



L'IMPEGNO VINCE

I primi posti del contest "Attivi insieme"
dedicato alle carte Spesa In.



IN QUESTO NUMERO:

- ISPRO e Unicoop Firenze per promuovere la prevenzione.
- Insieme per la ricerca Unicoop Firenze e Fondazione Meyer.
- Il CRM in Cooperativa.
- L'attività formativa della nostra Accademy.
- 20 anni a Caldine.



CONTEST CARTA SPESA IN

IN PRIMO PIANO

02 Contest carta Spesa In.

INIZIATIVE E NOTIZIE

- 04 Metti la prevenzione nel carrello. Di di sì agli screening oncologici.
- 06 Insieme per la ricerca. Unicoop Firenze e Fondazione Meyer.
- 07 Dalla parte dei lavoratori. La Cooperativa ricorda Satnam Singh.
- 08 Teniamoci aggiornati! Ecco le iniziative e le novità da non perdere di vista.

APPROFONDIMENTO

- 10 Il CRM: una funzione innovativa in Cooperativa. Scopriamo insieme il progetto dalle parole del Responsabile Fabio Meacci.
- 12 Mettiamo in campus le nostre conoscenze. Raccontiamo il percorso formativo per Category e Buyer.

I NOSTRI NEGOZI

14 Buon compleanno, Caldine. 20 anni nel calore di un paese davvero accogliente.

I NOSTRI REPARTI

- 16 Calde bontà in Rosticceria. Un'estate in cui non possono mancare i prodotti della friggitoria.
- 18 I freschi colori dell'estate. Scopriamo le novità del reparto Ortofrutta.
- 20 Le gemme dei nostri boschi. Amatissimi da Soci e clienti, i frutti di bosco spiccano tra i banchi dell'Ortofrutta.
- 22 Al mare con Chiringuito. I nuovi coloratissimi prodotti No Food della linea.

NOI

24 Un cuore grande. Mariella va in pensione.

I NOSTRI PRODOTTI

- 26 Come sono andati gli assaggi dei Prodotti a Marchio? Dal 30 maggio al 13 giugno.
- 28 La chef Enrica Della Martira cucina per noi...

CI SCRIVE...

29 Nico Gronchi. "Da punto vendita a punto di riferimento".

ACCANTO A TE

30 MYWelfare. Questo mese parliamo di genitorialità.


SOLIDARIETÀ

32 Insieme per la ricerca.

IN COPERTINA

In alto da sinistra: i colleghi del minimercato di Ponte a Ema, i colleghi del supermercato di Quarrata, i colleghi del superstore di Siena.

In basso da sinistra: i colleghi del superstore di Sesto Fiorentino, i colleghi del minimercato di Santa Croce.



Guarda il video con i Direttori dei negozi che hanno vinto.

Ad aprile 2024 è terminato il contest "Attivi insieme", relativo alle carte di pagamento Spesa In, partito a maggio 2023 e promosso da Integra S.p.A.

Il contest ha visto coinvolti i dipendenti dei punti vendita di **Unicoop Firenze** e di **Terre di Mezzo**. Direttori, Capireparto, addetti del Box Informazioni, del Punto di Ascolto e della barriera casse sono stati impegnati nel "collocare" le carte Spesa In e incentivarne l'utilizzo.

In particolare, l'obiettivo era quello di **trasmettere** ai clienti il **valore dell'essere Socio Coop**, evidenziando anche a chi è già Socio le **opportunità** che si sarebbero loro presentate in caso di attivazione della carta Spesa In.

Il numero di carte approvate nel periodo del contest è stato di **19.400, un risultato molto importante ottenuto grazie all'ottimo lavoro svolto da tutti i colleghi dei punti vendita di Unicoop Firenze e Terre di Mezzo.**

La meccanica del concorso a premi prevedeva una **premiazione a classifica**, elaborata in base al numero di "carte collocate" nei vari punti vendita.

Sono state redatte delle **graduatorie** per stabilire i punti vendita vincitori.

Per ciascuna graduatoria, era previsto che fossero premiati il primo e il secondo punto vendita classificati con **CARTE REGALO COOP**.

Nella pagina accanto, i negozi che si sono classificati primi e secondi, ognuno nella propria categoria.

GRADUATORIA	NEGOZIO	OBIETTIVO	TOTALE CARTE COLLOCATE
1° classificato	076 - Sesto Fiorentino via Petrosa		1.167
2° classificato	026 - Empoli Ovest	280	776
1° classificato	010 - Siena Strada del Paradiso		1.112
2° classificato	029 - Pontedera Terracini	235	822
1° classificato	432 - Bibbiena		784
2° classificato	011 - Campi Bisenzio	180	460
1° classificato	033 - Quarrata		462
2° classificato	008 - San Casciano Val di Pesa	90	364
1° classificato	306 - Santa Croce sull'Arno		163
2° classificato	325 - Impruneta	55	127
1° classificato	337 - Ponte a Ema		162
2° classificato	446 - San Rocco a Pilli	40	101



METTI LA PREVENZIONE NEL CARRELLO

Di di sì agli screening oncologici.

Un protocollo fra Regione Toscana, ISPRO e Unicoop Firenze per promuovere la prevenzione e l'adesione agli screening oncologici. Al Centro*Gavinana dall'8 luglio e per un mese sarà presente l'Unità mobile dell'ISPRO con un calendario di incontri divulgativi e aperti a tutti. Nei prossimi mesi l'Unità mobile farà tappa in altri Coop.fi, con iniziative nelle province dove è presente Unicoop Firenze.



Regione Toscana, ISPRO e Unicoop Firenze fanno fronte comune per la **prevenzione oncologica** con un'iniziativa al **Centro*Gavinana di Firenze**, e che proseguirà in **altre province** nei prossimi mesi. Dall'8 luglio, per un intero mese, l'**Unità mobile dell'ISPRO**, dotata di screening mammografico, sosterrà in Piazza Bartali, di fronte al punto vendita Coop di Gavinana, per effettuare **mammografie** a tutte le donne che hanno ricevuto l'invito a casa e a quelle che devono partecipare allo screening. Inoltre, durante il periodo di permanenza dell'Unità mobile, sarà possibile consegnare la provetta per il **test del sangue occulto nelle feci** per lo **screening del colon retto**. Tutti coloro che hanno già ricevuto la lettera di invito al test potranno quindi avvalersi di questa ulteriore modalità di consegna. Durante il mese di luglio, all'interno del Centro*Gavinana, verranno svolte anche una serie di **iniziative** dedicate alla **prevenzione** con **medici epidemiologi, dermatologi, dietisti e biologi**.

