



TUTTE LE NOSTRE ENERGIE AL SERVIZIO DELLE PERSONE.

Il nuovo contratto integrativo per i lavoratori di Unicoop Firenze e le nostre iniziative per andare incontro alle famiglie.





INDICE

N° 90 - Settembre 2022

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

Inquadra i QR Code

per Android  per iPhone 

IN PRIMO PIANO

FIRMATO IL CONTRATTO INTEGRATIVO UNICOOP FIRENZE. L'ACCORDO È STATO APPROVATO DAI LAVORATORI 03

L'APPROFONDIMENTO

TANTE INIZIATIVE, UN SOLO SCOPO: AIUTARE SOCI E CLIENTI A CONTRASTARE IL CARO ENERGIA E IL CAROVITA' 05

COLLEZIONAMENTO SCUOLA 2022 07
LE PROPOSTE EDUCATIVE DI QUEST'ANNO 10

L'INIZIATIVA

COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO? 12

SCOPRI L'ORTOFRUTTA

PARLIAMO DI... FICHI D'INDIA DELL'ETNA D.O.P. 14
FRUTTO DI STAGIONE: L'UVA 15

DAI PUNTI VENDITA

NUOVI NEGOZI PER SODDISFARE AL MEGLIO LE ESIGENZE DEI CONSUMATORI 16

INAUGURATO IL NUOVO PUNTO VENDITA DI TIRRENIA PIAZZA BELVEDERE 22

IN PRIMO PIANO

Firmato il contratto integrativo Unicoop Firenze. L'accordo è stato approvato dai lavoratori

Potenziato il sostegno alla paternità, si riduce l'orario di lavoro, introdotto il congedo retribuito per le vittime delle violenze di genere, istituita una commissione tecnica aggiuntiva sulla sicurezza.

È stato firmato in queste settimane il contratto integrativo di Unicoop Firenze.

Soddisfazione da parte della Cooperativa e dei rappresentanti sindacali per un accordo migliorativo rispetto al precedente, frutto della contrattazione sindacale e che è stato approvato a larghissima maggioranza dai lavoratori che hanno partecipato alle assemblee delle scorse settimane.

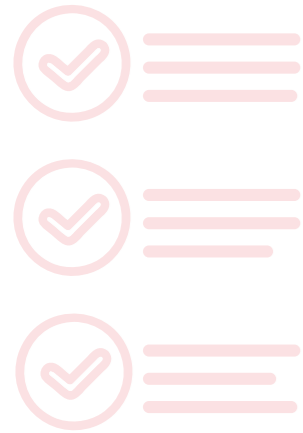
Il contratto va a migliorare le condizioni di lavoro per gli ottomila dipendenti della seconda Cooperativa d'Italia, con un'attenzione particolare ai temi della conciliazione lavoro e famiglia, della tutela delle persone più fragili (lavoratori in condizione di malattia o vittime di violenza di genere), alla sicurezza sul lavoro e della parità di genere attraverso i congedi parentali.

Fra le misure inserite si sottolinea il mantenimento dell'orario a 36 ore e la progressiva riduzione da 40 ore a 38 ore per tutti gli assunti dal dicembre 2011, azione questa in controtendenza nel momento

in cui il contratto nazionale fissa l'orario a 40 ore. Confermato anche l'elemento del salario variabile partecipativo, con la distribuzione del 25% dell'utile della gestione commerciale ai lavoratori, a cui si aggiunge la possibilità di acquisti rateali.

Si apre inoltre un intero capitolo dell'integrativo dedicato a sostenere Benessere e Welfare dei lavoratori, che comprende ad esempio: la tutela della dignità e della parità di genere, anche attraverso l'equiparazione delle unioni civili ai matrimoni tradizionali, nel diritto a vedersi riconoscere tutto quello che è previsto dall'integrativo in riferimento a matrimonio e famiglia; congedi particolari per vittime di violenza di genere e lavoratori affetti da malattie gravi. >>>





L'accordo comprende inoltre una misura importante per il sostegno alla paternità, attraverso la previsione di 4 settimane aggiuntive di paternità retribuita al 100% per i padri lavoratori e ulteriori 30 giorni per congedo parentale facoltativo. Questa novità dà gambe a una campagna, quella per una genitorialità alla pari, che è stata sostenuta da Coop e Unicoop Firenze negli scorsi mesi, attraverso la promozione di iniziative che vanno sotto il nome di Close the Gap. Sempre in tema di genitorialità, l'accordo prevede permessi per la cura dei figli e per la fecondazione assistita.

