



IL VALORE DI LAVORARE IN COOPERATIVA

Tutela del potere
di acquisto

Ambiente

Territorio

Solidarietà

Salute

LA TOSCANA E NOI,
L'IMPEGNO DI UNICOOP
FIRENZE PER IL TERRITORIO

P. 07

UNICOOP FIRENZE
A LUCCA COMICS & GAMES:
FIOR FIORE E MATER-BI
IN MOSTRA

P. 09

PRODOTTO A MARCHIO:
NASCE LA NUOVA LINEA
VINI TIPICI FIOR FIORE

P. 14

"MAI PIÙ DA SOLI":
LA CAMPAGNA 2017/2018
DELLA FONDAZIONE IL
CUORE SI SCIOGLIE

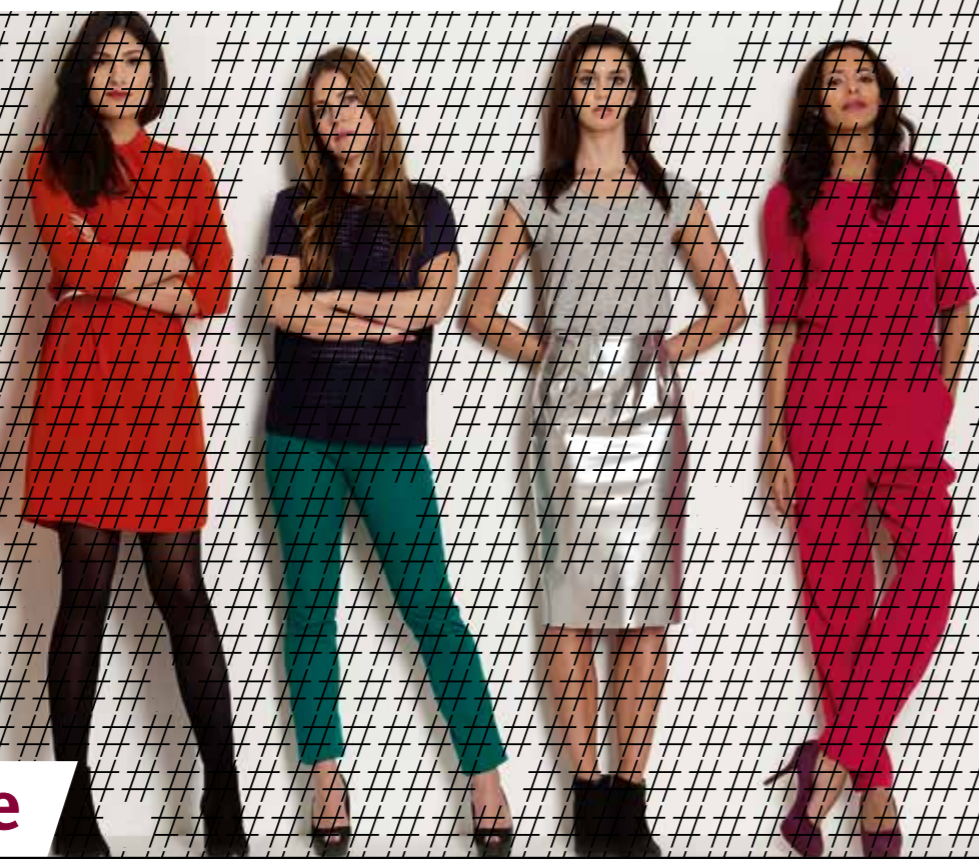
P. 22

VOGLIAMO ESSERE LIBERE DI NON AVERE PAURA

CONDIVIDI IL TUO PENSIERO
SU LIBEREDALLAPAURA.IT

#liberedallapaura

unicopfirenze



La campagna di sensibilizzazione di Unicoop Firenze

In occasione della giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne che si è celebrata il 25 novembre, **Unicoop Firenze** ha lanciato una campagna per sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema delle molestie, dello stalking e della violenza sulle donne, problematica che si consuma soprattutto tra le mura domestiche.

#liberedallapaura è il filo conduttore della campagna e delle iniziative che vogliono puntare i riflettori sul tema e sulla necessità di una reazione individuale e collettiva a un fenomeno troppo spesso al centro delle cronache, in tutte le sue differenti tipologie di violenza fisica, psicologica e economica.

Dal 25 novembre è quindi attivo www.liberedallapaura.it, il nuovo sito sul quale sarà possibile dare il proprio contributo, scrivendo una frase sul tema della libertà di essere donna. Le frasi e i contributi saranno raccolti e restituiti come raccolta disponibile sul sito, insieme a altri materiali relativi all'iniziativa 2016 "Parla con lei", sul tema del rapporto uomo donna.

Il convegno organizzato all'interno di Unicoop Firenze

La nostra Cooperativa è da sempre impegnata a sviluppare e diffondere una cultura basata sul rispetto della persona e sulla prevenzione di qualsiasi comportamento, consapevole o inconsapevole, a connotazione sessuale.

A due anni dall'adozione da parte della Cooperativa del "Codice di Condotta per la prevenzione e la lotta ai fenomeni di molestie sessuali", lunedì 27 novembre 2017, è stato organizzato il convegno "Un approccio culturale per la prevenzione e la lotta ai fenomeni di molestie sessuali sul luogo di lavoro" con l'obiettivo di confrontarsi in merito alle prospettive future. Gli strumenti finora adottati dalla Cooperativa in materia sono stati: il Codice Antimolestie sopracitato e il "Vademecum per il Benessere e la Qualità delle Relazioni sul Lavoro".

Al convegno hanno preso parte quasi tutti i Direttori di punto vendita. L'evento ha visto la partecipazione della componente sindacale della Commissione Pari Opportunità, attiva in Unicoop Firenze dal 2015, la Consigliera di Fiducia della Commissione Interna, l'avvocata Marina Bianco, e il Vice Presidente di Unicoop Firenze, Michele Palatresi, per svolgere una riflessione sul tema con riferimenti sia all'interno che all'esterno della nostra Cooperativa. A questa occasione di confronto, che in modo diverso si ripete dal 2015, continueremo a dar seguito per tenere alta l'attenzione su un tema di pressante attualità.

INDICE

N° 43 - Novembre/Dicembre 2017

IN PRIMO PIANO

IL VALORE DELLA CONSAPEVOLEZZA: CONOSCERE E SOSTENERE LA DISTINTIVITÀ DI UNICOOP FIRENZE	04
--	----

L'APPROFONDIMENTO

"LA TOSCANA E NOI": AL TEATRO DELLA PERGOLA VA IN SCENA L'IMPEGNO DELLA COOPERATIVA PER IL TERRITORIO	07
UNICOOP FIRENZE A LUCCA COMICS & GAMES: FIOR FIORE E MATER-BI IN MOSTRA	09
NASCE LA NUOVA LINEA VINI TIPICI FIOR FIORE I NOSTRI DOCUMENTI A PORTATA DI CLICK	14

L'INIZIATIVA

GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO COOP: I RISULTATI DEL DETERSIVO PER PIATTI VIVIVERDE, CANESTRELLI FIOR FIORE, BIRRA BENE.SÌ SENZA GLUTINE È ARRIVATA LA CARTA GRANDE CINEMA AL VIA LA CAMPAGNA ABBRACCIA EMPOLI	11
	19
	20

SCOPRI L'ORTOFRUTTA

PARLIAMO DI... RACCOLTA MELE 2017 IL TREND IN CRESCITA: IL BERGAMOTTO	12
---	----

DAI PUNTI VENDITA

COMPLEANNO DI SANSEPOLCRO	18
COMPLEANNO DI SAN CASCIANO	18

SOLIDARIETÀ

A CITTAREALE UN POLIAMBULATORIO TUTTO TOSCANO	21
ALIMENTA LA SOLIDARIETÀ	22
"MAI PIU' DA SOLI": LA CAMPAGNA 2017/2018 DELLA FONDAZIONE IL CUORE SI SCIOLIE	22



IL VALORE DELLA CONSAPEVOLEZZA: CONOSCERE E SOSTENERE LA DISTINTIVITÀ DI UNICOOP FIRENZE

In più occasioni i vertici della Cooperativa hanno posto l'accento sull'importanza della consapevolezza. Questo concetto può essere declinato sotto diversi aspetti:

- **Consapevolezza** della realtà in cui si lavora e dell'importanza di contribuire svolgendo il proprio lavoro con coscienza.

