



N° 97
Giugno 2023

UN RISULTATO CONDIVISO

Il bilancio 2022 racconta l'impegno
della Cooperativa verso i suoi
lavoratori, Soci e clienti.



IN QUESTO NUMERO:

- L'editoriale del Presidente del Consiglio di Gestione, Michele Palatresi
- Il Premio variabile di risultato 2022, a cura del Direttore Persone, Fabrizio Guerrini
- Il reparto forneria raccontato dai nostri colleghi
- La collega Milva di Figline va in pensione



IN PRIMO PIANO

04 Un lavoro da premiare. A cura del Direttore Persone, Fabrizio Guerrini.

APPROFONDIMENTO

06 Pensiamo in digitale. A partire dal nuovo sito, Unicoop si trasforma guardando sempre più al futuro.

INIZIATIVE E NOTIZIE

08 Teniamoci aggiornati! Ecco le iniziative e le novità da non perdere di vista.

I NOSTRI NEGOZI

10 Più vicini a te! Il servizio "Prenota la Spesa" cresce e si migliora ancora.

I NOSTRI REPARTI

12 Sforbiamo novità! Scopriamo tutti gli sviluppi del settore forneria nel 2023.

NOI

14 Dietro al banco, ma insieme alle persone. Buona pensione, Milva!

16 Benvenuto in Unicoop, Roberto! Il nuovo direttore del negozio di Arezzo Via Veneto.

CI SCRIVE...

18 Leonardo Bassilichi "La cooperazione: una normalità".

I NOSTRI PRODOTTI

19 All'assaggio! I risultati dei nostri test con sorprese e conferme.

20 La chef Enrica Della Martira cucina per noi...

AMBIENTE

21 Andare in macchina a fare la spesa è sostenibile! Enel X e Unicoop Firenze insieme per la mobilità elettrica.

SOLIDARIETÀ

22 Volontari dinamici. I nostri dipendenti volontari al Dynamo Camp.

ACCANTO A TE

24 MYWelfare. Questo mese parliamo dei buoni spesa premio variabile di risultato 2022 nel nuovo formato digitale.



Leggi l'approfondimento del bilancio di Unicoop Firenze!

IL BILANCIO 2022 E UNO SGUARDO AL FUTURO.

A cura del Presidente del Consiglio di Gestione, **Michele Palatresi.**

Con l'approvazione del bilancio 2022, si chiude formalmente un anno ancora all'insegna dell'incertezza economica, politica e sociale.

Dopo anni di forti preoccupazioni, legate all'emergenza sanitaria, le nostre previsioni, purtroppo si sono tristemente avverate.

Infatti, se da una parte ogni individuo ha ritrovato la sua piena "libertà" dal punto di vista relazionale, riportando la socialità e la socializzazione al centro della quotidianità, al tempo stesso però le persone si sono trovate a dover fare i conti con una situazione economica contraddistinta da un'iperinflazione che non trova paragoni negli ultimi decenni.

Il costo della vita è fortemente aumentato sotto i colpi di continui rialzi dei prezzi, sia dei beni di largo e generale consumo, sia delle utenze, che dei carburanti, facendo registrare un crollo verticale del potere d'acquisto delle famiglie.

In questo scenario, la nostra Cooperativa, ha avuto un ruolo ancora più determinante, rispondendo a pieno ai dettami statutari che ci obbligano a tenere sempre in equilibrio la tutela dei consumatori (Soci in primis) e la tutela dell'impresa.

Il risultato raggiunto non era assolutamente scontato se guardiamo il dato al semestre che registrava un andamento della gestione commerciale molto critico, dovuto al forte contenimento dell'inflazione.

Dovevamo rapidamente recuperare, nella seconda parte dell'anno, senza, però, venir meno alla nostra missione che rimane e rimarrà sempre quella di "FARE LA COOPERATIVA".

L'aver raggiunto un utile d'esercizio positivo di 25,8 milioni di euro acquisisce ancora più valore se visto alla luce di due componenti:

- la prima è sicuramente la crescita delle nostre vendite lorde, che quest'anno hanno superato i 2,6 miliardi di euro, con un incremento percentuale, rispetto al 2021, superiore al mercato di riferimento. Questo significa avere recuperato quote di mercato rispetto ai nostri concorrenti, da tenere sempre monitorate, perché il loro consolidamento significa garantire adeguati livelli occupazionali.
- la seconda, è rappresentata dalla qualità del risultato, raggiunto senza derogare ai vincoli che la nostra natura d'impresa ci impone, che sono quelli di avere prezzi più convenienti dei nostri concorrenti e, laddove necessario, cercare di aumentarli meno degli altri, producendo un effetto calmiera che quest'anno, in modo particolare, è andato a vantaggio di molte famiglie che si sono trovate in forte difficoltà a causa della continua crescita dei prezzi al consumo.

Altro elemento da non sottovalutare è che il risultato di bilancio della Cooperativa ha potuto contare sul buon contributo della gestione caratteristica (quella commerciale) che ci permette, anche quest'anno, di distribuire parte dell'utile ai lavoratori, secondo i criteri previsti dal nostro contratto integrativo.

Uno strumento che già consideravamo all'avanguardia e che è stato ulteriormente migliorato con il rinnovo avvenuto a settembre del 2022.

L'essere riusciti, anche quest'anno, a condurre in porto un risultato positivo è il frutto dell'impegno e della professionalità di tutte le persone che lavorano in Unicoop Firenze, alle quali va il mio personale, e quello di tutto il Consiglio di Gestione, ringraziamento per avere, ancora una volta, dimostrato grande senso di responsabilità e di attaccamento ai valori della nostra missione, che va ben oltre rispetto alle finalità che si pone un'impresa privata.

Garantire continuità all'organizzazione è la vera missione che anima ogni Cooperatrice e ogni Cooperatore. Questo ci assegna un compito ancora più impegnativo negli anni che verranno, che non saranno sicuramente meno impegnativi di quello appena concluso.

Non possiamo, quindi, mai perdere di vista la nostra funzione, il nostro ruolo nel mercato e tantomeno la vera essenza Cooperativa che rappresenta l'elemento a garanzia della tutela delle persone, in particolar modo di quelle più deboli e svantaggiate.

La difesa del potere d'acquisto delle famiglie è e rimarrà la priorità, soprattutto in un momento come questo, dove assistiamo già ai primi segnali di cedimento sul fronte dei consumi.

Ormai sono diversi mesi che i volumi movimentati dalla distribuzione a livello nazionale segnano un risultato negativo rispetto all'anno precedente, cosa che non si verificava da decenni.

Dobbiamo continuare a prevedere e stanziare risorse importanti nella politica commerciale, cercando di contenere al minimo gli aumenti verso i nostri Soci e consumatori; al contempo, dobbiamo continuare a produrre quei livelli di efficienza organizzativa che ci hanno sempre contraddistinto nel corso di questo mezzo secolo di storia.

