



INSIEME VERSO NUOVI TRAGUARDI

Le linee guida nell'editoriale del Vicepresidente
del Consiglio di Gestione Giovanni De Nitto

**LAVORO
DI SQUADRA**

**RIDUZIONE
DEGLI SPRECHI**

**FORTE DIFESA
DEL POTERE D'ACQUISTO
DI SOCI E CLIENTI**





INDICE

N° 89 - Luglio 2022

Scarica MYA, l'App di noi lavoratori di Unicoop Firenze

Inquadra i QR Code

per Android

per iPhone

LAVORO DI SQUADRA

RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

FORTE DIFESA POTERE D'ACQUA DI SOCI E CLIENTI

IN PRIMO PIANO

L'ANDAMENTO AL QUADRIMESTRE E GLI SCENARI FUTURI	03
UN PREMIO PER IL MIGLIORE RAPPORTO QUALITÀ PREZZO	05

L'APPROFONDIMENTO

L'EVOLUZIONE DEI PRODOTTI A MARCHIO È PROTAGONISTA DELL'ESTATE	06
--	----

SPECIALE PRODOTTI A MARCHIO

SUCCHI DI FRUTTA	10
BIBITE	12
APERITIVI	14
BIRRE	16

SCOPRI L'ORTOFRUTTA

PARLIAMO DI... PESCA "PERCOCA": IL FRUTTO A POLPA GIALLA DALLE ORIGINI NAPOLETANE	20
POMODORO CANESTRINO DI LUCCA	21

SOLIDARIETÀ

I CINQUE NUOVI PROGETTI DI PENSATI CON IL CUORE	22
---	----

IN PRIMO PIANO

L'andamento al quadrimestre e gli scenari futuri

A cura del Vicepresidente del Consiglio di Gestione e Direttore Merci, Giovanni De Nitto



L'analisi dell'andamento della Cooperativa al quadrimestre va fatta prendendo a riferimento gli eventi epocali che, dall'inizio del 2022, hanno segnato i mesi trascorsi e che condizioneranno il nostro futuro.

Andiamo a vedere più nel dettaglio il comportamento dei nostri Soci e clienti

Rispetto al 2021, Soci e clienti stanno tornando a frequentare maggiormente i nostri punti vendita:

- aumentano infatti gli scontrini a discapito, in parte, del valore medio dello stesso
- alcuni reparti, che avevano sofferto nella fase acuta della pandemia, stanno recuperando.

In generale, possiamo dire che non siamo ancora tornati alla situazione pre pandemia. Questo però non è un dato da considerare in senso negativo.

Rispetto al 2019 la variazione dei non soci è ancora negativa ma in lento recupero: le maggiori difficoltà si registrano nelle grandi strutture mentre le superettes mostrano dati in controtendenza.

Discount, Libero Servizio e Specialisti Drug sono i canali «specializzati» che soffrono maggiormente al quadrimestre.

Rispetto ai nostri concorrenti, noi recuperiamo un punto di quota di mercato sulle 7 province, grazie ad alcune scelte come la decisione di accettare i buoni pasto, l'apertura di nuovi punti vendita e la nostra politica commerciale più incisiva sul piano delle promozioni.

Non perdere quote di mercato e addirittura incrementarle vuol dire garantire posti di lavoro e una buona occupazione. >>>

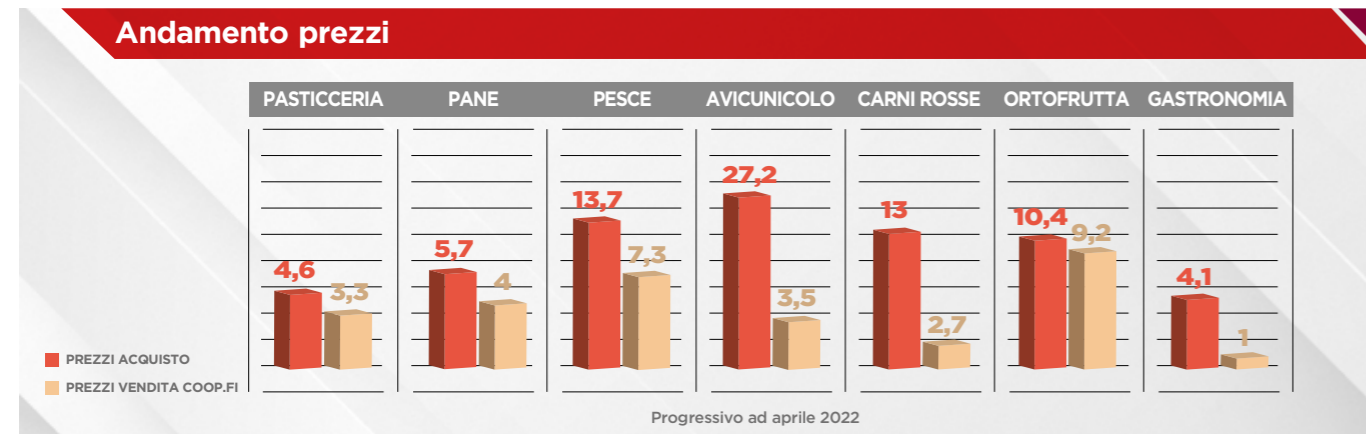
Principali evidenze al quadrimestre della Cooperativa

