



UN NATALE ALL'INSEGNA DEI NOSTRI VALORI

*A tutti i lavoratori di Unicoop Firenze,
auguri di buone feste e felice anno nuovo*

CAMBIO AL VERTICE
DI UNICOOP FIRENZE

P. 03

LA NUOVA CAMPAGNA
DI SOLIDARIETÀ

P. 04

TOSCANA: LA REGIONE
PIÙ CONVENIENTE

P. 06

L'INAUGURAZIONE
DI SIENA GRONDAIE

P. 20

IN PRIMO PIANO

CAMBIO AL VERTICE DI UNICOOP FIRENZE	03
AL VIA LA NUOVA CAMPAGNA DI SOLIDARIETÀ DELLA FONDAZIONE IL CUORE SI SCIOGLIE	04
TOSCANA: LA REGIONE PIÙ CONVENIENTE GRAZIE A NOI	06

L'INIZIATIVA

COLLEZIONAMENTO SOMMA	08
UN NATALE PIENO DI OPPORTUNITÀ PER I NOSTRI SOCI E CLIENTI	09
GIORNATA DELLA SICUREZZA 2018 "AMBIENTI DI LAVORO SANI E SICURI AD OGNI ETÀ"	10
GLI OCCHI DEL BOSCO	11
L'IMPEGNO DI UNICOOP FIRENZE PER L'AMBIENTE: NASCE LA GUIDA ALL'ECOLOGIA QUOTIDIANA	12

IL SUCCESSO DI ARCIPELAGO PULITO	13
GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO DA PARTE DEI COLLEGHI	18

L'APPROFONDIMENTO

RIPERCORRIAMO LE PRINCIPALI INIZIATIVE DEL 2018	14
---	----

SCOPRI L'ORTOFRUTTA

PARLIAMO DI... MELAGRANA	16
--------------------------	----

DAI PUNTI VENDITA

L'INAUGURAZIONE DI SIENA GRONDAIE	20
SESTO FIORENTINO: SALVATA UNA PERSONA GRAZIE AL DEFIBRILLATORE	23

CAMBIO AL VERTICE DI UNICOOP FIRENZE

Il Presidente Golfredo Biancalani lascia la guida del Consiglio di Gestione



Da sinistra Golfredo Biancalani, Giovanni De Nitto, Daniela Mori, Michele Palatresi.

Dopo cinquantasette anni in Unicoop Firenze, di cui molti di questi alla guida della Cooperativa, **Golfredo Biancalani** lascia, dal primo gennaio 2019, l'incarico di **Presidente del Consiglio di Gestione**. Ad annunciarlo a tutto il gruppo dirigente della Cooperativa è stata la **Presidente del Consiglio di Sorveglianza Daniela Mori**.

Al Presidente Golfredo Biancalani va un grande ringraziamento per aver guidato in tutti questi anni la Cooperativa con alta competenza, saggezza, lungimiranza e una profonda umanità.

A lui va un sentito augurio di meritato riposo e ai suoi successori un grande in bocca al lupo per l'impegno che li aspetta.

A sostituirlo sarà **Michele Palatresi**, attualmente Vice Presidente e Direttore Persone. **Giovanni De Nitto** invece assumerà la carica di Vice Presidente del Consiglio di Gestione.

L'annuncio ha suscitato una visibile commozione. Golfredo Biancalani, emozionato, ha motivato questa sua decisione con il desiderio di dedicarsi, dopo tanti anni di devozione al lavoro in Cooperativa, alla sua famiglia.



SEMPRE PIÙ VICINI...

informatore online

www.informatorecoopfi.it

OGNI GIORNO LE NOTIZIE DELLA TUA COOPERATIVA SUL TERRITORIO

coop.fi
INSIEME, QUI.

attualità | ambiente | benessere | consumi | cultura | tempo libero

AL VIA LA NUOVA CAMPAGNA DI SOLIDARIETÀ DELLA FONDAZIONE IL CUORE SI SCIOGLE

Due mani unite a formare un cuore rosso. Questa è l'immagine-simbolo della campagna di solidarietà 2018/2019 della Fon-

dazione Il Cuore si Scioglie. "Sei quello che fai... Fai la differenza" lo slogan che la guida. **La campagna nei primi mesi del prossimo**

anno si incentrerà in particolare sul tema dell'infanzia con quattro progetti diversi e dislocati in varie aree del mondo:



Attraverso una serie di incontri volti a sensibilizzare sulla diversità sensoriale e motoria, questo progetto, in collaborazione con la Fondazione Dynamo Camp, è finalizzato alla raccolta fondi per sostenere il Dynamo Camp sui monti Pistoiesi: si tratta del primo camp di Terapia Ricreativa in Italia, appositamente strutturato per ospitare gratuitamente per periodi di vacanza e svago bambini e ragazzi malati, in terapia o nel periodo di post ospedalizzazione.



Prosegue l'importante intervento umanitario in Siria in collaborazione con Arci e Fondazione Giovanni Paolo II. Quest'anno il progetto si avvarrà del supporto della Fondazione Meyer, che metterà a disposizione la professionalità dei propri medici per offrire cure e assistenza specialistica ai bambini che hanno subito gravi traumi a causa del conflitto.



Questo progetto sarà in parte finanziato dai ricavi provenienti dalla vendita del pane Shalom nei nostri punti vendita ed è volto alla realizzazione di un panificio a Lokossa (Benin) per sostenere una casa famiglia per bambini, lo sviluppo della comunità locale e un futuro possibile per molte persone.



In collaborazione con l'associazione Sole Onlus, il progetto è finalizzato all'ampliamento dell'asilo di Minheuene che accoglie 94 bambini. La gestione sarà completamente affidata a personale locale.



Continuano inoltre le **adozioni e il sostegno a distanza** in collaborazione con Arci, per garantire un futuro ai bambini più sfortunati.

La **lotta alla povertà, il sostegno all'inclusione sociale in Toscana e il tema della legalità** saranno gli altri tre grandi aspetti su cui si concentrerà la campagna. In particolare ricordiamo due progetti:

IN CALABRIA CON LA VALLE DEL MARRO CONTRO IL CAPORALATO

Prosegue l'impegno contro lo sfruttamento dei migranti nella piana di Gioia Tauro attraverso il finanziamento di 7 borse lavoro per i migranti.

A NAPOLI PER DARE UNA SPERANZA AI BAMBINI DEL RIONE SANITÀ

Il progetto è finalizzato alla realizzazione di un centro educativo contro la dispersione scolastica in uno dei quartieri più degradati del capoluogo campano.

UN IMPEGNO QUOTIDIANO LUNGO UN ANNO

Durante tutto il 2019 sarà possibile sostenere la campagna partecipando alle numerose iniziative in programma: a gennaio riparte il crowdfunding solidale **PENSATI CON IL CUORE**, che anche quest'anno ha mobilitato la Toscana riuscendo a mettere a disposizione oltre 355 mila euro a sostegno di 20 progetti di solidarietà.

In primavera sarà poi la volta della **RACCOLTA ALIMENTARE**, che nei due appuntamenti del 2018 ha raggiunto un risultato record: 422 tonnellate di prodotti donati direttamente a chi, sul territorio, ha più bisogno.

I BANCHINI SOLIDALI

Dal 10 al 16 dicembre, come ogni anno, nei nostri negozi sono stati organizzati i banchini della solidarietà gestiti dalle Sezioni Soci per promuovere la nuova campagna 2018/2019 "Sei quello che fai... Fai la differenza" e raccogliere fondi in suo favore.

"SEI QUELLO CHE FAI... FAI LA DIFFERENZA"

Ognuno di noi nel suo piccolo può dare una mano; ognuno di noi può contribuire a un mondo migliore; ognuno di noi può fare la differenza. Contribuiamo a promuovere la nuova campagna con tutti i nostri Soci e clienti!