Produrre livelli di efficienza adeguati significa lavorare su tutti gli ambiti di spreco, a partire dagli ammanchi inventariali e rotture/avarie, che quest'anno sono peggiorati in valore assoluto, a causa anche dell'aumento del costo delle merci. Dobbiamo assolutamente migliorare questo dato nell'interesse dei nostri conti economici, recuperando risorse da utilizzare a vantaggio delle politiche verso i nostri Soci e clienti.

Una forte attenzione ai costi denota una grande sensibilità verso il patrimonio della Cooperativa. Se lo stesso non è ben presidiato, corriamo il rischio, nei prossimi anni, di limitarci negli investimenti su ambiti di rilevante valore sociale ed economico. La SOSTENIBILITÀ, la DIGITALIZZAZIONE, oltre che la tutela della salute e del benessere delle persone, rimarranno i terreni sui quali cimentarsi e verso i quali indirizzare, necessariamente, le nostre sfide.

Il contributo delle persone sarà fondamentale, soprattutto di tutti coloro che operano nelle e per le strutture di più piccole dimensioni, che, all'interno di un risultato di bilancio estremamente positivo, rappresentano ancora, in molti casi, negozi nei quali non riusciamo a produrre una sostenibilità economica.

Il disequilibrio tra negozi alto performanti e negozi in perdita non è più sostenibile; serve uno scatto deciso verso una maggiore omogeneità di risultato.

Questo è il vero obiettivo strategico che ci attende nei prossimi anni, a partire dalla ricerca di adeguati equilibri commerciali e gestionali anche nei nuovi 29 punti vendita di Terre di Mezzo, che rappresentano una buona palestra nella quale allenarsi per vincere questa sfida.

Il momento è sicuramente complesso, ma con l'impegno e la professionalità di ognuno, sono convinto che riusciremo a raggiungere anche nei prossimi anni risultati positivi come abbiamo sempre fatto nel corso di questi nostri 50 anni.

Buon lavoro e buon Anniversario a Tutte e Tutti.

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



Per noi che ci lavoriamo.

UN LAVORO DA PREMIARE

A cura del Direttore Persone, Fabrizio Guerrini.

Il Premio variabile di risultato 2022 è una forma di partecipazione economica agli utili volta a coinvolgere le persone che fanno la Cooperativa nel raggiungimento dei nostri obiettivi. Scopriamo i fattori che lo determinano, alla luce dell'anno trascorso.



Il risultato che ha determinato l'erogazione del PVR 2022 va collocato in una realtà che nel corso dei primi mesi di quest'anno si è ulteriormente aggravata, fatta eccezione per i costi energetici, in lieve calo.

I segnali già registrati a fine 2022: l'iperinflazione, il continuo aumento dei prezzi dei beni e delle materie prime e il conseguente indebolimento del potere di acquisto, si sono consolidati e tradotti in una consistente diminuzione dei consumi.

Pertanto l'utile conseguito lo scorso anno è un risultato molto importante, frutto di un **grande lavoro di squadra**, che non dobbiamo dare mai per scontato. **Coinvolgere tutto il Gruppo Dirigente della Cooperativa e il personale di sede e dei punti vendita, che è il nostro asse portante**, non è mai facile.

Il contributo delle persone anche quest'anno non è mancato e lo dobbiamo sottolineare a tutti i nostri collaboratori.

Ci sono stati anche altri eventi interni che hanno inciso sui risultati del 2022, legati allo **sviluppo della Cooperativa**, con la riapertura di Ponte a Greve, le due aperture di Empoli Pontorme e Prato Via Roma e due strutture riposizionate, insieme al **rinnovo del CIA**, che ha tracciato un solco rispetto al passato e che darà i suoi frutti soprattutto nei prossimi anni, in particolare in termini di nuove assunzioni.

Pur in uno scenario così diverso dal passato e critico, con il **rinnovo del CIA 2022, abbiamo continuato a mettere al centro le nostre persone** e a migliorare la qualità del lavoro, inserendo interi capitoli dedicati al benessere organizzativo dei lavoratori, ponendo particolare attenzione ai temi della conciliazione tra lavoro e famiglia, della parità di genere, del sostegno alla paternità, del riconoscimento di uguali diritti per le unioni civili, della tutela delle persone più fragili o vittime di violenza di genere, della sicurezza sul lavoro.

Dal 2013 il Contratto Integrativo di Unicoop Firenze, prevede una forma di partecipazione economica agli utili (PVR), con lo scopo di favorire il coinvolgimento e la conseguente responsabilizzazione dei dipendenti verso i risultati complessivi della Cooperativa.

Il PVR è formato da due componenti:

- Redditività ed efficienza
- Recupero dei costi.

Il **PVR sulla redditività ed efficienza** prevede la distribuzione ai lavoratori del **25% dell'utile commerciale**, al netto delle imposte: nel 2022 la cifra distribuita è di circa **5,1 milioni di euro**, superiore al 2021 di +0,7 milioni di euro.

Il **PVR sul recupero dei costi** prevede la distribuzione ai lavoratori del **25% dell'effettivo recupero di differenze inventariali e rotture/avarie**, rispetto all'anno precedente: nel 2022 non c'è stato alcun recupero rispetto al 2021.

Partecipare ai risultati economici attraverso il proprio lavoro ha avuto, fin dall'inizio, lo scopo di aumentare in tutti i lavoratori la consapevolezza dell'importanza del loro contributo per il raggiungimento degli obiettivi della Cooperativa.

I risultati negativi del PVR, per la parte relativa al **recupero dei costi**, insieme al **disequilibrio di risultato tra negozi alto performanti e negozi in perdita**, sono sicuramente alcuni dei punti critici sui quali tutta l'organizzazione deve interrogarsi e lavorare per definire politiche più incisive, finalizzate al riequilibrio della struttura economica.

Dobbiamo fare un passo deciso per **migliorare la gestione di tutto il processo legato alle merci**, dal fornitore al magazzino fino alla vendita, per ottenere una maggiore omogeneità di risultato tra i diversi formati di vendita.



MODALITÀ DI PAGAMENTO

Nella busta paga del prossimo 10 giugno, i dipendenti con contratto stabile percepiranno il premio variabile, se previsto per il punto vendita di appartenenza, in funzione del raggiungimento dei risultati.

I primi 250 euro sono pagati in buoni spesa (esenti).

Il premio variabile viene erogato in base alla presenza effettiva al lavoro.

È importante sapere che non sono considerate assenze ai fini del calcolo: ferie, permessi retribuiti o c/recupero, maternità obbligatoria, permessi sindacali, infortuni, permessi legge 104.

Il PVR su redditività ed efficienza è riparametrato anche per livello, a differenza di quello sul contenimento dei costi che non lo prevede.