Il primo quadrimestre è stato molto difficile e rischia di mettere in discussione il risultato economico della gestione commerciale 2022. Nonostante l'andamento delle nostre vendite sia positivo,

abbiamo obiettivi importanti da raggiungere nei prossimi mesi.

L'aumento dei prezzi all'acquisto che stiamo registrando in questi mesi non è automaticamente

riversabile alla vendita. I costi generali stanno aumentando, dovuti agli aumenti dei costi energetici e delle materie prime.

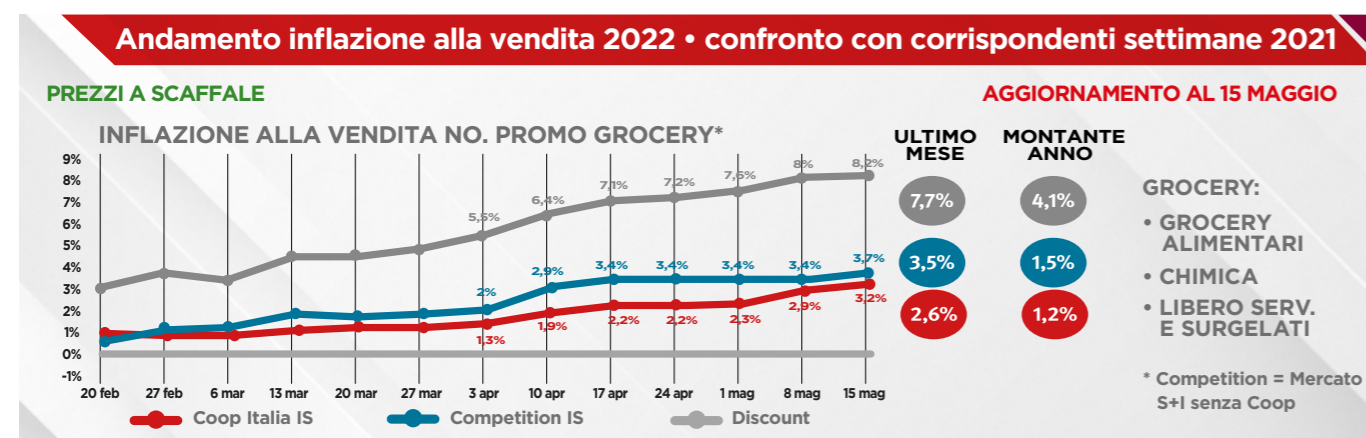


Contemporaneamente i nostri Soci chiedono azioni a difesa del loro potere d'acquisto.

Come Cooperativa, pur costretti ad aumentare i prezzi (fermi da molto tempo) per continuare ad essere redditivi sul mercato della GDO, non possiamo permetterci di riversare tutti gli aumenti che

stiamo ricevendo dai nostri fornitori sul prezzo finale al consumatore perché, in questo momento complicato, la nostra missione di tutela del potere d'acquisto deve rimanere salda, così come non può venire meno il primato di convenienza, che ha, da sempre, distinto la nostra realtà rispetto alla concorrenza.

A conferma di questo contenimento degli aumenti, infatti, le rilevazioni mostrano come l'inflazione nei nostri punti vendita **sia ancora inferiore rispetto a quella nazionale e del Comune di Firenze.**



Per noi sarà importante riuscire ad aiutare le persone in questo difficile momento storico, tenendo in equilibrio i risultati della Cooperativa con la soddisfazione dei nostri Soci.

Se non possiamo aumentare i prezzi quanto sarebbe necessario, dobbiamo agire sul contenimento dei costi.

Tutti, in Cooperativa, dobbiamo fare la nostra parte per recuperare sui costi, in particolare su quelli che costituiscono delle sacche di inefficienza. Diventare più efficienti nella gestione e ridurre gli sprechi è necessario e indispensabile.