L'iniziativa fa parte di un più ampio **protocollo d'intesa** tra Regione Toscana, ISPRO e Unicoop Firenze che ha come obiettivo la condivisione e la diffusione, sul territorio toscano, di attività di prevenzione, promozione della salute, stili di vita e di interventi per promuovere l'adesione agli **screening oncologici**.

Nei punti vendita di Unicoop Firenze sarà possibile verificare il possesso dei requisiti per accedere ai test dei programmi di screening oncologici (mammografia, PAP test, HPV test e test del sangue occulto nelle feci), e partecipare ad attività dedicate alla **prevenzione oncologica** con il supporto dei professionisti dell'ISPRO. Dopo Firenze, nei prossimi mesi l'iniziativa proseguirà e farà tappa in altri Coop.fi toccando via via le province di Prato, Pistoia, Lucca, Pisa, Arezzo e Siena.

Unicoop Firenze ha a cuore il tema della prevenzione anche nei confronti delle proprie **lavoratrici** e dei propri **lavoratori**. Da qualche giorno si è concluso il secondo appuntamento con la prevenzione dedicato ai nostri dipendenti, presso il **centro Empoli Ovest**. Sono stati effettuati, a seconda dell'iscrizione che ognuno autonomamente ha potuto fare attraverso l'**App MYA**, gli screening per gli esami di prevenzione del melanoma, del glaucoma, delle malattie allergologiche, dei tumori della mammella e le analisi della postura con baropodometria. Grande l'adesione tra i colleghi, che sono arrivati anche da Pisa e provincia.

Il calendario delle attività e gli obiettivi del protocollo sono stati presentati, presso il Centro*Gavinana, alla presenza di **Eugenio Gianì**, Presidente Regione Toscana, di **Simone Bezzini**, Assessore al Diritto alla Salute e Sanità, di **Katia Belvedere e Roberto Gusinu**, Direttore generale e Direttore sanitario di ISPRO, di **Francesca Gatteschi**, Direttrice Soci Unicoop Firenze e di **Claudio Vanni**, Responsabile relazioni esterne Unicoop Firenze.

COME PARTECIPARE

Dall'8 luglio all'8 agosto, per lo **screening mammografico**, chi ha tra i 45 e 74 anni ed è interessata a effettuare una mammografia presso l'Unità mobile presente al Coop.fi di Gavinana, può scrivere un **messaggio WhatsApp** al numero 338 200 0224 con il testo "contattami" per chiedere informazioni e verrà richiamata.

Per lo **screening del colon retto**, per tutti coloro che hanno già ricevuto l'invito a casa, è possibile restituire la provetta presso l'Unità mobile dalle ore 8.30 alle ore 17.30. Chi non ha ancora ricevuto l'invito, può recarsi al **punto informativo** dell'ISPRO nei giorni indicati nel programma per verificare il possesso dei requisiti per accedere allo screening del colon retto.

INCONTRI AL SUPER

Nel mese di luglio al Centro*Gavinana di Firenze sono in programma tanti appuntamenti con i professionisti dell'Istituto, presenti presso il punto informativo, vicino alla sala Soci del Coop.fi di Gavinana.

- **"A che punto sei con lo screening? Verificalo con noi!"**
8 e 23 luglio, 1° agosto, ore 9-13.
- **"Una spesa sana e consapevole per la salute"**
13 luglio, ore 9-13 e 30 luglio, ore 15-18.
- **"Prenditi cura della tua pelle"**
17 luglio, ore 15-18.
- **"Consulenza genetica oncologica: la tua storia familiare è importante"**
27 luglio, ore 9-13.

Inoltre, in **sala Soci**, si terranno due incontri divulgativi aperti a tutti sui **corretti stili di vita** (11 luglio, alle 17.30) e sul **ventaglio di screening oncologici attualmente disponibili** (18 luglio, alle 17.30). Per partecipare agli incontri è necessario prenotarsi al link **coopfi.info/eventi**.

unicopfirenze
ISPRO

METTI LA PREVENZIONE NEL CARRELLO

AGLI SCREENING ONCOLOGICI

DALL'8 LUGLIO ALL'8 AGOSTO 2024

LO SCREENING MAMMOGRAFICO presso l'Unità Mobile dell'ISPRO
Se hai tra i 45 e 74 anni e sei interessata a effettuare una mammografia presso l'Unità Mobile presente al punto vendita COOPfi di Gavinana, scrivi un messaggio WhatsApp al numero 3382000224 con il testo "CONTATTAMI" per chiedere informazioni e verrai richiamata.

SCREENING SERVICE UTERINA: a che punto sei con lo screening?
Vieni al punto informativo dell'ISPRO nei giorni indicati nel programma per incontrare i professionisti dell'Istituto. Insieme a loro, potrai verificare il possesso dei requisiti per accedere allo screening della cervice uterina.

SCREENING COLON RETTO: restituisci la provetta presso l'Unità Mobile dell'ISPRO
Per tutti coloro che hanno già ricevuto l'invito a casa per effettuare lo screening del colon retto, è possibile restituire la provetta, presso l'Unità Mobile dalle ore 8.30 alle ore 17.30. Se non hai ancora ricevuto l'invito, vieni al punto informativo dell'ISPRO nei giorni indicati nel programma per verificare il possesso dei requisiti per accedere allo screening del colon retto.

Per ulteriori informazioni regione.toscana.it/screeningoncologici

📧 infoscreening@ispro.toscana.it
☎️ 055 545454 / **tasto 4** percorso screening e **tasto 1** ambito fiorentino
🕒 Dal lunedì al venerdì dalle ore 7.45 alle 18.30 • Sabato dalle ore 7.45 alle 12.30

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

regione.toscana.it/screeningoncologici

infoscreening@ispro.toscana.it

055 545454

(tasto 4 percorso screening e **tasto 1** ambito fiorentino)
dal lunedì al venerdì dalle 7.45 alle 18.30
sabato dalle 7.45 alle 12.30



INSIEME PER LA RICERCA

Unicoop Firenze e Fondazione Meyer.

Rinnovata per altri tre anni la collaborazione fra la Cooperativa e la Fondazione dell'Ospedale pediatrico: al centro, la ricerca.

L'alleanza tra **Unicoop Firenze** e **Fondazione Meyer** si rinnova. È stato siglato l'accordo con cui la Cooperativa si impegna a sostenere le attività dell'AOU Meyer, che nell'agosto del 2022 ha compiuto il passaggio a **IRCCS**, Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico. L'intesa prevede un contributo di **200.000 euro** ogni anno per tre anni.

