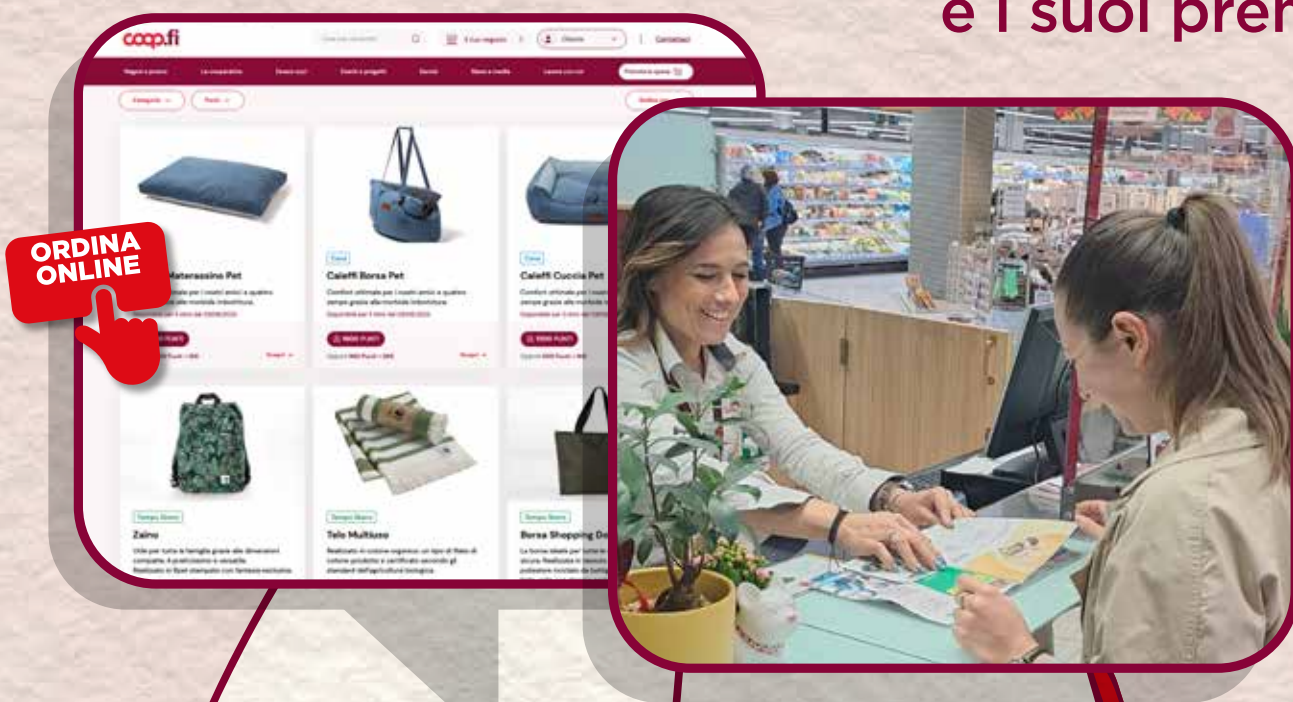




ESSERE SOCIO TRA VANTAGGI E NOVITÀ

A partire dal nuovo catalogo fidelizzazione
“SOLO PER TE SOCIO COOP”
e i suoi premi.



IN QUESTO NUMERO:

- Il nuovo catalogo fidelizzazione.
- Un negozio al passo con i tempi: Calenzano.
- Il sapore della tradizione: il Bovino di Maremma.
- Le mille e un mercato: al Mercafir con i colleghi dell'ortofrutta.



IN PRIMO PIANO

02 Catalogo fidelizzazione 2024.

INIZIATIVE E NOTIZIE

05 Teniamoci aggiornati! Tornano i buoni sconto "Una Buona Spesa".

I NOSTRI NEGOZI

06 Un negozio al passo con i tempi. Il piccolo punto vendita di Calenzano racchiude in sé tutti i valori della Cooperativa.

I NOSTRI REPARTI

08 Il sapore della tradizione. La Cooperativa e gli allevamenti del Bovino di Maremma.

10 Le mille e un mercato. Una notte tra le tante tipologie di prodotti ortofrutticoli del Mercafir.

NOI

12 I ricordi del cuore di Stefano. Il nostro collega va in pensione.

I NOSTRI PRODOTTI

14 Come sono andati gli assaggi dei Prodotti a Marchio? Dal 4 al 18 aprile.

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

CI SCRIVE...