Lo stato di salute di Unicoop Firenze è buono ma se vogliamo affrontare il futuro mantenendo una posizione di primato dobbiamo prestare attenzione alle nostre azioni quotidiane, impegnandoci a eliminare ogni forma di spreco e a ridurre i costi. Per questo tutti i lavoratori della Cooperativa devono mettere in atto un cambiamento, chiedersi cosa poter fare in più. Ognuno per la propria parte si deve sentire investito della responsabilità di fare al meglio il proprio lavoro, anche portando avanti dei cambiamenti piccoli ma significativi. Dobbiamo soffermarci a chiederci: "Come posso svolgere meglio il mio lavoro, in squadra con i miei colleghi?". Noi come lavoratori dobbiamo essere i primi a elevarci a tutela del nostro posto di lavoro partecipando al raggiungimento degli obiettivi della Cooperativa e supportando l'impresa durante i momenti salienti.

- **Consapevolezza** di cosa ci sta intorno, del contesto in cui viviamo, di come si muove la concorrenza e delle sfide che ci pone.

Occorre operare meglio dei concorrenti e arrivare sempre per primi mantenendo la nostra distintività e il nostro primato. Questo significa agire in coerenza con la nostra missione, facendo nostri i principi di convenienza, qualità, sicurezza, salute,

tutela dell'ambiente e del territorio. Dobbiamo essere consapevoli che lavorare in un supermercato della Cooperativa non è affatto come stare in un qualsiasi negozio della concorrenza. Cooperare non vuol dire avere un lavoro in comune, ma lavorare insieme, sentirsi insieme, nella condivisione di obiettivi, valori e impegni. Nel nostro DNA è presente infatti una componente etica e valoriale che manca nei nostri competitor.

- **Consapevolezza** delle esigenze delle persone, i nuovi stili alimentari, le abitudini di consumo e i bisogni di una società come la nostra, in costante evoluzione.

È fondamentale migliorare la qualità della relazione con il Socio e cliente, avendo chiaro il valore del proprio lavoro per conquistare la sua fiducia. Per fare questo è importante raggiungere un alto grado di consapevolezza del contesto in cui il Socio e cliente si muove, conoscere i suoi bisogni e cercare di soddisfarli al meglio.

- **Consapevolezza** del contesto e del momento di crisi storica ed economica che stiamo vivendo.

È importante rendersi conto del contesto esterno caratterizzato da alti livelli di disoccupazione, dalla messa in discussione dei posti di lavoro da parte della concorrenza, da aziende che ogni anno entrano in crisi.

Questa consapevolezza è fondamentale per continuare a essere protagonisti dello sviluppo economico e sociale della nostra Cooperativa e del nostro territorio di appartenenza.

L'IMPORTANZA DELLA PARTECIPAZIONE

In questo contesto occorre che ognuno sia consapevole dell'importanza di fare la sua parte per il raggiungimento degli obiettivi comuni. Dal canto suo la Cooperativa si impegna a sviluppare un modello partecipativo di impresa, stimolando e coinvolgendo le persone per contribuire all'aumento della loro conoscenza e consapevolezza e per renderle più motivate nello svolgimento del proprio lavoro. In questo modo la Cooperativa, a sua volta, si arricchisce della visione e del pensiero dei suoi lavoratori, in uno scambio di valore reciproco.

LA SFIDA ECONOMICA E SOCIALE

La tutela del potere di acquisto dei Soci, per offrire i migliori prodotti al miglior prezzo, il sostegno al territorio e alle realtà locali dal punto di vista sociale, culturale e ambientale oltre che economico e di indotto occupazionale, sono le importanti declinazioni della nostra missione. Ma non dimentichiamoci che siamo un'impresa che deve saper stare sul mercato ed essere redditiva e che sceglie di farlo cercando di tenere insieme le diverse esigenze che si trova di fronte. Un esempio di questo è la decisione sulle chiusure domenicali dove, a differenza della concorrenza che ha come obiettivo unico ed esclusivo il profitto, la Cooperativa si è fatta carico di sostenere il delicato equilibrio tra la qualità del servizio al Socio, la sostenibilità sul fronte delle vendite e l'impatto sui lavoratori, tenendo bene a mente l'aspetto etico e sociale della persona e dei suoi interessi.



Queste le parole di Daniela Mori, presidente del Consiglio di Sorveglianza, durante l'ultima assemblea dei Soci a giugno 2017:

"Le ragioni di questa scelta affondano nella nostra visione della società, nell'obbligo di tenere in equilibrio etica ed economia, valori e scelte commerciali. La nostra posizione, che

rispetta e dà risposta ai bisogni, non espande a dismisura la soddisfazione di questi senza porre un limite. Non accontenteremo tutti ma abbiamo scelto, abbiamo preso una posizione. Perderemo un vantaggio competitivo? Non crediamo ma ci assumiamo il rischio, rilanciando una redistribuzione della spesa negli altri giorni e attività culturali e sociali per

la domenica. Siamo una società di persone e non di capitali". E ancora: "Sostenere la nostra distintività significa proprio questo: esprimere nell'azione economica e sociale il nostro tratto, la nostra visione della società, che viene prima del mercato. Significa saper leggere le richieste che emergono da una società che sta cambiando e saperle anticipare".

IL REPORTER.IT del 26 ottobre 2017

QUEI SUPERMERCATI APERTI ANCHE DI NOTTE

Firenze e la febbre della 'spesa di sera': i primi supermercati testano l'apertura anche nel cuore della notte, fino alle 24, mentre c'è chi pensa a sperimentare il servizio 24 ore su 24 ➡ Gianni Carpini

I supermercati di Firenze sono aperti anche di notte? Gli smemorati dell'ultimo minuto entrano trafelati per comprare un litro di latte e poco più, accanto a loro c'è chi ha deciso di sfruttare la tranquillità serale per riempire la dispensa.

Il carrello della spesa viaggia 'sotto la luna' e presto anche da noi potrebbe sbarcare la formula no-stop: piccoli supermercati delle grandi insegne aperti nella zona centrale di Firenze non solo la notte ma 24 ore su 27.7 giorni su 7.

Negli ultimi anni le lancette dell'orario di chiusura dei supermarket si sono lentamente spostate in avanti e oggi hanno superato la soglia psicologica delle 9 di sera, provocando la levata di scudi dei sindacati da sempre contrari all'idea del servizio notturno.

I SUPERMERCATI DI FIRENZE APERTI DI NOTTE

Il format degli acquisti **by night** sbarca in centro e in periferia, senza troppe distinzioni. Vicino al cuore di Firenze, in via il Prato e in via Ginori, due piccoli supermercati battenti bandiera "Carrefour Express" sono aperti fino a mezzanotte, tutti i giorni, domenica compresa, ma la grande C sta "prendendo in considerazione molto seriamente", dicono dagli uffici milanesi, la possibilità di testare l'apertura h24 in alcuni mini-store fiorentini, come già fatto in altre grandi città.

La febbre della "spesa di sera" ha contagiato pure Pam, che dalla scorsa estate sta sperimentando l'apertura fino a mezzanotte, dal lunedì al sabato, del negozio dell'isolotto (via Francavilla), mentre i tre nuovi mini-market "Pam local" aperti nella zona centrale restano attivi ogni giorno fino alle 22. Un altro big del settore, Esselunga, sta tastando il terreno con due "pesi massimi", i supermarket di Novoli e Galluzzo, che abbassano la saracinesca alle dieci di sera dal lunedì al sabato.

E CHI STA VALUTANDO

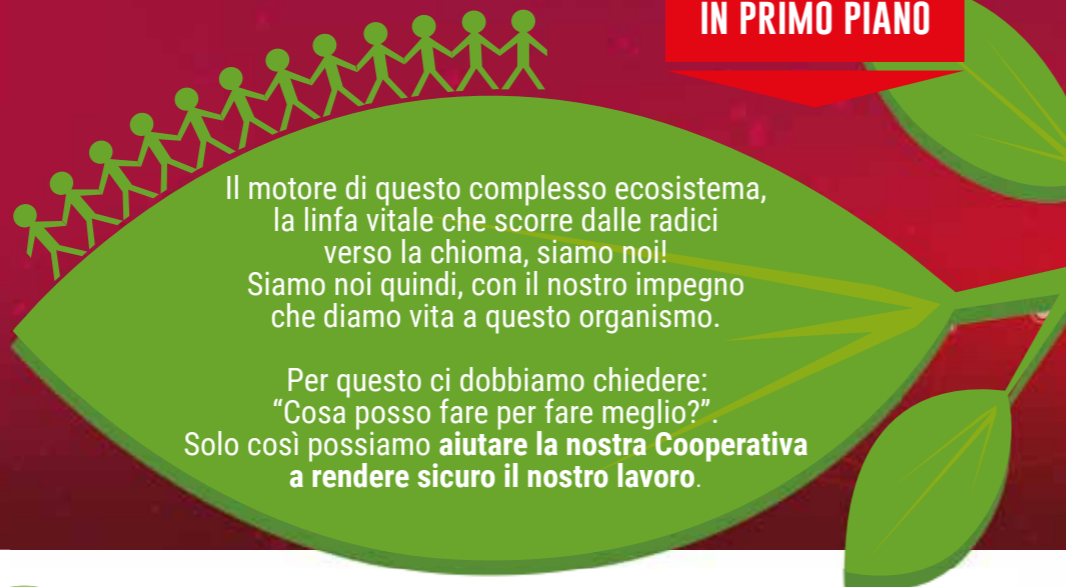
Anche Conad ci sta pensando su. Per quanto riguarda i punti vendita nel centro, che ora serrano le porte alle 21, il consorzio sta valutando un'apertura prolungata eventualmente dalla prossima primavera", riferiscono dalla sede di Conad del Tirreno. Se l'apertura notturna porterà anche clienti, solo il tempo ce lo saprà dire.