Particolare attenzione, infine, viene posta sul tema della sicurezza sul lavoro. La sua rilevanza all'interno

della Cooperativa viene rafforzata attraverso l'istituzione di apposita Commissione Tecnica che avrà il compito di promuovere la diffusione della cultura della prevenzione e della sicurezza e di proporre iniziative di miglioramento degli attuali standard.



Un momento della conferenza stampa di presentazione del nuovo contratto integrativo.

Tante iniziative, un solo scopo: aiutare Soci e clienti a contrastare il caro energia e il carovita

La crisi energetica colpisce anche le imprese della distribuzione moderna

Inflazione, mai così dagli anni '80
(Tasso di inflazione medio annuo)

1989 → 1990
+6,3% → **+6,5%**

È la prima volta dai primi anni '80 che viene superata la soglia del 7%

2020 → 2021
-0,1% → **+1,9%**

→ 2022* → 2023*
+7,8% → **+4,0%**

*Previsioni a luglio 2022
Fonte: Ufficio Studi Coop
Nomisma su dati Istat e Banca d'Italia.

La corsa dei prezzi delle materie prime energetiche e un'inflazione che viaggia intorno all'8%, si stanno abbattendo sui bilanci delle imprese della distribuzione tradizionale e moderna, della ristorazione, della filiera turistica, dei trasporti, e di tutto il comparto agricolo e agroalimentare, con un aumento delle bollette che diventa ogni giorno sempre più insostenibile.

La nostra Cooperativa è impegnata da molti anni in investimenti su impianti di nuova generazione per il raffreddamento e per la produzione di energia rinnovabile. Abbiamo investito nell'illuminazione a basso consumo (LED) e su impianti di riscaldamento e aria

condizionata a pompa di calore. Anche in futuro continueremo a investire in azioni concrete per contenere i consumi di energia, ma saranno interventi che avranno un effetto limitato sui consumi energetici. Alcuni consumi di energia infatti sono incompressibili: si pensi alla gestione della catena del freddo e ai nostri banchi refrigerati.

Purtroppo il caro bolletta non colpisce solo le imprese ma anche le famiglie. Il caro energia sta contagiando anche il carrello della spesa. Per Coldiretti un consumatore su due (51%) sta tagliando la spesa e il 18% ha abbassato la qualità degli acquisti. >>>

Per Coldiretti

51%

I consumatori che stanno apportando tagli alla spesa

8% circa

I consumatori che hanno abbassato la qualità dei prodotti acquistati

Come reagirà la nostra Cooperativa

L'impegno prioritario della Cooperativa rimane quello di tutelare il potere di acquisto delle famiglie, agendo con tutte le leve possibili per calmierare eventuali effetti dei rincari. Una missione che portiamo avanti costantemente e che si accentua in fasi particolarmente delicate come questa.

Nelle prossime settimane, svilupperemo due appuntamenti con i Buoni da 5€ su tutta la spesa, che

verranno erogati con una soglia di 30€ e potranno essere fruiti ogni 30€ e multipli.

L'iniziativa dei Buoni è un investimento importante per la Cooperativa, che vuole alleviare l'effetto dell'inflazione sui prodotti e la riduzione del potere d'acquisto dei Soci e clienti, così come la promozione Scegli Tu Grandi Marche che si inserirà tra un appuntamento e l'altro dei Buoni.

CALENDARIO INIZIATIVE

Dal 5 all'11 settembre
EROGAZIONE BUONI



Dal 12 al 18 settembre
FRUIZIONE BUONI

Dal 22 settembre al 5 ottobre



1° appuntamento
SCEGLI TU GRANDI MARCHE

Dal 6 al 19 ottobre



2° appuntamento
SCEGLI TU GRANDI MARCHE

Dal 17 al 23 ottobre
EROGAZIONE BUONI



Dal 24 al 30 ottobre
FRUIZIONE BUONI

Scegli Tu Grandi Marche
Scelti per i Soci
SCONTO 50%
SCONTO 30%
SCONTO 40%
PIÙ FAI SCORTA, PIÙ RISPARMI!
I PRIMI 30 PRODOTTI DI CIASCUNO SCONTO CHE PASSERAI ALLA CASSA O CON IL SALVATEMPO, VERRANNO AUTOMATICAMENTE SCONTATI!

IL MODO BUONO DI FARE LA SPESA.
Nei negozi Coop.fi una settimana sconta l'altra.
La prima settimana, ogni 30€ di spesa ricevi un buono sconto da 5€ fino a un massimo di 2 buoni per ogni scontrino. Il buono è spendibile ogni 30€ di spesa e multipli la settimana successiva.
NUOVO APPUNTAMENTO
Dal 5 all'11 settembre prendi i buoni
Dal 12 al 18 settembre spendi i buoni

L'APPROFONDIMENTO

Collezionamento scuola 2022

Per il settimo anno consecutivo Unicoop Firenze continua a mantenere il suo impegno in campo sociale, investendo sulla scuola.