17 Massimo Guasconi. "La Cooperazione è parte della nostra storia".

ACCANTO A TE

18 MYWelfare. Scopriamo tutte le novità della rinnovata area MYWelfare.

19 MYWelfare. Questo mese parliamo delle Giornate della Prevenzione.

SOLIDARIETÀ

20 Alimentiamo la solidarietà. Torna, sabato 18 maggio, in 125 punti vendita Unicoop Firenze, l'appuntamento con la raccolta alimentare.



CATALOGO FIDELIZZAZIONE 2024

È partito il nuovo catalogo fidelizzazione 2024 "SOLO PER TE SOCIO COOP", con molte novità.

Il nuovo catalogo fidelizzazione è appena partito e ha già avuto un incredibile riscontro da parte dei Soci. Ne parliamo con la **Responsabile Promo e Fidelizzazione** di Unicoop Firenze, **Annalisa Maiuri**.



Annalisa Maiuri, Responsabile Promo e Fidelizzazione.

"La prima novità è la selezione di premi di design e di alta qualità resi accessibili ai Soci, ai quali viene permesso di poter ottenere un oggetto molto richiesto sul mercato a prezzi vantaggiosi, come sta accadendo per la cuccia e il materassino **Caleffi** e la lampada **Poldina**.

Un altro premio molto richiesto, tra quelli presenti in punto vendita, è il **Pinolio**, un'oliera prodotta dalla prestigiosa azienda toscana IVV.



Cuccia pet Caleffi

112 prenotazioni

Materassino pet Caleffi



52 prenotazioni

Lampada Poldina



212 prenotazioni



Oliera Pinolio IVV

115 prenotazioni

Autonomamente attraverso l'Area Riservata: la data della disponibilità del prodotto nel negozio indicato arriva per mail al Socio in modo automatico.

ORDINA ONLINE

Dal Box Informazioni: i colleghi del negozio comunicano al Socio la data di disponibilità del prodotto.



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



Per noi che ci lavoriamo.



L'introduzione della nuova modalità di comunicazione diretta al Socio ha l'obiettivo di cercare di aiutare i **colleghi del negozio** impegnati nel rispondere alle richieste di informazioni sulla consegna dei prodotti prenotati.

Il processo di ordine e consegna del prodotto è svolto in sinergia tra i colleghi **dell'Ufficio Promozione e Fidelizzazione** e del punto vendita.

Le novità introdotte con il Catalogo premi 2024 rappresentano un passo avanti verso l'obiettivo di trovare le soluzioni che portino a una maggiore soddisfazione e fidelizzazione dei Soci e, al

tempo stesso, a una gestione sempre più efficace dei processi interni basata sulla **collaborazione** tra i colleghi di sede, magazzini e negozio.

Un'ultimissima novità: se uno dei prodotti disponibili in punto vendita andrà in esaurimento, dei cartelli in negozio comunicheranno al Socio l'opportunità di procedere alla prenotazione del prodotto online.

Mi auguro che il nostro lavoro e i nostri sforzi, assieme al prezioso supporto dei colleghi di punto vendita, dia i risultati sperati e generi una soddisfazione sempre maggiore nei nostri Soci".



Sfoggia il nostro nuovo catalogo per i Soci.

TENIAMOCI AGGIORNATI!

TORNANO I BUONI SCONTO "UNA BUONA SPESA".

Unicoop Firenze continua a sostenere il potere d'acquisto delle famiglie, dei Soci e dei clienti, attraverso le sue iniziative promozionali.

Fino al 19 maggio, in tutti i punti vendita Coop.fi, i Soci e i clienti che acquisteranno prodotti dei nostri valori (aziende toscane, ecologici, biologici, frutta e verdura fresche e Prodotti a Marchio Coop) contrassegnati dal cartellino rosso "Una Buona Spesa", riceveranno **ogni 15€ un buono sconto da 5€**, che la settimana successiva (dal 20 al 26 maggio) potranno spendere **ogni 30€ e multipli, su tutta la spesa**.



UN NEGOZIO AL PASSO CON I TEMPI

Il piccolo punto vendita di Calenzano racchiude in sé tutti i valori della Cooperativa.

Quando si entra in un luogo è buona abitudine essere accolti dal padrone di casa: è stato così anche nel nostro negozio di Calenzano.