Gli spazi di miglioramento sono rilevanti e, se sapremo agire con convinzione e determinazione, dimostreremo di essere una squadra all'altezza della sfida che abbiamo di fronte.

Un premio per il migliore rapporto qualità prezzo

Sulla base dei risultati dell'indagine svolta da Amagi, su un panel di 10.299 famiglie intervistate sulle loro preferenze a livello di insegna, viene conferito ogni anno il premio CX Store - Promotion per il miglior rapporto qualità prezzo.

Unicoop Firenze si è aggiudicata il riconoscimento per il 2022.



Il professor **Daniele Tirelli**, che ha elaborato la ricerca, sottolinea: "Nel 2022 nelle province toscane in cui opera, Unicoop Firenze si è aggiudicata

per il secondo anno consecutivo il CX Store Award, ovvero il riconoscimento per il Miglior Rapporto Qualità/Prezzo. In particolare la Cooperativa risulta essere tra le insegne più apprezzate: l'80% delle famiglie residenti nelle province in cui opera si considera cliente Coop (per avervi fatto acquisti in tempi recenti), il 47% trova in Unicoop Firenze il Miglior rapporto Qualità/Prezzo e il 56% si dichiara più soddisfatto in Unicoop Firenze che altrove. Relativamente ai motivi di questa maggiore soddisfazione, il 37% ritiene che, a parità di prezzi, la qualità dei prodotti che si trovano nei Coop.fi sia superiore ad altri. Un altro 37% pensa che a parità di qualità i prezzi siano inferiori alle altre insegne e il rimanente 26% giudica migliori sia i prezzi sia la qualità dell'offerta. Tutti questi dati si accentuano qualora si faccia riferimento ai reparti più "difficili" legati ai prodotti freschi".

In modo particolare, da gennaio a maggio 2022 abbiamo dovuto fronteggiare **una inflazione all'acquisto del +8,3%**, che è stata in gran parte assorbita, visto che l'inflazione alla vendita si è arrestata al +3,4%. Questo ha significato, per la Cooperativa, trattenere nei 5 mesi l'inflazione alla vendita **per un valore di 20 milioni di euro.**



"Viviamo una congiuntura in cui l'inflazione va veloce, i costi energetici lievitano, alcune materie prime sono di difficile reperimento e i consumi, inevitabilmente, rallentano - ha dichiarato **Francesca Gatteschi**, Direttrice Marketing Unicoop Firenze - Questo non può distoglierci dal nostro compito di tutelare le fasce più deboli della popolazione, a cui vogliamo continuare a garantire un paniere di prodotti di qualità ad un prezzo accessibile. Con un grande sforzo siamo riusciti a farlo per i primi mesi del 2022. Il nostro compito sarà quello di contenere, per quanto sarà possibile, la spinta inflazionistica in corso, spinta frutto di una dinamica che vede il mondo della produzione, dell'agricoltura fortemente in pressione verso chi come noi deve tutti i giorni impegnarsi perché sia salvaguardato il potere di acquisto dei nostri Soci/clienti".

In un periodo fortemente caratterizzato dall'inflazione, la Cooperativa è riuscita nei primi cinque mesi dell'anno a **mantenere i prezzi calmierati nei propri 108 punti di vendita.**

I PRIMI CINQUE MESI DELL'ANNO

Prezzi calmierati in **108** punti di vendita

+8,3% inflazione all'acquisto

+3,4% inflazione alla vendita

20 milioni di euro
Il valore dell'inflazione alla vendita trattenuto dalla Cooperativa

L'evoluzione dei prodotti a marchio è protagonista dell'estate



LA SECONDA CENA CONVIVIALE

Nello scorso mese di giugno si è svolta una cena conviviale per i dipendenti di Unicoop Firenze presso l'Orto di San Frediano.

La location scelta è gestita da Enrica Della Martira, chef classificata alla 3ª edizione di Masterchef, nota food blogger e uno dei volti più amati del canale Food Network. La chef ha cucinato pietanze a base di prodotto a marchio, descrivendone caratteristiche e qualità.

L'area territoriale presa a riferimento per questa prima cena dell'anno è quella fiorentina. Hanno partecipato all'evento infatti circa 150 dipendenti distribuiti tra 7 punti vendita del Comune di Firenze.



Scansiona il QR Code e guarda il video dell'evento

Un successo che segue il grande apprezzamento riscontrato nella prima cena conviviale che si era svolta prima della pandemia e che aveva riunito più di 150 persone dei punti vendita di Arena Metato, Lucca Viale Puccini, Lucca San Filippo, Torre del Lago e Vecchiano.