C'È CHI APRE LA DOMENICA (E CHI NO)

Intanto la battaglia a colpi di scontrino si combatte anche sul terreno delle aperture domenicali e festive. A Firenze circa 8 supermercati su 10 hanno dato il via libera alla spesa domenicale: alcuni lo fanno per tutto il giorno (la metà del totale), altri spalancano le porte al mattino. Un tema dibattuto anche tra la clientela: c'è chi è contro e chi invece sceglie - per piacere o per dovere - di fare acquisti la domenica.

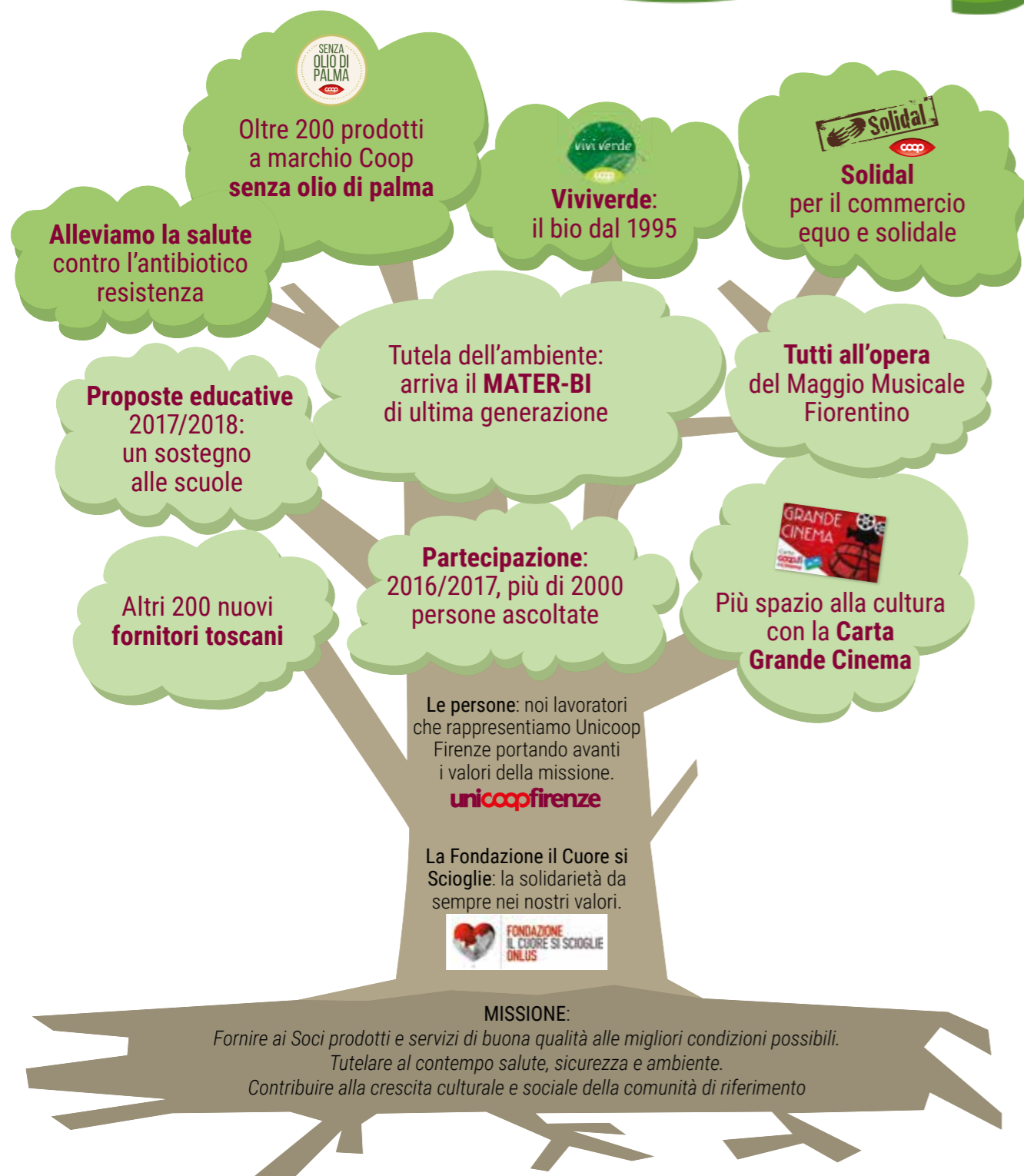
Tra le grandi insegne Unicoop Firenze, oltre 100 punti vendita in Toscana, 15 nel comune giuliano, va contro corrente. Di recente si è schierata contro il lavoro no-stop senza giorni di riposo: il 60 per cento dei negozi Coop.it è chiuso la domenica, il restante 40 è attivo solo di mattina. A Firenze fanno servizio domenicale cinque Coop. Chiusura totale poi, senza sconti, in dieci "festività comandate" come Natale, primo gennaio, Pasqua e via dicendo.

Sul fronte opposto troviamo le multinazionali per cui non c'è festa che tenga. Carrefour, 14 mini-market in città, segue la strategia del sempre aperto, 365 giorni l'anno. Uniche eccezioni: Natale, quando i punti vendita sono aperti soltanto al mattino, e il primo gennaio, solo al pomeriggio.



Il motore di questo complesso ecosistema, la linfa vitale che scorre dalle radici verso la chioma, siamo noi! Siamo noi quindi, con il nostro impegno che diamo vita a questo organismo.

Per questo ci dobbiamo chiedere: "Cosa posso fare per fare meglio?". Solo così possiamo aiutare la nostra Cooperativa a rendere sicuro il nostro lavoro.



“LA TOSCANA E NOI”: AL TEATRO DELLA PERGOLA VA IN SCENA L’IMPEGNO DELLA COOPERATIVA PER IL TERRITORIO

Il 19 ottobre scorso il Teatro della Pergola di Firenze ha fatto da cornice al convegno “La Toscana e Noi”, dove la presentazione della ricerca “Nuovi toscani e nuovi stili alimentari” di REF Ricerche, commissionata da Unicon Firenze, ha fatto da spunto per annunciare l’arrivo di 200 nuovi fornitori locali ed è stata inoltre occasione per la firma del protocollo d’intesa tra la nostra Cooperativa e Confindustria Firenze, rinnovando un patto di collaborazione per la selezione delle eccellenze agroalimentari del territorio.

L’incontro ha visto la presenza, tra gli ospiti principali, di Daniela Mori Presidente Consiglio di Sorveglianza Unicon Firenze, Golfredo Biancalani Presidente Consiglio di Gestione Unicon Firenze, Luigi Salvadori Presidente Confindustria Firenze e Maurizio Bigazzi Responsabile agroalimentare Confindustria Firenze. La partecipazione all’evento è stata vasta e sentita, a dimostrazione dell’importanza delle iniziative volte a valorizzare la nostra regione. Affrontiamo adesso nel dettaglio lo sviluppo della giornata.

LA RICERCA “NUOVI TOSCANI E NUOVI STILI ALIMENTARI”

“La nostra Cooperativa è profondamente legata al territorio anche in termini di produzione” afferma la presidente del Consiglio di Sorveglianza, Daniela Mori. “Capire come stanno cambiando gli stili alimentari e i comportamenti di consumo è molto importante, non solo per noi che siamo vicini a chi consuma ma anche per chi produce e chi trasforma, per essere consapevoli di cosa vogliono le persone

e permetterci di andare incontro alle loro esigenze”.

Dall’indagine di REF Ricerche, elaborata su un campione di duemila toscani, emerge un quadro di consumatori attenti alla qualità del cibo, legati alla tradizione ma al tempo stesso sempre più rivolti verso le nuove tendenze alimentari. I toscani impostano la loro dieta cercando di tenere in equilibrio salute, gusto e dieta mediterranea, che oltre il 50% degli intervistati afferma di seguire. Alla domanda “Quali aspetti influenzano maggiormente le tue scelte di consumo alimentare?”, i più rispondono il rapporto qualità/prezzo, seguito da gusto e piacere, staccato a breve distanza da salute e benessere, origine, provenienza e freschezza. La scelta cade infatti in prima battuta sui prodotti tipici, biologici e certificati, e in secondo luogo sui prodotti che vincono per praticità, come cibo da asporto e piatti pronti.

