, Soci e clienti hanno concorso a sostenere la ricerca sull'Alzheimer, una patologia, purtroppo, in grande crescita e un problema reale per molte famiglie.



Desideriamo ringraziare tutti i lavoratori di Unicoop Firenze che hanno gestito le varie iniziative in maniera professionale e preparata.

NASCE IL NUOVO PRODOTTO A MARCHIO



È stato, ed è tuttora uno degli eventi cruciali: il nuovo prodotto a marchio è entrato nei nostri punti vendita e ci ha visti protagonisti di un'intensa campagna di comunicazione nei confronti dei nostri Soci e clienti.



Il nuovo prodotto a marchio ha visto la nascita di nuove linee, come ad esempio Origine, che si pone l'obiettivo di valorizzare l'esperienza di Coop sulla conoscenza e sul controllo delle filiere considerate più a rischio.



Prestito sociale: nuova disposizione di Banca d'Italia

Dal 1° gennaio 2017 entrerà in vigore la **nuova disposizione di Banca d'Italia** in merito al prestito sociale.

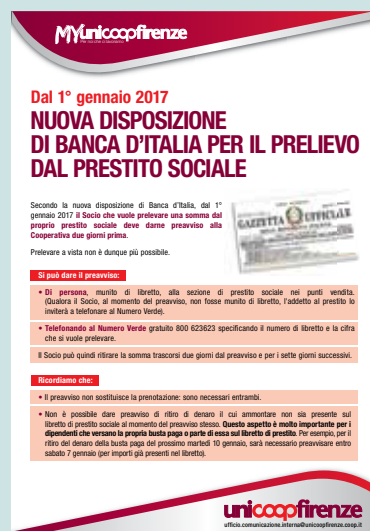
Tale disposizione prevede che il Socio non possa più prelevare contestualmente alla richiesta, ma occorre un **preavviso** prima di ritirare la somma dal proprio libretto di prestito sociale.

Quindi, dal 1° gennaio 2017, il Socio che vuole prelevare una somma dal proprio prestito sociale dovrà comunicarlo alla Cooperativa **due giorni prima**.

Non è più possibile prelevare a vista. La Cooperativa deve rispettare questa disposizione.

Come il Socio comunica il preavviso?

- di persona, munito di libretto, alla sezione di prestito sociale nei punti di vendita. (Qualora il Socio, al momento del preavviso, non fosse munito di libretto, l'addetto al prestito lo inviterà a telefonare al Numero Verde).
- telefonando al Numero Verde gratuito 800 623 623, specificando il numero di libretto e la cifra che intende prelevare.



Il Numero Verde è attivo negli stessi orari di apertura del prestito sociale:

LUN - SAB	9,00-12,30 / 16,00-19,00
MER	9,00-12,30

Trascorsi due giorni dal preavviso e per i sette giorni successivi, si potrà ritirare la somma.

Il preavviso è obbligatorio qualunque sia l'importo da prelevare (la prenotazione invece avviene come è sempre stato).

Non è possibile dare preavviso di ritiro di denaro il cui ammontare non sia presente nel libretto di prestito sociale al momento del preavviso. Questo aspetto è molto importante per i colleghi che versano la propria busta paga o parte di essa nel libretto di prestito. Per esempio si ricorda loro che per il ritiro del denaro della busta paga del prossimo martedì 10 gennaio sarà necessario preavvisare entro sabato 7 gennaio (per importi già presenti nel libretto).

Gli assaggi dei prodotti a marchio Coop da parte dei lavoratori di Unicoop Firenze

Il prodotto a marchio Coop ha un ruolo fondamentale nella strategia della nostra Cooperativa poiché è espressione concreta della nostra missione in termini di qualità, convenienza, sicurezza e rispetto dell'ambiente.

È per questo motivo che la Cooperativa ritiene di essenziale importanza monitorare il livello di qualità di questi prodotti, **attraverso il coinvolgimento dei suoi dipendenti** che, come consumatori e protagonisti attivi dell'iniziativa, hanno la possibilità di dare un grande contributo a questa ricerca.