PENSIAMO IN DIGITALE

A partire dal nuovo sito, Unicoop si trasforma guardando sempre più al futuro.

L'innovazione digitale si propone come strumento a supporto del raggiungimento degli obiettivi strategici della Cooperativa e difatti gli investimenti in merito prevedono in primo luogo la costante attenzione verso i Soci e i clienti. Scopriamoli dalle parole di Paola Giua, Francesco Bruscoli e Marco Vichi.

La volontà dietro a questa trasformazione è quella di rendere la relazione sempre più omnicanale, anche grazie allo sviluppo di nuovi punti di contatto con i clienti e i canali digitali.

“Sono stata chiamata nel 2017 per collaborare alla strutturazione di un percorso di trasformazione digitale, proponendo un programma concreto di sviluppo”, racconta **Paola Francesca Giua**.

“Il processo di innovazione in Unicoop Firenze parte dalla definizione dell'indirizzo strategico e delle priorità di investimento. Il mio compito è quindi quello di elaborare i piani di digitalizzazione pluriennali, le priorità strategiche della Cooperativa e i bisogni delle funzioni per definire, anno per anno, le aree su cui l'innovazione vuole agire”.



Paola Francesca Giua, Presidenza Consiglio di Gestione - Innovazione digitale.

Il percorso intrapreso lo potremmo paragonare alla creazione di un puzzle, in cui i vari tasselli, incastrandosi tra loro, aumentano le proprie potenzialità e non solo.

Ogni volta che si aggiunge un nuovo “pezzo”, questo non usufruirà solo “del beneficio da lui introdotto” ma potrà “sfruttare” lo sviluppo dato da tutto ciò che è stato fatto prima.

In ambiente digitale l'interconnessione produce più del singolo contributo.

Francesco Bruscoli e Marco Vichi ci hanno raccontato il loro supporto allo sviluppo del nuovo sito di Unicoop Firenze.

Francesco Bruscoli: “La differenza tra programma e progetto è davvero sostanziale, dove si percepisce maggiormente il fatto che non è solo una questione tecnologica ma si deve cambiare l'approccio al lavoro”.

Marco Vichi: “Punto importante da condividere è perché facciamo tutto questo lavoro. L'obiettivo finale è mettere al centro i nostri Soci, avvicinando a loro la Cooperativa. Per farlo, occorre cercare di dare una continuità di esperienza a partire dalla comunicazione, sia che si tratti di quella presente nel negozio fisico, che di quella che si intercetta su tutti i canali digitali”.

Dietro al piano di trasformazione digitale, c'è un cambio di passo e di approccio, anche culturale.

Grazie all'adozione di nuovi strumenti tecnologici, le varie anime della comunicazione adesso sono in grado di collaborare più efficacemente.

Il settore del Marketing e della comunicazione istituzionale sono entrambi autonomi nella gestione delle proprie sezioni sul sito di Unicoop Firenze, ma l'utente finale, che sia Socio o cliente, nella sua esperienza non deve captare queste differenze gestionali.

In questo tipo di progetto tutti hanno svolto un ruolo importante, portando sul “piatto” problematiche da risolvere.

Vichi: “A noi sta il compito di poter strutturare questa innovazione digitale che si esprime in un qualcosa di concreto, fisico, che si tocca e si mette a terra”.

Il progetto non lascia fuori nessuno e non deve essere visto solo come un'azione tecnologica.

Bruscoli: “Noi siamo un'impresa Cooperativa e faremo domani cose diverse rispetto a quelle che abbiamo fatto ieri.

La consapevolezza nasce dal fatto che non possiamo stare fuori da questo flusso continuando ad avere progetti che si traducono ancora nell'uso di carta”.

Il messaggio importante è quello di trasmettere sinergia anche al collega che, ad esempio si trova al box informazioni, con l'obiettivo di consolidare e migliorare il supporto che le strutture a monte possono dargli nella sua relazione con il cliente.

Il nostro obiettivo è quello di fare sì che quando un collega, ovunque sia il suo negozio, si trova a fare una pratica e digita “invio” sul terminale, quel dato sia immediatamente disponibile per un altro che si può trovare anche a 200 km di distanza da lui.

Potevamo fare qualcosa di più semplice?

Questo “passo” era necessario per un'organizzazione come la nostra che guarda da leader al futuro.



Da sinistra: **Marco Vichi**, responsabile digital specialist e **Francesco Bruscoli**, responsabile portafoglio software applicativo.



TENIAMOCI AGGIORNATI!

Ecco le iniziative e le novità da non perdere di vista.

COLLEZIONE GUZZINI DALL'8 GIUGNO AL 2 AGOSTO

Il nuovo collezionamento Guzzini ha inizio l'8 giugno. I prodotti sono **realizzati con plastiche derivate da scarti e residui di biomasse vegetali**, di origine non fossile.

La linea completa include **tre contenitori ermetici**, di diverse dimensioni, **tre taglieri**, una **pompa sottovuoto** manuale e un set di cinque **sacchetti per il sottovuoto**.

La meccanica prevede **un bollino ogni 15€ di spesa**.

Scopri tutti i prodotti del nuovo collezionamento!



Fai la tua parte, dona ore di permesso e/o retribuzione.

EMERGENZA ALLUVIONE: L'IMPEGNO DELLA COOPERATIVA

Unicoop Firenze ha aderito all'iniziativa promossa da Coop a livello nazionale a sostegno delle persone in difficoltà dei territori delle regioni **Emilia Romagna** e **Marche** duramente colpiti dall'**alluvione**.

Complessivamente tutte le cooperative di consumatori hanno stanziato **1 milione di euro** a sostegno delle regioni interessate. A questo importante contributo, si aggiunge l'avvio di una **campagna di solidarietà** promossa in tutti i punti vendita Coop con l'obiettivo di coinvolgere i propri Soci, clienti e dipendenti.



UN SALTO TRA... I PRODOTTI TOSCANI

I nostri colleghi ci raccontano il reparto ortofrutta.



A partire dal 2015, il **settore ortofrutta** ha messo in atto un processo volto a valorizzare **sempre di più il territorio toscano**, attraverso la conoscenza, la gestione e la creazione di una rete di rapporti tra le varie aziende qui locate.

Questo complesso **progetto** ha permesso ai nostri negozi di presentare sui banchi dell'ortofrutta prodotti che esprimono i principi, insiti nella Cooperativa stessa, di qualità, rispetto del territorio e delle unità produttive che lo compongono.

Scopriamo il progetto in tutte le sue particolarità dalle parole dei nostri colleghi **Francesco Cappelli**, assistente commerciale settore ortofrutta, e **Michela Otelli**, addetta del reparto ortofrutta nel Superstore di Arezzo Viale Amendola.