Quella tra le due realtà è una partnership che va avanti da tempo: la collaborazione ha preso il via nel **2017** con un importante impegno economico da parte di Unicoop Firenze (500.000 euro per ogni anno) finalizzato al progetto **Meyer+** ed è stata rinnovata nel **2020**. Stavolta il focus dell'accordo è la **ricerca scientifica**, un ambito che da sempre riveste un ruolo importante all'interno dell'ospedale pediatrico fiorentino, ma che con la trasformazione in IRCCS è diventato **cruciale**, una vera e propria mission a beneficio dei piccoli pazienti.

La ricerca e l'innovazione rappresentano una grande sfida e una grande opportunità per il Meyer.

Per quanto riguarda la ricerca due sono le linee di azione: la prima riguarda la **Psichiatria dell'infanzia e dell'adolescenza** e in particolare la realizzazione di uno "Studio delle cause genetiche e dei meccanismi fisiopatologici dell'autismo in ambito neuropsichiatrico". La seconda è concentrata invece sull'implementazione del **settore di ricerca scientifica dell'IRCCS Meyer** e sono oggetto di **sostegno due studi** che afferiscono, il primo alle attività di **Neurologia pediatrica**, diretta dal professor **Renzo Guerrini** e il secondo alle attività della **Cardiologia pediatrica** diretta dal professor **Iacopo Olivetto**. La ricerca in ambito neurologico avrà lo scopo di indagare le cause di deficit intellettivo ed epilessia su

neuroni umani derivanti dalla riprogrammazione di cellule cutanee. Sul fronte invece, delle patologie cardiache, la ricerca finanziata da Unicoop Firenze si concentrerà sulle correlazioni fra anomalie genetiche dei canali ionici e disturbi della eccitabilità cardiaca in età pediatrica.

"La nostra sinergia con il Meyer nasce da molto lontano e accompagnare il Meyer nello sviluppo dei suoi progetti di ricerca è la logica conseguenza della filosofia che da sempre guida Unicoop Firenze: migliorare il nostro territorio, unendo le forze. Dopo esserci impegnati negli ultimi anni per il suo ampliamento, rinnoviamo il nostro sostegno con un accordo che mette al centro la ricerca scientifica e gli studi nell'ambito della neuropsichiatria infantile. In un momento così difficile per il nostro Paese, la Cooperativa vuole fare la sua parte, sostenendo la fascia più indifesa della comunità, i bambini, perché possano avere standard di cura all'avanguardia grazie a una struttura d'eccellenza regionale e nazionale come l'ospedale Meyer. Siamo certi che il nostro essere a fianco del Meyer verrà sostenuto fortemente anche da Soci e clienti, come sempre è avvenuto anche negli scorsi anni" ha dichiarato **Daniela Mori**, Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Unicoop Firenze.



DALLA PARTE DEI LAVORATORI

La Cooperativa ricorda Satnam Singh.

Satnam Singh è morto mentre lavorava nei campi, senza contratto, senza tutele, senza umanità.

Quando comprate un prodotto della terra assicuratevi che sia coltivato con cura e raccolto senza calpestare i **diritti dei lavoratori**.

Una **spesa consapevole** inizia da qui. Per combattere un sistema di profitto a tutti i costi, che sfrutta e uccide le persone, è necessario **agire insieme**: dai produttori, alle istituzioni, ai consumatori, ai distributori.

Coop c'è sempre stata e c'è. Perché Una Buona Spesa può cambiare il mondo.





TENIAMOCI AGGIORNATI!

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

LE MOLTE NOVITÀ DEL NUOVO CATALOGO PREMI 2024 DEDICATO AI SOCI.

Il **secondo Catalogo** del 2024 avrà **validità dal 1° luglio al 31 agosto 2024**.

Il catalogo fidelizzazione SOLO PER TE SOCIO COOP, oltre che dei consueti **voucher Collezionamento**, (Acqua Village, Mirabilandia, Cavallino Matto, ricariche, etc.) che i Soci possono richiedere solo al Box Informazioni, si arricchisce anche di **28 premi fisici**.

Di questi premi, **14 sono presenti e disponibili in punto vendita** (ad eccezione delle Superettes) e **13 sono richiedibili online**, attraverso il nostro sito, o prenotabili al Box Informazioni. Tra i premi fisici, anche la **bicicletta Atala con pedalata assistita**, che il Socio ordinerà in punto vendita e riceverà direttamente a casa.



Sfoggia il nostro nuovo catalogo per i Soci.



UN'ESTATE ALL'INSEGNA DELLA CONVENIENZA

Dall'8 al 21 luglio inizia la **fase di fruizione** dell'iniziativa.

Ogni scheda completata con 6 bollini diventa un **Buono Sconto** che dovrà essere consegnato in cassa, oppure all'assistente alle casse semi-assistite e Salvatempo, necessariamente **insieme alla carta Socio**.



L'addetta/o o l'assistente, dopo aver ritirato il buono, attiverà lo sconto, passando un codice coupon.



TORMENTONE dell'estate coop

40% di sconto

Da giovedì a domenica, su frutta, verdura, carne o pesce per 8 settimane.

Un'offerta così non te la toglia più dalla testa.

LA **coop** SEI TU.

DALL'11 LUGLIO AL 1° SETTEMBRE
Su una selezione di prodotti.

Dall'11 luglio fino al 1° settembre, ogni **giovedì, venerdì, sabato e domenica**, sarà attivo uno **sconto del 40%** su una categoria di prodotti Freschissimi.

Nello specifico, nei tre fine settimana del **mezzogiugno** avremo:

40% di sconto sulle **pesche nettarine**

40% di sconto sui **pomodori**

40% di sconto su **cocomeri e meloni**.

IL CRM: UNA FUNZIONE INNOVATIVA IN COOPERATIVA.

Scopriamo insieme il progetto dalle parole del Responsabile Fabio Meacci.

Nella nostra Cooperativa è in atto un processo di trasformazione digitale, partito alcuni anni fa. Uno degli obiettivi mettere Soci e clienti sempre di più al centro.



Fabio Meacci, Responsabile Customer Relationship Management.

Per poterlo realizzare sono necessarie azioni di ingaggio innovative al fine di rendere il loro contatto con la Cooperativa soddisfacente.

“Per far questo è stato acquistato un software, CRM Salesforce. Il CRM, per Unicoop Firenze, non è soltanto un programma informatico, ma una vera e propria “filosofia” che pone al centro le persone, creando dei rapporti strutturati quotidiani sia in punto vendita, che attraverso **nuovi canali di contatto digitali**, come anche il sito internet e l'area riservata, implementata nel corso del 2023.

È fondamentale sviluppare e **porre sempre al centro** delle proprie decisioni il Socio e il cliente.

Nel momento in cui un Socio vede la “risposta” alle proprie esigenze e al suo fabbisogno, diventa **sempre più fidelizzato** alla Cooperativa.