A novembre è partita questa iniziativa. Coloro che hanno espresso la volontà di partecipare, avranno la possibilità di assaggiare i prodotti proposti e darne un giudizio. Tra gli obiettivi c'è anche quello di sviluppare e migliorare la conoscenza sul nostro prodotto a marchio.

Il progetto è iniziato in fase di test e partirà a gennaio accompagnandoci per tutto l'anno 2017.

Le risposte di ogni partecipante saranno fondamentali per aiutare la Cooperativa a monitorare la qualità dei nostri prodotti e a migliorarli nel caso ce ne sia la necessità. Più lavoratori saranno disposti a partecipare e più la nostra Cooperativa avrà modo di migliorarsi in termini di qualità. È dunque molto importante mettersi in gioco e rendersi partecipi attivamente in un progetto che porta avanti una delle nostre missioni più importanti, ovvero quella di offrire ai nostri Soci e clienti prodotti di qualità alle migliori condizioni possibili.



Sei interessata/o a partecipare?

Se non sei ancora iscritto all'iniziativa puoi farlo inviando una mail a infoassaggi@unicoopfirenze.coop.it oppure inquadrando il **QR Code** con il tuo smartphone.

Ricorda che non acconsentendo alle normative sulla privacy non sarà possibile partecipare agli assaggi. Ogni volta che verrà proposto un nuovo prodotto per l'assaggio, riceverai una mail dove potrai indicare il punto vendita in cui ritirare il buono che ti permetterà di prendere il prodotto gratuitamente. Una volta effettuato l'assaggio, dovrai compilare un questionario online che ti arriverà via mail, in cui potrai esprimere il tuo giudizio sul prodotto.



Scopri l'ortofrutta

ECCO COSA PUOI CONSIGLIARE AI SOCI E CLIENTI IN QUESTO MOMENTO

FRUTTA



Mandarini, Clementine, Clementine Nova, Arance rosse varietà Tarocco e Moro (fine gennaio)
Arance bionde Navel e in sostituzione Washington Navel



Kiwi Italia (novembre)



Mele



Pere

VERDURA



Cavoli



Finocchi



Verdure da cuocere



Radicchi



Carciofi

IL TREND IN CRESCITA

KIWI GIALLO



Il "Golden kiwi" si caratterizza per la **buccia giallo-verde** e per l'assenza della peluria che invece possiede il kiwi tradizionale. È un frutto nutriente ad alto contenuto sia di vitamina C sia di fibre, è fonte naturale di potassio e contiene enzimi naturali che favoriscono la digestione.

Ha una **polpa molto dolce e succosa** con un retrogusto di limone; può essere usato nelle macedonie, come base per i cocktail ed è perfetto abbinato a formaggi saporiti.

Il kiwi giallo è molto buono anche per realizzare delle bevande: frullate due kiwi gialli

e una mela, poi aggiungete qualche cubetto di ghiaccio insieme a qualche goccia di sciroppo alla menta e avrete un drink sfizioso. **Per un aperitivo alternativo**, invece, tagliate a cubetti regolari alcuni kiwi, conditeli con olio extra vergine d'oliva e avvolgete ciascun pezzetto in una fettina di prosciutto crudo di Parma.

TI PARLIAMO DI...

PATATE DELLA SILA



Questa patata nasce in Calabria sull'Altopiano della Sila. La zona in cui cresce è caratterizzata da un **terreno ricco di potassio** che, insieme a un clima estremamente secco d'estate e freddo d'inverno, permette di ottenere una crescita dei tuberi costante e quindi una maturazione ottimale. Inoltre, **l'irrigazione avviene con acqua di sorgente** e i trattamenti sono ridotti al minimo poiché, grazie alle caratteristiche climatiche, gli attacchi dei parassiti sono estremamente rari. Ha una buccia molto resistente, una **polpa compatta**, un sapore ben marcato ed è ottima per cucinare, in particolare per la frittura.

LA RICETTA:

Patate 'mpacchiuse

Solitamente usate come antipasto, magari servite insieme a sottoli, salumi e formaggi tipici del luogo.

INGREDIENTI:

4 grosse patate della Sila IGP, 1 cipolla di Tropea, 100 g di funghi porcini, olio extravergine di oliva q.b., 1 spicchio d'aglio, sale q.b., peperoncino fresco o in scaglie (opzionale).