Qui, il Direttore **Alessandro Nannelli** ci ha raccontato la sua esperienza: "Ho iniziato nel 1997 come Caporeparto in una grande struttura, con più di 200 dipendenti, ma è da circa 3 anni (da quando ho assunto il ruolo di Direttore in piccoli negozi, a partire da Casellina, fino a Calenzano oggi) che ho colto il vero senso della frase "in Cooperativa le persone sono al centro".



Alessandro Nannelli, Direttore del punto vendita di Calenzano.

Questo **punto vendita** è stato fortemente voluto dalla Cooperativa e **rispecchia**, a tutti gli effetti, **i suoi valori**. Non è una semplice affermazione. Lavorare in un minimercato ti permette di stringere molto di più i rapporti con i colleghi, i collaboratori e i Soci.

L'attaccamento alla Cooperativa è espresso in maniera vivace e costruttiva; i ragazzi offrono sempre qualcosa in più, rispetto a quello che si dà in un semplice rapporto di lavoro, instaurando uno scambio continuo di **collaborazione e complicità** anche con i clienti.

Si sentono orgogliosi di lavorare qui e chi è "storico" riesce ad accogliere e inserire i nuovi arrivati".

Nel corso del **2023**, sono stati fatti investimenti al fine di potenziare i servizi offerti dal punto vendita, trasformandolo in un negozio di riferimento non solo per la spesa quotidiana, ma anche per la spesa settimanale. È stata ridisegnata **la piazza**

dei Freschissimi con un nuovo allestimento delle bancarelle Ortofrutta, i reparti Gastronomia e Forneria sono stati potenziati e, non per ultima, è stata rinnovata tutta **l'area del Box Informazioni e della Barriera Casse**, con l'inserimento del Salvatempo.

Energia e positività sono gli elementi che contraddistinguono i Capireparto e gli addetti che, insieme al Direttore, portano avanti i valori della Cooperativa trasmettendoli sia alle giovani risorse che entrano a far parte del nostro mondo, che ai Soci storici e alle nuove generazioni.

Cosa ci raccontano i colleghi **Alessandro, Debora, Lidia e Viola?** Inquadra il QR Code e scopri.



Territorio e contesto

Il territorio in cui è situato il **Comune di Calenzano** ricopre, per una parte, la piana tra Firenze e Pistoia e, per due terzi, la zona montuosa tra i Monti della Calvana e il Monte Morello.

Dalla seconda metà del secolo scorso si è sviluppata un'area densamente urbanizzata e popolata ai piedi del colle su cui sorgono il **Castello** e il **borgo di Calenzano Alto**, che conserva ancora oggi l'aspetto caratteristico del villaggio fortificato.

Posto su una collinetta isolata, il Castello sorvegliava in passato le vie di comunicazione, tanto da assumere, nel **XII secolo**, una notevole importanza strategica.

Adesso nel borgo si svolgono feste paesane, rievocazioni, il tradizionale Carnevale Medievale e il festival delle arti di strada "**Maraviglia**".

In questo luogo ha sede il **Museo Comunale del Figurino Storico**, dove con soldatini, diorami e modellini si promuove la conoscenza della storia europea e del territorio.





IL SAPORE DELLA TRADIZIONE

La Cooperativa e gli allevamenti del Bovino di Maremma.

La caratteristica principale del Bovino Maremma, in questo caso della razza più pregiata e selezionata per la produzione della carne, detta "la Limousine", è quella di provenire da vacche da carne allevate per fare il vitello, allo stato brado, nella zona del lago di Mezzano.



Andrea Burgalassi, Caporeparto Carni del punto di vendita di Santa Maria a Monte.

Non viene fatto uso di antibiotici e i vitelli nascono e crescono in un'immensa distesa di campi, sotto le intemperie e sotto il sole, cibandosi di erba a volontà. Così facendo, **diventano molto robusti**. In inverno, quando il pascolo non è possibile, gli animali si cibano di fieno.