Come recita lo slogan della campagna "Assaggio, Conosco, Racconto" durante la serata i colleghi hanno avuto l'opportunità di assaggiare prodotti a marchio sotto forma di

varie ricette. Hanno potuto esprimere la loro opinione sui prodotti a marchio assaggiati compilando un questionario.

Dopo l'augurio di una buona cena da parte dei colleghi organizzatori, Claudia Santi dell'Ufficio Qualità e Pietro Marinesi della Comunicazione Interna, sono intervenuti nel corso della serata: la Direttrice Marketing, Francesca Gatteschi, la Business Manager, Alessandra Gori e il Responsabile Marketing Operativo,

Andrea Timpano, che hanno raccontato il cambiamento del nuovo prodotto a marchio e le iniziative a esso collegate.

Molti i commenti positivi dei partecipanti, che hanno apprezzato particolarmente l'opportunità di unire una serata conviviale tra colleghi con la conoscenza dei prodotti a marchio e dei temi legati alla missione della Cooperativa. >>>



In foto la chef Enrica Della Martira.

UNA GIORNATA DEDICATA AL NUOVO PAM

Sempre nel mese di giugno, quasi 200 colleghi hanno partecipato a una giornata dedicata al cambiamento del prodotto a marchio Coop.

All'evento la Direttrice Marketing, Francesca Gatteschi, la business Manager, Alessandra Gori e il Responsabile Marketing Operativo, dopo una prima parte di presentazione, hanno risposto alle domande dei nostri colleghi presenti in platea.

Molte le tematiche affrontate, dal cambiamento del prodotto a marchio e alle iniziative a esso collegate, fino ai problemi di reperibilità dei prodotti e l'aumento dei prezzi. Un confronto costruttivo che ha permesso ai colleghi di rientrare in punto vendita con delle conoscenze maggiori.

Una formazione dedicata

In concomitanza con questi eventi specifici sul PAM, l'ufficio formazione ha avviato una serie di attività che hanno già permesso di formare in presenza la quasi totalità dei capireparto generi vari, il reparto maggiormente coinvolto nell'attuale fase di sviluppo del progetto. L'attività ripartirà a settembre con i capireparto del PLS. Sempre in presenza è stata avviata anche l'attività di formazione degli addetti "ambasciatori" che proseguirà per tutto il mese di luglio e che verrà ripresa in autunno.

Durante la giornata abbiamo chiesto con un sondaggio interattivo di scegliere la colazione preferita italiana.



COLAZIONE DA COOP

Per far conoscere ed assaggiare i nuovi prodotti Coop sono stati organizzati diversi appuntamenti nel capoluogo fiorentino che hanno portato Soci e clienti a "Colazione da Coop".

I temporary hanno riscosso un grande successo e gradimento da parte di tanti Soci e cittadini, ma anche dei molti turisti in visita nella città toscana, che hanno sperimentato una delle cinque proposte per la colazione a marchio Coop: italiana, melting pot, esotica, fitness o natural.



SUCCHI DI FRUTTA



Per scoprire tutti i prodotti scannerizza il QR Code



61 PROPOSTE
32 CLASSICI: i Nettari e le Bevande
29 NOVITÀ: i Frullati, gli estratti di frutta e verdura e nuovi mix



Non solo frutta!

E se ti piace il **mix di frutta e verdura**, ecco le bevande 100% che coloreranno le tue giornate con ricette arricchite dagli estratti di zenzero, curcuma e cannella **senza zuccheri aggiunti**.



NUOVA GAMMA!!!



I mangia&bevi

Per soddisfare la tua voglia di frutta, ecco i **succhi densi 100% frutta**, in 4 combinazioni di gusto tutte da provare: pesca&mango, frutti rossi, albicocca e pera&kiwi.



NUOVA GAMMA!!!



VITAMINE, BETAGLUCANI E FIBRE!

Alle proprietà naturali della frutta BeneSì aggiunge un aiuto per contribuire al **benessere e all'equilibrio dell'organismo: quel che è buono fa anche bene!**



NUOVA GAMMA!!!



I succhi 100%

Naturalmente dissetanti e ricchi di gusto, i **SUCCHI 100%** provengono esclusivamente da frutta **BIOLOGICA** in brik da litro o nella bottiglia in vetro, amica dell'ambiente.



Sete di frutta?

Fresche e dissetanti, le bevande alla frutta Coop sono disponibili in tanti formati: i **brik monodose** (ACE), il **tetra da 1L**. (frutti rossi, arancia rossa, ACE), e i nuovi mix multifrutta ad **alto contenuto di vitamine** in tetra da 1,5L.