Ne parliamo con **Andrea Timpano**, Responsabile Marketing Operativo di Unicoop Firenze.



CI RACCONTI L'INIZIATIVA DI QUEST'ANNO?

Continua un progetto a cui teniamo molto, attraverso il quale sosteniamo le scuole e le famiglie.

Partirà l'8 settembre e durerà fino al 2 novembre. Per l'appuntamento di quest'anno, abbiamo organizzato un collezionamento per i più piccoli che ha come tema principale l'Ambiente.

I buoni raccolti dalle famiglie possono essere consegnati a scuola o donati direttamente attraverso

l'App Coop per la Scuola. In alternativa, Soci e clienti potranno convertire i Buoni in un buono sconto da 5€ per l'acquisto di materiale di cancelleria per la propria famiglia.

Ogni scuola, grazie ai Buoni ricevuti, potrà richiedere gratuitamente materiali didattici e informatici. Inoltre, quest'anno, il catalogo a disposizione per le scuole conterrà un Buono Cancelleria, che permetterà al plesso scolastico di spendere 30€ nei negozi Coop. >>>



COLLEZIONE GREEN VILLAGE
IL GIOCO SOSTENIBILE TUTTO DA COSTRUIRE.
Colleziona i mattoncini Biobuddi di **origine naturale** (>85%). Piccole costruzioni* per un grande divertimento.
DALL'8 SETTEMBRE AL 2 NOVEMBRE
RICEVI 1 BOLLINO E 1 BUONO SCUOLA
• ogni 15€ di spesa
• ogni 2 prodotti Vivi verde Coop

coop.fi | coop



Gioca, impara e crea la tua città sostenibile con l'app Biobuddi.

SCARICA L'APP



COME FUNZIONA LA RACCOLTA?

Fino al 2 novembre sarà possibile ottenere 1 Bollino e 1 Buono scuola ogni 15€ di spesa e ogni 2 prodotti Vivi verde.



I premi del collezionamento sono le «Costruzioni» a marchio BIOBUDDI. I mattoncini sono prodotti in Olanda con materie prime di origine naturale (>85%).

I premi in collezione, come di consueto, sono acquistabili anche con i Punti al posto del contributo. La raccolta potrà, inoltre, essere velocizzata dai prodotti Sprint. Le persone avranno tempo poi fino al 20 novembre per il ritiro dei premi.

LO SAI CHE?

I forellini che vedi sui tuoi mattoncini e sulla base sono una traccia lasciata dalla loro produzione. Divertiti a cercarli!

Prodotto in Europa



>85% materie prime di origine naturale



Giocattolo sostenibile

Ai premi si aggiungono 2 prodotti in vendita:

Base gioco, per poter agganciare i mattoncini e creare una città.



**BASE GIOCO
BASE PLATE**
255x255 mm
a soli
4,50€

Activity Book «La città che vorrei», un libro con tanti contenuti sul tema della Sostenibilità, curato da «Libri», con un gioco tipo gioco dell'oca da fare con i personaggi del box da 10 pezzi.



ACTIVITY BOOK
con 50 stickers
«La città che vorrei»
con tabellone gioco
a soli
3,90€



PERSONAGGI CHARACTERS

10 pezzi + stickers
22x40 mm

**10 BOLLINI
+ 2,50€**

oppure

**10 bollini
+ 200 punti**



TAXI ELETTRICO* ELECTRIC TAXI

71 pezzi + stickers 87x43 mm

**15 BOLLINI
+ 3,90€**

oppure

**15 bollini
+ 300 punti**



SCUOLA SCHOOL

150 pezzi + stickers 120x72 mm

20 BOLLINI + 5,90€

oppure

**20 bollini
+ 470 punti**



CASA HOUSE

103 pezzi + stickers
96x85 mm

**20 BOLLINI
+ 4,90€**

oppure

**20 bollini
+ 390 punti**



ALBERO APPLE TREE

70 pezzi + stickers
64x107 mm

**15 BOLLINI
+ 3,90€**

oppure

**15 bollini
+ 300 punti**



SUPERMERCATO SUPERMARKET

200 pezzi + stickers
120x105 mm

30 BOLLINI + 7,90€

oppure

**30 bollini
+ 630 punti**



PARCO PARK

400 pezzi + stickers

**40 BOLLINI
+ 14,90€**

oppure

**40 bollini
+ 1200 punti**



*Il giocattolo riproduce un taxi elettrico, ma non è dotato di comandi elettrici.