PREPARAZIONE

Pulite i funghi, tagliateli a fettine e sbucciate e affettate anche la cipolla di Tropea. Lavate le patate della Sila IGP, pelatele e tagliatele a rondelle non troppo sottili. In una padella capiente versate un filo d'olio extravergine di d'oliva e fatevi dorare lo spicchio d'aglio. Eliminate l'aglio e **aggiungete nella padella le patate**, aggiustate di sale e se volete aggiungete anche il peperoncino piccante, infine coprite la padella con il coperchio. A metà cottura aggiungete i funghi e la cipolla, mescolate le patate in modo da amalgamarle con gli altri ingredienti e girarle dal lato non cotto, ricoprite e fate cuocere ancora. Le patate 'mpacchiuse sono pronte quando saranno appiccicate tra di loro e ben dorate su tutti i lati, quindi controllate di tanto in tanto la cottura e giratele ancora se necessario, ma non troppo spesso per evitare che si rompano. Scolate le patate dall'olio sollevandole con una schiumarola e servitele ben calde.

10 alimenti che possono aiutare a combattere alcune malattie di stagione

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

L'alimentazione è uno strumento fondamentale per prevenire influenze "stagionali" che si presentano frequentemente con l'arrivo del primo freddo. Esistono infatti alcuni alimenti che più di altri ci aiutano a tenere alla larga i sintomi influenzali rafforzando le nostre difese immunitarie.

Ricordiamo che la frutta e la verdura in genere sono ricche di minerali, vitamine e microelementi essenziali per migliorare il nostro stato di salute; **l'importante è sceglierle di stagione**, meglio se di produzione locale, e **consumarle velocemente dopo l'acquisto**. La conservazione anche in frigorifero comporta infatti la diminuzione del contenuto di alcuni principi nutritivi. Attenzione si deve poi porre anche alle modalità di cottura delle verdure: meglio cuocerle a vapore o in poca acqua, per tempi brevi, senza aggiungere sale.



Lo **ZENZERO** ha azione antinfiammatoria e aiuta a **contrastare efficacemente la tosse** e le infiammazioni respiratorie. Si dimostra molto utile quando l'influenza si presenta con il classico mal di gola: infatti, in questi casi, si consiglia di mangiare un pezzetto di zenzero, poiché aiuterà ad alleviare il dolore. Si può mettere anche nel tè e nelle tisane. È utile non solo per la tosse e per l'influenza ma anche per la risoluzione di problemi di digestione e come anti nausea.



Il **MIELE** è stato sempre considerato come un vero e proprio farmaco per prevenire influenze o malattie. È anche e soprattutto un **ottimo sedativo per la tosse**: una tazza di latte o di tè con un bel cucchiaino di miele aiuta sicuramente ad alleviare tosse e mal di gola.



Il **CAVOLO** è ricco di vitamina A, un importante antiossidante che aumenta la capacità degli anticorpi di rispondere agli agenti invasori. È un antinfiammatorio naturale ricco di ferro, fibre e calcio; grazie alle sue sostanze benefiche aiuta il sistema immunitario a difendersi da attacchi di germi o batteri.



Le **CAROTE** contengono il betacarotene che risulta molto importante per rafforzare il sistema immunitario.



La **CURCUMA** è molto utile sia per prevenire sia per combattere i sintomi tipici da raffreddamento. Questa spezia contiene curcumina con caratteristiche antinfiammatorie e antiossidanti.



L'**ARANCIA** abbonda di vitamina C ed è un vero **toccasana** per il nostro organismo, poiché riesce ad apportare acqua, proteine, lipidi e fibre. La pellicola bianca che si trova sotto la buccia non è del tutto da scartare. La fibra contenuta in questa parte del frutto regola l'assorbimento degli zuccheri, dei grassi e delle proteine, e favorisce il transito intestinale.