NUOVA GAMMA!!!





BIBITE



Per scoprire tutti i prodotti scannerizza il QR Code



65 PROPOSTE
27 CLASSICI: Bollicine e Tè freddi
38 NOVITÀ: Sciroppi, Toniche, Energy Drink...



Bollicine di qualità

Con infuso di Chinotto, succo di Bergamotto e infuso di scorza di Cedro dalla Calabria, le bevande gassate per i palati più raffinati.

NUOVA GAMMA!!!



Senza zuccheri aggiunti!

Per chi può rinunciare a tutto, ma non al gusto delle **bollicine zero zuccheri**, e senza conservanti!

NUOVA GAMMA!!!



Per i tuoi cocktail

E per l'aperitivo? Ecco **3 toniche aromatiche** e una **ginger beer** per stupire con gin-tonic e cocktail da bartender!

NUOVA GAMMA!!!



NUOVA GAMMA!!!



Gli sciroppi creativi

Dal Sambuco per l'aperitivo Hugo all'**orzata dell'infanzia**, dallo zucchero di canna per dolci ai senza zuccheri aggiunti per bibite light. Spazio alle idee!





APERITIVI



Per scoprire tutti i prodotti scannerizza il QR Code



14 PROPOSTE • 2 CLASSICI: gli irrinunciabili
12 NOVITÀ: dai sodati Leggeri ai prestigiosi bitter



LO SPIGLIATO

Ideale per preparare lo **Spritz Veneziano**, conquista con il gusto rotondo e il colore solare: come anticipa il nome, Lo Spigliato non ha bisogno di presentazioni... **socializza con tutti!**



**L'aperitivo...
come diciamo noi ;)**

I cocktail in bottiglia **vivaci e fruttati**, per prolungare il gusto dell'aperitivo con un drink raffinato, ma sempre **analcolico**. In tre sfumature di gusto.



**Bitter&Soda
l'intramontabile**

L'aperitivo come si beve a **Milano**: più che un cocktail, uno stile di vita deciso, vivace, elegantemente alcolico. Perfetto **prima di cena**, o per aprire una **serata con gli amici**.



Rosso o Biondo?

Il rituale italiano si rinnova: il **biondo fruttato** conquista col sorriso, il **rosso spavaldo** sfida le convenzioni: l'ironia trionferà... ma solo dopo le sei!





BIRRE



Per scoprire tutti i prodotti scannerizza il QR Code



24 PROPOSTE • 11 CLASSICI: nazionali e d'importazione
13 NOVITÀ: estere, bio, artigianali...



Le speciali firmate Coop dai mastri birrai italiani.




coop

Le doppio malto

Due birre a bassa fermentazione dal fascino italiano: **la chiara** corposa, rotonda e avvolgente; **la rossa** intensa, ambrata e dalla schiuma cremosa. **Carattere forte e grado alcolico deciso** (alc. 6,7% vol.)

NUOVA GAMMA!!!



coop

Le speciali

Le nuove frontiere dell'**arte brassicola:** i mastri birrai selezionati da Coop hanno creato due ricette: la non filtrata da 50cl, da condividere a pasto, e **la IPA**, da assaporare lentamente.



Le birre Coop, ViviVerde, BeneSì: per brindare in compagnia



Una collezione di eccellenze da scoprire



LA BIONDA SENZA GLUTINE

Prodotta con uno specifico processo che **azzerà il glutine** come richiesto dalla certificazione, ma senza rinunciare al gusto pieno e rotondo di una **vera birra lager**. Finalmente!



**NUOVA
GAMMA!!!**

fiorfiore

LE ALE DAL MONDO

Tre diverse interpretazioni della birra ad alta fermentazione: la **British Strong**, la **Irish Red** e l'**American Pale Ale**, tre fra gli stili più apprezzati della tradizione anglosassone, recentemente rinnovata dal twist a stelle e strisce.

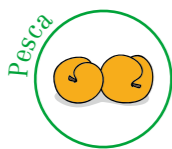


SCOPRI L'ORTOFRUTTA

STAGIONALITÀ

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

FRUTTA



VERDURA



PARLIAMO DI...

Pesca "percoca": il frutto a polpa gialla dalle origini napoletane

La pesca "percoca", dalla parola napoletana "percuoco" (legata al latino "praecox" che significa "precoce" poiché il frutto possiede una maturazione piuttosto veloce), detta anche "percoca Vesuvio", è una tipologia di pesca a polpa gialla e croccante originaria di Napoli tradizionalmente coltivata nell'area Flegrea e, successivamente, introdotta nel Casertano.