Le proposte educative di quest'anno

Da oltre 42 anni, la Cooperativa e le scuole alimentano una collaborazione che si traduce in proposte che offrono un contributo alla conoscenza e alla consapevolezza del presente e del futuro possibili.

Parliamo dei progetti di quest'anno con **Tommaso Perrulli**, Responsabile Proposte Educative di Unicoop Firenze.



QUALI SONO I PRINCIPI CHE ABBIAMO SEGUITO PER LE PROPOSTE DI QUEST'ANNO?

Se nel 2021-22 l'obiettivo era riprendere i percorsi educativi di Unicoop Firenze in presenza, per l'anno che verrà bambini e ragazzi delle scuole primarie e secondarie torneranno a esplorare il mondo alla luce di nuove priorità, incentrate sui temi dell'ambiente, del benessere, della solidarietà e della cultura con percorsi che si svolgeranno sia in aula sia con esperienze sul territorio e nei nostri punti vendita.



A PROPOSITO DI AMBIENTE, QUALI SONO LE NOVITÀ DI QUEST'ANNO?

Fra le novità che spiccano nel catalogo 2022-23, voglio ricordare la visita al nostro bosco di Montopoli Val d'Arno. Questo luogo sarà una vera e propria scuola a cielo aperto, con un'aula didattica di oltre 200 mq, provvista di strumenti di rilevazione e studio. In collaborazione con Pnat, lo spin off dell'Università di Firenze guidato da Stefano Mancuso, gli studenti potranno monitorare la vita del bosco, rilevare gli inquinanti, l'accrescimento delle piante e calcolare l'impatto positivo del verde sull'abbattimento di CO₂.

Più in piccolo, ma scuola per scuola, proseguirà l'esperienza dei boschi didattici realizzati negli spazi all'aperto delle scuole primarie, che daranno la possibilità ai più piccoli di toccare con mano la natura che cresce.

L'esperienza "Liberi dai rifiuti" invece vedrà impegnati i ragazzi in azioni di pulizia straordinaria di parchi e spazi urbani. Un modo per scoprire il proprio territorio e attivarci per renderlo migliore.

SARANNO PROTAGONISTI ANCHE GLI ALIMENTI?

Fra le proposte educative che ruotano intorno a ciò che mangiamo ci sarà una nuova esperienza dedicata agli alunni più grandi per approfondire le tante dimensioni del cibo: dalla scelta alla preparazione, fino alla personalizzazione di un piatto. Quest'ultimo momento verrà sviluppato in collaborazione con gli istituti alberghieri della Toscana, dove i ragazzi potranno vivere un'esperienza pratica di cucina e di condivisione del cibo.



QUALI SONO LE ALTRE NOVITÀ? I RAGAZZI VISITERANNO ANCHE I NOSTRI PUNTI VENDITA COME IN PASSATO?

Abbiamo pensato a nuovi percorsi per riflettere sui temi contenuti anche nel programma dell'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile. Tra questi, il percorso "Nuove identità, nuove società" che parte dalla Campagna Coop del 2021 "Close the Gap - riduciamo le differenze". Attraverso strumenti di partecipazione attiva e didattica cooperativa, modulati in relazione alla fascia di età, i partecipanti saranno portati a riflettere sulla disuguaglianza di genere e sui

piccoli grandi gesti che si possono compiere nel quotidiano per contrastarla, anche a partire dalle scelte di consumo. Il progetto prevede inoltre una visita a un nostro punto vendita per riflettere sui modelli di consumo prevalenti.

Per scoprire tutti i nuovi progetti:



AGENDA ONU 2030
EDUCAZIONE ALLO SVILUPPO SOSTENIBILE

Corso di formazione gratuito per docenti a Taranto
Durata 25 ore. Inizio 4 settembre 2018
Codice ICG2 (piattaforma sofia.istruzione.it)
Informazioni: alessandro.marescotti@istruzione.it

Come sono andati gli assaggi dei prodotti a marchio?



VUOI DIVENTARE UN DIPENDENTE ASSAGGIATORE? ISCRIVITI INVIANDO UNA MAIL A infoassaggi@unicoopfirenze.coop.it
 Per informazioni rivolgiti all'ufficio comunicazione interna e relazioni RU: ufficio.comunicazione.interna@unicoopfirenze.coop.it 055/4780820

BARRETTE DI CEREALI CON ALBICOCCA, MELA E FRUTTA SECCA BENESÌ COOP - x4 - 112 g

La croccantezza dei cereali integrali 100% italiani incontra il gusto deciso delle mandorle e delle nocciole e la dolcezza dell'albicocca e della mela: nasce così la barretta Benesi Coop, uno snack ricco di gusto, senza zuccheri aggiunti*. Ideale come rompidigiuno in ogni momento della giornata. Le barrette di cereali Coop sono senza coloranti, conservanti, grassi idrogenati, olio di palma.