La nuova struttura organizzativa si colloca all'interno della Direzione Soci. L'ufficio ha la responsabilità della gestione centralizzata dei rapporti con i Soci e clienti su tutti gli argomenti della Cooperativa, un vero e proprio canale di ascolto strutturato al fine di raccogliere spunti, opinioni, ringraziamenti, ma anche reclami su quelli che vengono ritenuti argomenti fondamentali.

Ogni singola domanda o richiesta viene mappata sul CRM, garantendo tempi di risposta definiti. Questo porta un incremento della soddisfazione del cliente, del livello di qualità del servizio erogato e, ovviamente, fa sentire ciascuno dei nostri Soci

protagonista nella propria Cooperativa” ha spiegato **Fabio Meacci, Responsabile Customer Relationship Management**.

“Tutte le richieste sono analizzate, al fine di individuare quali siano le priorità, i bisogni, le esigenze e fornendo sempre una risposta esauriente.

Ad oggi l'**Ufficio CRM**, che ha in carico questa attività, è composto, oltre che da me, da sette colleghe e colleghi provenienti sia da consolidate esperienze all'interno della Cooperativa, sia dall'esterno, in modo da avere un **gruppo eterogeneo** che possa portare un contributo sempre proattivo in questo importante progetto in continua evoluzione.

Per far questo è stato fondamentale un percorso, ancora non concluso, ma che si può definire come un cantiere in costruzione, in cui ogni giorno andiamo a definire quali siano gli obiettivi nel breve, medio e nel lungo termine, interagendo con tutte le Direzioni della Cooperativa perché ciascuna di esse può essere oggetto di domande, reclami e suggerimenti.



I colleghi dell'Ufficio CRM, da sinistra: **Matteo Sacconi, Soumaya Boughanmi, Ilaria Lo Sardo, Sara Soru, Fabio Meacci, Alessandra Buccianti, Adele Colombi, Laura Fratini e Federico Persia.**

Allo stesso tempo l'analisi che ne deriva può contribuire, per ciascuna Direzione, a **definire meglio le proprie azioni e attività**, fornendo importanti indirizzi.

Oltre a tutto questo vi è anche un'altra macroarea in costruzione: quella che parte **dall'ascolto e dall'analisi delle esigenze** e che cerca di definire, in modo strutturato, quali possano essere le modalità di ingaggio, di interazione e ulteriore fidelizzazione.

Dopo un anno dall'attivazione effettiva del servizio, avvenuta nel **giugno 2023**, possiamo dire che è emerso un alto indice di gradimento da parte dei Soci e clienti sulla nostra volontà di ascoltarli e di dar voce a quello che hanno da dire”.

Scopriamo questa funzione.



METTIAMO IN CAMPUS LE NOSTRE CONOSCENZE

Raccontiamo il percorso formativo per Category e Buyer.

A meno di un anno dalla sua inaugurazione il Campus è ormai attivo e in questo spazio si incontrano numerosi colleghi impegnati in attività formative e in momenti di coinvolgimento e condivisione.



Tra le tante attività realizzate, dopo sei mesi di formazione, **lunedì 17 giugno**, si è concluso un percorso formativo dedicato ai **ruoli di Category e Buyer**.

L'attività ha toccato competenze strategiche il cui primo obiettivo è stato quello di costruire un linguaggio comune sui temi del **category management** e della **negoiazione**, con approfondimenti sia verticali, su tematiche tecniche quali assortimenti e promozioni, sia orizzontali, su tematiche "di approccio", come la negoziazione.

In linea con l'approccio della nostra **Academy**, il percorso è stato strutturato in **modalità blended** alternando attività frontali in aula, momenti laboratoriali in presenza, dove i colleghi coinvolti hanno potuto scambiare esperienze e apprendere nuovi contenuti, e lavori "ponte" realizzati individualmente e in gruppo.

"La chiusura di un percorso formativo è sempre un momento importante. Nello specifico, sono stati coinvolti un gruppo di colleghi della Direzione Merci: Category, Buyer, Responsabili acquisto e assortimenti", ha specificato **Antonio Renzi, Responsabile della Formazione di Unicoop Firenze**.

"L'obiettivo è stato quello di potenziare e rafforzare competenze davvero specifiche, ma al tempo stesso sviluppare un senso di comunità tra le persone che all'interno della

nostra organizzazione svolgono ruoli strategici, sia per la Cooperativa di oggi ma soprattutto per quella di domani.

Questo progetto è importante sotto molti punti di vista perché ha permesso alle persone di **crescere**, di **consolidare delle competenze**, di **scambiarsi dei punti di vista** e quindi di migliorare tutta la Cooperativa insieme al gruppo che ha partecipato alla formazione.

All'interno della nostra Academy stiamo lavorando per avere **un sistema che renda la formazione sempre più continua** e che accompagni le persone in tutto il loro percorso non solo lavorativo, ma anche di vita.

Le persone che entrano in Unicoop Firenze devono sapere che la **Cooperativa c'è** e, soprattutto, che è disposta a investire e ad accompagnarle all'interno della nostra organizzazione".



In basso da sinistra: **Claudia Calvelli**, Buyer PLS e **Marcella La Rocca**, Ufficio Formazione.

In piedi da sinistra: **Riccardo Menicucci**, Buyer Surgelati e Pet - **Sara Benedetti**, Buyer Igiene e Persona - **Maurizio Baldi**, Responsabile Acquisti e Assortimenti Gastronomia Formati di Prossimità - **Ilaria Cioni**, Category Manager Salumi e Latticini Formati di Riferimento - **Claudia Ribes**, Buyer Forneria - **Sandro Massei**, Business Manager Ortofrutta - **Francesco Lupi**, Buyer Liquidi - **Luca Braccesi**, Direttore Acquisti - **Guido Bulli**, Responsabile Acquisti e Assortimenti Forneria Formati di Prossimità - **Gabor Desideri**, Category Manager Liquidi e Surgelati Formati di Prossimità - **Emidio Granchi**, Business Manager Forneria - **Annalisa Cittadini**, Business Manager Gastronomia, Salumi e Latticini - **Alessandra Gori**, Business Manager Generi Vari e Surgelati - **Giovanni De Nitto**, Direttore Merci e **Antonio Renzi**, Responsabile Formazione.



Il corso di formazione raccontato da **Antonio, Maurizio, Sara e Ilaria**.



BUON COMPLEANNO, CALDINE.

20 anni nel calore di un paese davvero accogliente.

Il negozio alle Caldine viene abbracciato da una cittadina che conserva quelle caratteristiche di un tempo che fu: passione, rispetto, accoglienza e attaccamento ai valori che da sempre contraddistinguono la Cooperativa.



Alessandra Peluso, Direttrice del negozio di Caldine.