Progetto Un Asilo in Mozambico: i bambini dell'asilo di Minheuene provano le nuove seggioline.

TOSCANA: LA REGIONE PIÙ CONVENIENTE GRAZIE A NOI

Come vi avevamo raccontato nell'articolo "La Toscana e noi..." nel MyUnicoop di novembre, l'Istat ha certificato che nel 2017 i prezzi dei generi alimentari in Toscana sono stati più bassi del 3,8% rispetto alla media nazionale. In un altro studio, risalente al febbraio 2018, Nielsen ha confermato questo primato e ha evidenziato che le province più convenienti sono quelle dove la presenza della nostra Cooperativa è forte come a Pistoia, Prato, Arezzo, Firenze, Pisa e Lucca.

A Unicoop Firenze spetta il primato di aver contribuito maggiormente a ridurre i prezzi della grande distribuzione alimentare in Toscana.

I dati che riportiamo sono una forte e orgogliosa testimonianza dell'importante ruolo che ha Unicoop Firenze nel calmierare i prezzi, con risultati molto positivi non solo per i propri Soci e clienti, ma per tutti i consumatori in generale.

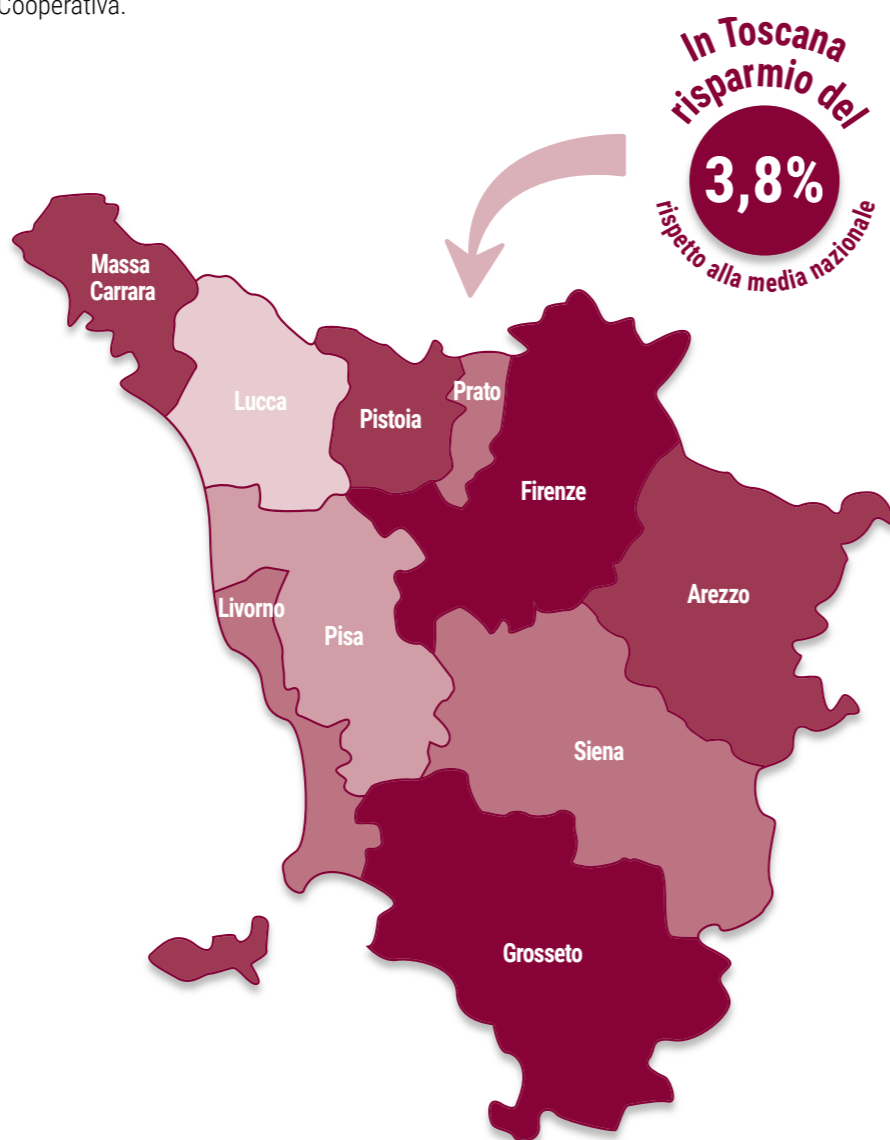
L'ANALISI COMPARATIVA CHE CI PREMIA

Come sottolinea l'Informatore di dicembre, lo scorso 12 novembre 2018 sono stati acquistati alcuni prodotti a marchio di cinque diverse catene in differenti punti vendita nelle province di Firenze e Siena (Coop.fi piazza Leopoldo a Firenze, Lidl di Figline Valdarno, Lidl via Benedetto Dei a Firenze, Eurospin via Pistoiese a Firenze, Eurospin a Colle di Val d'Elsa, Esselunga via di Novoli a Firenze e Conad via Pistoiese a Firenze).

Lo scontrino della spesa totale poi è stato messo a confronto e riportato nella tabella sottostante. Sono stati confrontati

prodotti di pari formato e acquistati senza carta fedeltà. È importante sottolineare che molti prodotti Coop in questione sono, a differenza della concorrenza, biologici o provenienti da animali senza uso di antibiotici o dal commercio equo e solidale. Caratteristiche e valori che con orgoglio contraddistinguono la nostra Cooperativa.

Nonostante questo, il risultato è la netta supremazia della convenienza della spesa in Unicoop Firenze, addirittura Esselunga e Conad si rivelano essere più costosi rispettivamente del +44% e +26%.



Campagna "Ancora più convenienti": il ruolo dei lavoratori. Guarda il video sul MyUnicoop digitale

I prodotti Coop riportati sono solo alcuni dei 700 che sono stati ribassati in maniera permanente con la campagna "Ancora più convenienti", che ricordiamo, oltre a sorprendere la concorrenza, sta avendo un riscontro molto positivo da parte dei nostri Soci e clienti.

I nostri lavoratori in questi primi mesi si stanno impegnando nel veicolare questa importante iniziativa garantendone il successo ed è a loro che va un grande ringraziamento perché, come è stato detto dal Vicepresidente e Direttore Persone Michele Palatresi, "la nostra prima forma

pubblicitaria deve passare attraverso le persone: il passaparola e la relazione con i nostri Soci sono le modalità di comunicazione più efficaci".