TEST DI ASSAGGIO

Il prodotto è stato assaggiato da **688 colleghi**, di cui **533 donne** e **155 uomini**.

È stato gradito dalla maggioranza degli assaggiatori, ottenendo il punteggio medio di **7,1**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGGI ASSAGGIATORI

I colleghi suggeriscono una consistenza più croccante e vorrebbero una confezione con più barrette.

La quantità di barrette nella scatola in relazione al prezzo.

Le trovo ottime e sono anche vegane!

Il prodotto si sbriciola troppo facilmente.



MINI DELIZIE COOP - x6 - 300 g

Concediti un momento di assoluto piacere. Lasciati tentare dalla bontà di mini delizie alla vaniglia ricoperte con croccante cioccolato al latte con mandorle, oppure puoi scegliere quelle classiche ricoperte con cioccolato al latte, o quelle avvolte in una golosa copertura con cioccolato bianco. La confezione contiene 6 gelati alla vaniglia di cui 2 ricoperti con cioccolato al latte e mandorle, 2 con cioccolato al latte e 2 con cioccolato bianco.



TEST DI ASSAGGIO

Il prodotto è stato assaggiato da **794 colleghi**, di cui **631 donne** e **163 uomini**.

È stato molto gradito dalla maggioranza degli assaggiatori, ottenendo il punteggio medio di **7,7**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGGI ASSAGGIATORI

Alcuni colleghi vorrebbero che i gelati fossero meno dolci.

Li trovo troppo dolci e lo strato di cioccolato mi piacerebbe più sottile.

Aggiungerei più gusti, ad esempio al pistacchio.

Ottimo prodotto, per me difficilmente migliorabile.



MANICHE MULTICEREALI BIOLOGICHE SENZA GLUTINE BENESÌ COOP - 400 g

Questa pasta nasce da una sapiente miscela di farine di mais, riso, grano saraceno e quinoa, prive di glutine e biologiche. Una ricetta gustosa e originale per i tuoi primi piatti e per il tuo benessere quotidiano.

TEST DI ASSAGGIO

Il prodotto è stato assaggiato da **568 colleghi**, di cui **439 donne** e **129 uomini**.

È stato gradito dalla maggioranza degli assaggiatori, ottenendo il punteggio medio di **6,9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGGI ASSAGGIATORI

I maggiori commenti si concentrano sulla consistenza del prodotto e sui tempi di cottura indicati nella confezione che alcuni ritengono non corrispondenti alla realtà.

È buona e può essere anche un'alternativa alla pasta di grano duro. Non so se sia dovuto alle varie farine, ma la cottura, anche per averla al dente, è superiore a quanto scritto sulla confezione.

La consistenza. Con i minuti di cottura indicati il prodotto resta "gommoso" aumentando di poco la cottura si deteriora.



SCOPRI L'ORTOFRUTTA

STAGIONALITÀ

Ecco cosa puoi consigliare a Soci e clienti in questo periodo

FRUTTA



PARLIAMO DI... Fichi d'India dell'Etna D.O.P.

La pianta di fico d'India cresce rigogliosa ai piedi dell'Etna sotto le attente cure di agricoltori e agronomi esperti.

I Fichi d'India dell'Etna D.O.P. vengono raggruppati in 3 "cultivar" principali in base al colore della buccia: la cultivar Gialla, anche detta Sulfarina, è la più diffusa per la sua capacità produttiva; la cultivar Rossa, conosciuta come Sanguigna, è una delle più apprezzate, anche grazie al color rubino che ne tinge la buccia e la polpa quando il frutto è perfettamente maturo; la cultivar Bianca, o Muscaredda, è la varietà più pregiata.

Ci sono in particolare alcune tecniche che permettono di conferire salubrità e vigore alla pianta, oltre che migliorarne i frutti prima della raccolta, come il Diradamento, che ne migliora pezzatura e gusto, o la Scozzolatura che permette di stimolare una seconda fioritura della pianta rimuovendo

manualmente la prima, così da dare vita a una varietà tardiva del frutto. La raccolta del fico d'India dell'Etna D.O.P. viene ancora oggi effettuata manualmente. Gli addetti specializzati raccolgono uno a uno i frutti avendo cura di separarli dalle pale senza danneggiarli. La campagna produttiva dura complessivamente 4 mesi.

Una volta terminata la raccolta, si passa alla lavorazione e al confezionamento che vengono adeguatamente effettuati attraverso tecnologie all'avanguardia, con moderne linee di lavorazione e sotto la supervisione di addetti specializzati.