I **CACHI** sono ricchi di vitamina C e sono anche una fonte di beta-carotene, precursore della vitamina A, due sostanze che insieme aiutano a proteggere e rinforzare il sistema immunitario. Inoltre **sono ricchissimi di potassio** e contengono altri sali minerali tra cui magnesio, fosforo, calcio e sodio. Hanno un'elevata percentuale di zuccheri (circa il 12%) e sono piuttosto ricchi di fibre alimentari. Sono un ottimo alimento che **aiuta a difenderci dalle infezioni alle vie respiratorie, dai raffreddamenti e dai primi virus invernali**.



Il **LIMONE** facilita l'**assorbimento del ferro** presente negli alimenti e a sua volta rafforza le difese naturali contro raffreddore, mal di gola e tosse per le vitamine che contiene nel succo. È da sempre considerato un valido aiuto contro il raffreddore e la tosse.



La **CIPOLLA** ha molte proprietà nutrizionali e benefiche. **Riesce a contrastare i batteri** che possono influire sulla nostra salute in inverno. Si dimostra di fatto un ottimo alleato naturale per prevenire l'influenza.



L'**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA** contiene acido oleico (acidi grassi monoinsaturi) e, soprattutto se appena franto, è ricco di polifenoli e di sostanze antiossidanti che permettono di **proteggere il nostro organismo dall'attacco dei radicali liberi** e che potrebbero aiutarci anche nella prevenzione delle malattie croniche (diabete, malattie cardiovascolari, etc.). Contiene vitamine E, K, A e D.

Ristrutturato il negozio di Montelupo

“Le tre parole che ci hanno guidato in questa ristrutturazione sono **sinergia, fruibilità e funzionalità**” ci spiega **Paolo Morandi, Direttore del negozio di Montelupo**, aperto con una veste tutta nuova il 16 novembre.



È un punto vendita completamente rinnovato: da dove siete partiti?

Siamo partiti ascoltando le esigenze dei nostri Soci ed è stata attivata anche una campagna di ascolto che ha coinvolto tutti i lavoratori.

Cosa è stato fatto a Montelupo?

Le principali richieste riguardavano la mancanza di spazi e un maggior assortimento di prodotti soprattutto sui generi vari, pls e surgelati.

A tal proposito il negozio è stato ingrandito di 250 mq (adesso è 1.500 mq) che sono stati dedicati sia ai reparti industriali che alla fruibilità. Oggi il Socio e cliente può fare la spesa con tutta la calma che vuole.

Sono stati **aumentati gli spazi tra le corsie**. Sono state ribassate le gondole per una miglior visuale e presa del prodotto.

Il negozio di Montelupo è gradevole e molto pratico.

La terza parola è sinergia...

Ho scelto questa parola soprattutto in funzione di chi lavora. Abbiamo creato delle **sinergie tra reparti** raggruppandoli come nel caso della forneria e gastronomia, macelleria e pescheria al fine di avere tempi di attesa minori al banco e una migliore efficienza nel lavoro.

Quali sono le novità?

Abbiamo introdotto l'area benessere con **prodotti salutistici** cercando di dare anche una risposta ai nuovi trend. Dai primi dati notiamo che stanno riscuotendo il favore dei Soci.

La nostra **cantina ha un'ampia selezione di vini**. Questo negozio è ubicato in una zona vocata alla viticoltura ed è sempre più visitato dai turisti.

Inoltre è aumentato il numero di casse self-service.

I lavoratori come hanno affrontato questa ristrutturazione?

Sono orgoglioso di gestire questo gruppo di lavoro. Grazie al loro impegno, alla loro motivazione e al loro entusiasmo siamo riusciti ad anticipare l'apertura del negozio.



Quali sono state le prime reazioni?

I nostri Soci sono rimasti impressionati dal nuovo negozio, soprattutto dalla pescheria. Sono contenti per la **fruibilità e la luminosità**.



Inoltre, sono molto soddisfatto dell'attività di formazione che è stata svolta in sinergia con l'ufficio di sede che ci ha seguito in maniera puntuale e professionale, permettendoci di rimotivare tutto il personale.

Adesso **stiamo raccogliendo i frutti che abbiamo seminato**.

La relazione con loro è molto importante, per questo tutti gli addetti si stanno adoperando per rendere l'esperienza di spesa più tranquilla e serena possibile.