Una piccola, ma importante realtà in cui il cambio generazionale, mostra **volti nuovi** che apprendono un mestiere che viene trasmesso con passione, per poi ricambiare con l'energia e la freschezza della giovane età.

Entrando nel negozio si ha immediatamente la sensazione di trovarsi in un luogo dove i colleghi e i clienti hanno instaurato un **profondo rapporto di fiducia** che li porta a vivere qualcosa che va oltre il loro quotidiano e a considerarlo molto più di un semplice luogo in cui andare a fare la spesa.

Questa bellissima atmosfera è in parte dovuta al fatto che molti dei nostri colleghi lavorano nel punto di vendita **fin dalla sua apertura** e insieme sono **cresciuti** anche **professionalmente**.

La Direttrice **Alessandra Peluso** ci ha accolto con grande professionalità, sottolineando quanto il negozio sia perfettamente integrato nella realtà del paese tanto da essere un vero e proprio punto di riferimento.

Lasciamo spazio alle parole piene di entusiasmo di **Alessandra, Fabiana, Francesca, Andrea ed Elisabetta** per il racconto di questi 20 anni del negozio di Caldine.



Le colleghe **Valentina e Marta**.



Ascolta le colleghe e i colleghi.

Territorio e contesto

Caldine è una frazione del comune di **Fiesole**.

È situata nella **valle del fiume Mugnone** caratterizzata da particolari morfologie erosive negli alvei dei corsi d'acqua che originano piccoli bacini di raccolta chiamati "**caldaie**", che, in tempi antichi, hanno dato il nome al luogo.

La località affonda le origini in epoca etrusco-romana per la sua collocazione lungo la via Faentina, costruita dai Romani fra il II e I secolo a.C., al fine di collegare il territorio di Fiesole alla città di Faenza.

Importante luogo di interesse storico e artistico è l'**antico convento di Santa Maria Maddalena**, risalente alla fine del XV secolo, che ospita un antico presepio in terracotta, opera di Andrea Della Robbia.

Grazie alla costruzione, alla fine del 1800, della ferrovia Faentina e agli interventi di edilizia cooperativa, fra la fine degli anni Settanta e i primi anni Duemila, il territorio ha registrato un **importante aumento della popolazione**.





CALDE BONTÀ IN ROSTICCERIA

Un'estate in cui non possono mancare i prodotti della friggitoria.

Estate, sole, caldo e poca voglia di cucinare, specialmente stare intorno ai fornelli. I nostri colleghi dei reparti Rosticceria sono pronti con una ricchissima offerta a esaudire anche le richieste dei clienti più esigenti.

Professionalità e cura dei prodotti caratterizzano un reparto che vede un sempre più grande afflusso di clienti che non solo provano le pietanze, ma soprattutto, tornano a fare complimenti e assaggiare proposte sempre diverse.

L'attenzione per la materia prima è molto importante, infatti uno dei prodotti di punta, richiestissimo in ogni stagione, è il **pollo arrosto a marchio Coop**, che grazie all'implementazione delle migliori pratiche di benessere e biosicurezza negli allevamenti, dal 2017, è allevato senza utilizzo di antibiotici.

La Rosticceria diventa così un punto di riferimento sia nei giorni feriali, specialmente all'ora di pranzo, ma soprattutto nel fine settimana.

In estate brilla sul banco l'oro dei **prodotti della friggitoria**.

L'ampia offerta presenta verdure, pesce nella sua caratteristica "frittura", chele di granchio, olive all'ascolana, mozzarella in carrozza, arancini di riso e polpette di carne e verdure.

Sempre di più i Soci e clienti si affidano ai prodotti della Cooperativa, che anche in questo ambito si mostra **attenta alle loro esigenze**.



I colleghi del reparto Rosticceria del Superstore di Montevarchi. Da sinistra: **Alessandra Gavagni**, cuoca preparatrice - **Carlo Guglielmo Di Torrice**, Caporeparto Gastronomia e Rosticceria - **Tatiana Kozlova**, cuoca preparatrice - **Tiziana Rovai**, addetta qualificata Gastronomia.



Carlo e Alessandra, colleghi del Superstore di Montevarchi, ci raccontano la loro esperienza.





I FRESCHI COLORI DELL'ESTATE

Scopriamo le novità del reparto Ortofrutta.

I banchi del reparto Ortofrutta, si presentano come una grande tavolozza di colori in ogni stagione dell'anno, ma specialmente in estate diventano ancora più variopinti, ricchi colori brillanti e di profumi deliziosi.

Cocomero, melone, ciliegie, albicocche, pesche... prodotti di stagione di ogni tipologia e varietà accolgono Soci e clienti al loro ingresso nei punti di vendita.

Non solo frutta e verdura tradizionale, ma anche confezionata, lavorata e pronta al consumo, con un assortimento di insalate, olive e tutto quello che può rendere gioiosa una pausa pranzo o un aperitivo.

Abbiamo parlato delle proposte del reparto Ortofrutta, che potremmo definire, estive, fresche e pronte da gustare con i colleghi **Niccolò Concina, Buyer Ortofrutta e Andrea Migliaccio, Caporeparto Ortofrutta del Superstore di Firenze Gavinana.**

Fondamentale è chiarire i dubbi che possono presentarsi al consumatore nel momento dell'acquisto, soprattutto per quel che riguarda la frutta in vaschetta pronta per il consumo.

“Questo tipo di prodotto, la frutta in vaschetta, viene confezionata in appositi laboratori refrigerati dove **l'unico conservante è il freddo**. Lo potremo definire “come fatto a casa”, poiché solo grazie alla lavorazione e all'attenzione nel taglio possiamo ottenere un tempo vita del prodotto breve ma che rientra negli standard della gestione in negozio.

Proprio per l'assenza di conservanti e per l'elevato contenuto di acqua **è un alimento che prevede una grossa attenzione sia durante la produzione, lo stoccaggio e la vendita.** L'assortimento si compone di referenze **monocomponenti**,



Niccolò Concina, Buyer Ortofrutta del Superstore di Firenze Gavinana.



Andrea Migliaccio, Caporeparto Ortofrutta del Superstore di Firenze Gavinana.



cioè formate da un ingrediente solo, come possono essere il cocomero, il melone, il cocco o l'ananas, o da una selezione di ricette di **macedonie** che si alternano durante le stagioni per cogliere il momento di maturazione migliore di ciascun frutto che le caratterizza.

La freschezza e la qualità del prodotto, che deve essere di **primissima scelta**, sono la chiave vincente: **tra l'ordine del negozio e la consegna passano meno di 24 ore**” ha raccontato **Niccolò**.