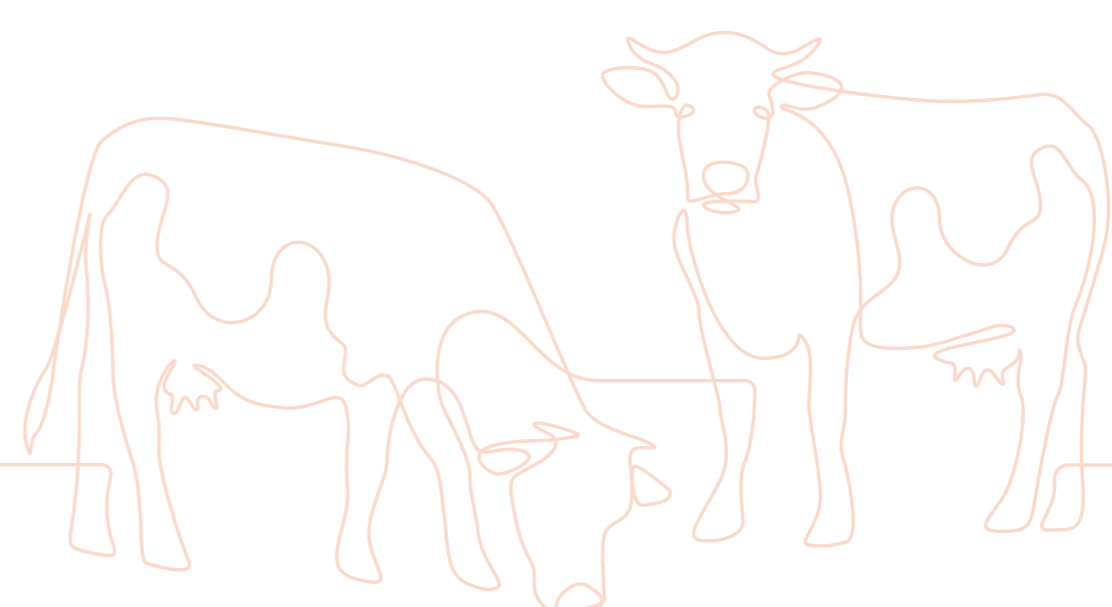
Gli allevamenti allo stato brado mirano a sviluppare **le naturali caratteristiche di crescita** del bestiame, come veniva fatto una volta. Gli animali mangiano erba, secondo il loro fabbisogno, bevono quando desiderano, riposano e si spostano in modo autonomo; tutto questo li porta a vivere bene, nel rispetto del loro benessere.

Nella scelta di questa tipologia di animali si ha **la sintesi perfetta** tra il benessere animale, la qualità e il territorio in cui vivono, valori primari per la Cooperativa.

Il prodotto è presente nei nostri banchi durante il periodo primaverile nei negozi di **Agliana, Santa Maria a Monte, Lucca, Pisa Cisanello, Firenze Piazza Leopoldo, Castelfiorentino, Ponsacco, Certaldo, San Casciano Val Di Pesa, Montemurlo, Sansepolcro, Montelupo Fiorentino.**

Questa carne può essere cucinata in modo molto versatile: è adatta per cotture lunghe, come spezzatino, per ottime bistecche, grigliate o in padella.

Gli allevamenti allo stato brado raccontati dal nostro collega Andrea.





LE MILLE E UN MERCATO

Una notte tra le tante tipologie di prodotti ortofrutticoli del Mercafir.



C'è ancora buio quando le sbarre del Mercafir, il mercato di frutta e verdura più importante della nostra regione, si aprono, consentendo l'accesso a coloro che, a breve, si troveranno a "contrattare" l'acquisto o la vendita della merce.

Inquadra il QR e scopri dalle parole di Luca il mondo variegato del Mercafir.



Luca Bartoloni, Buyer reparto Ortofrutta.

scegliere la merce, spostandoci tra gli stand che esprimono la qualità migliore del momento.

L'attenzione è volta, soprattutto, alle **nuove produzioni**.

Entrando nel dettaglio: la zona di produzione iniziale di molti prodotti è la Sicilia perché, anche in inverno, il clima è favorevole rispetto alle altre regioni italiane; da lì arrivano sempre melanzane, peperoni, pomodori rossi. Poi, con il passare dei mesi, a seconda del clima, che si fa più mite anche nelle altre regioni, ci spostiamo verso le **nuove produzioni**, anche dello stesso articolo, di altre regioni, questo perché le nuove piante generano frutti migliori.

Acquistiamo direttamente **per undici negozi della Cooperativa** e per il **CE.DI di Scandicci**, dove avviene l'invio a tutta la rete.

La merce scelta arriva in un locale adibito alla preparazione, che in modo esclusivo **la Cooperativa ha all'interno del Mercafir**. Fondamentale è il controllo dell'ordine, del peso, oltre che della

I grandi fari aerei illuminano gli spazi espositivi di una città fatta di magazzini e strutture aperte in cui fanno mostra di sé distinte tipologie di prodotti e venditori.