Il Contesto: i consumi in Toscana tornano ai livelli di 10 anni fa.

- +1,8%** recupero del potere di acquisto in Toscana nel 2016
- 8,3%** tasso disoccupazione in Toscana nel 2017 (dal 9,5% del 2016)
- 7,6%** propensione al risparmio delle famiglie nel 2017 (dall’8,7% del 2016)
- +170 €/anno** di spesa alimentare rispetto alla media nazionale
- 6.000 €/anno** per famiglia: la Toscana è tra le regioni con la spesa alimentare più elevata

Trend del consumo alimentare: si mangia meno rispetto al passato.

- 350 g** il consumo giornaliero di cibo negli ultimi 15 anni
- 15%** consumo di carboidrati negli ultimi 50 anni
- 17,5%** incidenza della spesa alimentare sui consumi oggi (rispetto al 40% di 40 anni fa)

In Toscana le vendite di frutta, verdura e prodotti dietetici sono superiori di circa il doppio rispetto alla media nazionale. Il modello toscano vede un consumo più frequente di carni bianche e riso, meno di pasta e pane se messo a paragone con le abitudini dei nostri connazionali. Lo schema di riferimento è comunque quello della piramide alimentare toscana, che racchiude le indicazioni elaborate dall’Ars (Agenzia regionale di sanità) insieme alla Regione Toscana e un qualificato comitato scientifico di ricercatori di università e istituti toscani. Il 74% dei toscani dichiara di seguirlo, percentuale che sale al 78% fra i Soci Unicon Firenze. Stiamo in pratica correggendo gli eccessi del benessere, tornando a una dieta più simile a quella delle origini che vedeva un consumo ridotto di grassi di origine animale a vantaggio di un più ampio consumo di fibre.

Come predisposizione al cambiamento, l'88% dei toscani afferma che ha cambiato o cambierà le proprie abitudini alimentari. Così salute e benessere irrompono nel carrello dei toscani.

• I "carrelli emergenti", quelli dei consumatori più aperti all'innovazione, rappresentano il 24% del totale.

• Il carrello della salute è cresciuto del +7,8% negli ultimi 12 mesi.

La tendenza salutista dei toscani trova un riscontro nella classifica dei prodotti più e meno amati.

PIÙ AMATI		MENO AMATI	
Frutta secca senza guscio	46,7%	Uova di gallina in batteria	-27,0%
Pesce a filetti	23,2%	Olio di semi da frittura	-19,2%
Birre alcoliche bionde	12,3%	Tavolette di cioccolato	-9,6%
Pizza pronta	11,8%	Zucchero raffinato	-5,9%
Latte ad alta digeribilità	11,2%	Caffè macinato	-3,9%
Affettati prosciutto cotto	9,6%	Vino da tavola	-2,9%
Uova di gallina allevate a terra	9,4%	Pasta di semola	-2,2%
Olio extra vergine	8,8%	Pane da tavola	-1,6%
Salmone affumicato	7,9%	Merendine tranci	-1,4%
Yogurt intero alla frutta	7,3%	Biscotti frollini	-1,3%

Vendite nella Gdo toscana: le tendenze recenti nel confezionato (var. a valore gen-ago 2017/2016).

Più Amati - Meno Amati. Fonte: REF Ricerche su dati Nielsen, Rapporto Coop 2017.

I toscani sono particolarmente esigenti sull'origine dei prodotti: per 2 intervistati su 3 sapere da dove vengono i prodotti è molto importante, per il 93% è fondamentale che siano made in Italy. Olio, frutta e verdura sono i prodotti su cui i toscani sono meno inclini a scegliere prodotti da fuori regione, seguiti da formaggi, latticini e carni bianche. La scelta del prodotto locale è motivata da ragioni di salute e gusto ma soprattutto dalla volontà dei toscani di sostenere il proprio territorio nelle loro scelte per il carrello della spesa.

LA CARICA DEI 200: I NUOVI FORNITORI TOSCANI DI UNICOOP FIRENZE

"Abbiamo preso un impegno che poi è stato rispettato: introdurre ancora più fornitori locali. Ne abbiamo aggiunti più di 200 di piccoli e medi. La ricerca che abbiamo sostenuto è stata bella ma faticosa perché ha comportato, per un'impresa grande come la nostra, andare a scoprire e conoscere queste realtà che spesso non hanno grandi capacità produttive e logistiche ma non per questo devono essere penalizzate, semmai aiutate" spiega Daniela Mori, presidente del consiglio di Sorveglianza. "Abbiamo fatto un lavoro che non fa più nessuno e tantomeno la Gdo. Noi infatti siamo una Cooperativa e questo ci impone di offrire ai Soci le migliori risposte ai loro bisogni, ma tenendo sempre di conto l'economia del territorio. Siamo un soggetto che vuole aiutare la Toscana a crescere, nella tutela e nel rispetto delle persone e dell'ambiente in cui vivono" conclude Mori.

Presto arriveranno a scaffale i prodotti, eccellenze del territorio, di queste nuove imprese locali entrate nel novero dei fornitori di Unicoop Firenze. Questo sforzo si pone il duplice scopo di valorizzare la rinomata cultura enogastronomica toscana e al contempo sostenere lo sviluppo delle piccole realtà del territorio, senza per questo snaturarle ma anzi potenziando e migliorando il rapporto fra produttori e consumatori.

Unicoop Firenze e l'impegno in Toscana in numeri

- 700** i fornitori toscani sui 2.200 totali (circa il 32%)
- 454** milioni di euro il valore prodotto (pari al 23% degli acquisti totali)
- 3.330** i posti di lavoro legati all'indotto produttivo
- Doppio** il peso dei prodotti locali in Cooperativa, rispetto alle altre imprese commerciali presenti in Toscana

LA COLLABORAZIONE TRA CONFINDUSTRIA E LA COOPERATIVA

L'incontro si è concluso con la firma del protocollo di intesa tra Unicoop Firenze e Confindustria Firenze da parte dei presidenti del

Consiglio di Sorveglianza, Daniela Mori e di Gestione, Golfredo Biancalani e del Presidente di Confindustria Firenze Luigi Salvadori e del Responsabile della sezione alimentare di Confindustria Firenze Maurizio Bigazzi. Questa collaborazione si prefigge l'obiettivo di selezionare insieme le imprese agroalimentari del territorio fiorentino che esprimono eccellenza e offrire un servizio ancora migliore ai Soci della cooperativa in termini di qualità, sicurezza e convenienza.

"Per Unicoop Firenze il rapporto con i fornitori è una parte importante dell'impegno della Cooperativa, perché è ciò che garantisce sicurezza e tracciabilità dei prodotti. Siamo sicuri che da questo accordo con Confindustria Firenze nasceranno nuove importanti collaborazioni con imprese eccellenti del territorio e vantaggi per i Soci e i clienti" afferma Daniela Mori.

"Rinnovare le intese tra Confindustria Firenze e Unicoop Firenze è una grande opportunità per tutti" sottolinea Luigi Salvadori, presidente di Confindustria Firenze. "È un'opportunità per le industrie fiorentine famose nel mondo per qualità ed eccellenza e per Unicoop che può avvalersi di fornitori altamente qualificati che operano con capacità e cultura della tradizione e della sostenibilità. È un vantaggio per il consumatore che attraverso il made in Florence sostiene una filiera che opera da sempre nella qualità e nella sicurezza. Con Unicoop possiamo moltiplicare le nostre performance e rendere la ripresa più stabile e duratura".

UNICOOP FIRENZE A LUCCA COMICS & GAMES: FIOR FIORE E MATER-BI IN MOSTRA

Quest'anno la nota manifestazione "Lucca Comics and Games", il festival internazionale del fumetto, del gioco, dell'illustrazione e del cinema di animazione svoltosi nel centro storico di Lucca dal 1° al 5 novembre, ha visto per la prima volta la partecipazione di Unicoop Firenze.

La Cooperativa è stata presente per tutto il periodo dell'evento con un Temporary Store incentrato sulla qualità dei prodotti Fior Fiore, ospitato all'interno della bellissima cornice dell'ex Real Collegio di Lucca, all'interno dell'area gratuita "Family Palace".

Il nostro punto ristoro è stato interessato da una grandissima affluenza di persone, in particolare bambini e famiglie a cui quest'area della mostra era dedicata, che hanno affollato lo stand per fare merenda con i nostri prodotti di eccellenza enogastronomica e con le prelibatezze del nostro banco fresco di forneria.





molte persone in maschera. La mostra di Novamont poi è stata fondamentale, perché ha intrattenuto grandi e piccini con giochi interattivi e piccoli spettacoli. Il momento più buffo è stato quando tutti i personaggi di Guerre Stellari si sono messi dietro il banco insieme a noi per fare una foto di gruppo!"

CHE GRADIMENTO HA RICEVUTO IL NOSTRO STAND A MARCHIO FIOR FIORE?