PRODOTTO	COOP	EUROSPIN	LIDL	ESSELUNGA	CONAD
Farina 00 - 1 kg	€ 0,34	€ 0,29	€ 0,35	€ 0,34	€ 0,49
Riso Carnaroli - 1 kg	€ 1,39	€ 1,89	€ 1,89	€ 2,30	€ 1,75
Pane bianco - 400 g	€ 0,62	€ 0,69	€ 0,69	€ 0,89	€ 0,65
Pasta di semola - 500 g	€ 0,38	€ 0,39	€ 0,39	€ 0,38	€ 0,39
Pasta di semola integrale - 500 g	€ 0,69	€ 0,69	€ 0,79	€ 0,94	€ 1,20
Farina biologica 00 - 1 kg	€ 0,79	€ 0,99	€ 0,99	€ 0,90	€ 1,20
Caffè decaffeinato solubile - 100 g	€ 2,65	€ 2,95	€ 2,79	€ 3,89	€ 3,49
Tavoletta cioccolato bianco - 100 g	€ 0,64	€ 0,55	€ 0,55	€ 0,99	€ 0,60
Pasta all'uovo per lasagne gialle - 500 g	€ 1,25	€ 0,99	€ 0,99	€ 1,69	€ 1,50
Risotto ai funghi porcini - 175 g	€ 0,79	€ 0,79	€ 0,79	€ 1,19	€ 1,15
Pasta senza glutine mais e riso - 500 g	€ 1,05	€ 1,19	€ 1,19	€ 1,49	€ 1,59
Tonno al naturale - 3x80 g	€ 1,89	€ 1,69	€ 1,89	€ 2,59	€ 2,09
Sale iodato fino - kg 1	€ 0,36	€ 0,39	€ 0,39	€ 0,38	€ 0,38
Olio extra vergine bio 100% italiano - 75 cl	€ 5,50	€ 5,49	€ 5,49	€ 9,49	€ 6,70
Gassosa - 1,5 litri	€ 0,59	€ 0,59	€ 0,35	€ 0,62	€ 0,65
Paté per cani - 300 g	€ 0,65	€ 0,69	€ 0,69	€ 0,99	€ 0,79
Ammorbidente concentrato - 750 ml	€ 0,90	€ 0,99	€ 0,99	€ 1,35	€ 1,19
Patate al rosmarino surgelate - 450 g	€ 1,35	€ 1,49	€ 1,39	€ 2,09	€ 1,95
Latte UHT parzialmente scremato - 1 litro	€ 0,68	€ 0,79	€ 0,79	€ 0,72	€ 0,65
Parmigiano Reggiano grattugiato - 100 g	€ 1,47	€ 1,49	€ 1,49	€ 1,69	€ 1,49
Yogurt magro 0,1% frutta assortita - 8x125 g	€ 1,89	€ 1,89	€ 1,89	€ 2,09	€ 2,60
Panna fresca - 250 ml	€ 1,12	€ 1,15	€ 1,15	€ 1,40	€ 1,40
Pasta fresca orecchiette - 500 g	€ 0,85	€ 0,89	€ 0,89	€ 1,65	€ 0,97
Ricottine senza lattosio - 2x100 g	€ 0,89	€ 0,99	€ 0,99	€ 1,09	€ 1,10
Crema dessert al cioccolato - 4x125 g	€ 0,89	€ 0,99	€ 0,89	€ 1,59	€ 1,49
TOTALE SPESA	€ 29,62	€ 30,93	€ 30,69	€ 42,74	€ 37,46

COLLEZIONAMENTO SOMMA

È iniziata la nuova collection tessile 100% italiana

Da oltre mezzo secolo Somma, testimonial dell'eccellenza del Made in Italy, è sinonimo di elevata qualità e stile inconfondibile.

COME FUNZIONA IL COLLEZIONAMENTO?

Ogni 20 euro di spesa in tutti i punti vendita Unicoop Firenze e su Piùscelta i nostri Soci e clienti riceveranno un bollino che dà diritto alla raccolta premi.

L'erogazione dei bollini andrà avanti fino al 25 febbraio, mentre sarà possibile ritirare i premi fino all'11 marzo.

LASCIATI AVVOLGERE DALLA MORBIDEZZA

SCOPRI L'ELEGANTE COLLEZIONE TESSILE, 100% ITALIANA



Dal 29 novembre 2018 al 25 febbraio 2019

1 BOLLINO OGNI 20€ DI SPESA



LA COLLEZIONE SOMMA COMPLETA È COMPOSTA DA:

<p>Set 2 lavette: 10 bollini + 2,50 €</p> 	<p>Coppia asciugamano + ospite: 15 bollini + 5,50 €</p> 	<p>*Plaid: 60 bollini + 29,50 € oppure 60 bollini + 2300 punti</p> 	<p>*Accappatoio con cappuccio: 50 bollini + 16,50 € oppure 50 bollini + 1300 punti</p> 
<p>Cuscino: 20 bollini + 9,50 €</p> 	<p>Telo bagno: 20 bollini + 6,50 €</p> 	<p>*NOVITÀ Per ritirare il plaid e l'accappatoio, una volta raggiunti i bollini necessari, i Soci anziché pagare il contributo, possono decidere di usufruire dei punti accumulati con la Carta Socio.</p> 	

UN NATALE PIENO DI OPPORTUNITÀ PER I NOSTRI SOCI E CLIENTI

Frequentando i nostri punti vendita i nostri Soci e clienti trovano un dicembre ricco di proposte convenienti e interessanti per gli acquisti di Natale.

Sono state pensate tante iniziative volte a premiare i nostri Soci e a fidelizzare chi ogni giorno ci sceglie per fare la spesa.

Infine, promozioni specifiche sono state ideate per incentivare i nostri Soci all'utilizzo di Piùscelta, un canale molto importante per la Cooperativa.

Vediamo insieme tutte le iniziative:

TANTE IDEE PER GIOCARE E TANTE IDEE PER I TUOI REGALI

Validi fino al 24 dicembre. Due cataloghi dedicati rispettivamente ai giocattoli e ai regali di Natale, con possibilità di acquisto anche su Piùscelta.



LA TAVOLA DELLE FESTE

Valido fino al 31 dicembre. Il nostro catalogo con tante idee alimentari per il Natale, ricette e approfondimenti sui prodotti.



...E per premiare i nostri Soci...

PROMO GIOCATTOLO

Valida fino al 24 dicembre. Acquistando almeno 30 € in giocattoli, il 30% di questo importo sarà caricato sulla Carta Socio e scalato automaticamente sul totale delle spese effettuate dal 7 al 31 gennaio, compresi gli acquisti su Piùscelta, fino a esaurimento del credito accumulato.



CON PIÙSCELTA È PIÙ FESTA!

Valida fino al 24 dicembre. Acquistando su Piùscelta, on line da casa o al chiosco

interattivo (non rientrano nell'iniziativa gli acquisti effettuati presso il Box Informazioni o su Il Prenotalibro), si ricevono tanti punti in più sulla Carta Socio:

- con un acquisto di almeno 60 euro si ricevono 500 punti
- con acquisti di almeno 90 euro si ricevono 1.000 punti
- con acquisto di almeno 130 euro si ricevono 2.000 punti



PROMO CARTA INTEGRA

Valida fino al 31 dicembre. Se si spendono almeno 50 euro in un unico scontrino al giorno e si paga con la Carta Integra si ottengono 500 punti sulla Carta Socio.



GIORNATA DELLA SICUREZZA 2018

"AMBIENTI DI LAVORO SANI E SICURI AD OGNI ETÀ"

Giovedì 13 dicembre, presso l'Auditorium della scuola Coop di Montelupo Fiorentino, si è svolta la giornata della Sicurezza 2018, alla quale hanno partecipato i direttori di punto vendita e i responsabili di sede e dei magazzini.

L'incontro si è aperto con un'introduzione all'argomento da parte del **Capo Ufficio Settore Sicurezza Del Lavoro, Giacinto Pastò**, seguito dall'intervento del **Responsabile Servizio Protezione e Prevenzione, Ivan Castrovillari**.

Un prezioso contributo è stato dato dal **Professor Francesco Saverio Violante**, ordinario di Medicina del lavoro presso l'Alma Mater Studiorum Università di Bologna, Direttore della Scuola di Specializzazione in Medicina del Lavoro, nonché componente del Comitato Unico

di **Garanzia per le Pari Opportunità**. Il Professore ha fatto un'analisi puntuale della relazione tra lavoro e salute nella grande distribuzione cooperativa.

Ha chiuso la giornata il **Consigliere Delegato e Direttore di Area Marino Gori**.

La creazione di condizioni di lavoro sicure e il loro continuo miglioramento sono dei principi fondamentali per la nostra Cooperativa perché la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro si manifestano non solo in comportamenti sicuri, ma anche nella costante creazione di condizioni affinché ciò avvenga.

Questi momenti di riflessione sono di fondamentale importanza e testimoniano l'attenzione e l'impegno che la Cooperativa pone sul tema della sicurezza.



Da sinistra Giacinto Pastò, Marino Gori, Ivan Castrovillari, il Prof. Francesco Saverio Violante.

I temi della giornata saranno approfonditi nelle prossime settimane all'interno dei nostri canali di comunicazione interna.