LA NOSTRA NUOVA LINEA DI GELATI



Assaggia i sapori dell'estate!

Dimmi che gelato mangi e ti dirò chi sei: dal gourmet, al light, dalle creme, ai ghiacciuoli... il piacere di cambiare gusto, tutto l'anno!

100 proposte con una nuova immagine irresistibile, divertente e coloratissima.

54 classici, tra creme in vaschetta, coni e stecchi.

46 novità, anche senza zuccheri aggiunti e alla frutta.

Tanti nuovi gelati, tutti ricchi dei valori che da sempre contraddistinguono i nostri prodotti.



PIÙ VICINI A TE!

Il servizio "Prenota la Spesa" cresce e si migliora ancora.

Dal 2021 a oggi, il servizio di ritiro e home delivery di Unicoop Firenze ha fatto enormi passi avanti. Ce li racconta il responsabile vendite su prenotazione Massimiliano Paviera.

Il servizio "Prenota la Spesa" è stato avviato nel luglio 2021, purtroppo in una circostanza molto difficile per la Cooperativa: l'incendio di Ponte a Greve.

In quel momento, in condivisione con la direzione merci e il Consiglio di Gestione, fu deciso di far partire il servizio, in via sperimentale, soltanto nel bacino di riferimento del negozio. Venne proposta a Soci e clienti solo la modalità di ritiro in negozio (Drive) nel parcheggio di Ponte a Greve, prossimo alla struttura a tenda, inaugurata nello stesso mese.

Le spese venivano preparate presso il negozio di Firenze Le Piagge.

Il progetto era in essere già da un anno con la consulenza del Politecnico di Milano che, ancora oggi, affianca Unicoop Firenze nella fase di sviluppo.

È stato attivato a ottobre 2021 l'home delivery intorno al bacino del negozio di Ponte a Greve, andando a servire anche il comune di Scandicci.

A gennaio 2022, il servizio di home delivery si è esteso a una porzione di Firenze, ai comuni di Campi Bisenzio e Sesto Fiorentino, per arrivare, a giugno, a coprire l'intera città di Firenze e di Prato.

A luglio c'è stata l'apertura del secondo HUB, quello di Lastra a Signa, dal quale vengono tutt'oggi serviti lo stesso comune, Campi Bisenzio, Empoli, San Miniato, Bagno a Ripoli e Castelfiorentino.

"L'organizzazione prevede la preparazione delle spese da parte di personale dedicato, in determinati negozi e il loro stoccaggio in spazi attrezzati dei magazzini, in attesa di essere consegnate ai nostri Soci e clienti da un team di autisti, per mezzo di furgoni brandizzati".



Da sinistra: **Domenico Corrado**, category manager - **Marco Corsinovi**, specialista contenuti digitali v.s.p. - **Massimiliano Paviera**, responsabile vendite su prenotazione - **Silvia Bertelli**, specialista contenuti digitali v.s.p.



Il caporeparto HUB Gianmarco ci racconta di "Prenota la Spesa".



Da sinistra: **Loris Redaelli**, allievo capo reparto HUB - **Martina Pini**, addetto HUB - **Gianmarco Meoni**, caporeparto HUB 040 Lucca - **Lorenzo Masi**, caporeparto HUB 072 Lastra a Signa.

I prossimi sviluppi prevedono l'apertura, entro il 2023 di altri tre centri di produzione:

- **Lucca**, che ha aperto lo scorso **22 maggio**, a copertura di tutta l'area lucchese fino a Montecatini (ad est), con estensione verso il territorio di Torre del Lago (ad ovest);
- **Cascina** aprirà il **17 luglio**; da qui verrà servito tutto il comune di Pisa. Ciò permetterà di congiungere il servizio a quello già attivo nell'area empolesse.
- **A fine anno**, apriremo un terzo HUB, a **Sesto Fiorentino Via Petrosa**, al fine di potenziare l'area fiorentina e pratese, in previsione di un possibile sviluppo fino a Barberino di Mugello.

"Il modello, che stiamo sviluppando guarda a tre risvolti della sostenibilità: ambientale, sociale e anche economica".

Sostenibilità ambientale, perché sinergico al punto vendita. Non vengono costruite infrastrutture dedicate (depositi), dato che le spese sono preparate all'interno dei nostri negozi. La **logistica** è solo **di prossimità**; ogni centro di produzione **consegna** in un raggio massimo di trenta minuti di distanza, utilizzando prevalentemente **mezzi elettrici**, ottimizzando percorsi e logistica dei trasporti.

Sostenibilità sociale, perché vengono tutelati i segmenti fragili della nostra base di utenti, Soci e clienti. Ad esempio, coloro che presentano un'invalidità superiore al 60% non pagano la consegna a domicilio ed è attivo lo sconto del 50% per gli over 70.

Sostenibilità economica, nell'ottica di una futura riduzione del valore degli investimenti, con una capacità di produzione delle spese che consente di saturare i mezzi e, quindi, di contenere i costi logistici.

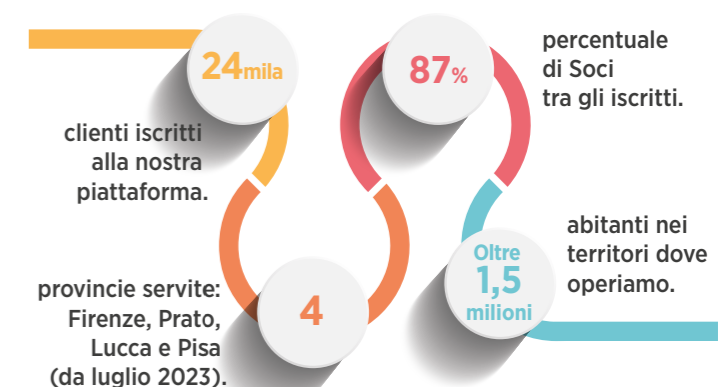
"Il futuro sviluppo prevede entro il 2026 l'estensione del servizio presso tutti i territori dove la nostra Cooperativa agisce".

Il nuovo portale di Prenota la Spesa.

In questo mese di giugno sarà lanciata la nostra piattaforma proprietaria, grazie alla collaborazione con i sistemi informatici di Unicoop Firenze.

Il nuovo portale consentirà di gestire direttamente i contenuti, senza passare dal fornitore della piattaforma attualmente in uso, proponendo all'utente finale una più efficace e coinvolgente esperienza di acquisto.

QUALCHE DATO RELATIVO ALLA DIFFUSIONE DEL SERVIZIO:





SFORNIAMO NOVITÀ!

Scopriamo tutti gli sviluppi del settore forneria nel 2023.



Ascoltiamo i colleghi del reparto forneria di Prato.

Importanti innovazioni nel reparto forneria! Ne parliamo con il Business Manager Emidio Granchi.