Troviamo produttori locali, contadini o piccole aziende, che mostrano i loro articoli, a volte anche in piccolissime quantità, in uno spazio diverso e diviso da quello in cui si incontrano venditori che gestiscono maggiori volumi di merce, rappresentando più realtà produttive e grandi aziende.

Il nostro collega **Luca Bartoloni**, Buyer del settore Ortofrutta, ha interrotto il suo lavoro per raccontare il variegato mondo del mercato dove la nostra Cooperativa opera e gestisce la merce ogni giorno.

"Questo luogo, il mercato, lo possiamo paragonare alla borsa merci, perché qui si **ha l'incontro tra la domanda del prodotto e l'offerta**.

Tutte le notti arrivano grossisti e dettaglianti, che acquistano quello che servirà per la loro attività giornaliera. Possono essere fornitori di ristoranti, hotel, caserme o ortolani con bottega in città, oppure titolari di banchi in mercati cittadini.

Gli articoli, oggetto delle trattative, giungono **da tutte le regioni italiane** di produzione o dall'estero, quando in Italia il prodotto manca per motivi di clima.

Qui si definiscono i **prezzi dei prodotti**.

Il nostro lavoro inizia ogni notte, alle 4.00, e consiste nello

qualità, poiché il passaggio successivo sarà l'invio della pedana, che, tramite camion merci, giungerà direttamente a destinazione.

In questa fase è essenziale lo **scambio con i colleghi dei negozi**: il rapporto diretto con i Capireparto che inviano gli ordini e ci danno un riscontro puntuale sugli articoli arrivati in punto vendita". Tutto questo processo fatto di scambi, trattative e **grande professionalità** deve fare sempre i conti con l'elemento più imprevedibile e variabile, che determina la buona o cattiva riuscita del prodotto: il **clima**.

Poco dopo le ore 9.00 le attività che hanno animato le prime luci del giorno sono già concluse.

Un lavoro, quello svolto al Mercafir, che ci ha mostrato tante sfaccettature, abilità tecniche, relazionali, dove il clima può creare imprevisti, **ma la professionalità dei nostri colleghi** permette alla Cooperativa di portare ogni giorno un **prodotto di qualità, nel rispetto dell'ambiente e del territorio**, sui banchi Ortofrutta dei nostri negozi.





I RICORDI DEL CUORE DI STEFANO

Il nostro collega va in pensione.

Grandi sorrisi ed emozioni nello sguardo e nelle parole di Stefano Giuntini che, da poco in pensione, rivive i suoi anni in Cooperativa.

Stefano, come sei arrivato in Unicoop Firenze?

Ho iniziato a svolgere il mestiere di macellaio negli anni precedenti in una bottega, e, finalmente nel marzo **1983** sono entrato in Cooperativa. Ho fatto tutto il possibile per lavorarci: per me era un punto di arrivo!

È stata una bella esperienza **per 40 anni "abbondanti"**; tutti i giorni sono sempre stati uguali e mai è venuta meno la volontà e l'entusiasmo.

Sono sempre stato in Macelleria in grandi negozi come **Poggibonsi, Ponte a Greve, Castelfiorentino** e gli ultimi 5 anni a **Siena Grondaie**.

Essere Caporeparto in Cooperativa cosa ha significato per te?

È stato un **punto di partenza**.

Nel momento in cui sono entrato era un percorso lavorativo consueto, entravi da addetto e poi magari facevi il Vice e da lì capivi che il mestiere ti piaceva.

Io mi portavo dietro un bagaglio personale di esperienza perché questo è un mestiere in cui non si finisce mai di imparare; il **confronto** è fondamentale, si acquisiscono esperienze da tutti, le valuti e se le ritieni corrette, le metti in pratica.

Nel mio piccolo pensavo di poter dare un contributo alla riuscita di questa Cooperativa.

Conservi tanti ricordi del lavoro in Macelleria?

Ho visto tutte realtà diverse e tante persone diverse, con cui ho avuto la fortuna, fin dall'inizio, di condividere il lavoro. La Cooperativa ha fatto degli enormi passi in avanti con il **Centro Freschi**, arrivando a sistemi di lavorazione della carne all'avanguardia.

Ricordo bene **il mio primo giorno di lavoro** ma soprattutto **l'ultimo** a Siena Grondaie, bello, ma sofferto!

Quando sono partito da casa, la mattina, mi ero detto, nei giorni precedenti, di essere un po' più elastico anche nell'orario, e invece, anche quella mattina alle 6.00 ero già in negozio!