Questa pesca è caratterizzata da una polpa compatta ed aromatica, dall'epidermide gialla con sfumature rosso intenso. La percoca fino agli anni '70 è stata la pesca più coltivata in Campania, perché particolarmente preferita dai consumatori locali.

La buccia delle pesche è ricoperta di una leggerissima peluria che la rende morbida e saporita: per questo molti le consumano anche senza sbucciarle.

La pezzatura dei frutti è medio-grossa, mentre la maturazione avviene nel mese di luglio. Come tutte le altre percoche viene utilizzata per la produzione delle pesche sciroppate. Questo frutto deve la sua fortuna ai napoletani che lo elessero, già a partire dal '700, sovrano della

tavola estiva per il suo sapore caratteristico. Per questa ragione, questa varietà di pesche viene utilizzata per preparare la cosiddetta "sangria napoletana", detto anche "vino con le pesche", un rito tradizionale napoletano che venne introdotto dai dominatori spagnoli, già maestri della "sangria".



FRUTTO DI STAGIONE Pomodoro Canestrino di Lucca



La diffusione del Pomodoro Canestrino di Lucca risale agli anni '20 - '30 del secolo scorso benché il nome "Canestrino" non compaia nei cataloghi delle ditte produttrici almeno fino al 1968 così come, nei registri dei mercati ortofrutticoli all'ingrosso di Lucca e Marlia, compaiono registrazioni col nome suddetto solo a partire dal 1988. Il prodotto si è sempre distinto per le qualità organolettiche tanto da spuntare sui mercati prezzi molto più alti delle altre varietà. Ben prima di avere

un riconoscimento dal mercato, la coltivazione era particolarmente sviluppata negli orti familiari e destinata ad autoconsumo o per limitate vendite dirette fra produttori e commercianti locali al dettaglio. Il frutto è una bacca con la forma tipica a canestro dalle solcature più o meno pronunciate; la pezzatura può essere molto variabile con bacche di circa 150-200 g, ma che possono arrivare a 300 g. Il "Canestrino" si distingue per la presenza di striature (crepature secche, non marcescenti) che, pur

compromettendo l'aspetto estetico del pomodoro, non ne penalizzano le qualità organolettiche; possono essere considerate una sorta di "marchio di fabbrica". La polpa è soda, consistente e poco acquosa, con pochi semi, la buccia è liscia e sottile. Il sapore è dolce per l'elevato contenuto zuccherino e la bassa acidità. Il pomodoro canestrino è ottimo consumato maturo in insalata, per il profumo intenso, il gusto deciso e la consistenza della polpa, ma altrettanto apprezzabile per sughi freschi e conserve.



IN CUCINA

Le pesche nel vino o "sangria napoletana"

Procedimento:

La ricetta delle "pesche nel vino" è un'usanza tradizionale del mangia e bevi estivo che trova le sue origini nelle dominazioni spagnole; qualcuno infatti la definisce "la sangria napoletana". Sebbene sia molto diffuso l'utilizzo del vino rosso, il vino bianco spopola nelle estati infuocate del Sud Italia. La ricetta è stagionale in quanto, ad eccezione delle varietà tardive della pesca percoca, è un frutto ampiamente disponibile dalla fine di luglio a settembre.

Per realizzare la sangria, pulite le pesche eliminando il nocciolo, tagliandole a pezzetti, togliendo eventualmente le parti più ammaccate: versatele in una caraffa ricolma di vino e fatele macerare

in frigo per circa un'ora prima di berla. La sangria partenopea viene servita come un fresco aperitivo o come dolce di fine pasto: è importante che il vino non abbia una gradazione alcolica troppo alta perché la macerazione implica un aumento della gradazione. Se il vino fosse di una gradazione molto forte, potete allungarlo con qualche cubetto di ghiaccio. Per una sangria bianca consigliamo l'utilizzo di un vino simile alla Falanghina. La sangria rossa, preparata con del vino aglianico, può essere insaporita e profumata con qualche fogliolina di menta fresca o con una steccetta di cannella. Una volta terminato il vino, non perdetevi l'occasione di gustare le percoche.

Ingredienti:

Mezzo litro di vino rosso

3 pesche percoche



I cinque nuovi progetti di Pensati con il cuore

Fino al 26 luglio continua la raccolta fondi per sostenere le associazioni del territorio

Si può contribuire partecipando agli appuntamenti organizzati sul territorio dalle sezioni soci Coop coinvolte, donando online su Eppela, ma anche nei punti vendita, acquistando i prodotti legati ai progetti.