L'anno 2023 è iniziato con un forte sviluppo di tutto il settore, che sta affrontando alcuni grandi temi che riguardano anche il suo futuro, cercando di rimanere saldi sui traguardi raggiunti, ma guardando anche avanti, con un occhio all'oggi e uno al domani.

Il reparto si può dividere in tre aree: salato, pasticceria e ristoro.

SALATO

La forneria ci mostra lo sviluppo della controllata Cerealia, che sempre di più offre servizi e facilitazioni ai nostri reparti. I suoi recenti passi in avanti sono dovuti anche alle difficoltà che esternamente stanno incontrando gli operatori del settore. Il valore di Cerealia è centrale per la qualità dei nuovi prodotti che vengono creati.

Nei progetti di Unicoop Firenze, un ruolo fondamentale è svolto dal pane prodotto nei Superstore e portato in tutti gli altri negozi della Cooperativa. Un pane buono e sano, realizzato con la farina derivata da grano 100% toscano e senza glifosato. Per soddisfare tutte le richieste della rete, il "nostro pane" viene prodotto da aziende che collaborano strettamente con la nostra Cooperativa. Altro aspetto da sottolineare è l'attenzione ai negozi più piccoli in cui è attiva una sperimentazione del pane precotto.

Il formato è di piccole pezzature, per venire incontro alle esigenze di questa tipologia di punti vendita, e far sì che, anche nel pomeriggio, si possa garantire la presenza di pane caldo sul banco. Questa azione permette anche di calibrare la gestione degli ordini e dei resi.

La forneria nel 2022 ha sostituito tutti gli imballi con incarti in carta, impegnandosi a rispettare l'ambiente.



Da sinistra: Nausica Livrieri, assistente - Serena Mazzoni, ispettore - Gabor Desideri, assistente - Guido Bulli, allievo responsabile acquisti e assortimenti - Davide Marranci, responsabile progetti speciali - Emidio Granchi, business manager - Catia Bianchini, ispettore - Lamberto Giorgetti, allievo ispettore e Luca Mitidieri, category.

PASTICCERIA

Il settore è ancora più attivo grazie alla collaborazione con il Banco del Gusto per i dolci da forno.

Si lavora con una visione sia continuativa che innovativa, prevedendo un ampliamento delle ricette e il rinnovamento del packaging, con lo sviluppo di un nuovo logo.

La proposta di pasticceria parte dalla produzione interna in alcuni negozi, il semi-lavorato in altri e la fornitura esterna per i più piccoli.



RISTORO

Nel corso del tempo, questo particolare ambito ha subito molti cambiamenti. Il negozio di Ponte a Greve rappresenta infatti un nuovo modello per servizi, caffetteria, pizzeria, paninaria, gelateria e pranzo completo.

Da sottolineare l'importanza del servizio di somministrazione, gestito direttamente dalla Cooperativa, per il Socio e cliente che si reca in un grande supermercato, quale elemento ulteriore di fidelizzazione.

Il ristoro racchiude in sé un principio fondamentale: la possibilità di vendere il prodotto già nella sua realizzazione "finale", dando la possibilità di consumarlo.



Dietro al banco,
ma insieme alle persone.

BUONA PENSIONE, MILVA!

HO SEMPRE LAVORATO
CON UMANITÀ, CORRETTEZZA...
MA ANCHE TANTA
CREATIVITÀ!



**Il volto è lo specchio dell'anima
e quando è illuminato
dal sorriso diventa splendente.**

**Così abbiamo conosciuto
Milva, la nostra collega
che ha lavorato 36 anni
nel negozio di Figline Valdarno.**

Milva, cosa racconteresti a noi colleghi della tua vita in Cooperativa?

Posso raccontare il mio **primo giorno in Unicoop Firenze**, nel 1987, che ricordo benissimo perché la data **corrisponde a quella del mio compleanno: 2 luglio**.

Sono entrata nel negozio di San Giovanni Valdarno e, dopo 5 anni, mi sono spostata nel vecchio negozio di Figline.

Milva Pietrodangelo
addetta gastronomia.

Lavoravi in forneria, sei sempre stata in quel reparto?

Sono stata in forneria negli ultimi due anni, dove ho trovato un gruppo che mi ha subito accolto. Prima sono stata in gastronomia e rosticceria. Il mio lavoro l'ho sempre fatto con passione. Prima di entrare in Cooperativa ho lavorato a contatto con le persone, sia in negozio che vendendo frutta sui banchi del mercato. Ero già abile nel lavoro con l'affettatrice e quando mi hanno proposto, riconoscendo la mia professionalità, il reparto gastronomia, ho accettato con piacere. Questo è stato per me un elemento importante, perché stando quotidianamente con le persone, riesci a creare un rapporto di fiducia che ti permette di dimostrare ancora di più la tua professionalità nella vendita di prodotti anche "più complicati" da gestire. Faccio un esempio: quando in reparto rimani con il prosciutto cotto alla fine, se hai un buon rapporto con il cliente riesci, in poche parole, a comunicargli che non stai "vendendo" un prodotto scadente, ma con la stessa qualità di quello nuovo che potresti iniziare per lui.

Una vita dietro a un banco che potremmo descrivere con tante sfaccettature.

Quando ho iniziato, il banco dei formaggi era strutturato diversamente da ora.

Le forme venivano tagliate su richiesta del cliente e nella mezza giornata, in cui il negozio chiudeva, **si rifaceva il banco**.

Quello era un momento che ricordo con piacere perché potevi ricrearlo, seguendo le regole di igiene e sicurezza, usando la tua creatività, cosa che mi è sempre stata permessa di esprimere. Il lavoro in un reparto assistito è complesso ma, allo stesso tempo, carico di soddisfazione che ho provato anche ogni volta che ho potuto aiutare i nuovi colleghi. Ci tenevo che tutto fosse sempre al suo posto e a essere presente durante l'inventario: lì si riusciva a capire perfettamente come avevamo lavorato.

Facendo come un riassunto della tua esperienza lavorativa, cos'è stata per te la Cooperativa?

Un luogo fatto di persone, che possono sbagliare perché siamo fatti tutti di debolezze, ma in 36 anni ho instaurato buoni rapporti lavorativi, rimanendo sempre corretta. La Cooperativa mi ha permesso di vivere, di formare una famiglia e di avere una casa in tranquillità. Adesso posso dire di essere contenta di questa mia carriera.

Ti va di raccontarci un episodio?

Ricordo con piacere un'affermazione della mia collega che, quando gestivo il banco della rosticceria, diceva sempre: **"le patate della Milva le vengono a prendere da Greve!"**.

Un altro ricordo che ho risale a quando, per il periodo delle festività, in reparto si preparavano i cesti con i **nostri prodotti**; ancora non era "un'attività strutturata", diciamo, e io lo facevo con tanto piacere, perché il capo reparto mi permetteva di comporre le confezioni con creatività.