Volevo fare mezza giornata perché sapevo che sarebbe stata dura; poi ho pensato non fosse giusto perché non avrei salutato i colleghi del turno pomeridiano.

Alla fine, sono stato a lavoro dalle 6.00 alle 19.00, salutando tutti con grande emozione.

Lavorare in Cooperativa: qual è l'elemento da sottolineare?

Le **persone** sono un valore aggiunto.

La Cooperativa mi ha messo nella condizione di scoprire un mondo all'inizio diverso da quello che avevo conosciuto prima; un mondo dove sapevo, anche, di poter dire la mia.

Se dovessi indirizzare una persona a lavorare in Unicoop Firenze, nel mio piccolo ne manderei una che so essere valida, non inviterei uno qualunque, assolutamente!

Poi cosa devo dire?

Io sono sempre dipendente: ho ancora il badge in tasca!

HO LAVORATO IN COOPERATIVA
PER 40 ANNI E SEMPRE
CON VOLONTÀ E DEDIZIONE.



Tanti ricordi direttamente
dalla voce di **Stefano**.

COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dal 4 al 18 aprile.

Rotolo alluminio Gli Spesotti Coop 30 metri

La nuova linea Spesotti Coop ha al suo interno anche articoli di uso quotidiano come l'alluminio.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato provato da **766 colleghi**, di cui **635 donne** e **131 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **6,59 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

La maggior parte dei colleghi crede sia necessario utilizzare un altro colore per la confezione e lo spessore dell'alluminio è ritenuto troppo sottile.



Ottimo rapporto qualità/prezzo, la confezione però tende a rompersi di lato.

Non cambierei niente, di solito l'alluminio si taglia male e va sprecato. Questo invece si taglia bene ed è molto pratico.

Migliorerei l'apertura del rotolo che si rompe tutte le volte in più parti.

È un ottimo prodotto, uno dei migliori della linea Gli Spesotti.



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

Insalata Russa Gli Spesotti Coop - 200 g

L'insalata russa è composta di verdure miste cotte e crude; è servita come antipasto freddo o come contorno.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **732 colleghi**, di cui **608 donne** e **124 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **6,59 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi in generale hanno apprezzato il prodotto, alcuni suggeriscono di diminuire la percentuale di maionese e di avere una confezione richiudibile.



Questo prodotto mi è piaciuto moltissimo: è tutto perfettamente equilibrato, le verdure, nonostante la "salsa", risultano croccanti. Unica pecca, avrei aggiunto un tappo sulla confezione o l'avrei resa richiudibile, per poterla conservare al meglio una volta aperta.

Buono il rapporto qualità prezzo, di sapore è un po' acida e la consistenza troppo cremosa. La linguetta della confezione si è rotta nel momento dell'apertura.

Prodotto superiore alla media della linea Gli Spesotti che, purtroppo, sono veramente poco accattivanti anche dal punto di vista grafico.

Prodotto buonissimo e buon rapporto qualità prezzo, però migliorerei il colore del vasetto.

Suggerisco una confezione in carta biodegradabile.

Mi sembra ci sia poca verdura rispetto alla maionese.





La chef Enrica Della Martira cucina per noi...

FALAFEL VIVIVERDE COOP CON SALSA ALLO YOGURT ED ERBETTE



PREPARA GLI INGREDIENTI E...

- 1 confezione di falafel Vivi verde Coop
- 1 barattolo di yogurt greco Fior fiore Coop
- Q.B. Prezzemolo
- Q.B. Menta
- Q.B. Erba cipollina
- Q.B. Olio EVO
- Q.B. Sale
- Q.B. Pepe

...INQUADRA IL QR CODE

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

L'appetito vien cucinando!



- **Preparate la salsa:** tritate le erbe finemente, mescolate lo yogurt con sale, pepe, un giro d'olio EVO e le erbe tritate.
- **Rosolate in padella i falafel Viviverde Coop** seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, finché non saranno dorati su tutti i lati.
- **Scolate i falafel e metteteli ad asciugare su carta gialla,** salateli e serviteli con la salsa di yogurt alle erbe.



Massimo Guasconi “La Cooperazione è parte della nostra storia”

Parliamo di un valore di Coop.fi che tutti condividiamo.