"Abbiamo ricevuto veramente tanti complimenti per la qualità e la bontà dei nostri prodotti, e le vendite confermano quanto espresso a parole dai nostri avventori".

C'È QUALCOSA CHE TI HA COLPITO PARTICOLARMENTE?

"Sì, il grande spirito di squadra che si è creato tra i colleghi di punti vendita diversi che si sono resi disponibili a prestare servizio durante questo evento, con grandissima collaborazione e anche spirito di sacrificio, viste le difficoltà logistiche incontrate per raggiungere lo stand durante la fiera. I colleghi sono stati preziosi perché, entusiasti di poter partecipare, si sono spesi moltissimo affinché tutto andasse nel migliore dei modi. Grazie a questo impegno siamo riusciti a trasmettere il valore e l'eccellenza di Unicon Firenze in un territorio in cui non siamo ancora molto conosciuti".

Altra importante novità della fiera è stata la presenza, accanto all'area ristoro, della tappa inaugurale della **Mostra Educational Interattiva Multimediale "B COME NATURA - Alla scoperta del MATER-BI!"**, un vero e proprio laboratorio ambientale frutto della nostra collaborazione con **Novamont**. La mostra, che si sposterà attraverso nove delle nostre gallerie commerciali, ha fatto conoscere a grandi e piccini l'innovativa bioplastica MATER-BI di IV generazione, attraverso percorsi di gioco, scoperta e spettacolo sull'ambiente e sulle buone pratiche volte a responsabilizzare le persone nelle loro azioni quotidiane.

impegno di Unicon Firenze in tema ambientale.

Per la buona riuscita dell'iniziativa è stata fondamentale la partecipazione dei nostri colleghi dai punti vendita, che si sono resi disponibili ad accompagnare la nostra presenza alla fiera attraverso il loro impegno e la loro dedizione. Ci teniamo molto a ringraziarli, perché senza il loro entusiasmo e la loro professionalità non avremmo potuto lasciare il segno.

A questo proposito, abbiamo chiesto a **Devid Lepri, responsabile del Temporary Store** a Lucca Comics, di raccontarci com'è andata: "Nel complesso è stata una bellissima esperienza - afferma Lepri - sia per la splendida location scelta per ospitarci, il palazzo del Real Collegio, sia per il clima di festa che si respirava grazie alla numerosa presenza di bambini e famiglie e delle



GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO COOP: I RISULTATI DEL DETERSIVO PER PIATTI VIVIVERDE, CANESTRELLI FIOR FIORE, BIRRA BENE.SÌ SENZA GLUTINE

Nel mese di ottobre i nostri colleghi hanno assaggiato alcuni prodotti a marchio e successivamente hanno espresso il loro giudizio attraverso un questionario online.

Vediamo insieme i risultati emersi.

DETERSIVO PER PIATTI VIVIVERDE - 1000 ml

L'assaggio è stato effettuato da 377 colleghi:

- 270 donne (71,6%)
- 107 uomini (28,4%)

Un suggerimento che emerge è quello di valorizzare maggiormente il prodotto sul

pack perché ha ottime caratteristiche: è ecologico e con ingredienti poco aggressivi per la pelle.

Inoltre si consiglia di prevedere anche una confezione più piccola.

Il prodotto ha comunque raggiunto la soglia sufficiente per il superamento del test: su una scala di gradimento da 1 a 9 ha ottenuto un punteggio di 7,3.



I lavoratori che hanno svolto il test sono 407:

- 279 donne (68,6%)
- 128 uomini (31,4%)

I canestrelli sono un prodotto molto gradito dagli assaggiatori. Le poche osser-

CANESTRELLI FIOR FIORE - 200 g

vazioni sono relative al sapore del burro che risulta troppo marcato.

La maggior parte dei rispondenti è comunque disposta a consumare nuovamente il prodotto, che ha ottenuto un punteggio di 7,7 su una scala da 1 a 9.

BIRRA BENE.SÌ SENZA GLUTINE - 3x33 cl

Le persone che hanno provato il prodotto e hanno risposto al questionario sono 383:

- 251 donne (65,5%)
- 131 uomini (34,5%)

Complessivamente il prodotto è gradito

alla maggior parte degli assaggiatori. Alcuni suggerimenti sono relativi al sapore che è ancora poco corposo e troppo amaro.

Il packaging è stato valutato poco accattivante e si propone di migliorarlo.

Il prodotto ha avuto un riscontro positivo, raggiungendo il punteggio di 6,8 su una scala da 1 a 9.










Ringraziamo i nostri colleghi per la partecipazione dimostrata nei confronti di questa iniziativa e ricordiamo che, chi fosse interessato a partecipare ai prossimi assaggi, ha la possibilità di iscriversi inviando un'email a infoassaggi@uniconfirenze.coop.it. Per qualsiasi ulteriore informazione potete rivolgervi all'Ufficio Comunicazione Interna, ufficio.comunicazione.interna@uniconfirenze.coop.it.

Scopri l'Ortofrutta



STAGIONALITÀ

Ecco cosa puoi consigliare a Soci e clienti in questo periodo:

FRUTTA	VERDURA
 Agrumi clementine, arance navel, tarocco (dall'8 dicembre circa)	 Finocchi
 Kiwi	 Cavoli in genere (cavolfiore, broccoli)
 Mele	 Radicchi
 Pere	 Carciofi
	 Verdure da cuocere (spinaci, bietole, rape...)

PARLIAMO DI...

Raccolta mele 2017: meno prodotto, ma di buona qualità

Durante l'estate 2017 si sono registrati in Italia e in Europa diversi **eventi atmosferici sfavorevoli che hanno danneggiato la raccolta** delle mele diminuendone i quantitativi disponibili. La previsione iniziale al Prognosfruit di questo agosto, l'annuale appuntamento che stima la produzione di pere e mele in Europa, è stata di un -21% di volumi in Europa. Dato che, secondo approfondite valutazioni del settore, sarà aggiornato verso il basso tra alcune settimane. Sia la Val Venosta che la Val di Non sono state colpite dalle gelate di fine aprile e dalle

grandinate di inizio agosto. In Val Venosta, ad esempio, manca circa il 15% delle mele rispetto al 2016 (raccolta già ridotta del 20% a causa di eventi atmosferici sfavorevoli), quindi in totale quest'anno manca circa il **35% di prodotto rispetto a una raccolta normale**. **La qualità della produzione comunque è ottima**, in particolare "le rosse" si presentano con un colore acceso e brillante, e la Golden è caratterizzata da una colorazione giallo paglierino con la tipica "faccetta rossa" su un lato. Dal punto di vista **organolettico** pos-

siamo affermare che le giornate estive calde e soleggiate hanno conferito a tutte le varietà un grado zuccherino elevato, tanto da renderle **squisitamente dolci e aromatiche**. Le mele sono di **calibro ottimale** e non hanno risentito della mancanza di piogge estive, grazie alla disponibilità di acqua locale. Per la particolare situazione descritta è probabile che quest'anno ci siano delle ricadute sulla disponibilità del prodotto e un generalizzato aumento dei prezzi.

IL TREND IN CRESCITA

Il Bergamotto

È profumatissimo. Assomiglia all'arancia, ma ha il colore giallo brillante del limone. Si coltiva soltanto in una ristretta fascia costiera nel sud della Calabria. Il nome deriva da "beg-armudi", ovvero "pero del Signore". Il bergamotto è un frutto ricco di vitamine: contiene vitamina A, vitamina C

e vitamine del gruppo B ed è una fonte importante di flavonoidi. Il suo succo ha proprietà energizzanti e tonificanti e contiene dei principi attivi che aiutano a ridurre il colesterolo. Gli impieghi principali del bergamotto vanno anche oltre gli usi alimentari.

Infatti tale frutto viene utilizzato soprattutto per la produzione di **oli essenziali** ricavati dalla buccia ma anche dai rametti, dalle foglie e dai fiori di questa pianta e viene utilizzato soprattutto in profumeria per via del suo aroma.

IN CUCINA

La completa rivalutazione è avvenuta per merito della gastronomia moderna, che ha scoperto il gusto di unire l'agro al dolce.

L'aroma del bergamotto è ideale per alleggerire e stemperare i sapori un po' pesanti delle ricette tradizionali come ad esempio

la famosa "nduja" che, aromatizzata al bergamotto, risulta più leggera e gradevole. Per chi ama reinterpretare i grandi piatti classici, un esempio eccellente è l'anatra al bergamotto, in cui l'agrume sostituisce in modo egregio l'arancia prevista dalla ricetta originale.

L'utilizzo più gustoso è il sorbetto al bergamotto, che nello sviluppo del pranzo separa in maniera eccellente il salato dal dolce. Questo frutto inoltre è particolarmente indicato per condire le insalate e aromatizzare molte salse.