“Per l'estate 2024 abbiamo deciso di allestire, proprio in galleria, nel negozio di Firenze Gavinana, una mostra di tutti i prodotti di servizio come le insalate già pronte e le novità che presentano le varie linee. Importante l'attenzione ai prodotti e l'ampiezza della **proposta che abbraccia tutte le richieste e i gusti della clientela**, spaziando da quelle classiche fino a coprire le richieste per linee totalmente vegetariane e vegane” ha sottolineato **Andrea**.

“Questo crea un'offerta completa assieme ai prodotti di frutta secca e sgusciata, pronti al consumo, e alle olive in tutte le varianti, anche quelle già condite, per un ottimo aperitivo.

Nel mio negozio abbiamo anche il **taglio diretto del cocomero**, sia di quello classico, sia la varietà con pochi semi che, negli ultimi anni, sta diventando sempre più apprezzata dai nostri clienti”.

Buona estate a tutti!



Niccolò e Andrea ci fanno immergere nel colorato mondo dell'Ortofrutta.



LE GEMME DEI NOSTRI BOSCHI

Amatissimi da Soci e clienti, i frutti di bosco spiccano tra i banchi dell'Ortofrutta.



Vi presentiamo i frutti di bosco e le loro proprietà, che li rendono molto apprezzati da Soci e clienti soprattutto durante l'estate.

Piccole bacche ottime sia crude, sia in marmellate, creme e gelati. Ricche di vitamine e non eccessivamente zuccherine, contengono i preziosi **antociani**, che ne colorano la polpa di rosso, viola blu. In più, sono molto utili nel combattere i radicali liberi e come antiossidanti.

I frutti di bosco sono molto apprezzati in ogni stagione, ma soprattutto in **estate**, quando, nei nostri negozi si possono trovare i prodotti di aziende del territorio.

Queste bacche sono richiestissime da Soci e clienti, che ne apprezzano le salutari proprietà.



Rossella Becchi, Caporeparto Ortofrutta del Superstore di Siena.

Siamo andati nel Superstore di Siena a parlarne con Rossella.

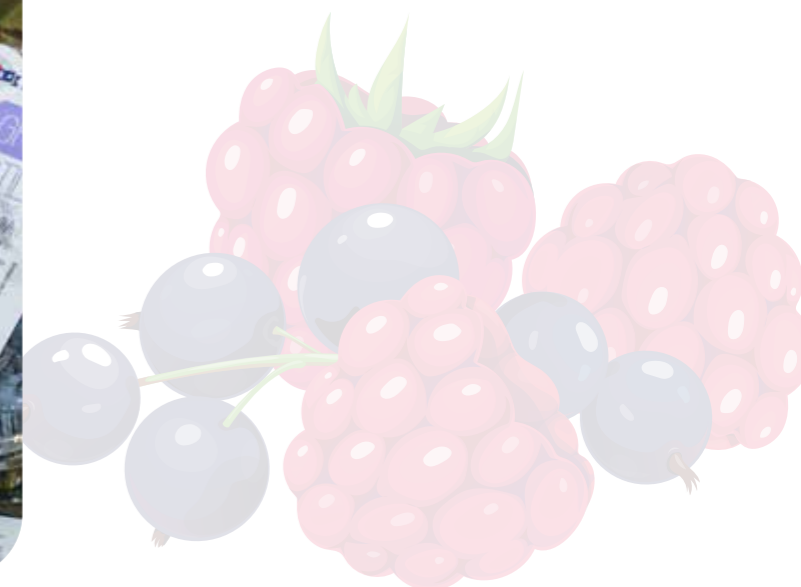


Anche se conosciamo perfettamente questi frutti, spesso non abbiamo percezione di quanto affascinanti siano le loro piante durante la **fioritura**.

Ogni anno le piante producono nuovi fusti, e in primavera inoltrata danno vita a **piccoli fiori** all'apice dei rami, seguiti da bacche verdi, che maturano in piena estate, diventando frutti.

Esistono **varietà** con un'unica fioritura e varietà che la ripetono, per produrre nuovamente frutti a fine estate e a inizio autunno, come i lamponi, che maturano in successione.

Alcune tipologie delle piante dei frutti di bosco sono anche di dimensioni contenute e possono quindi essere coltivate anche in un orto pensile o in semplici vasi sul **terrazzo**.





AL MARE CON CHIRINGUITO

I nuovi coloratissimi prodotti No Food della linea.

Nel reparto No Food dei nostri negozi, un'offerta ampia volta a rendere le giornate estive piacevoli e giocose.

Sono molte le proposte presenti, in base all'assortimento di ogni punto di vendita: ombrelloni, sdraio, teli da bagno e giochi da spiaggia, ma soprattutto, c'è una novità che vede in primo piano i prodotti della linea a marchio Coop **Chiringuito**.

Ce ne parla la nostra collega Cristiana Gerace, Caporeparto Non Alimentare del Superstore di Sesto Fiorentino.

Chiringuito è caratterizzata da **prodotti giovani, frizzanti e alla portata di tutti**, che donano una sensazione di benessere fresca e avvolgente.

Prevede un'ampia scelta di referenze che vanno dalla cura di viso, corpo e capelli fino ad arrivare alle novità dei prodotti non alimentari.

I prodotti No Food sono stati realizzati per **continuare a supportare la comunicazione del marchio** Chiringuito in modo fresco e innovativo.

Teli e ciabatte, categorie ad alto consumo estivo... questi prodotti enfatizzano la linea con grafiche e colori.



Cristiana Gerace, Caporeparto Non Alimentare del Superstore di Sesto Fiorentino.

La nostra collega Cristiana ci spiega le novità di Chiringuito.



La novità assoluta sono le ciabatte mare.

Presentare, in questo campo, un prodotto a marchio Coop significa **non utilizzare il pvc**, portando innovazione, dal punto di vista qualitativo, su questa tipologia di articolo.

Le ciabatte infradito "Chiringuito" sono caratterizzate da immagini fresche e colorate che riportano alla scelta di evidenziare, anche con la grafica stessa, un prodotto giovane e solare.

Il modello presenta altezze diverse tra la punta e il tallone (8mm), la **punta quadra** e il **tomaio in gomma bicolor, a colori invertiti** tra destra e sinistra, quasi a sottolineare come la diversità possa essere anche fashion.

Completa la linea il telo mare, stampato, **in microfibra 150 grammi**.

Entrambi i prodotti sono sviluppati in quattro varianti di colori e immagini.





UN CUORE GRANDE

Mariella va in pensione.

Entrare all'interno di un punto di vendita e incrociare solo volti sorridenti di colleghi presi dai loro compiti è un primo e importante segnale dell'atmosfera che si respira nel negozio.

Empoli Pontorme in un caldo pomeriggio di estate si presenta così, a Soci e clienti! La prima ad accogliere e far sentire quasi a "casa" qualsiasi persona che varchi la soglia della galleria, è la Direttrice Mariella Montagnani, che a breve andrà in pensione.