Nuova veste per il negozio di Monsummano

Lo scorso mese ha aperto al pubblico il rinnovato punto vendita della cittadina termale. “È stata ottimizzata e migliorata l’esposizione dei prodotti freschi e freschissimi, grazie alla realizzazione di un’area dei freschi ampia e molto gradevole” racconta il **Direttore Francesco Baldi**. “Questo negozio è adatto per una spesa completa e veloce”.

Tutto è stato pensato per rendere l’esperienza di spesa agevole e funzionale, ampliando gli spazi dedicati ai clienti: “è un **negozio fruibile e accogliente**, le corsie sono più larghe” spiega sempre il Direttore, che si dichiara molto soddisfatto anche dal senso di modernità e originalità che si respira in tutto il punto vendita.



Altre novità che si possono trovare facendo la spesa?

Abbiamo ulteriormente sviluppato il legame tra il negozio e il territorio circostante. Inoltre sono stati aumentati in maniera rilevante gli assortimenti relativi ai prodotti biologici, pet food, chimica, casa e persona. Grande attenzione anche all’ambiente e al risparmio energetico con **l’illuminazione completamente convertita a led**.

Come è stato vissuto questo periodo dal gruppo di lavoro?

La ristrutturazione, che è stata affrontata con **impegno, disponibilità e capacità di misurarsi con il cambiamento**, ha visto tutti i lavoratori coinvolti nel riorganizzarsi mentalmente a nuovi spazi e nuove modalità operative, soprattutto nei confronti dei Soci e clienti che vengono costantemente supportati e guidati alla scoperta delle novità.

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

Sono contenti di ritrovarsi in un ambiente moderno, luminoso e con spazi più ampi e fruibili rispetto a quanto lo fossero in precedenza. **La loro esperienza di acquisto è migliorata. Ho osservato un particolare apprezzamento per il consolidamento dei rapporti con i fornitori del territorio limitrofo e toscano** e per lo sviluppo di settori in forte crescita sul mercato quali pet food, pet care, chimica, prodotti biologici, benessere e vegano.



Il negozio di Volterra compie 30 anni



30 anni e non sentirli. Sono stati giorni di festa nel punto vendita di Volterra che ha spento insieme a tutti i Soci e clienti le trenta candeline.

Punto centrale della storica cittadina dell’entroterra pisano, il negozio è stato completamente rinnovato lo scorso anno.

Ecco le foto scattate in occasione dei festeggiamenti.



Inaugurato il nuovo Centro*Poggibonsi

La ristrutturazione ha riguardato sia l'area di vendita che tutta la galleria commerciale.

Si rifà il look una delle realtà storiche della Cooperativa, un punto di riferimento per tutta la Valdelsa.

La ristrutturazione è durata un anno. Cosa è stato fatto nello specifico? Lo abbiamo chiesto al **Direttore Riccardo Bianchi**.



Quali sono le principali novità di Poggibonsi?

Abbiamo potenziato l'area dei freschi e rifatto il layout dei prodotti industriali con l'inserimento di referenze in linea con le richieste dei consumatori di oggi; abbiamo inoltre **aumentato la selezione di prodotti biologici e del territorio locale**.

In tutto il negozio, in special modo nella piazza dei freschi che troviamo subito all'ingresso, sono stati rivisti gli spazi per una maggior fruibilità. È stata creata un'**ampia area benessere** dove sono allocati tutti i prodotti per celiaci, di parafarmacia e tutti gli articoli per la cura della persona.

Inoltre sono stati rivisti gli spazi anche delle celle e dei magazzini.

La ristrutturazione ha interessato anche la galleria...

È stata completamente rinnovata con l'inserimento di punti luce naturali e illuminazione

completamente a led (così come nell'area di vendita). Sono stati rifatti i bagni, il parcheggio interrato e esterno.

All'esterno del parcheggio coperto è stata realizzata la zona **"Baco Gigi"**, le aree verdi sono state riformulate grazie al progetto O.A.S.I. che riguarda l'utilizzo di piante autoctone e adatte al nostro clima e rappresenta la nuova filosofia di selezione botanica dei centri commerciali di Unicoop Firenze.

Come è stato fatto per altri punti vendita, anche a Poggibonsi **è stato inserito "Olly"** per la raccolta dell'olio esausto.