**Che ricordi!
Ascoltiamo la voce
della nostra collega.**

BENVENUTO IN UNICOOP, ROBERTO!

Il nuovo direttore del negozio
di Arezzo Via Veneto.

PER ARRIVARE AGLI OBIETTIVI
IL MOTORE SIAMO NOI,
LE PERSONE CHE FORMANO
LA COOPERATIVA.

**Un nuovo direttore in Cooperativa,
che ha subito affrontato
con successo la ristrutturazione
del negozio "storico" di Arezzo.**

Roberto, puoi raccontarci qualcosa di te?
Sono entrato in Cooperativa il 20 settembre del 2021, quindi da circa due anni e, dopo un primo periodo di affiancamento con due direttori di grandi strutture, ho avuto la possibilità di guidare la ristrutturazione del punto vendita, che si è tenuta ad agosto dello scorso anno. Sono arrivato in Unicoop Firenze dopo una precedente esperienza in un'azienda della grande distribuzione, dove ho svolto il ruolo di direttore per sette anni.

Quindi hai iniziato giovanissimo.

Subito dopo l'Università ho capito che la vita dietro a un computer non era ciò che desideravo. Solo dopo ho compreso quanto avessi scelto bene: ho scoperto quanto lavorare insieme alle persone sia la cosa che mi dà più motivazione e che tira fuori il meglio di me.

Lavorare in gruppo per raggiungere gli obiettivi prefissati è ciò che mi spinge ad affermare ancora oggi, a distanza di dieci anni, di aver fatto la scelta giusta.

Roberto Sergio,
direttore super urbano Arezzo Via Veneto

Perché hai scelto Unicoop Firenze?

Ho avuto l'opportunità di fare un colloquio. Questo è avvenuto nella sede di Scandicci, dove ho incontrato Marino Gori.

Con lui abbiamo iniziato a parlare un po' di grande distribuzione. In quella chiacchierata con Marino, di quasi due ore, **ho capito che la Cooperativa sarebbe stata la scelta giusta per quel momento della mia vita**, e lo posso confermare dopo questi due anni.

La cosa che cercavo, e che cerco tutt'oggi, è sicuramente il rapporto con le persone.

Marino, in quelle parole, mi ha spiegato bene che cosa significasse lavorare in Unicoop Firenze e quali fossero le differenze tra una Cooperativa e un'azienda della grande distribuzione. Mi ci sono subito rivisto e **ho deciso di lanciarmi in questa sfida.**

Puoi raccontarci le prime sensazioni che hai provato?

Sono entrato in un percorso formativo che è partito dal Superstore di Arezzo, dove ho affiancato il direttore per circa un mese, per passare poi a quello di Montevarchi, in cui sono rimasto per cinque mesi. È seguita l'esperienza, di due settimane, nel Minimercato di Rufina e dopo, sempre per lo stesso arco di tempo, nel supermercato di San Giovanni Valdarno. Dopodiché Fabio Poli, il mio Direttore di Area, mi ha annunciato che avrei guidato la ristrutturazione del negozio di Arezzo Via Veneto. Così è andata e nel febbraio dello scorso anno sono arrivato qua, affiancando il precedente direttore, per poi traghettare il negozio fino alla nuova apertura. Il punto vendita è stato rifatto completamente da cima a fondo per poi riaprire al pubblico, il 5 settembre.

Il tuo percorso in Unicoop Firenze è iniziato occupandoti di una ristrutturazione. Hai trovato differenza nel lavorare in Cooperativa rispetto a un'impresa privata?

Avevo già seguito, nella vecchia azienda, ristrutturazioni di punti vendita. È proprio in questa specifica situazione che ho notato la prima grande differenza. Posso affermare che ho vissuto bene questo momento. Mi sono sentito professionalmente supportato e soprattutto coinvolto in ogni aspetto. Ho notato subito di avere alle spalle una forte organizzazione. Io ero da poco in Cooperativa e la ristrutturazione ha accelerato il processo di conoscenza di coloro che formano la struttura logistica. Il negozio è stato chiuso per un mese, quindi non abbiamo dovuto portare avanti la vendita durante i lavori di ristrutturazione cosa che invece mi ero trovato ad affrontare nella mia vecchia esperienza, con problemi di tenuta per garantire il servizio alla clientela.

Il valore delle persone che lavorano con te?

Nel periodo in cui il negozio era chiuso, abbiamo potuto concentrare le ore di lavoro dei nostri collaboratori per la formazione.

È stato un momento cruciale. Il lavoro ha avuto un percorso parallelo tra aula ed esperienze negli altri punti vendita di Prato Fabbricone, Superstore di Arezzo, San Giovanni Valdarno e Figline Valdarno.

Vorrei sottolineare l'importanza di questi momenti con i colleghi degli altri negozi, che sono stati fenomenali nell'accoglierci, nonché di grande supporto durante i lavori di allestimento e apertura negozio, creando importanti sinergie.

La valorizzazione delle persone passa anche dalla formazione. Che importanza ha avuto?

Insieme ai colleghi degli uffici, siamo partiti facendo dei team building del gruppo dirigente, che è molto giovane, quasi tutti alle prime esperienze da capo reparto. Questo momento ci ha permesso di conoscerci creando quel "collante" fondamentale che ci permette oggi, di essere determinati nel lavorare per lo stesso obiettivo. I colleghi della formazione ci hanno supportato, strutturando un piano settimanale per formare tutti i cinquanta collaboratori del punto vendita. Vorrei sottolineare **il valore dei momenti dell'ascolto in cui sono stati coinvolti tutti i dipendenti.** Sono emerse tante interessanti nuove motivazioni da tutti i colleghi, dando vita a un gruppo che si confronta, stimolandosi a vicenda e che va avanti con in mente lo stesso fine.



CI SCRIVE...