Un momento della giornata.

GLI OCCHI DEL BOSCO

Unicoop Firenze a sostegno dei Monti Pisani devastati dagli incendi

Ha preso il via il 22 novembre la raccolta fondi "Gli Occhi del Bosco" per finanziare il progetto di videosorveglianza nei luoghi del Monte Pisano pesantemente colpiti dagli incendi lo scorso settembre.

La campagna di raccolta fondi è stata presentata il 21 novembre scorso nel Comune di Calci, alla presenza del sindaco Massimiliano Ghimenti e dei presidenti delle sezioni Soci di Valdera, Cascina, Pisa, Valdiseverchio Versilia.

In questa occasione Claudio Vanni, Responsabile Relazioni Esterne, ha sottolineato quanto il tema dell'ambiente e della tutela del territorio siano importanti per la Cooperativa: "L'attenzione all'ambiente e al territorio è un punto fondamentale dell'impegno di Unicoop Firenze. In passato abbiamo sostenuto campagne di raccolta fondi per il restauro di beni artistici, con Gli Occhi del Bosco vogliamo tutelare un altro bene comune: i Monti Pisani".

Il sindaco di Calci ha evidenziato il valore di questa iniziativa:

"Bisogna lavorare alla gestione del disastro, per aiutare le persone colpite, ma anche cominciare a pensare al futuro di questo territorio: grazie a questo progetto in caso di emergenza le popolazioni potranno essere maggiormente tutelate e lo stesso gli operatori di protezione civile e AIB".



OBIETTIVI DELLA CAMPAGNA

L'obiettivo è quello di realizzare un impianto di videosorveglianza mediante l'installazione di otto videocamere ad alta risoluzione interconnesse tra loro e con la sala operativa della Protezione Civile. Tramite questo monitoraggio si vuole evitare un disastro come quello avvenuto, che ha visto la distruzione di ettari di bosco e oltre 400 sfollati. Ci vorranno 15 anni per ripristinare la situazione antecedente all'incendio.

La campagna inoltre è molto importante per sensibilizzare la popolazione sul valore che i Monti Pisani hanno per tutta la Toscana e sulla tragiche conseguenze che questo incendio ha provocato.

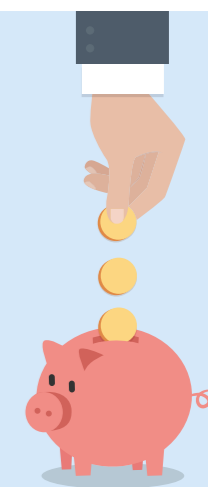
COME CONTRIBUIRE ALLA RACCOLTA FONDI

Per contribuire alla raccolta fondi è possibile donare almeno 1 euro o 100 punti della Carta Socio alle casse dei nostri punti vendita oppure online sulla piattaforma Eppela, al link www.eppela.com/gliocchidelbosco.

È possibile anche fare un versamento sul conto corrente IT9500103002800000006569845 inserendo come causale "Monti Pisani".

Sul territorio pisano si stanno organizzando numerosi eventi di raccolta fondi il cui ricavato sarà devoluto a questa campagna.

Maggiori dettagli sulle iniziative e sulla campagna al link: www.coopfirenze.it/gli-occhi-del-bosco



L'IMPEGNO DI UNICOOP FIRENZE PER L'AMBIENTE: NASCE LA GUIDA ALL'ECOLOGIA QUOTIDIANA

Il 2018 si chiude all'insegna delle buone pratiche ecologiche con la pubblicazione, in collaborazione con Legambiente, della Guida all'ecologia quotidiana, disponibile online sul sito ecologiaquotidiana.it e da gennaio anche in versione cartacea.

"La guida, che verrà distribuita a tutti i Soci Unicoop Firenze, presenta consigli semplici e pratici, che se rispettati possono portare non solo indubbi benefici per l'ambiente, ma anche un risparmio per le nostre tasche".

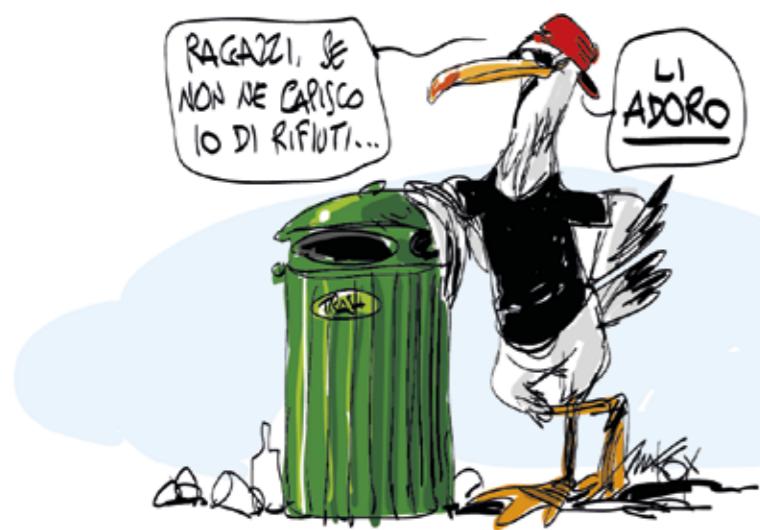
Al progetto ha preso parte anche il celebre vignettista Makkox che, tramite due sue creazioni (Ugo il Gufo Druido e Sergio il Gabbiano Lercio) guida i lettori alla scoperta di pillole di ecologia quotidiana. Durante l'incontro di presentazione, che

si è tenuto il 24 novembre scorso, la Presidente del Consiglio di Sorveglianza Daniela Mori ha sottolineato come l'impegno per l'ambiente sia parte integrante della missione della Cooperativa, in linea con il proprio statuto:

"Il nostro compito come cooperativa di consumatori è quello di tutelare i nostri Soci attraverso la garanzia delle migliori condizioni possibili nell'approvvigionamento delle merci. In questo ci sta anche l'attenzione e il rispetto per il nostro pianeta, con la consapevolezza che sensibilità e responsabilità verso l'ambiente sono questioni che riguardano l'impresa, così come i singoli cittadini. La conoscenza è il presupposto per poter procedere insieme a invertire la rotta, a mantenere la Terra il luogo migliore dove poter vivere".

La guida rappresenta solo il primo tassello dell'accordo più ampio siglato fino al 2020 da Unicoop Firenze e Legambiente Toscana per promuovere progetti di partecipazione e diffondere maggiore consapevolezza sul tema della sostenibilità ambientale, attraverso il contributo attivo e la rete di relazioni delle sezioni Soci Coop e dei circoli territoriali di Legambiente.

VAI SUL SITO
WWW.ECOLOGIAQUOTIDIANA.IT
E CONSULTA LA GUIDA



IL SUCCESSO DI ARCIPELAGO PULITO

Dopo il grande interesse nazionale e internazionale che Arcipelago Pulito ha suscitato, il progetto è stato premiato il 28 novembre a Roma con il **Green Pride del mare. Best practice 2018** nel corso dell'incontro "Blue economy: una sfida globale. Diritto all'acqua, tutela delle risorse idriche e difesa degli ecosistemi marini".

La motivazione è la seguente:

Per la difesa degli ecosistemi marini, grazie alla creazione di una filiera che va dal consumatore, che utilizza i sacchi frutta e verdura compostabili, agli operatori della filiera della pesca che conferiscono i rifiuti plastici per analisi e potenziale riutilizzo.

Il Green Pride del mare è un importante riconoscimento che si aggiunge al premio che Revet ha conferito ai pescatori coinvolti nel progetto, che hanno ripulito il mare da oltre 18 quintali di rifiuti nei primi sei mesi di sperimentazione, poi estesa di altri quattro mesi.