Com'è andato il periodo di ristrutturazione e quali sono state le reazioni a caldo dei clienti?

La ristrutturazione è stata portata avanti nel rispetto dei clienti. **Il negozio non è mai stato chiuso e ha generato poco disagio alle persone**. Sono molto soddisfatto della voglia di far bene da parte dei lavoratori di Poggibonsi che hanno partecipato attivamente alla ristrutturazione, sintomo di un attaccamento importante al proprio negozio e, più in generale, alla Cooperativa.

Ringrazio anche i colleghi degli altri punti vendita che sono venuti a darci una mano.

All'inizio, i clienti sono apparsi un po' disorientati,



Le due foto sono state scattate da Andrea Fantauzzo.

ma posso affermare che hanno avuto un **grande e costante aiuto da parte dei lavoratori**. Questo momento è stato superato molto bene: le prime reazioni sono di apprezzamento soprattutto per lo spazio tra i corridoi e per la maggior ampiezza delle aree promozionali.

In poche parole come descriveresti questo punto vendita?

È un negozio bello, razionale ed efficiente, stiamo assistendo all'aumento di vendite dei prodotti locali, vegani e biologici. Sono segnali positivi che ci spingono a fare sempre meglio.

Costruiamo insieme una cultura della sicurezza e del rispetto delle regole

La sicurezza sul luogo di lavoro è un tema fondamentale per la nostra Cooperativa.

Unicoop Firenze si è impegnata su questa tematica attraverso varie iniziative tra cui l'introduzione dell'**ora della sicurezza**, all'interno del nostro contratto integrativo, che è diventata un appuntamento annuale e un momento di riflessione in cui vengono coinvolti tutti i dipendenti, al fine di costruire e consolidare una cultura della sicurezza che passa innanzitutto attraverso il **rispetto delle regole**.

Come abbiamo avuto modo di scrivere nel MYunicoop di ottobre, siamo convinti che **occorre parlare di sicurezza anche attraverso un approccio culturale**: il tempo che si dedica per diffondere tra tutti i lavoratori la consapevolezza dei diritti e doveri in tale ambito e sensibilizzarli all'attenzione verso se stessi e verso gli altri è sempre prezioso e importante.

A tal proposito, la discussione nell'ambito dell'ora della sicurezza verterà sulle seguenti macro-aree:

Banchine, piazzali

Stoccaggio e gestione merci

Lavorazioni reparto e attrezzature

Servizio al cliente e barriera casse

Emergenze e appalti interni

All'interno di queste aree vengono trattate regole su come comportarsi durante, per esempio, lo scarico merci, l'allestimento banchi, sull'uso di attrezzature taglienti o di cottura, sull'ordine e la pulizia dei luoghi di lavoro, sulla postura, la movimentazione dei carichi e il passaggio della merce in cassa e sulla gestione dell'evacuazione.

È questa la traccia data a ciascun Direttore a supporto dello svolgimento dell'ora della sicurezza. **L'obiettivo è di tenere alta l'attenzione sul rispetto delle regole e sul preservare un bene essenziale come la salute e la sicurezza dei lavoratori.**



“Ce l’abbiamo fatta ed è stata gioia”

L’apertura del panificio in Burkina raccontata dalle parole del nostro collega Francesco Guasti

Al ritorno dal primo viaggio in Burkina, dove è stato protagonista dell’apertura del nuovo panificio a Koupela, abbiamo incontrato **Francesco Guasti, Direttore del superstore di Gavinana**, che ci ha dato una propria testimonianza del lavoro svolto e delle tante emozioni che ha vissuto insieme agli altri nostri colleghi. “È stata un’esperienza unica, emozionante e profonda” ci dice subito Francesco.



Quali sono stati i momenti più belli e toccanti del viaggio?