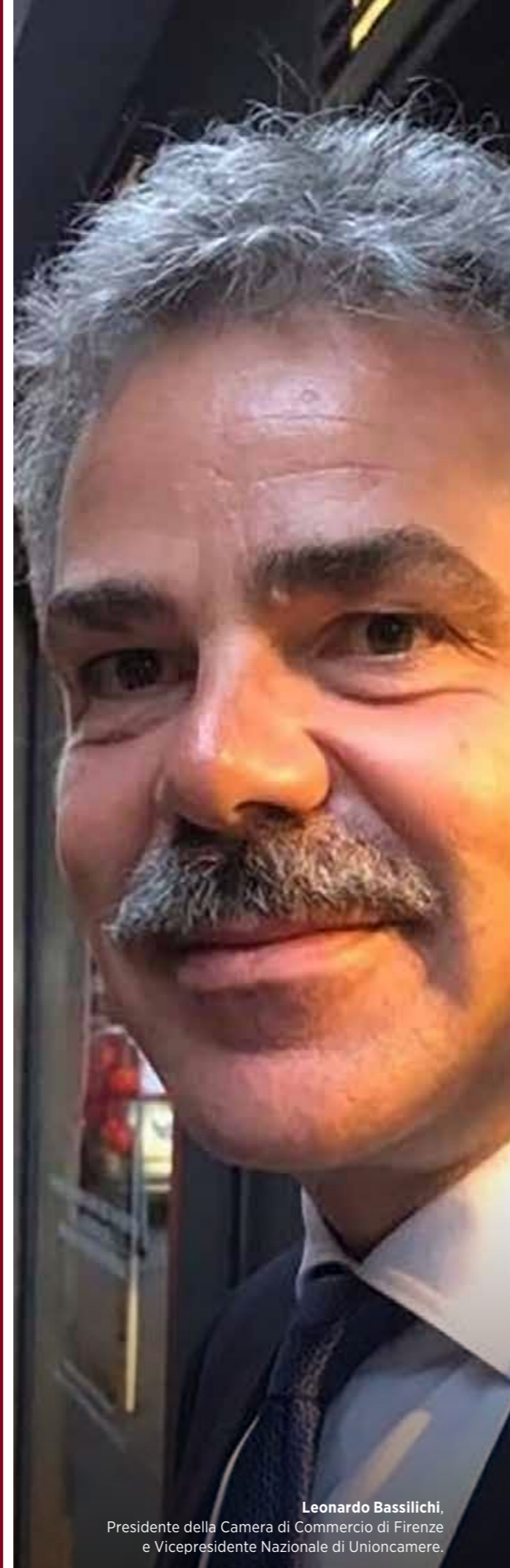
Leonardo Bassilichi “La cooperazione: una normalità”

Un valore che si conferma ogni volta che entro nei negozi di Unicoop Firenze.

Ho sempre visto la cooperazione come un mondo dove la singola persona e l'impresa si sovrappongono perfettamente nella sostanza del lavoro e nella percezione esterna.

Ogni volta che entro in un negozio Unicoop Firenze ne ho la conferma: una grande Cooperativa del territorio dove operano migliaia di dipendenti, formata da decine di migliaia di Soci e animata da centinaia di migliaia di clienti.

Questo è il valore aggiunto di una Cooperativa e questa è la forza di un'impresa che crea ricchezza e sviluppo, economico e sociale, senza soluzione di continuità. Personalmente, da Presidente della Camera di Commercio, sono orgoglioso di rappresentare anche il mondo cooperativo, insieme alle altre categorie d'impresa, dal manifatturiero, all'agricoltura, ai servizi, tutte "indirizzate al bene universale dello stato", come scriveva nel 1770 il granduca Pietro Leopoldo, nell'atto con cui istituì la Camera di Commercio di Firenze, la più antica d'Italia. Questa cooperazione sarebbe piaciuta anche a Pietro Leopoldo (le prime cooperative nacquero nell'Ottocento): efficienza, organizzazione, ottimizzazione, valore della persona, meno costi, più ricavi, attenzione al territorio... tutte cose solitamente molto difficili da mettere assieme. Per Unicoop è la normalità. Indubbiamente, bravi tutti!



Leonardo Bassilichi,
Presidente della Camera di Commercio di Firenze
e Vicepresidente Nazionale di Unioncamere.

I NOSTRI PRODOTTI



ALL'ASSAGGIO!

I risultati dei nostri test con sorprese e conferme.



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

Nuggets di merluzzo d'Alaska Coop - 240 g

Con una nuova immagine fresca, amichevole e semplice, il pesce surgelato Coop è ancora più facile da amare. Dai classici bastoncini agli sfiziosi nuggets, dal fritto misto, ai filetti con panatura croccante: in padella o in forno, bastano pochi minuti per far felici anche i bambini.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **769** colleghi, di cui **602** donne e **167** uomini, ottenendo il punteggio medio di **7,4**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi vorrebbero una quantità maggiore di prodotto e un maggiore equilibrio tra panatura e pesce.



Si può aggiungere sulla confezione che possono essere cotti pure in friggitrice ad aria a 190 gradi per 10-12 minuti. A parte questo, i nuggets sono buonissimi e croccanti. Perfetti!

A me pare che ci sia poco pesce rispetto alla panatura. Ma ai miei figli sono piaciuti molto, più di quelli di altre marche più "famosi", proprio per la loro croccantezza.



Salsa di soia giapponese con meno sale Coop - 150 ml

Coop ti invita ad accompagnare i tuoi piatti con la nuova linea *Salse dal mondo*: Mexico, Curry e Salsa di soia a fermentazione naturale, prodotta in Giappone.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **666** colleghi, di cui **529** donne e **137** uomini, ottenendo il punteggio medio di **7**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi vorrebbero che la salsa fosse più densa e ancora meno "salata".



Inserirei un erogatore più stretto per far uscire una quantità minore di prodotto.

Per i miei gusti personali è ancora un po' salata. Secondo tutta la mia famiglia è un prodotto ottimo!





La chef Enrica Della Martira cucina per noi... NUGGETS DI MERLUZZO CON SALSA ALLA SOIA



PREPARA GLI INGREDIENTI E...

- 1 confezione di nuggets di merluzzo
- 1 cucchiaino di salsa di soia con meno sale
- 1 cucchiaino di aceto di riso (in alternativa: di vino bianco)
- 1 cucchiaino di zucchero
- q.b. olio di semi di arachidi
- q.b. sale

...INQUADRA IL QR CODE

per guardare la **VIDEORICETTA** e seguire passo passo la nostra **chef Enrica** nella preparazione.

L'appetito vien cucinando!



- **Scaldare un'abbondante dose di olio di semi di arachidi in una padella; quando è ben caldo, mettete a friggere i nuggets, girandoli a metà cottura.**
- **Nel frattempo preparate la salsa unendo in una ciotola l'aceto, lo zucchero e la salsa di soia e poi mescolate bene, fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto.**
- **Togliete i nuggets dall'olio e, dopo averli sistemati su un foglio di carta da cucina, spolverateli con un pizzico di sale fino.**
- **Mangiateli caldi, intingendoli nella salsa.**



ANDARE IN MACCHINA A FARE LA SPESA È SOSTENIBILE!

Enel X e Unicoop Firenze
insieme per la mobilità elettrica.



enel x
SCAN&CHARGE
Scopri come ricaricare con Enel X e con i nostri partner.

Ricaricare la propria macchina elettrica nei parcheggi dei nostri negozi è possibile grazie alle postazioni di Enel X. Scopri i punti vendita attrezzati.