Palamita marinata al bergamotto

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di palamita
- 2 spicchi di aglio
- 1 cipolla rossa
- mezzo bicchiere di succo di bergamotto di Reggio Calabria
- sale e pepe
- olio extra vergine di oliva
- timo fresco
- lattuga per guarnire

Preparazione:

Tagliare a fettine la palamita e metterla a marinare con la cipolla rossa, gli spicchi di aglio, il succo di bergamotto, il sale e il pepe. Conservare in frigo per almeno 30 minuti. Servire su un letto di lattuga condendo con olio extra vergine di oliva e timo fresco.



In collaborazione con il settore ortofrutta.

Dopo il successo ottenuto lo scorso anno con l'introduzione di Franciacorta e Prosecco Valdobbiadene Fior Fiore

NASCE LA NUOVA LINEA VINI TIPICI



A partire dalle prossime settimane, una grande novità nel mondo fior fiore: una linea di spumanti e vini tipici provenienti dalle migliori Cantine italiane.

Una linea in cui la cultura vitivinicola, il forte legame con il territorio e la passione dei produttori si sposano con i valori che da sempre contraddistinguono i prodotti a marchio Coop: trasparenza, sicurezza, etica, attenzione per l'ambiente e una qualità eccellente, alla portata di tutti.

Si parte con alcune proposte enologiche che rappresentano fedelmente la ricchezza della cultura vinicola del nostro

paese: si tratta di vini tipici e spumanti di alta qualità, rappresentativi di regioni, territori, vitigni, culture e realtà produttive molto diversi tra loro.

Anche per i vini, così come per gli oltre 400 prodotti alimentari della linea, **fior fiore ha selezionato i migliori produttori: Cantine di grande esperienza e progetti dedicati, per una proposta esclusiva.**

Significa che ogni Cantina ha scelto insieme a Coop un vino con caratteristiche di unicità, e che è quel vino, non un altro, a essere imbottigliato a marchio fior fiore.

L'unicità della proposta può essere legata, ad esempio, alla scelta di un **determinato**

vigneto, oppure di un particolare blend che l'enologo ha costruito con sapienza e passione, o ancora a un particolare processo di affinamento o a un invecchiamento superiore, aspetti quindi che vanno anche oltre a quanto previsto dai disciplinari di produzione dei singoli vini (DOC/ DOP, DOCG o IGT).

È un progetto realizzato insieme alle Cantine, ecco perché **sulle etichette il nome delle Cantine viene riportato ben visibile e riconoscibile insieme al marchio fior fiore.**



Le prime sette bottiglie (2 spumanti, 2 vini bianchi e 3 vini rossi) che saranno disponibili a scaffale sono:

- Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato DOCG – Cantina Bellussi
- Monogram Franciacorta Pas Dosé Millesimato 2012 DOCG Cantina Castel Faglia
- Gewürztraminer Südtirol Alto Adige DOC – Cantina Produttori Bolzano
- Friuli Colli Orientali Sauvignon DOC Cantina Le Vigne di Zamò
- "Casalguero" Lambrusco di Modena DOP – Cantina Cleto Chiarli
- "Braviolo" Rosso di Toscana IGT Cantina Fattoria del Cerro
- Primitivo di Manduria DOP Cantina San Marzano.

Al di là delle caratteristiche specifiche dei singoli vini, alcuni elementi sono comuni a tutte le proposte:

- Ogni vino fior fiore Coop, prima di essere messo in vendita, viene assaggiato e valutato da un team di Sommelier

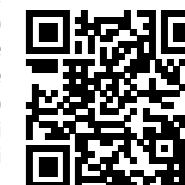
di AIS (Associazione Italiana Sommelier). Ogni vino deve rispondere a requisiti e a livelli qualitativi di eccellenza, naturalmente nell'ambito della denominazione di origine di appartenenza. Il profilo descrittivo, che è riassunto dal punteggio AIS, è un elemento di garanzia che va a completare i requisiti richiesti da Coop per la selezione dei vini fior fiore: vengono infatti concordati con le Cantine **rigorosi capitoli di produzione e piani di controllo dettagliati**, che prevedono analisi chimico-fisiche, igienico-sanitarie e merceologiche.

- **Filiera: corta, buona e giusta.** Coop garantisce per tutti i vini fior fiore la tracciabilità di filiera, che è **certificata fino alle Aziende Agricole produttrici delle uve**. Queste stesse aziende agricole sono inoltre verificate e validate da Coop per tutti gli aspetti relativi al processo produttivo, in termini di sicurezza e di requisiti igienico-sanitari. Le verifiche riguardano anche il rispetto dell'**etica** nella filiera, con particolare riferimento al lavoro in vigna, così come previsto dalla campagna di Coop denominata "Buoni e Giusti", che coinvolge dal 2016 tutte le filiere ortofruttilicole più a rischio. Tutte le produzioni, infine, sono controllate preventivamente da Coop.

- **Sicurezza e trasparenza**
Le Cantine selezionate da Coop per la produzione dei vini fior fiore hanno sottoscritto un impegno a fornire in massima trasparenza tutte le informazioni rispetto ai processi produttivi e alle pratiche enologiche utilizzate. Questi i principali requisiti richiesti:

- **Residui di fitofarmaci:** inferiori del 70% rispetto ai limiti di legge (sul vino).
- **Riduzione della presenza di solfiti:** fino al 50% inferiori rispetto ai limiti di legge (sul vino).
- **Imballi:** utilizzo di bottiglie in vetro scuro, ai fini di prevenire una possibile ossidazione del vino, e utilizzo di tappi privi di inchiostri.

Inquadrando il QR Code accedi alla pagina web dove è possibile trovare informazioni sulle Cantine e il catalogo completo dei vini con le descrizioni delle etichette e gli abbinamenti suggeriti.



I NOSTRI DOCUMENTI A PORTATA DI CLICK

La tua busta paga e tanto altro all'interno della tua area personale

Offrire un servizio sempre più a "misura di dipendente": questo è l'obiettivo dell'area personale che viene già utilizzata per consultare i propri documenti da circa il 70% dei lavoratori della Cooperativa.

Di seguito una piccola guida per scoprirne tutte le potenzialità e alcune informazioni pratiche per chi deve effettuare il primo accesso.



COSA POSSO TROVARE ALL'INTERNO DELLA MIA AREA PERSONALE?

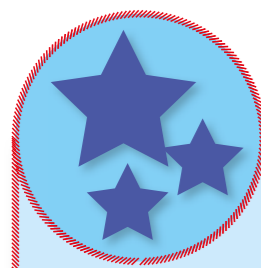
Tutti i cedolini, con uno "storico" a partire dal 2012, i fogli presenze, il CU e tutta la modulistica dei servizi amministrativi della Direzione Risorse Umane. Inoltre è possibile visualizzare tutte le convenzioni attive per i lavoratori della Cooperativa.



COME ACCEDO ALLA MIA AREA PERSONALE?

Per accedere occorre cliccare sulla casella "Area dipendenti" presente sulla home page del sito Unicoop Firenze www.coopfirenze.it, inserendo il tuo codice fiscale e la password.

Per qualsiasi informazione è possibile contattare l'ufficio paghe allo **055/4780868** oppure inviare un'email a: ufficio.paghe@unicoopfirenze.coop.it



QUALI SONO I VANTAGGI LEGATI ALLA DIGITALIZZAZIONE DEI DOCUMENTI?

In primo luogo la reperibilità immediata dei propri documenti con un notevole risparmio di tempo e di spazio, poiché i materiali sono disponibili in qualsiasi momento e raggiungibili in modo rapido. Inoltre sono al sicuro poiché i nostri sistemi sono affidabili e garantiscono l'autenticità e l'integrità del documento originale.

Passare alla digitalizzazione dei documenti vuol dire anche dare una mano all'ambiente in cui viviamo grazie al minor uso di carta.



NON HO ANCORA ADERITO ALL'AREA PERSONALE, SONO SEMPRE IN TEMPO?

Assolutamente sì. Aderire è molto semplice. Chiedi al tuo Responsabile di consegnarti l'apposito modulo che si trova sulla intranet. Compilalo e invialo all'attenzione dell'ufficio paghe. Riceverai una email contenente una password che, a garanzia della riservatezza dei tuoi dati, dovrai modificare al primo accesso.