Quanti anni avevi quando hai iniziato a lavorare in Cooperativa?

Avevo **17 anni**, non ero neanche maggiorenne. Sono "partita" dal negozio di Castelfiorentino, quando era in via Piave, nel lontano febbraio 1983!

Ricordi un momento particolarmente significativo?

Direi che la mia svolta, o meglio, il momento in cui ho potuto "respirare" e comprendere, in tutti i suoi aspetti, i valori e cosa significasse far parte della Cooperativa è stato dopo 5 o 6 anni quando mi fu proposto di andare a lavorare nel negozio di **Empoli Repubblica**.

I MIEI COLLEGHI HANNO
SIGNIFICATO DAVVERO
TANTO PER ME.



Mariella ci racconta un frammento della sua vita in Cooperativa.

Era un punto di riferimento, quasi una scuola di formazione, e lo è stato per tanti colleghi. In quel negozio si mettevano in atto progetti nuovi e, proprio allora, era in corso la sperimentazione dei turni unici. Il Direttore Loreno Fedeli, per me è stata una persona grandissima e fondamentale, per cui sentivo moltissimo rispetto.

Lì ho conosciuto un gruppo di persone unico:

Fabio Pelagotti, Vladimiro Benassai, Maurizio Bartali e Silvana Volpi, sono cresciuta in mezzo a loro.

A Empoli Repubblica sono rimasta per anni e posso solo dire che sono stati fantastici!

Queste persone hanno significato tanto... tanto e adesso voglio ringraziare tantissimo tutti.

La tua avventura da Caporeparto...

È iniziata quando **Fabio Pelagotti** è stato incaricato di aprire **Poggibonsi Salceto, il 10 giugno del 1996**.

Io e Silvana Volpi, siamo andate con lui.

Poggibonsi era un grande negozio, nella concezione del tempo, un po' fuori da Firenze, un territorio molto importante, nato proprio all'uscita di una superstrada, in un punto strategico.

Così **dal 1996 ho cominciato a fare la Caporeparto del settore Non Alimentari**.

Da quel momento si sono susseguiti gli anni più movimentati, ma bellissimi, della mia vita in Unicoop Firenze: mi spostavo da un punto vendita all'altro, in occasione delle tante aperture che venivano fatte e nel mio negozio, Castelfiorentino, ci stavo solo un giorno a settimana.

Ho fatto l'apertura di **Ponte a Greve, Gavinana, Fucecchio, Carlo del Prete, Agliana** e sono stata in giro per anni.

Ero entrata nell'albo dei formatori e spesso accadeva che, non appena tornavo nel mio negozio, subito dovevo ripartire per un altro.

Grandi soddisfazioni, tanto impegno, ma anche tanto appagamento!

Un ricordo di questo periodo?

L'apertura di **Ponte a Greve** perché non ha avuto uguali. Un negozio che ti trasmetteva una particolare sensazione, la frenesia e l'aspettativa di tutti,

questo perché era un'apertura molto importante.

Fin da subito ha fatto il botto: tutti i giorni era "sabato"!

Anche a livello di gruppo dirigente bisognava essere "un po' tosti", perché era molto dura.

Ha dato delle enormi soddisfazioni anche a me che non ero titolare, ma in supporto.

Ponte a Greve ti lascia il segno!

Un finale in salita da Direttrice?

Dopo anni frenetici **sono tornata a Castelfiorentino** in pianta stabile.

Nel **2013** ho fatto una **piccola esperienza da Ispettrice**.

A me piace troppo la vita dei negozi, fra la gente, fra il Gruppo Dirigente, fra i miei addetti, così quando mi arrivò la proposta per **l'apertura di Certaldo**, l'accolsi con un sorriso enorme.

Dopo sono arrivata a **Empoli Sanzio, fino al 2021**.

Un bel periodo, impegnativo, ma con tante, tante soddisfazioni. Pensavo sinceramente che fosse la mia ultima tappa, perché ero vicina alla pensione; invece, è saltata fuori un'altra offerta da parte della Cooperativa e, nello specifico, dell'allora Direttore d'Area **Marcello Giachi** che mi ha dato l'opportunità di intraprendere questo nuovo ruolo da Direttrice, andando al negozio di **Empoli via della Repubblica!**

Quando negli anni precedenti mi era stata "ventilata" questa possibilità, avevo un pochino rimandato perché mi piaceva tanto fare la Caporeparto.

Solo adesso posso dire che non avrei mai immaginato cosa si prova e cosa vuol dire lavorare in un **minimercato!**

Questo mondo l'ho scoperto alla fine del mio percorso lavorativo e **mi auguro che tante persone lo possano conoscere prima, che abbiano la possibilità di lavorarci, perché veramente il minimercato ti forma a 360 gradi**.

Il rapporto che instauri con le persone è veramente a un livello troppo alto, troppo grande!

Come saluti la Cooperativa e tutti noi colleghi?

Saluto la Cooperativa, **tutti coloro che ho incontrato nel mio percorso, fino all'ultimo incarico nel negozio di Empoli Pontorme, dove ho avuto la fortuna di avere un gruppo composto da colleghi bravi e disponibili**.

Pur provenendo da realtà e storie diverse abbiamo messo in campo una **collaborazione a tutto tondo; ci siamo aiutati perché abbiamo fatto esperienza insieme, condividendo tutto fin dal primo momento!**

Ringrazio **il mio Gruppo Dirigente** che con grande **professionalità** ogni giorno porta avanti il lavoro, con **impegno e serietà**.

Oggi registriamo ottimi risultati, perché veramente non passa giorno senza ricevere complimenti dai clienti e quando si entra in negozio, si sente un clima diverso, si trovano dei bei sorrisi, tanta gentilezza e cortesia!

Voglio concludere questo percorso iniziato nel **1983** e reso bello anche grazie alle persone che mi hanno accolto, fatto crescere e amare la Cooperativa, dicendo che **sono contenta** e che **se tornassi indietro rifarei tutto così**, non cambierei niente, **vorrei proprio questo, quello che è stato!**

COME SONO ANDATI GLI ASSAGGI DEI PRODOTTI A MARCHIO?

Dal 30 maggio al 13 giugno.

Gorgonzola Dolce DOP Fior fiore Coop 250 g circa - Reparto Gastronomia

Formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe.

Si presenta **cremoso e morbido** con un sapore particolare e caratteristico: leggermente piccante il tipo **dolce**, più deciso e forte il tipo **piccante**, la cui pasta risulta più erborinata, consistente e friabile.

Per godere al massimo della cremosità del gorgonzola dolce è bene **toglierlo dal frigorifero almeno mezz'ora prima** di consumarlo.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **995 colleghi**, di cui **812 donne** e **183 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7,94 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

Viene sottolineata la qualità del prodotto e si consiglia una confezione con chiusura più ermetica.