FRUTTO DI STAGIONE L'uva



L'Italia rappresenta il primo produttore al mondo di uva da tavola. L'uva nera si caratterizza, come si può facilmente intuire, per la colorazione che assumono i suoi grappoli, ovvero un nero-violaceo. I grappoli possono contare su una forma allungata. Gli acini si caratterizzano per avere una tipica forma ovale, con una buccia decisamente pruinosa e uno spessore medio. Il sapore

dell'uva nera si dimostra sempre piuttosto serbevole e si modifica in relazione alle diverse varietà prese in considerazione. L'uva nera si può consumare sia fresca che all'interno di macedonie, ma non dobbiamo dimenticare come in numerose occasioni venga anche utilizzata per la preparazione di dolci, marmellate, gelatine e sorbetti. L'uva nera è molto digeribile e ha funzioni terapeutiche

per l'organismo umano: in primo luogo, riesce a garantire lo svolgimento di un'attività diuretica, ma si dimostra estremamente utile ed efficace anche per combattere svariate patologie e malattie, tra cui dispepsia, calcolosi urinaria e delle vie biliari, senza dimenticare come sia in grado di rendere migliore la digestione e di ridurre il livello di colesterolo nel sangue.



IN CUCINA La schiacciata all'uva

Procedimento:

Per la preparazione della schiacciata all'uva inserite 100 ml di acqua in una ciotola capiente: sciogliete il lievito e lo zucchero, aggiungete la farina manitoba e create una pastella. Lasciatela riposare a temperatura ambiente per almeno 1 ora. Deve raddoppiare il suo volume. Passato il tempo, aggiungete il sale, mescolate per bene e man mano incorporate la farina e l'acqua rimanente. Dovrete ottenere un impasto piuttosto morbido e poco lavorabile. Rovesciate la pasta per la schiacciata su una superficie di lavoro e lasciate lievitare ricoperta da pellicola almeno 15 minuti, poi fate delle pieghe su di essa. Le pieghe in totale dovranno essere fatte per almeno 5 volte a distanza di almeno 10 minuti l'una dall'altra. Ultimate le pieghe rimettete l'impasto per la schiacciata all'uva dentro la ciotola e lasciatela lievitare per 24 ore in frigorifero,

ricoperta da pellicola per alimenti. Una volta pronto l'impasto, tagliatelo a metà e allargatelo con le mani. Disponete una metà dentro una teglia unta con dell'olio evo, e inserite sulla superficie dell'uva sgranata lavata e asciugata. Ricoprite con l'altra metà e sigillate i due pezzi. Disponete dell'altra uva sulla superficie e spolverizzate con dello zucchero a velo.

Lasciate riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti, quindi infornate per 20 minuti circa, al massimo della temperatura che il forno riesce a raggiungere (meglio dai 300°C in su). Necessario che il forno sia già rovente quando infornate, quindi preriscaldatelo. Quando la Schiacciata all'uva sarà cotta e ben dorata, sfornate e servite ai vostri commensali.

Ingredienti:

400 g di farina 0

100 g di farina manitoba

5 g di sale fino marino

10 g di zucchero semolato bianco

2 g di lievito di birra fresco

olio evo q.b.

200 ml circa di acqua a temperatura ambiente

uva nera q.b.

zucchero a velo q.b.

Nuovi negozi per soddisfare al meglio le esigenze dei consumatori

In queste settimane la Cooperativa ha portato a termine una serie di ristrutturazioni e aperture, legate al **progetto di ridefinizione dei nostri formati di vendita**.

Per la Cooperativa, i diversi formati di negozio (minimercati, supermercati e superstore) sono un grande punto di forza sul territorio, perché soddisfano con le proprie proposte gran parte delle esigenze di Soci e clienti. Se **finora** la **dimensione del punto vendita** è stata il principale indicatore nel formulare la proposta di assortimenti e servizi, **oggi**, grazie a un ascolto attento delle esigenze di Soci e consumatori, abbiamo compreso che la dimensione non può più essere il solo elemento di differenziazione dei nostri negozi.



L'inaugurazione di Pisa San Giusto.

QUESTI ALCUNI IMPORTANTI INDICATORI CHE CI HANNO GUIDATO NEL RIDEFINIRE LA VOCAZIONE DEI NEGOZI COOP.FI:

- La complementarità del negozio ovvero come il Socio lo frequenta se ne ha più di uno vicino
- La concorrenza presente nell'area
- Il potenziale di sviluppo dell'area
- La dimensione del pdv



I colleghi di Pisa San Giusto.



L'inaugurazione di Prato Via Roma.