Sicuramente tutte le volte che incontri i **bambini**, che giocano intorno a te, ridono e non vedono l’ora di toccarti, anche solo una mano. Emozione forte quando **abbiamo donato le magliette della fondazione** con una folla impazzita che premeva per prenderle, oppure quando abbiamo distribuito il pane il primo giorno dell’apertura, con



tutte le mani tese per riceverne un pezzo. Un momento molto forte e doloroso è stato quando **abbiamo visitato le cave**, dove lavorano 1.200 persone, quasi tutte donne, accompagnate dai loro figli: un inferno dantesco, odore acre di gomma bruciata, fumi neri che salgono, 40 gradi, pietre in testa che vengono portate per centinaia di metri, tanta tanta povertà e sofferenza.

Com’è stata l’inaugurazione? Come è stata vissuta sia dai colleghi che dalle persone del luogo?

Una liberazione, una gioia, un regalo. Ci sono state molte difficoltà ad aprire, diversi problemi con i forni, con la corrente, ma poi **ce l’abbiamo fatta e lì è stata la gioia**. Era presente tutto il paese.

Che cosa ti porti dietro dall’esperienza in Burkina?

Un grosso peso che voglio tenermi stretto e non mollare mai, così posso raccontarlo e sentirmelo sempre sulle spalle. **Possiamo e dobbiamo fare molto per questo popolo**, possiamo e dobbiamo fare molta solidarietà in generale, ne abbiamo la capacità e soprattutto abbiamo tante persone che come noi hanno voglia di fare.

Grazie Francesco



Sostegno alle popolazioni in difficoltà

Quest’anno ci siamo attivati immediatamente per aiutare le popolazioni colpite dal terribile terremoto. A novembre abbiamo contribuito a realizzare una scuola a Cittareale.



La scuola di Cittareale.

Adesso, Norcia

La Cooperativa ha raccolto 83.000,00€ alle casse che vanno a sommarsi ai 67.000,00€ donati dai lavoratori di Unicoop Firenze, a cui va il nostro ringraziamento.

Altri 50.000,00€ sono stati donati dalla Fondazione Il Cuore si Scioglie grazie alla raccolta fondi di metà dicembre.

Totale: 200.000,00 euro raccolti da Unicoop Firenze che, aggiunti ai 240.000,00 euro di Coop Centro Italia, serviranno per realizzare una scuola a Norcia che ospiterà 225 bambini e sarà pronta per il mese di febbraio.



Quest’anno la campagna di raccolta fondi nei punti vendita si svolgerà dal 12 al 18 dicembre e sosterrà il progetto di costruzione di una nuova scuola elementare a Norcia.

6 GENNAIO 2017 - OBIHALL

PARTECIPIAMO NUMEROSI ALLA NOSTRA MAGICA FESTA DELLA BEFANA!

Gaia Nanni e la Befana conducono
la festa dedicata ai bambini
e alle famiglie dei lavoratori
Unicoop Firenze.

La Compagnia delle Formiche
presenta in anteprima esclusiva
il musical

Pinocchio

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

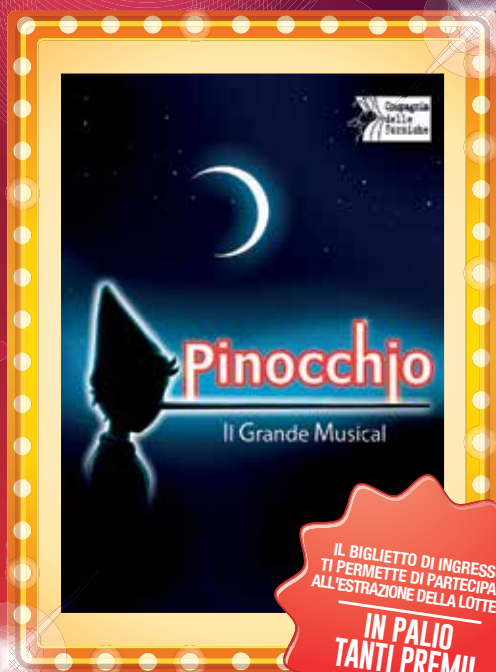
Inizio spettacolo ore 14.30

Ingresso adulti: 5 euro

Ingresso gratuito per i bambini
e una merenda offerta per tutti loro.

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

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



IL BIGLIETTO DI INGRESSO
TI PERMETTE DI PARTECIPARE
ALL'ESTRAZIONE DELLA LOTTERIA

**IN PALIO
TANTI PREMI!**

A cura dell'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".