Codice su app e-moving a2a: Firenze494

L'impegno dalla Cooperativa nel **rispetto dell'ambiente** favorisce la **mobilità elettrica** per uno sviluppo sostenibile. Per questo la proposta di Enel X Mobility di installare delle colonnine per la ricarica delle auto elettriche nei parcheggi sia dei negozi che dei centri commerciali è stata accettata con entusiasmo. È stato quindi stipulato un accordo, nel luglio 2018, con **Enel X**, che ha provveduto all'installazione, messa in esercizio e gestione delle **infrastrutture di ricarica nei parcheggi** di proprietà di Unicoop Firenze. Enel X Mobility è la business line di Enel che offre soluzioni innovative per supportare la transizione energetica, essendo leader mondiale nel settore di soluzioni energetiche avanzate.

Il fornitore provvede all'installazione, ai lavori di ripristino e di adeguamento delle aree dedicate, e assicura il perfetto funzionamento delle postazioni, definendone le tariffe dell'energia.

Ad oggi, sono stati installati circa **130 punti di ricarica**, disposti su quasi **45 negozi** sul territorio toscano, offrendo questo servizio lungo le principali tratte stradali della regione. Nel primo trimestre del 2023, in totale sono state erogate oltre **16.450 ricariche**.

PER OGNI COMUNICAZIONE RIGUARDO MAL FUNZIONAMENTI

è necessario **chiamare il numero verde di Enel X 800069850**, comunicando il **codice di matricola** indicato sulla colonnina stessa come in foto; ciò può essere fatto dai clienti **in autonomia**, **anche dall'app** messa a disposizione dall'azienda (**enel x way**).

STAZIONI DI RICARICA ENEL X

Barberino di Mugello	Fucecchio
Carlo del Prete	Grassina
Castelfiorentino	Lamporecchio
CENTRO DEI BORGHI	Lastra a Signa
CENTRO*AGLIANA	Lucca San Filippo
CENTRO*AREZZO	Monsummano Terme
CENTRO*EMPOLI	Montecatini
CENTRO*FIGLINE	Montelupo Fiorentino
CENTRO*GAVINANA	Montemurlo
CENTRO*LUCCA	Montramito
CENTRO*MONTEVARCHI	PARCO LEVANTE
CENTRO*MUGELLO	PARCO PRATO
CENTRO*POGGIBONSI	Pistoia Via Adua
CENTRO*PONTASSIEVE	San Casciano in Val di Pesa
CENTRO*PONTE A GREVE	San Giovanni Valdarno
CENTRO*PONTEREDERA	San Miniato
CENTRO*SESTO	Sansepolcro
CENTRO*SIENA	Santa Maria a Monte
Certaldo	Scandicci - Vingone
Fiesole	Sede Scandicci Viale Europa
Firenze - Piazza Leopoldo	Volterra
Firenze - Reginaldo Giuliani	

	BOX STATION	POLE STATION	FAST RECHARGE	TOTALE
COLONNINE ATTIVE	28	99	15	142

VOLONTARI DYNAMICI

I nostri dipendenti volontari al Dynamo Camp.



FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOLGIE

La Fondazione Il Cuore si scioglie collabora e sostiene il Dynamo Camp, un luogo magico, meraviglioso e protetto, dove svago e divertimento fanno rima con speranza e fiducia.

e il divertimento, aiutano i piccoli ospiti e le loro famiglie a ritrovare serenità, spensieratezza e fiducia in se stessi. Da oltre 10 anni, la Fondazione Il Cuore si scioglie è a fianco di Dynamo Camp, sostenendo i suoi progetti di terapia ricreativa. Negli anni la collaborazione ha visto protagonisti anche tanti **dipendenti Unicoop Firenze**, che hanno donato il loro tempo facendo **volontariato**.

Per l'estate 2023, la Fondazione rilancia la collaborazione con il Dynamo Camp che, il **12** e il **13 luglio**, apre le porte a trenta dipendenti Unicoop Firenze pronti a mettersi in gioco e a dare il loro contributo concreto alle attività del Camp. Due giorni all'insegna della **solidarietà**, in cui fare squadra e rimboccarsi le maniche partecipando alla manutenzione del Camp e ai laboratori creativi per la produzione degli oggetti Dynamo.

Qui, nel **Camp di Limestre**, un'oasi di 900 ettari sull'Appennino Pistoiese, dal 2007 vengono ospitati gratuitamente da tutta Italia per trascorrere le vacanze, bambini e ragazzi dai 6 ai 17 anni affetti da patologie gravi o croniche, in terapia o nel periodo di post-ospedalizzazione, coinvolti insieme alle loro famiglie in **programmi di terapia ricreativa**.

Arrampicata, cavallo, piscina, tiro con l'arco, pet therapy con i cani e gli animali della fattoria, circo e teatro e molte altre. Le attività della **Terapia Ricreativa Dynamo** attraverso il gioco



DUE GIORNI ALL'INSEGNA DELLA SOLIDARIETÀ

Per avere ulteriori informazioni e iscriverti, contatta la Fondazione all'indirizzo segreteria@fondazioneilcuoresiscioglie.it

Le iscrizioni sono aperte fino al 30 giugno.

La quota d'iscrizione da versare al Dynamo Camp è di 50 euro e comprende vitto, alloggio e la partecipazione alle attività del Camp.

MAMMA, COLLEGA, VOLONTARIA.

L'esperienza di Elisa al Dynamo Camp.

Una emozionante conversazione ci ha portato a conoscere l'esperienza speciale della nostra collega **Elisa** al Dynamo Camp.

Ci ha raccontato le sue sensazioni di mamma e quelle di suo figlio Diego e del fratello Giorgio, provate vivendo una settimana nell'abbraccio di questo luogo in cui i bambini possono essere tali, senza nessun confine.



Guarda
l'intervista!



In foto: la collega **Elisa Ranfagni**, Ufficio Eventi e Comunicazione a pdv, insieme ai figli **Diego, Giorgio e Ginevra**.






Inquadra il QR Code per fissare un appuntamento con i colleghi dell'Ufficio Paghe.

Questo mese parliamo dei buoni spesa premio variabile di risultato 2022 nel nuovo formato digitale.

Aumentano i servizi che l'App MYA mette a tua disposizione per semplificarti la vita.

Come trovare il buono spesa nell'App?



- **Apri l'App**
- **Vai nella sezione cedolini** 
- **Clicca sulla voce buoni spesa per visualizzarli e scaricarli**



Puoi visualizzare il residuo del buono direttamente all'interno dello scontrino oppure lo trovi sempre disponibile nell'App, aggiornato al giorno precedente.

Vuoi saperne di più? Consulta l'infografica e scopri come visualizzare i buoni:



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

Vuoi segnalarci una storia? Scrivici ufficio.comunicazione.interna@unicoopfirenze.coop.it



oppure inquadra il QR Code.

Per noi che ci lavoriamo.

myunicoop.coopfirenze.it



Scarica l'App MYA