Determinante per il successo di questo progetto è stato il contributo di tutti quei lavoratori che, con entusiasmo e professionalità, hanno contribuito a portare l'attenzione sul tema dell'inquinamento marino. Un ringraziamento speciale, dunque, va anche e soprattutto a loro.



Claudio Vanni, Responsabile Comunicazioni Esterne, riceve il premio Green Pride.



TRASFORMIAMO IL TUO CENTESIMO IN UN MARE PIÙ PULITO.

Nei punti vendita Unicoop Firenze parte del ricavato dei sacchetti biodegradabili in Mater-Bi viene devoluto al progetto Puliamo il Nostro Mare, l'iniziativa per ripulire le spiagge e il mare della Toscana.

PULIAMO IL NOSTRO MARE



RIPERCORRIAMO LE PRINCIPALI INIZIATIVE DEL 2018

INIZIATIVE COMMERCIALI

Campagna Ancora più convenienti

La più importante iniziativa commerciale dell'anno ha visto il ribasso permanente del prezzo di oltre 700 prodotti a marchio Coop.

Scegli Tu

È proseguita l'iniziativa Scegli Tu che ha visto importanti sconti sul prodotto a marchio e su alcune linee di prodotti delle grandi marche.



DAL 4 OTTOBRE ANCORA PIÙ CONVENIENTI.

Oltre 700 prodotti ribassati, con la qualità di sempre.



SCEGLI TU GRANDI MARCHE

SCONTO DEL 50% ALLA CASSA
SCONTO DEL 40% ALLA CASSA

FINO A 25 PRODOTTI A DISCONTO SCONTO AUTOMATICAMENTE SCONTATO PERMANENTE

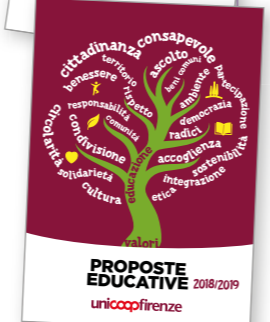
SOSTEGNO ALLA SCUOLA

Cresciamo insieme

La campagna, giunta al suo terzo anno, oltre a collezionare pupazzi sul tema del mare ha permesso di donare alle scuole dei buoni per ottenere, in forma gratuita, materiali didattici o la possibilità di partecipare con le classi ad attività legate al territorio (visite guidate a musei e città, laboratori sul campo).

Proposte educative 2018/2019

Sono stati presentati a settembre i nuovi percorsi didattici per l'anno scolastico 2018/2019 che la Cooperativa mette a disposizione delle scuole per dare il proprio contributo nell'educare a una cittadinanza consapevole.



PRINCIPALI COLLEZIONAMENTI E INIZIATIVE DI FIDELIZZAZIONE

Coltelli Paderno



Cresciamo insieme

è partita in via sperimentale la grande novità del collezionamento digitale.

Piatti Brandani



La raccolta punti 2018-2019



Pininfarina Home collection



Kit Guzzini per l'estate

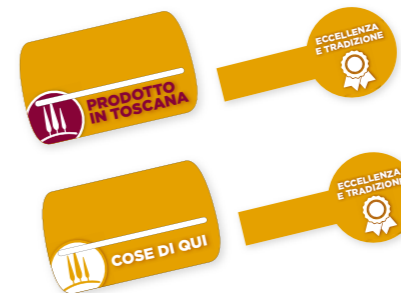


Somma Collection

SOSTEGNO AL TERRITORIO

Un amore infinito per il nostro territorio. Sosteniamo la Toscana

È proseguito l'impegno per valorizzare il territorio toscano e le sue eccellenze e per promuovere i piccoli produttori locali. Nei nostri assortimenti sono stati evidenziati con una specifica comunicazione non solo i prodotti toscani, ma anche i prodotti tipici e locali.



TUTELA DELLA SALUTE

Progetto Meyer +

Con questo progetto Unicoop Firenze sostiene lo sviluppo dell'Ospedale Pediatrico Meyer con un accordo che prevede la donazione in tre anni di 1,5 milioni di euro alla Fondazione Meyer. In seno a questo accordo sono state tante le attività organizzate in collaborazione con i medici dell'Ospedale rivolte sia ai Soci che ai dipendenti.

Alleviamo la salute

Partito nel maggio 2017, è proseguito il progetto di Unicoop Firenze volto a migliorare le condizioni di allevamento degli animali e ridurre ulteriormente o addirittura eliminare l'uso degli antibiotici nelle proprie filiere.



Dona alle casse per un Meyer più grande 100€ della tua Carta Socio o 1 euro.



SOSTEGNO ALLA CULTURA

Tutti all'opera

Prosegue l'iniziativa che prevede sconti dedicati ai Soci per gli spettacoli del Maggio Musicale Fiorentino la domenica pomeriggio.

Accademia della Crusca

Prosegue la collaborazione con gli esperti dell'Accademia della Crusca attraverso iniziative e incontri a tema.

Box office

Grazie al sodalizio fra Box Office e Ticket One in questo anno è aumentata l'offerta di concerti e manifestazioni che i nostri Soci e clienti possono acquistare presso i Box informazioni dei negozi abilitati, offerta che non è più circoscritta alla sola area toscana ma allargata a tutto il territorio nazionale.



SOSTEGNO ALL'AMBIENTE

Progetto Arcipelago Pulito

Il progetto, volto a ridurre l'impatto dei materiali plastici sul mare attraverso la collaborazione dei pescatori, ha riscosso un grande successo e ottenuto risultati importanti, tanto da diventare un'esperienza pilota.



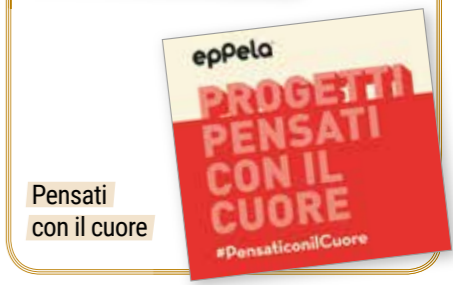
Guida all'ecologia quotidiana

SOLIDARIETÀ

Campagna solidarietà Fondazione Il Cuore si Scioglie 2017/2018 "Mai più soli"



Raccolta alimentare



Pensati con il cuore





Scopri l'Ortofrutta







STAGIONALITÀ

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

FRUTTA

-  Agrumi in generale
nello specifico arance
rosse varietà Tarocco
e Moro (fine gennaio),
arance bionde Navel
e in sostituzione
Washington Navel,
mandarini, clementine,
clementine Nova
-  Pere
-  Kiwi
-  Mele

VERDURA

-  Finocchi
-  Verdure
da cuocere
-  Radicchi
-  Carciofi

PARLIAMO DI...

Melagrana



La melagrana è un frutto ricco di sali minerali, vitamine e antiossidanti. Con le sue circa 70 calorie per 100 grammi di prodotto è, inoltre, un frutto poco calorico. Tipicamente di colore rosso acceso, internamente è caratterizzata dalla presenza di numerosissimi semini teneri, succulenti e dal sapore tipicamente acidulo. Esternamente ricorda la forma di una mela, non a caso il termine melograno deriva dal latino *malum* (mela) e *granatum* (con semi). Nell'antichità il frutto del melagrano era molto diffuso perché legato alla fertilità, all'abbondanza e di buon augurio. Negli ultimi anni c'è stata una vera e propria riscoperta grazie alle sue dimostrate e innumerevoli proprietà benefiche.

CURIOSITÀ

Come riconoscere quando il frutto è maturo e pronto da mangiare?

Se il frutto è di colore eccessivamente rosso significa che i semi al suo interno sono troppo maturi. L'ideale è un colore uniforme e acceso, ma non troppo scuro. Un buon grado di maturazione è riconoscibile quando, una volta aperto il frutto, colpendolo energicamente con un cucchiaino, i semi cadono da soli. Altrimenti significa che non è del tutto maturo, ma può comunque essere mangiato.