Home	Cedolini	Foglio Presenze	Detrazioni	CUD	Modulistica	Convenzioni	Cambio password
Menù di navigazione:							
Home	Cedolini	Foglio Presenze	Detrazioni	CUD	Modulistica	Convenzioni	Cambio password
Comunicazioni							
▼ Attiva filtri							
Esporta Stati export							
6 documenti rintracciati							
Documento	Data	Titolo		Note			
<input type="checkbox"/>	10/08/2017	CONVENZIONE FABIANI GIOIELLI					
<input type="checkbox"/>	19/06/2017	RINNOVO ANF		NEW			
<input type="checkbox"/>	09/06/2017	DETAZZAZIONE 2017					
<input type="checkbox"/>	10/05/2017	GUIDA BUSTA PAGA - AGGIORNATO MAGGIO 2017					
<input type="checkbox"/>	30/09/2014	PRESENTAZIONE PORTALE					
<input type="checkbox"/>	01/05/2013	INFORMATIVA SULLA PRIVACY					



LE CONVENZIONI ATTIVE PER TUTTI I LAVORATORI DELLA COOPERATIVA

Consultale nella tua area personale:



Fabiani Gioiellerie



ALD - Automotive



Terme della via Francigena Gambassi



ITALPNEUS



Findomestic



Convenzione Assicoop



Convenzione Studi Dentistici Dott. Andrea Emanuelli

COMPLEANNO DI SANSEPOLCRO



30 anni!
Buon compleanno Sansepolcro!



25 anni del negozio di San Casciano.
Auguri!

COMPLEANNO DI SAN CASCIANO

In questo mese si sono festeggiati anche i 10 anni del Centro Empoli ("Il Coppone" come viene definito affettuosamente dagli empolesi) e i 30 anni di San Miniato.

Il prossimo mese festeggeremo i 20 anni dei negozi di Lastra a Signa e Pontassieve.

Cultura

È ARRIVATA LA CARTA GRANDE CINEMA



Unicoop Firenze conferma il suo impegno per la cultura, l'arte e lo spettacolo e lo rilancia con la nuova carta Grande Cinema, un'iniziativa riservata ai Soci Coop nata dalla collaborazione fra Unicoop Firenze, Fondazione Sistema Toscana e quattro delle principali sigle del settore cinema: Agis, Anec, Fice e Acec.

La nuova Carta Grande Cinema è acquistabile con 1.000 punti della carta Socio. Dà diritto all'ingresso ridotto il giovedì e la domenica presso tutte le sale del circuito Agis, Anec, Fice e Acec della Toscana aderenti all'iniziativa. L'ingresso sarà quindi al prezzo ridotto praticato da ogni singola sala, con uno sconto che mediamente è del 25% sul prezzo intero del biglietto.

Un'occasione in più per i Soci Coop che potranno vedere i migliori film in uscita, assistere a prime dedicate e partecipare a eventi organizzati da Unicoop Firenze in collaborazione con Anec, Agis, Fice e Acec.

L'iniziativa rientra nel più ampio impegno di Unicoop Firenze per la cultura, che negli anni si è concretizzato come rapporto costante con i tanti soggetti attivi sul territorio toscano: una politica di investimento che, per i Soci Coop, si è tradotta in sconti e iniziative riservate per l'ingresso a teatri, musei, mostre e concerti.

Con questo accordo Unicoop Firenze investe 400mila euro e tiene fede all'impegno di incentivare iniziative perché la domenica sia una giornata dedicata alle opportunità culturali, alla socializzazione e alla famiglia.

LE SALE ADERENTI ALL'INIZIATIVA

PROVINCIA	CITTÀ	NOME SALA	INDIRIZZO
AR	BUCINE (AMBRA)	FILARMONICA	PIAZZA GARIBALDI, 8
AR	MONTEVARCHI	CINE 8	VIA FARNIA
AR	MONTE SAN SAVINO	TEATRO VERDI	VIA SANSOVINO, 66
AR	S. GIOVANNI VALDARNO	MASACCIO	VIA BORSI, 1
AR	BIBBIENA (SOCI)	ITALIA	PIAZZA GARIBALDI, 9
AR	SANSEPOLCRO	DANTE	VIA XX SETTEMBRE, 158
AR	SANSEPOLCRO	AURORA	VIA PIERO DELLA FRANCESCA, 47
FI	FIRENZE	SPAZIO ALFIERI	VIA DELL'ULIVO
FI	FIRENZE	LA COMPAGNIA	VIA CAVOUR, 50R
FI	FIRENZE	ODEON	VIA SASSETTI
FI	FIRENZE	SPAZIO 1	VIA DEL SOLE, 10
FI	FIRENZE	CASTELLO	VIA R. GIULIANI, 374
FI	FIRENZE	CINECITTÀ	VIA PISANA, 576
FI	FIRENZE	STENSEN	VIALE DON MINZONI, 25
FI	BAGNO A RIPOLI (ANTELLA)	TEATRO DEL POPOLO	VIA PULICCIANO, 53
FI	BORGO SAN LORENZO	GIOTTO	CORSO MATTEOTTI, 151
FI	CASTELFIORENTINO	SALA MONICELLI	PIAZZA GRAMSCI
FI	CERTALDO	BOCCACCIO	VIA DEL CASTELLO, 2
FI	EMPOLI	EXCELSIOR MULTISALA	VIA RIDOLFI, 75
FI	EMPOLI	LA PERLA	VIA DEI NERI, 1
FI	FIGLINE VALDARNO	NUOVO	VIA ROMA, 15
FI	FIGLINE VALDARNO	SALESIANI	VIA ROMA, 18
FI	FIRENZUOLA	DON PUCCETTI	VIA VILLANI, 42
FI	FIESOLE (GIRONE)	UNIONE	VIA ARETINA, 24
FI	FUCECCHIO	PACINI	PIAZZA MONTANELLI
FI	IMPRUNETA	BUONDELMONTI	PIAZZA BUONDELMONTI, 27
FI	LASTRA A SIGNA	MODERNO	VIALE MATTEOTTI, 7
FI	LANDA	PARROCCHIALE	VIA DON TOMMASO SALVI, 8
FI	PONTASSIEVE	ACCADEMIA	VIA MONTANELLI, 33
FI	REGGELLO	EXCELSIOR	VIA DANTE ALIGHIERI, 7
FI	S. CASCIANO IN VAL DI PESA	EVEREST	PIAZZA CAVOUR, 20
FI	S. DONATO IN POGGIO	FILARMONICA	VIA SENESE, 9
FI	TAVARNELLE VAL DI PESA	OLIMPIA	VIA ROMA, 77
LU	ALTOPASCIO	PUCCINI	VIA R. MARGHERITA, 17
LU	CASTELNUOVO GARFAGNANA	EDEN	VIA FARINI
LU	PIEVE FOSCIANA	OLIMPIA	VIA S. GIOVANNI, 21
PI	PISA	ARSENALE	VICOLO SCARAMUCCI, 4
PI	PONTEDERA	CINEPLEX	VIA TOSCO ROMAGNOLA
PI	PONTEDERA	STARLIGHT DRIVE IN	VIA DI MONTECASTELLO, 101
PI	PONTEDERA	AGORÀ	VIA VALTRIANI, 20
PI	S. CROCE SULL'ARNO	SUPERCINEMA LAMI	PROV. FRANCESCA SUD, 12
PI	VOLTERRA	CENTRALE MULTISALA	VIA MATTEOTTI, 62
PO	POGGIO A CAIANO	AMBRA	VIA AMBRA, 3
PT	MASSA E COZZILE (MARGINE COPERTA)	OLIMPIA	VIA 1 MAGGIO, 45
SI	SIENA	PENDOLA	VIA S. QUIRICO, 13
SI	ABBAZIA S. SALVATORE	AMIATA	VIA MATTEOTTI
SI	CHIUSI	CLEV VILLAGE	STRADA PROVINCIALE, 146
SI	COLLE VAL D'ELSA	TEATRO DEL POPOLO	VIA OBERDAN, 44
SI	COLLE VAL D'ELSA	S. AGOSTINO	PIAZZA S. AGOSTINO, 7
SI	POGGIBONSI	GARIBALDI	VIA DELLA REPUBBLICA, 158
SI	POGGIBONSI	ITALIA MULTISALA	VIALE GARIBALDI
SI	POGGIBONSI	MULT. POLITEAMA	PIAZZA ROSSELLI, 2
SI	SIENA	NUOVO PENDOLA	VIA DI S. QUIRICO, 13

AL VIA LA CAMPAGNA ABBRACCIA EMPOLI

In occasione del decennale dall'apertura del Centro*Empoli, Unicoop Firenze, la sezione Soci Coop di Empoli e il centro commerciale hanno presentato la campagna di mecenatismo popolare per il restauro lunga un intero anno **Abbraccia Empoli**.

È un'iniziativa di **raccolta fondi** per il restauro della **fontana di piazza Farinata degli Uberti**, più conosciuta come **piazza dei Leoni** per le sculture che si trovano intorno alla fontana. Il monumento, uno dei più amati dai cittadini empolesi, ha necessità di un'importante opera di restauro. Obiettivo della campagna è **raccolgere fondi per finanziare i lavori**.