Come molti cittadini toscani, ho conosciuto, fin da adolescente, la realtà delle cooperative di consumo nel modo più diretto, attraverso gli acquisti effettuati nei punti vendita presenti nei Comuni della Val d'Orcia. Punti vendita che per anni hanno offerto alle nostre comunità quei servizi essenziali che contribuiscono, appunto, a qualificare la funzione sociale della cooperazione, così come è riconosciuta anche dalla nostra Carta costituzionale. Cooperazione che, come ho poi avuto modo di constatare nella mia esperienza di Presidente della Camera di Commercio, si caratterizza per essere realmente un modello organizzativo dove il profitto non è fine esclusiva ma concorre a realizzare l'efficacia sociale dell'impresa.

Il mondo della cooperazione rappresenta quindi una parte significativa della nostra storia e del nostro sistema economico e Unicoop Firenze, adesso presente nel nostro territorio, ne è un elemento fondamentale, grazie soprattutto all'impegno quotidiano dei suoi lavoratori e al rapporto di fiducia instaurato con i Soci e i consumatori che, assieme, concorrono a farne uno dei protagonisti più rilevanti della GDO italiana.



Massimo Guasconi,
Presidente della Camera di Commercio di Arezzo-Siena.



Scopriamo tutte le novità della rinnovata area MYWelfare.

Dal 3 maggio, abbiamo rinnovato la nostra area dedicata al MYWelfare, il piano welfare aziendale progettato per migliorare il benessere di tutti noi che lavoriamo in Cooperativa.

Il nostro impegno per il benessere è una priorità assoluta. Con l'ultimo aggiornamento all'Area MYWelfare ci impegniamo a dare gli strumenti per un accesso e una navigazione più pratica e diretta.

Per ulteriori informazioni su MYWelfare e per scoprire tutti i vantaggi disponibili, visita l'area dedicata sul nostro sito aziendale o contattaci tramite la sezione specifica o scrivendo all'indirizzo mail mywelfare@unicoopfirenze.coop.it.

Questo nuovo aggiornamento porta con sé una serie di miglioramenti e novità che rendono l'esperienza di navigazione ancora più semplice e completa.

LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA NUOVA AREA MYWELFARE

- **Navigazione Intuitiva:** abbiamo ottimizzato l'interfaccia per rendere la navigazione più intuitiva e facile da usare, consentendo di accedere rapidamente ai servizi.
- **Nuovi servizi e vantaggi:** sono disponibili novità sui servizi presenti sul nostro territorio e sui vantaggi, con un'offerta che garantisce un'esperienza più completa e soddisfacente.
- **Comunicazioni chiare e trasparenti:** adesso è ancora più semplice consultare le iniziative e le opportunità presenti nelle 4 aree di intervento che costituiscono il piano di MYWelfare e accedere facilmente a tutte le risorse disponibili.



Questo mese parliamo delle Giornate della Prevenzione.



Nei tre pomeriggi di martedì 9, mercoledì 10 e giovedì 11 aprile 2024, le lavoratrici e i lavoratori della Cooperativa, hanno potuto partecipare a dei nuovi eventi dedicati al loro benessere.

Ascolta le parole dei colleghi che hanno partecipato alle giornate.



Nella sede di **Scandicci**, in collaborazione con gli **studi medici della Misericordia** di Campi Bisenzio, i colleghi che lo hanno richiesto hanno potuto usufruire di informazioni e percorsi specifici di **prevenzione sanitaria**. L'iniziativa ha avuto un **ottimo riscontro**, e molti colleghi hanno lasciato un feedback positivo tramite un questionario di valutazione che veniva consegnato a ogni partecipante. Il nostro impegno per il benessere è una priorità assoluta.

“Credo sia stato fatto un gran bel lavoro, niente da migliorare per me! Sono orgogliosa e soddisfatta della nostra Cooperativa!”

“Ottima iniziativa, ben organizzata e davvero utile per noi dipendenti. Bravissime le colleghe all'accettazione competenti e preparate”.

UN PO' DI NUMERI

- **340** le prestazioni erogate.
- **8,90** su **9** la **valutazione** media complessiva dell'**iniziativa da parte dei colleghi**.

LEGGIAMO ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGGHI

“Iniziativa molto soddisfacente, funzionale e intuitiva la modalità di prenotazione; informazione puntuale in sede e organizzazione impeccabile; medico professionale e preparato. Spero ci sia la possibilità di ripetere iniziative volte al miglioramento della sfera salute e prevenzione, valutando la possibilità di organizzare qualcosa anche per i colleghi dei negozi più lontani dalla sede. Grazie!”

Hai convertito i tuoi crediti welfare?