Questi indicatori ci hanno permesso di vedere se i nostri Soci e clienti utilizzano i punti vendita come **Negozio di Riferimento** per

la propria spesa completa, oppure come Negozio per integrarla e completarla. I tre punti vendita inaugurati,

Pisa San Giusto, la nuova apertura di **Prato Via Roma** e **Arezzo Via Vittorio Veneto** sono un esempio di questa visione.

I MINI DI PROSSIMITÀ

Il negozio ristrutturato di **Pisa Via Pardi** e quello nuovo a **Prato Via Roma** sono dei minimercati di prossimità. Propongono un'offerta molto sviluppata su freschi

e freschissimi, ma presentano anche una proposta di prodotti industriali, con prevalenza di marchio Coop e una selezione di altre marche, pensati, insieme al non

food, a completamento della spesa. In particolare queste le caratteristiche dei singoli reparti dei due nuovi punti vendita:



Ortofrutta

Il reparto propone frutta e verdura provenienti da fornitori selezionati e filiera corta, con una particolare attenzione al biologico, un'ampia proposta di prodotti confezionati e una speciale selezione fior fiore Coop.

E poi, zuppe pronte, legumi e frutta secca, per un'alimentazione sana ed equilibrata, sempre più richiesta dal consumatore.

Carne e pesce

Cento per cento italiane le carni a marchio Coop, che comprendono una scelta di carni rosse e di carni bianche di pollo, tacchino, coniglio

e avicoli speciali. In più, i prodotti Banco del Gusto, pronti per essere cotti e mangiati. Il pesce fresco si trova preconfezionato. >>>

Forneria

Il pane di produzione Coop.fi, che arriva dai punti vendita vicini, è fatto con farine 100% da grano toscano senza glifosato. L'assortimento

è basato sulla spesa quotidiana, con massima attenzione verso prodotti di alta qualità e prodotti di fornitori locali.

Accompagnati al banco forneria da schiacciata appena sfornata, pizze e per i più golosi pasticceria da forno.



Gastronomia

È il reparto dove regna la tradizione e il personale è sempre pronto a dare un consiglio per destreggiarsi fra salumi, formaggi stagionati e una selezione di formaggi freschi, già confezionati oppure da porzionare al momento.



Generi vari e PLS

Per quanto riguarda i prodotti cosiddetti industriali, i negozi propongono un assortimento di prodotti a marchio Coop e un'offerta delle migliori marche. Una particolare attenzione è data ai prodotti per la salute e il benessere, come integratori e parafarmaci.

Extralimentare

Per completare la spesa, i punti vendita mettono a disposizione alcuni prodotti "indispensabili". Si va dalle lampadine alle pile, dagli utensili alla cartoleria, fino a libri e occhiali da lettura. In cassa disponibili le ricariche telefoniche dei principali operatori di telefonia mobile e le carte regalo.



I colleghi di Prato Via Roma con il Sindaco di Prato Matteo Biffoni e la Presidente del Consiglio di Sorveglianza, Daniela Mori.

IL SUPERMERCATO URBANO DI RIFERIMENTO

Arezzo Via Vittorio Veneto si presenta, dopo la ristrutturazione, come un supermercato di riferimento per il quartiere. >>>



L'inaugurazione di Arezzo Via Vittorio Veneto.



I colleghi di Arezzo Via Vittorio Veneto durante un incontro il giorno prima dell'apertura.

Nella progettazione del nuovo punto vendita è stato dato ampio spazio al servizio e alle referenze locali. Per quanto riguarda **l'ortofrutta**, per potenziare un miglior servizio al cliente, è stata prevista un'assistenza alle vendite da parte degli addetti, presenti direttamente in reparto in determinate fasce orarie, che si possono riconoscere grazie a una pettorina indossata che invita a chiedere assistenza.

Altra importantissima novità, come per gli altri due punti vendita, è il **pane di produzione interna** fatto con farine 100% da grano toscano senza glifosato, che arriverà, in più fasce orarie giornaliere, dal superstore di Arezzo, per offrire pane sempre fresco anche nelle fasce serali.



I clienti troveranno inoltre un reparto pescheria servito, con un ampio assortimento di pesce fresco e una ricca proposta di pesce toscano, sia allevato che pescato. Per rispondere a tutte le esigenze il negozio propone ogni giorno anche una selezione di pesce fresco confezionato e di pesce condito già pronto da cucinare. Per chi ama diversificare i propri menu, tutta da provare la proposta di sushi.



In gastronomia invece, un'attenzione particolare è stata dedicata al banco caldo, dove si potranno trovare pollo arrosto, lasagne e tanti altri deliziosi piatti appena preparati.