IN CUCINA

Risotto alla melagrana e crema di porri

- Riso Carnaroli 400 g
- Melagrana (2 frutti) 600 g
- Porri 200 g
- Olio extravergine d'oliva 60 g
- Burro 20 g
- Brodo vegetale 1 litro
- Vino rosato 60 g
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

Dopo aver preparato il brodo vegetale, sgranate la melagrana e tenetene da parte circa 20 g per le decorazioni finali. Il resto potete passarlo con un passa verdure per raccogliere il succo in una ciotolina. In una padella versate l'olio, scaldate e unite il porro (sfogliato e affettato) per farlo appassire a fuoco basso per circa

5-10 minuti. Dopo averlo fatto intiepidire, trasferitelo in un bicchiere alto, unite circa 200 g di brodo vegetale e usate un frullatore a immersione per ottenere un composto cremoso e omogeneo. In un tegame capiente scaldate l'olio, versate il riso per farlo tostare a fuoco medio, quindi sfumate con il vino rosato e quando sarà

evaporato, cuocete il riso aggiungendo il brodo vegetale per circa 20 minuti. A metà cottura, unite la crema di porri al riso e amalgamate, poi versate il succo di melagrana e mescolate proseguendo la cottura.



RIBASSATI COOP

Frutta secca bio Vivi verde

La frutta secca della linea Vivi verde Coop è 100% biologica, inoltre nelle confezioni è indicato l'anno di raccolta a garanzia della freschezza del prodotto. È ottima come ricarica di energia quotidiana e allo stesso trova un largo utilizzo in numerose preparazioni culinarie.

I **PISTACCHI IN GUSCIO**, in buste da 150 g, di provenienza spagnola, sono frutti non salati, nutrienti e ricchi di fibre, che contribuiscono alla normale funzione cardiaca.

Le **ARACHIDI TOSTATE** in guscio, in buste da 350 g, di provenienza egiziana, sono frutti ricchi di fibre che contribuiscono al funzionamento del sistema nervoso. La tostatura inoltre ne esalta le caratteristiche naturali, rendendole croccanti, dorate e aromatiche.


€ 3,48
COSTO MENO
~~€ 3,78~~
PISTACCHI BIOLOGICI
VIVI VERDE COOP
350 g




€ 2,28
COSTO MENO
~~€ 2,48~~
ARACHIDI TOSTATE
BIOLOGICHE
VIVI VERDE COOP
350 g




€ 2,68
COSTO MENO
~~€ 3,48~~
NOCI INTERE
BIOLOGICHE
VIVI VERDE COOP
350 g



Le **MANDORLE SGUSCIATE**, in buste da 70 g, di provenienza italiana e spagnola, sono ad alto contenuto di vitamina E, ideali come protezione dallo stress ossidativo.


€ 1,38
COSTO MENO
~~€ 1,48~~
MANDORLE SGUSCIATE
BIOLOGICHE
VIVI VERDE COOP
70 g



GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO DA PARTE DEI COLLEGHI

I risultati della crema viso Vivi verde, cioccolatini assortiti Solidal e frollini di farro e cioccolato Vivi verde

CREMA VISO NUTRIENTE PROTETTIVA VIVI VERDE - 50 ml - pelli secche e delicate

Svolge un'azione idratante e protettiva e aiuta la pelle a contrastare l'azione dei radicali liberi responsabili del precoce invecchiamento cutaneo.

La linea dei prodotti cosmetici e per l'igiene della persona Vivi verde Coop è studiata per dare alla tua pelle l'attenzione che si merita in modo naturale e in armonia con l'ambiente attraverso:

- ingredienti da agricoltura biologica;
- fragranze naturali;
- formule dermatologicamente testate;
- materiali di confezionamento riciclabili.

È certificata Natrue, rigoroso standard internazionale per la cosmesi naturale. Per ulteriori informazioni www.natrue.org



Con estratti di Riso ed estratto di Enotera provenienti da agricoltura biologica. Idratazione profonda.

IL TEST

Il prodotto è stato provato da **474** colleghi di cui **372** donne e **102** uomini. La crema ha superato il test raggiungendo il punteggio complessivo di 7,1 su 9.



I commenti più ricorrenti

È risultato molto gradito dalla maggior parte degli assaggiatori. Alcuni commenti sono relativi alla profumazione rilevata troppo forte.



CIOCCOLATINI ASSORTITI SOLIDAL - 200 g

Acquistando questi cioccolatini contribuisce a sostenere e promuovere lo sviluppo economico e sociale delle comunità in cui operano le cooperative o i produttori dei seguenti paesi: Perù - Rep. Dominicana - Madagascar - Swaziland - Mauritius - Costa Rica.

Nei cioccolatini Coop la selezione accurata degli ingredienti garantisce una perfetta armonia di gusto e la qualità di un finissimo piacere.

Nuova Ricetta. Buoni per te e per chi produce!

IL TEST

I colleghi che hanno effettuato questo assaggio sono **503**: **391** donne, **112** uomini.

Il prodotto risulta gradito raggiungendo il punteggio complessivo di 7,4.



I commenti più ricorrenti

Si registrano commenti sul sapore, considerato in alcuni casi troppo dolce. Si registrano alcuni commenti relativi al formato del cioccolatino considerato

troppo sottile e sull'assortimento dei cioccolatini non sempre omogeneo.



BISCOTTI DI FARRO E CIOCCOLATO BIOLOGICI VIVI VERDE - 300 g

I biscotti di farro con gocce di cioccolato Vivi verde Coop uniscono il sentore di nocciola tipico del cereale alla dolcezza del cioccolato. Sono una fonte di fibre e sono ideali per la colazione, da inzuppare nel latte o nel tè ma anche da gustare da soli e in qualsiasi momento della giornata.

IL TEST

Il test è stato effettuato da **478** colleghi, **374** donne e **104** uomini.

Il prodotto è risultato gradito raggiungendo il punteggio complessivo di 7,1.



I commenti più ricorrenti

Si registrano alcuni commenti circa la consistenza del prodotto, rilevata troppo dura. Riguardo la confezione, sono stati rilevati alcuni suggerimenti in merito alla possibilità di inserire delle confezioni monodose.



**VUOI DIVENTARE UN DIPENDENTE ASSAGGIATORE?
ISCRIVITI INVIANDO UNA MAIL A
infoassaggi@unicopfirenze.coop.it**

*Per qualsiasi informazione rivolgiti all'ufficio comunicazione interna e relazioni RU,
ufficio.comunicazione.interna@unicopfirenze.coop.it - 055/4780820*

**Guarda il video
sul MyUnicoop digitale**

Ricordiamo che tutte le analisi, i commenti e le osservazioni vengono sottoposte all'attenzione del controllo qualità di Unicoop di Firenze e Coop Italia per apportare eventuali modifiche e/o miglioramenti.

L'INAUGURAZIONE DI SIENA GRONDAIE

Dai freschi agli extra-alimentari fino all'area esterna, cosa è cambiato dopo la ristrutturazione del punto vendita



Il taglio del nastro.

A 37 anni dalla primissima apertura e dopo la ristrutturazione del 1998, il superstore di Siena Grondaie è stato completamente rinnovato.

Vediamo come, in questa ottica, sono cambiati i reparti dei freschi.

REPARTO FORNERIA

Buona parte della ristrutturazione si è incentrata sul rendere gli spazi più fruibili e l'esperienza di spesa più semplice e allo stesso tempo accattivante. Il punto vendita, inoltre, rispetto al passato presenta numerose novità nei formati (che in generale sono stati allineati a quelli oggi in uso nei nostri superstore) e nei servizi offerti.