Potrai utilizzarli per accedere a molti benefici del nostro piano MYWelfare.

Entro il 31 maggio, secondo le modalità previste dal nuovo Contratto Integrativo (C.I.A. 2022), puoi chiedere di **convertire** esclusivamente **una quota pari al 50% o al 100%** dell'importo del premio spettante **in crediti welfare!**

Utilizza i tuoi crediti entro il 31 dicembre per beneficiare dei servizi presenti sul portale MYWelfare o per richiedere, come da normativa, il rimborso di quelli già acquistati!

Se non vuoi convertire il tuo premio, non preoccuparti! Deve fare richiesta **solo** chi è interessato a convertire il premio variabile di risultato in crediti welfare.



Scansiona il QR Code per avviare la procedura di conversione del premio.



ALIMENTIAMO LA SOLIDARIETÀ

Torna, sabato 18 maggio, in 125 punti vendita Unicoop Firenze, l'appuntamento con la raccolta alimentare.

In un anno ancora difficile per le famiglie, Unicoop Firenze risponde alla chiamata delle associazioni di volontariato, donando 100.000€ di buoni spesa destinati alle persone in stato di bisogno.



Oltre duecento associazioni toscane coinvolte, molte braccia al lavoro, sezioni Soci in prima fila e 125 punti vendita mobilitati per il primo appuntamento dell'anno con la raccolta alimentare del prossimo 18 maggio, promossa dalla Fondazione Il Cuore si scioglie e da Unicoop Firenze. Grazie a questa raccolta, tonnellate di generi alimentari arriveranno nelle mense solidali, negli empori Caritas e sulle tavole delle persone più bisognose.

Inflazione, carovita e perdita del potere d'acquisto delle famiglie hanno aumentato l'emergenza alimentare e ampliato il **bacino della povertà**: come emerge dalle associazioni del territorio, sono sempre più numerose le famiglie in difficoltà che si ritrovano costrette a chiedere aiuti per mangiare. Di fronte a una crescente povertà e alle necessità evidenziate dalle associazioni di volontariato, Unicoop Firenze quest'anno ha **rinforzato** il suo **impegno solidale** con un contributo di **100.000€** in buoni spesa donato alle **associazioni del territorio** che li destineranno alle persone in condizione di bisogno.

Un impegno, quello contro la povertà e lo spreco alimentare, che Unicoop Firenze e Fondazione Il Cuore si scioglie portano avanti da sempre con iniziative che coinvolgono le associazioni del territorio, le sezioni soci e la rete dei punti vendita. Grazie alle attività solidali, nel 2023 il territorio toscano ha beneficiato di un importante contributo di generi alimentari: con le due **raccolte alimentari del 2023**

sono state donate **376 tonnellate di prodotti**, a cui si aggiungono **142.000 confezioni di materiale** donato con la **raccolta scolastica** di settembre.

I NUMERI DEL RAPPORTO CARITAS 2023

Un aiuto fondamentale, quello della raccolta alimentare, che arriva in un momento ancora molto critico per i bilanci familiari. Stando all'ultimo **Rapporto Caritas 2023**, pubblicato lo scorso novembre, molti dati appaiono in peggioramento: nel 2022 in Italia vivono in situazione di povertà assoluta più di **2 milioni di famiglie, 5 milioni e 600.000 persone**, pari a un abitante su dieci. Di questi, **1 milione e 200.000** sono minori. Il Rapporto evidenzia l'onda lunga della crisi pandemica che, a partire dal 2020, ha portato a una crescita costante del numero degli assistiti, aggravata dalle ripercussioni della guerra e dall'aumento dei prezzi al consumo. Nel 2022 le persone aiutate e sostenute dalla rete Caritas sono state **255.957**, con un aumento del **12%** rispetto al 2021. In **Toscana** Caritas ha assistito oltre **28.000 famiglie**, (**1,1%** delle famiglie residenti nella regione), con **30% di nuove richieste di assistenza**. Nel corso del 2022 gli aiuti sono stati complessivamente circa **3,4 milioni**. Gli interventi intrapresi dai 2.855 centri Caritas hanno riguardato soprattutto la distribuzione di beni materiali, quindi accesso alle mense o agli empori, la fornitura di cibo e pacchi spesa. Gli interventi di questo tipo sono stati quasi **2,5 milioni**, pari al **71%** del totale degli interventi Caritas.



**A cura del Gruppo
Redazionale dell'Ufficio
Comunicazione Interna
e Relazioni 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