I Soci e clienti che vorranno contribuire potranno farlo con una donazione alle casse, sia in punti che in denaro (i codici a barre per le donazioni sono stati inviati dall'Ufficio Promo) o attraverso il portale di crowdfunding, ricevendo riconoscimenti e ricompense a fronte di ogni donazione (www.eppela.com/abbracciaempoli)

Chiediamo a tutti i lavoratori dei negozi limitrofi di farsi promotori di questa importante iniziativa, che prova ancora una volta la grande sensibilità della Cooperativa nel sostenere la crescita del nostro territorio.

ABBRACCIA EMPOLI

CON ALMENO 1 EURO O 100 PUNTI DELLA CARTA SOCIO
**CONTRIBUISCI AL RESTAURO DELLA FONTANA
DI PIAZZA FARINATA DEGLI UBERTI**

Scopri l'iniziativa su eppela.com/abbracciaempoli

NEI PUNTI VENDITA
uniconfirenze

A CITTAREALE UN POLIAMBULATORIO TUTTO TOSCANO

Inaugurato oggi il fabbricato che ospiterà i servizi medici per la cittadinanza, grazie al contributo di Croce Viola di Sesto Fiorentino, Vigili del Fuoco Volontari di Calenzano e Unicoop Firenze

Una struttura di 90 metri quadrati che comprende l'ambulatorio per le visite del medico di base, una sala di attesa, un dispensario farmaceutico e un monolocale a uso abitativo. È il nuovo poliambulatorio inaugurato a Cittareale, che diventerà operativo nei prossimi giorni.

Al taglio del nastro hanno partecipato il sindaco di Cittareale **Francesco Nelli**, il responsabile delle relazioni esterne di Unicoop Firenze **Claudio Vanni**, il presidente della Croce Viola di Sesto **Alessandro Iasiello**, il presidente dell'associazione Amici dei Vigili del fuoco volontari di Calenza-

no **Luca Ciarleglio**. Presente anche una rappresentanza di Soci Unicoop Firenze e diversi volontari della Croce Viola e dei Vigili del Fuoco.

"Il poliambulatorio di Cittareale è il terzo intervento cofinanziato da Unicoop Firenze nelle zone colpite dal terremoto" spiega **Claudio Vanni, responsabile Relazioni Esterne Unicoop Firenze**. "In tempi record, a novembre 2016 è stata inaugurata la prima scuola elementare, cui è seguita a marzo 2017 l'apertura della scuola di Norcia. A un anno dal terremoto tutti i 350mila euro che i Soci e i dipendenti hanno donato

sono andati a buon fine e la realizzazione di questo ambulatorio chiude questo primo periodo di impegno di Unicoop Firenze nelle zone colpite dal terremoto".

Proprio la prima scuola antisismica realizzata a Cittareale, insieme alle Misericordie d'Italia, ha rappresentato per il territorio il motore della ricostruzione post-terremoto e l'avvio del piano del sindaco Francesco Nelli di portare servizi essenziali per la città nella zona a valle del vecchio centro abitato, dove ci sono meno rischi.



Fonte: Ufficio Stampa Unicoop Firenze.

ALIMENTA LA SOLIDARIETÀ

La raccolta dello scorso 14 ottobre

Come nel 2016, 186 tonnellate di prodotti raccolte dalle sezioni Soci Coop e dai volontari nei punti vendita di Unicoop Firenze e pronte da donare a chi ha più bisogno.

È il risultato della raccolta alimentare organizzata dalla **Fondazione Il Cuore si Scioglie** e da **Unicoop Firenze** a favore di **Caritas** e delle associazioni di volontariato del territorio che si è svolta **sabato 14 ottobre** in oltre **90 punti vendita** di Unicoop Firenze, anche grazie all'impegno

delle **sezioni Soci Coop** e delle **migliaia di volontari** di oltre **150 associazioni del territorio** che hanno diviso, pesato e impacchettato gli scatoloni di merce.

Nelle due raccolte di aprile e ottobre sono state donate **371 tonnellate di prodotti**: un risultato importante che, senza attese né ulteriori passaggi, esce dai supermercati **Unicoop Firenze** e arriva in breve tempo nelle case delle famiglie toscane assistite dalle associazioni del territorio.



Desideriamo ringraziare i tanti lavoratori della Cooperativa che si sono adoperati con dedizione alla buona riuscita della raccolta, allestendo i bancali dedicati e aiutando le associazioni nelle operazioni di stoccaggio.



FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOLGIE
ONLUS

“MAI PIÙ DA SOLI”: LA CAMPAGNA 2017/2018 DELLA FONDAZIONE IL CUORE SI SCIOLGIE

La nuova campagna “*Mai più da soli*” è una grande iniziativa di inclusione sociale che per tutto il 2018 si concentrerà sui temi della **lotta all'emarginazione**, con interventi a favore dell'integrazione di tutte le fasce della popolazione, dai più giovani ai migranti, da chi vive in condizioni di povertà a chi vive a migliaia di chilometri da noi e ha bisogno di un aiuto concreto.

I progetti si dividono in internazionali, nazionali e regionali. Tra i primi rientra il sostegno alle **bambine e ai bambini di Aleppo**, in collaborazione con la Fondazione Giovanni Paolo II e con **Arco Toscana**, per garantire cure e assistenza ai piccoli cittadini della città siriana che hanno riportato traumi in seguito alla

guerra durata più di cinque anni. Insieme al **Movimento Shalom**, la Fondazione Il Cuore si Scioglie raccoglierà fondi anche per la realizzazione di un **panificio in Benin**, dopo i tre costruiti in Burkina Faso. Il ricavato del panificio verrà destinato all'autosufficienza di una casa famiglia che accoglie quaranta orfani. Sempre per l'Africa, in particolare per il **Mozambico**, la Fondazione in collaborazione con l'Associazione SOLE Onlus si mobiliterà per l'ampliamento di un asilo che fornisce assistenza sanitaria e altre attività ludiche ed educative a 150 piccoli.

Venendo al panorama nazionale, l'impegno della Fondazione e di tutti coloro che vorranno contribuire è volta a sostenere

il lavoro della **cooperativa Libera Terra – Valle del Marro**. Come risposta al fenomeno del caporalato, il progetto prevede il finanziamento di sette **borse lavoro per migranti** che lavoreranno su **terre confiscate alle mafie** nella piana di Gioia Tauro.

In Toscana l'impegno del Cuore si scioglie per una comunità più inclusiva si articolerà nella campagna **Nessuno Escluso**, nella raccolta alimentare e in altri interventi sul territorio che rientreranno nei progetti Pensati con il Cuore 2018.

Nessuno Escluso, in collaborazione con la **Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze**, mira a potenziare la capacità di intervento dei soggetti del territorio che operano con i **minori stranieri e italiani non accompagnati**.

Sul fronte della lotta contro la povertà, la Fondazione conferma l'impegno per le prossime raccolte alimentari in collaborazione con **Caritas** e le altre **associazioni di volontariato attive sul territorio**.

Infine, tornerà la campagna **Pensati con il Cuore** che, anche grazie al crowdfunding,

negli scorsi mesi ha contribuito alla realizzazione di **21 progetti di solidarietà**, proposti da piccole e medie associazioni attive sui territori e supportate dalle sezioni Soci Coop di riferimento. Per la nuova campagna, i progetti potranno essere presentati da novembre 2017 anche attraverso la piattaforma Eppela (www.eppela.com/progettipensaticonilcuore).

Dall'11 al 17 dicembre sarà possibile conoscere la nuova campagna all'interno delle Sezioni Soci dove saranno presenti i volontari per raccogliere le donazioni e presentare i progetti.



LA NOSTRA BEFANA SARÀ UNA MERAVIGLIA

SABATO 6 GENNAIO ORE 14.30 UNO SPETTACOLO ESCLUSIVO PER I DIPENDENTI DI UNICOOP FIRENZE



La tradizionale festa della Befana di Unicoop Firenze, quest'anno sarà più emozionante che mai.

In anteprima assoluta per l'Europa, uno spettacolo unico, che resterà nel cuore e nella mente degli spettatori di tutte le età: **Le Cirque with the World's Top Performers**. I migliori artisti e acrobati del circo contemporaneo, che vantano la partecipazione ai più noti show del Cirque du Soleil e del mondo, sono riuniti in un Gran Galà, per incredibili numeri in un'atmosfera affascinante.

Partecipiamo numerosi, per un pomeriggio indimenticabile insieme alle nostre famiglie e ai nostri amici. **Tutto l'incasso sarà devoluto alla Fondazione Il Cuore si Scioglie.**

Ingresso 5 euro per gli adulti
(è necessario presentare il proprio badge alla cassa anche per acquisti multipli per famiglia e amici)

Gratuito per i bambini fino ai 12 anni

Una merenda e una calza offerte a tutti i bambini presenti all'evento

**Obihall Firenze
sabato 6 gennaio**

Inizio spettacolo: ore 14.30

Biglietti acquistabili direttamente presso Obihall il giorno dello spettacolo



**FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOGLE
ONLUS**

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".

IDEA
unicoopfirenze

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