La forneria diventa uno dei fiori all'occhiello del punto vendita. È sempre il Direttore di Area Marcello Giachi a spiegarci perché: *Oltre ad avere completamente rinnovato il reparto allineandolo al formato dei superstore, abbiamo introdotto il laboratorio per la preparazione interna del pane e quindi tutto il personale addetto è stato debitamente formato per gestire quello che è a tutti gli effetti un nuovo mestiere. L'altra grande novità sta nel fatto che la panificazione avverrà con farine di provenienza esclusivamente toscana: un progetto di filiera fortemente voluto da Uniconop Firenze, che testimonia l'attenzione al territorio da parte della Cooperativa e che verrà progressivamente estesa agli altri punti vendita. Si tratta di un grande motivo di orgoglio per Siena e per gli addetti che si occuperanno di fare il pane.*

È il Direttore di Area Marcello Giachi a spiegarcelo:

La ristrutturazione è stata volta, per buona parte, a rendere lo spazio dell'area vendita più fruibile per fare la spesa in modo veloce ma anche non stressante. Le corsie sono state allargate e gli scaffali resi più bassi in modo da essere completamente accessibili a tutti. In quest'ottica il box informazioni è stato spostato in galleria, cosa che ha permesso di recuperare spazi a vantaggio della piazza dei freschi e della barriera casse, che guadagna alcune casse in più sia self, sia Salvatempo.

DAI PUNTI VENDITA



Guarda la galleria fotografica e il video sul MyUniconop digitale

REPARTO GASTRONOMIA

Lo spazio della gastronomia è stato reso circolare, in linea con il nuovo formato che viene oggi utilizzato nei superstore: un'isola centrale aperta sui 4 lati, al cui interno è presente l'area di lavorazione, visibile a tutti.

REPARTO ORTOFRUTTA

È stata introdotta un'ampia corsia centrale. Grande spazio e visibilità, inoltre, è stata data ai prodotti biologi e del territorio, il tutto volto a veicolare al meglio la freschezza e la qualità della frutta e della verdura.

REPARTI PESCHERIA E MACELLERIA

Sono stati completamente rinnovati e gli spazi a disposizione utilizzati al meglio per agevolare l'operatività degli addetti, ma anche per migliorare la visibilità e l'attrattiva dei prodotti in assortimento.

MAGGIORE FRUIBILITÀ ANCHE NEGLI SPAZI ESTERNI

Nella prospettiva del miglioramento della fruibilità, la ristrutturazione ha riguardato anche l'esterno del punto vendita: adesso è possibile, dalla viabilità principale, scegliere se accedere al parcheggio superiore o a quello sotterraneo. È stata inoltre predisposta la possibilità, per i camion che accedono allo scarico, di sostare sotto il ponte del parcheggio, in un'area a scomparsa, in modo da rendere più scorrevole la viabilità ordinaria e il lavoro di carico e scarico più sicuro.

DAI PUNTI VENDITA



Stessa ottica è stata utilizzata nel ripensare gli spazi dedicati ai Soci, che sono stati resi più ampi e "aperti" sulla galleria, quindi più visibili e attrattivi.

Vediamo quali sono le prime impressioni insieme al direttore del punto vendita Claudio Terrosi.

CLAUDIO, SONO STATI MESI FATICOSI MA NE È VALSA LA PENA. COSA NE PENSI DEL NEGOZIO RINNOVATO?

"La ristrutturazione è durata più di sei mesi e ci ha visto tutti quanti, gruppo

dirigente del punto vendita e addetti, coinvolti e impegnati in prima persona. Ci sono stati anche dei momenti difficili, ma abbiamo sempre dato il meglio e devo dire che tutto il personale ha dimostrato sempre massima disponibilità e grande senso di responsabilità. Questi mesi sono stati per tutti noi una vera e propria sfida, ma anche uno stimolo a migliorarci. Abbiamo dimostrato di saper fare squadra e questo ha portato oggi a un bellissimo risultato, visibile agli occhi di tutti. Siamo molto emozionati e orgogliosi del lavoro che abbiamo fatto. Adesso ci aspettano mesi impegnativi ma so che saremo in grado di affrontarli con passione ed entusiasmo. Colgo l'occasione per fare

alcuni ringraziamenti a cui tengo in modo particolare. Prima di tutto ringrazio i lavoratori del punto vendita che, come ho detto, hanno svolto un lavoro eccellente; poi ringrazio i colleghi delle varie Direzioni coinvolti a vario titolo nei lavori i quali, ciascuno per le proprie competenze, hanno apportato un contributo preziosissimo e ci hanno supportato in tutti questi mesi; infine un ringraziamento particolare va agli addetti degli altri punti vendita, che durante il periodo dei lavori sono venuti a darci una mano trasferendoci tutta la loro professionalità".

IL NUOVO FORMATO DEL REPARTO NO FOOD

L'altra grande novità del negozio ristrutturato di Siena Grondaie riguarda il reparto no food. È stato introdotto in via sperimentale un nuovo formato, studiato ad hoc per rispondere alle nuove esigenze e ai mutati stili di consumo dei nostri Soci e clienti e, allo stesso tempo, per rispondere al criterio di migliore fruibilità degli spazi che ha guidato tutta la ristrutturazione.

Ne parliamo con Alessandra Gori, Responsabile No Food di Uniconop Firenze, che insieme al suo staff ha studiato e realizzato questo innovativo formato.

ALESSANDRA, IL NUOVO FORMATO NO FOOD È MOLTO ORIGINALE E IN ROTTURA RISPETTO AL PASSATO. PUOI SPIEGARCI MEGLIO LE MOTIVAZIONI CHE NE SONO ALLA BASE?

La considerazione da cui siamo partiti analizzando i nuovi stili di spesa è che il no food è un mondo molto vario, all'interno del quale l'approccio all'acquisto può variare tanto, da persona a persona e da categoria merceologica a categoria. Il filo conduttore che in questo settore fa la differenza è l'esperienza di acquisto: gli spazi, e quindi il layout, devono essere il più possibile

accattivanti e prima di tutto suscitare emozione. Questo è il presupposto fondamentale per incentivare l'acquisto. Da qui un'attenzione quasi maniacale all'ordine e alla disposizione degli articoli, in alcuni casi addirittura suddivisi non tanto per destinazione di uso quanto per colore, proprio per fare leva su elementi di tipo emozionale. Far passare questo messaggio nell'impostare il nuovo formato è stata forse la difficoltà più grande, perché completamente in rottura con le logiche usate fino a ora.

COSA CAMBIA IN PARTICOLARE?

Il cambiamento riguarda due aspetti principali:

ASSORTIMENTO. In linea con le tendenze generali della Cooperativa, abbiamo diminuito il numero di referenze presenti nella nostra proposta continuativa, semplificando e razionalizzando l'assortimento e concentrandolo sui principali articoli di uso quotidiano (penso ad esempio ad alcuni prodotti base dei casalinghi o dell'intimo). In aggiunta a questa offerta, ci saranno delle proposte di articoli più di tendenza che cambieranno ogni trenta/quaranta giorni e che serviranno per attrarre l'attenzione verso il reparto.

LAYOUT. Con il layout ci siamo mossi in totale controtendenza rispetto al passato. Le tradizionali corsie sono state sostituite da 7 aree di forma quadrata suddivise per categorie merceologiche: L'intimo, I tessuti, La cucina (comprende due quadranti), I giochi, La cartoleria, La mesticheria, Le proposte (area dedicata alle offerte stagionali). Ogni quadrante è composto da scaffali bassi e facilmente fruibili e da un piccolo tavolo centrale: l'impressione è quella di entrare in un vero e proprio piccolo negozio specializzato. Gli scaffali ospitano la nostra offerta continuativa, mentre sui tavoli vengono allestite le proposte temporanee.



Un particolare del reparto No Food.

LO SPAZIO A DISPOSIZIONE DEL REPARTO PERÒ È DIMINUITO RISPETTO AL PASSATO, VERO?