Un modo per mettere al centro il territorio e tutte le associazioni che, facendo comunità, si impegnano sui temi dell'inclusione sociale, della disabilità e dell'emergenza abitativa.

Associazione Caritas San Giovanni Valdarno Sezione Soci San Giovanni Valdarno

La raccolta fondi mira a finanziare l'allestimento della cucina e le attrezzature per le parti comuni di un immobile per persone in situazione di emergenza abitativa. La "Casa Accoglienza Suor Eleonora", che si trova a San Giovanni Valdarno, può ospitare fino a sette famiglie, ognuna sistemata in una singola ampia stanza arredata,

alla quale si aggiungono l'utilizzo di spazi comuni per la cucina, la mensa, i bagni e una stanza per i giochi dei bambini. Proprio questi spazi, il loro arredamento e la loro messa a punto per tutte le necessità sono al centro del progetto di crowdfunding sostenuto dalla locale sezione soci e dalla "Fondazione il Cuore si scioglie".



Gruppo volontari Tavarnuzze Sezione Soci Impruneta - Tavarnuzze

Obiettivo del gruppo volontari è l'assistenza alle persone disabili e lo sviluppo di interventi diretti al raggiungimento della loro autosufficienza. In questo contesto, la raccolta vuole allargare la fruizione degli attuali laboratori di ceramica e delle cene sociali alle persone con disabilità presenti sul territorio.

I laboratori come le cene, infatti, sono momenti di socialità, volti a promuovere l'idea del vivere insieme e del condividere un obiettivo comune. Per le cene si tratta di gestire dalla predisposizione del menù all'approvvigionamento degli ingredienti fino alla degustazione finale con famiglia e amici.



Associazione Se mi aiuti ballo anche io Sezione Soci Siena

Da oltre 10 anni, l'associazione si propone di includere ed integrare le persone con varie disabilità nella danza sportiva con i normodotati. Obiettivo è la socialità che si viene a creare tra tutor, istruttori, maestri e persone con disabilità e che porta all'integrazione delle coppie normodotate e non nel gruppo.

Il progetto supportato da sezione soci e "Fondazione Il Cuore si scioglie" è volto a realizzare una giornata dal titolo "Meeting Diversamente Danza". L'evento coinvolge associazioni e gruppi che operano nel sociale e nella danza sportiva paralimpica, con l'obiettivo di raccogliere a Siena atleti con disabilità da tutto il Centro Italia.



Ragazzi Speciali Onlus Castiglion Fiorentino - Val di Chiana (AR)

Il progetto dell'associazione "Ragazzi Speciali" onlus si pone l'obiettivo dell'inclusione dei ragazzi con disabilità intellettiva, in prevalenza con autismo. Questo avviene alla Conserveria, un laboratorio di trasformazione alimentare, dove i ragazzi producono confetture, marmellate, succhi di frutta, creme di verdura, ragù, sottoli e piatti pronti della tradizione toscana in vaso cottura pratici da scaldare velocemente al microonde o a bagnomaria, tutto con prodotti di filiera corta.

Con i fondi raccolti verranno acquistati un invasettatore e un tappatore semiautomatico, in modo da rendere l'attività della Conserveria

più efficiente, più conveniente e allo stesso tempo permettere l'inserimento di nuovi ragazzi.



Associazione Diversamente Eroi Radda in Chianti (SI)

Il progetto è rivolto a sei persone adulte con disabilità e prevede di svilupparne le autonomie personali attraverso la gestione di un orto e la realizzazione di laboratori creativi.

zione di giardini, alla cura degli animali da cortile, mentre nel corso dei laboratori potranno sviluppare abilità manuali e capacità espressive.

Ai ragazzi verrà infatti proposto di partecipare alla cura e preparazione di un orto, alla manuten-