L'attenzione all'ambiente in Cooperativa è sempre alta. Sono state adottate delle soluzioni di efficientamento energetico in ottica di sostenibilità ambientale in tutti e tre i punti vendita.

UN PROCESSO CONDIVISO E PARTECIPATO

La Cooperativa ha fatto in modo che ogni negozio abbia la propria fisionomia legata alle esigenze dei Soci e clienti di quel territorio. Un processo durato molti mesi e che ha visto coinvolti i dipendenti in tutte le varie fasi. I colleghi

infatti hanno ricevuto informazioni continue grazie alla realizzazione di eventi a loro dedicati e formazione sulle novità. Oltre a essere coinvolti nella realizzazione di video e interviste, con lo scopo di far conoscere, attraverso

la voce diretta dei dipendenti, le novità a tutta la Cooperativa, hanno preso parte ad attività di ascolto per raccogliere le loro impressioni e ricavare utili suggerimenti per la realizzazione dei progetti.



I colleghi di Prato Via Roma durante l'incontro di presentazione del punto vendita.

Inaugurato il nuovo punto vendita di Tirrenia Piazza Belvedere

In queste settimane, insieme ai negozi di Pisa, Arezzo e Prato, ha aperto anche il nuovo punto vendita di Tirrenia. Il negozio, posizionato in Piazza del Belvedere 6, va a sostituire quello di via Pisorno.

Anche questa nuova apertura è pensata per una spesa veloce, con una grande attenzione ai freschi e ai piatti pronti.

Vista la posizione centrale del negozio e l'intenso afflusso dei mesi estivi, il punto vendita varierà la sua offerta a seconda delle stagioni, per venire incontro alle esigenze di una clientela che cambia durante l'anno.



I REPARTI

Il reparto ortofrutta privilegia la frutta e la verdura di stagione, proveniente da fornitori selezionati, locali e toscani. Tra questi, una

proposta selezionata di frutta e verdura biologica. Tra le referenze già confezionate, zuppe pronte, legumi e frutta secca. Ampio spazio alla

frutta già lavata e tagliata, pronta da consumare, anche in spiaggia, e alle insalate.



Anche fra i salumi e i latticini i prodotti a marchio Coop garantiscono la massima qualità e convenienza, accompagnati da un'ampia selezione di prodotti di marca.

Gastronomia e forneria sono i punti forti del nuovo negozio. La freschezza e la fragranza del pane dei fornitori locali è il tratto comune delle diverse tipologie, che spaziano dalla lievitazione naturale, al Panaccio, al pane D.O.P. e a quello integrale. Ma le vere golosità sono rappresentate dall'assortimento di pizze e schiacciate calde, farcite per tutti i gusti. Accanto al buon pane, in gastronomia si trovano salumi e formaggi della tradizione toscana, anche senza lattosio, sia tagliati e pesati al momento, sia già porzionati e confezionati da portare via. Per chi ama la dolcezza, spazio ai prodotti di pasticceria Banco del Gusto.

Per la macelleria, sui banchi si trova una selezione di carni rosse e bianche per tutte le necessità, fra macinati, hamburger, salsicce e scottona fior fiore Coop, a cui si affianca un'offerta contenuta ma

completa di pollo, tacchino, coniglio e avicoli speciali.

Per i prodotti confezionati, anche qui il modello privilegia una larga scelta di referenze a marchio Coop accompagnata da una selezione delle marche più richieste. Non manca una piccola cantina con vini locali e non solo.

Per gli extra-alimentari, il punto vendita offre uno spazio dedicato a igiene della casa e della persona

e tutto ciò che serve per il completamento della spesa quotidiana, come ad esempio pile e lampade, giocattoli, etc.

Il negozio dispone di casse automatiche per pagare in modo rapido. Fra i servizi disponibili, anche il pagamento delle utenze, PagoPA, la vendita di ricariche telefoniche e carte regalo.



Oltre 136mila confezioni di prodotti per la scuola donati



FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOGLIE

L'invito di Unicoop Firenze e Fondazione Il Cuore si scioglie a dare un aiuto a quei bambini e ragazzi che vivono in difficoltà economiche donando materiale scolastico ha riscosso una grande partecipazione. Sono oltre 136mila le confezioni di materiale scolastico donate sabato 10 settembre.



Nei giorni successivi, quanto raccolto è stato consegnato alle famiglie che non hanno le risorse per acquistare il corredo scolastico. L'attuale congiuntura economica infatti obbliga spesso mamme e papà a fare scelte sulle spese da sostenere e i materiali scolastici diventano una voce in più da coprire.



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

myunicoop.coopfirenze.it



Scarica l'App MYA

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