Sì, in effetti l'impronta a terra del reparto è del 15% in meno in termini di metri quadri di superficie, ma l'effetto visivo suggerisce l'esatto contrario. La migliore organizzazione dello spazio a disposizione e l'abbassamento delle gondole contribuiscono a dare questa sensazione.

L'ALTRA GRANDE NOVITÀ È L'INSERIMENTO DEL TOTEM PIÙSCELTA ALL'INTERNO DEL REPARTO. PUOI PARLARCENE?

L'inserimento all'interno del reparto del totem Piùscelta in effetti è un altro degli elementi cardine della strategia. Il nuovo formato punta a integrare il

negozio fisico con quello virtuale, in modo da ampliare l'offerta a disposizione dei nostri Soci e clienti. Il canale Piùscelta serve a completare l'assortimento del reparto. Ci aspettiamo che la disposizione del totem al suo interno sia uno stimolo al suo utilizzo. In questa ottica sarà a breve organizzata anche l'area dedicata ai libri: abbiamo anche in questo caso ridotto, razionalizzando, l'assortimento dei titoli, ma presto sarà inserito in questo spazio un apposito tablet con cui si potrà entrare nel Prenotalibro, per avere facilmente accesso a una libreria molto più ampia.

QUALI SONO LE PRIME IMPRESSIONI DA PARTE DI CHI HA COLLABORATO AL PROGETTO?

Anche se si parla veramente di pochi giorni, i primi feedback da parte degli addetti sono veramente molto positivi. Un elemento importante è stato il coinvolgimento e l'appoggio del Direttore del punto vendita, che ha sostenuto il progetto fin da subito e lo ha saputo comunicare ai propri collaboratori. Stesso entusiasmo è arrivato dalle risorse del no food. Tutti quanti noi ci siamo impegnati tantissimo in questo progetto e ci abbiamo creduto fino in fondo: per noi questa è stata l'occasione per realizzare concretamente tutte le idee alle quali abbiamo duramente lavorato in questi mesi. Il risultato è davvero straordinario. Siamo tutti molto orgogliosi e credo che per gli addetti del reparto e in generale per i lavoratori del punto vendita questo possa essere motivo di stimolo oltre che di vanto.



Lo staff che ha lavorato al nuovo reparto No Food.

Tutte le foto di questo articolo sono di Gianni Pasquini.

SESTO FIORENTINO: SALVATA UNA PERSONA GRAZIE AL DEFIBRILLATORE

I nostri colleghi hanno agito prontamente attivando una vera e propria rete salvavita

Grazie a un protocollo d'intesa firmato nell'agosto 2017 dall'assessore regionale al diritto alla salute Stefania Accardi e dalla Presidente del Consiglio di Sorveglianza Daniela Mori, **104 defibrillatori semi-automatici esterni (DAE) sono stati installati nella maggior parte della nostra rete di vendita e numerosi volontari (più di 700) fra i lavoratori della Cooperativa, dei centri commerciali e del servizio di vigilanza esterna hanno potuto seguire un corso di formazione per utilizzare l'apparecchio in tutta sicurezza.**

Al superstore di Sesto tutto questo ha fatto la differenza!

Lo scorso novembre nel superstore di Sesto Fiorentino una vita è stata salvata grazie al pronto intervento di alcuni colleghi che si sono tempestivamente coordinati e, attraverso l'utilizzo del defibrillatore a disposizione del negozio, hanno prestato il primo soccorso a un nostro Socio che stava facendo la spesa.

Gioco di squadra, coordinamento, tempestività e sangue freddo. Questi sono gli ingredienti che hanno fatto la differenza. Ne parliamo con **Teresa, Capo Reparto Pescheria**, fra i primi a intervenire.

TERESA, A SESTO AVETE ATTIVATO UNA VERA E PROPRIA RETE SALVAVITA. PUOI DIRCI COME È ANDATA E COME SIETE INTERVENUTI?

Il Socio si è sentito male proprio davanti al reparto pescheria, quindi le prime a intervenire siamo state io e la mia collaboratrice Alessandra. Subito dopo è arrivata Alessia, Capo Reparto della Forneria.

Tutte e tre avevamo frequentato un corso di primo intervento e uno per l'utilizzo del defibrillatore. Questo è stato fondamentale: seguire quasi alla lettera la procedura che avevamo appreso ci ha permesso di agire senza farci prendere dal panico. Di fatto si tratta di azioni semplici da mettere in pratica ma è necessario conoscerle, altrimenti il primo soccorso diventa vano o addirittura può causare ulteriori danni.

QUINDI UNA SPECIFICA FORMAZIONE È FONDAMENTALE?

Assolutamente sì. Ovviamente per l'uso pratico del defibrillatore, ma anche nella gestione dell'emergenza. Tutti dovrebbero essere formati, anche perché in questi casi c'è bisogno di talmente tanta rapidità e sangue freddo che più persone sono in grado di agire, più efficace sarà l'intervento e, quindi, più alte le probabilità di una buona riuscita. Frequentare un corso su questi temi, inoltre, ti permette di sviluppare delle attenzioni che forse altrimenti non avresti e che possono rivelarsi fondamentali per te e per gli altri in qualsiasi momento della vita: ad esempio guardare sempre dove si trovano le vie di fuga, dove è posizionato un defibrillatore, o dove sono i punti di raccolta per le emergenze.

C'È QUALCOS'ALTRO CHE SECONDO TE HA FATTO LA DIFFERENZA?

Senza ombra di dubbio la capacità di sostenerci e coordinarci fra noi e di riuscire a gestire il "contorno" oltre che l'emergenza: ci siamo preoccupati di isolare la zona dell'accaduto da sguardi inopportuni



Questo punto vendita è dotato di un defibrillatore

LA SALUTE DELLE PERSONE AL CENTRO DEL NOSTRO IMPEGNO

uniconfirenze

attraverso dei teli, abbiamo coordinato l'arrivo dei soccorritori del 118, ma soprattutto ci siamo presi cura anche dei familiari dello sfortunato che ovviamente erano visibilmente scossi dall'accaduto. Tutto questo è stato reso possibile grazie alla sensibilità che il nostro direttore ha trasmesso a tutti noi. Sensibilità che tutti, nei nostri luoghi di lavoro, dovremmo avere. Salvare una vita non ha prezzo!

FESTA DELLA BEFANA DI UNICOOP FIRENZE

UNA MAGIA DA VIVERE INSIEME

Tuscany Hall Firenze

Domenica 6 gennaio - inizio spettacolo ore 11.00

fine spettacolo ore 13.30

Ritorna la nostra tradizionale festa della Befana con lo spettacolo Le Cirque with the World's Top Performers.

Anche quest'anno Unicoop Firenze offre ai suoi dipendenti e alle loro famiglie lo spettacolo Le Cirque with the World's Top Performers. Uno show record di pubblico, che presenta in anteprima per il 2019 nuovi artisti e nuove performance, in un'atmosfera come sempre magica e affascinante. Partecipiamo numerosi insieme alle nostre famiglie. Con una calza e la colazione per i più piccoli!

...e con il biglietto dello spettacolo, nel pomeriggio i bambini possono pattinare gratis al Winter Park (adiacente al Tuscany Hall).



Ultimi posti disponibili

Ingresso

6 euro per gli adulti

bambini fino ai 12 anni di età:

2,60 euro

(solo commissione acquisto biglietto)

I biglietti sono acquistabili presso tutti i punti vendita del circuito Coop/Box office fino a esaurimento disponibilità. Per l'acquisto presentare il proprio badge aziendale.

Massimo 6 biglietti per lavoratore.

Il ricavato sarà devoluto alla Fondazione Il Cuore si Scioglie.



FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOLGIE
ONLUS

A cura dell'Ufficio Comunicazione Interna e Relazioni Risorse Umane.

Seguici on line
www.myunicoop.coopfirenze.it



IDEA
unicoopfirenze

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