Continua lo sviluppo del servizio Prenota la spesa



Inquadra
il QR Code per
visualizzare
il sito di Prenota
la spesa

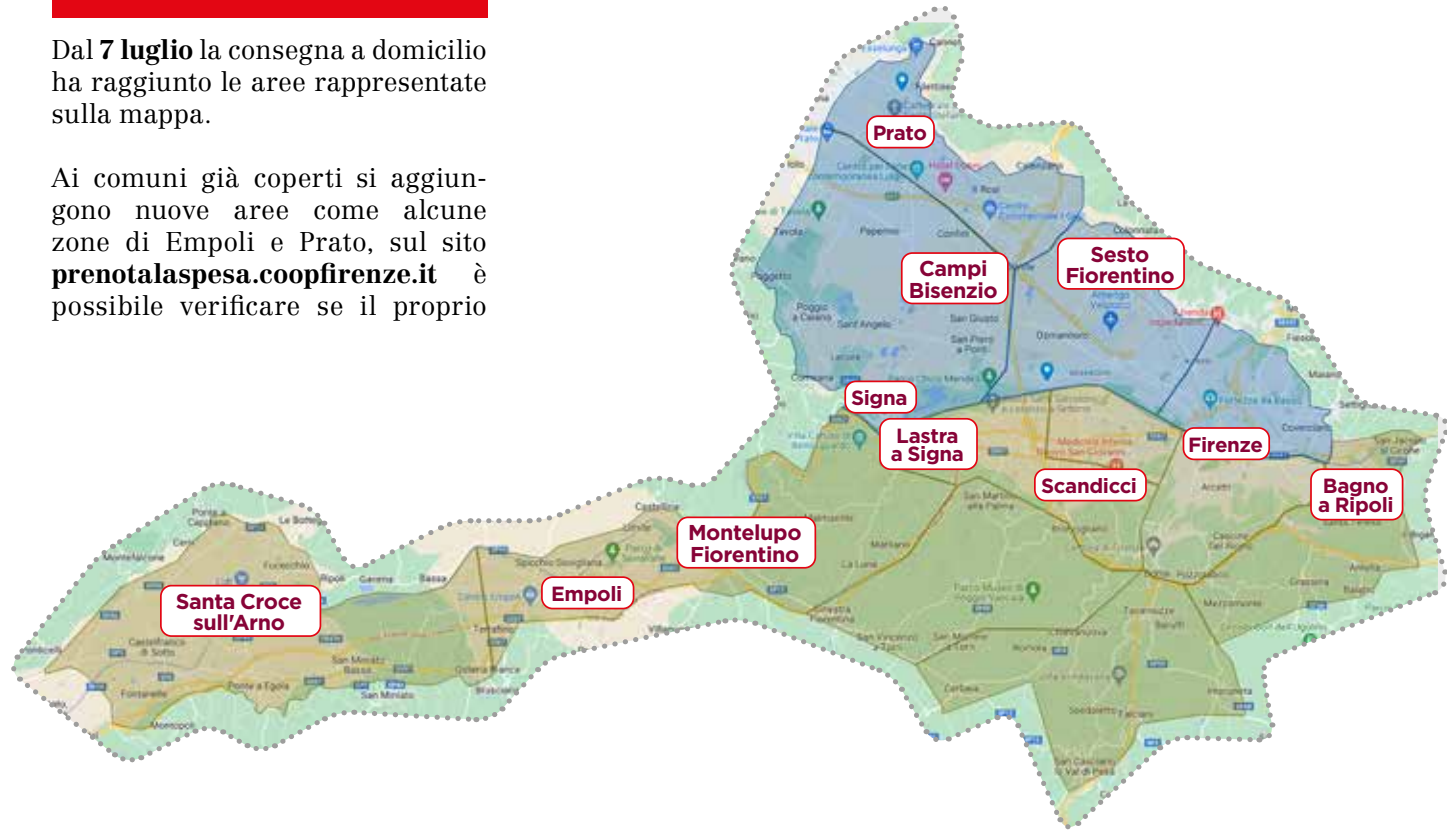
Prenota la spesa, il servizio di prenotazione della spesa online con **ritiro a Le Piagge e Ponte a Greve o consegna a domicilio**, continua il suo sviluppo.

indirizzo è servito. Per la prima spesa online, la **consegna a domicilio è gratuita**. Il costo per le successive consegne è di 7,90 euro. Per Soci o clienti di età uguale o superiore a 70 anni il costo di consegna è 3,45 euro. Per Soci o clienti con disabilità pari o superiore al 60% la consegna è gratuita.

Ai Soci e clienti, che hanno espresso un alto gradimento per Prenota la spesa, si vogliono garantire gli **stessi standard di qualità già offerti dai negozi fisici di Unicoop Firenze** con un servizio **rapido, efficiente e capillare**.

Dal **7 luglio** la consegna a domicilio ha raggiunto le aree rappresentate sulla mappa.

Ai comuni già coperti si aggiungono nuove aree come alcune zone di Empoli e Prato, sul sito **prenotalaspesa.coopfirenze.it** è possibile verificare se il proprio



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

myunicon.coopfirenze.it



Scarica l'App MYA

Consigli e suggerimenti sono i benvenuti
ufficio.comunicazione.interna@uniconfirenze.coop.it