Assolutamente niente da criticare: è buonissimo, consistenza perfetta e sapore ottimo.

Buonissimo, ma se fosse più cremoso lo apprezzerei ancora di più.

Ottimo prodotto! Gradito da tutta la mia famiglia. Unico appunto sulla confezione: avendo una consistenza spalmabile, avrei gradito una chiusura con maggior tenuta e, soprattutto, le pareti della vaschetta lisce per poter prelevare tutto il prodotto e riciclare la vaschetta nel miglior modo.

Vorrei una confezione più piccola perché se lo mangia una sola persona è difficile da finire prima che si sciupi.



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



I colori della confezione la rendono poco visibile rispetto ad altri prodotti. Molti clienti non lo notano, chiedono dove si trovi e poi si rendono conto che lo avevano sott'occhio. Non spicca visivamente.

Caciocavallo Silano DOP Fior fiore Coop 350 g circa - Reparto Gastronomia

Tra i **più antichi e caratteristici formaggi** a pasta filata del Mezzogiorno.

La denominazione deriva, secondo la tesi più accreditata, dalla consuetudine di **appendere** le forme di formaggio in coppia, a cavallo di pertiche di legno disposte in prossimità dei focolari. Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte vaccino intero.

DATI DEL TEST

Il prodotto è stato assaggiato da **985 colleghi**, di cui **801 donne** e **184 uomini**, ottenendo il punteggio medio di **7,61 su 9**.

ALCUNI COMMENTI DEI NOSTRI COLLEGHI ASSAGGIATORI

I colleghi in generale hanno apprezzato il prodotto e anche in questo caso si pone attenzione sulla confezione ritenuta poco pratica e non così visibile all'interno del banco.



Non avendo mai comprato il caciocavallo non ho un parametro di riferimento, ma per gusti personali forse lo renderei meno salato.

Farei una grammatura maggiore.

Vorrei che sull'etichetta la scritta "Caciocavallo Silano DOP" fosse un po' più grande.

Ottima consistenza e sapore, ho fatto una degustazione con amici ed è piaciuto a tutti!

La confezione una volta aperta purtroppo non è richiudibile, ma il prodotto è ottimo.



La chef Enrica Della Martira
cucina per noi...

MINI CHEESEBURGER CON SALSA BARBECUE FATTA IN CASA



PREPARA GLI INGREDIENTI E...

Mini burger di scottona Fior fiore Coop
Mini panini da hamburger
1 pomodoro
Qualche foglia di insalata
Bacon abbrustolito
Formaggio cheddar a fette
Olio d'oliva
Sale

PER LA SALSA:

60 g di maionese
15 g di concentrato di pomodoro
15 ml di aceto di mele
15 g di zucchero
15 g di senape
5 g di pasta di acciughe
5 ml di Worcester sauce
20 ml di acqua

...INQUADRA IL QR CODE

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

L'appetito
vien cucinando!



- **Per prima cosa, preparate la salsa mescolando tutti gli ingredienti tranne la maionese. Una volta fatto, aggiungete anche quest'ultima e amalgamate bene il tutto.**
- **Rosolate in padella con un filo d'olio a fiamma viva i mini burger, salateli e girateli, aggiungete sopra il cheddar e fatelo sciogliere. Toglieteli dalla padella e grigliate leggermente i panini.**
- **Sistemateli sulla metà inferiore del panino un cucchiaino di salsa, poi i mini burger, il pomodoro, l'insalata e il bacon, poi aggiungete altra salsa e richiudete.**



Nico Gronchi “Da punto vendita a punto di riferimento”

Il significato dei negozi Coop.fi
per la mia generazione.

Io e la mia generazione siamo cresciuti insieme alla Coop di Certaldo, che abbiamo visto spostarsi per ben tre volte all'interno del centro urbano.

Nel corso degli anni si è trasformata da piccolo alimentari vicino al centro, a vero e proprio supermercato, per poi qualche anno fa, diventare il polo commerciale e alimentare del paese e punto di riferimento per tutti, riconosciuto e utilizzato praticamente da tutta la cittadinanza.

Mi hanno sempre colpito due cose, una è il gran numero di Soci che una struttura come Coop riesce ad attrarre a sé in un paese come questo, di sedicimila abitanti. Ma soprattutto il fatto che, ormai da tre o quattro generazioni, qui nessuno dica mai: “Si va a fare la spesa al supermercato”, ma bensì: “Si va alla Coop”.

Questo significa che la Coop è entrata nel quotidiano di tante famiglie di Certaldo; ha accompagnato la nostra crescita, in termini di abitanti, residenti, sviluppo economico e abitativo, dando una sicurezza alle persone che Certaldo la vivono.

Come Presidente di Confesercenti Toscana rappresento il mondo delle piccole imprese, realtà che velocemente hanno saputo comprendere il ruolo non solo economico ma anche sociale della Coop.

Sono cresciuto insieme a voi e mi avete sempre accompagnato. Grazie.



Nico Gronchi,
Presidente Confesercenti Toscana.



Questo mese parliamo di genitorialità.

Per welfare aziendale si intende un insieme di prestazioni, iniziative e servizi che le aziende possono mettere a disposizione per promuovere il benessere economico, fisico, psicologico e sociale dei propri lavoratori e dei loro familiari.

Da sempre, la nostra Cooperativa è attenta a queste tematiche. Il **nostro piano MYWelfare** prosegue su questa strada, aggiungendo qualche tassello in più: chi lavora in Cooperativa ha la possibilità di godere di **nuove opportunità, servizi e agevolazioni**.

SOSTEGNO ALLA GENITORIALITÀ E PARITÀ DI GENERE

La nostra Cooperativa riconosce l'importanza della genitorialità e si impegna a promuovere la parità di genere offrendo misure concrete per supportare tutti i genitori, indipendentemente dal genere.

KIT CRESCENDO

Kit omaggio dedicato ai dipendenti neogenitori di Unicoop Firenze. Si tratta di una confezione che contiene alcuni prodotti a marchio Coop della linea Crescendo.

Gli articoli, che formano il kit, sono realizzati con materiali naturali, sostanze anallergiche e forme anatomiche studiate per il benessere del neonato; inoltre, i prodotti per l'igiene del bambino non sono testati sugli animali.



PERMESSI PER LA CURA DEI FIGLI

Sono previsti, terminati ferie e permessi, **3 giorni** per anno solare di permesso non retribuito, anche usufruibili a mezza giornata, per visite specialistiche o ricovero ospedaliero in aggiunta a quanto previsto dalle norme in vigore, per figli fino a 14 anni.

Permessi per fecondazione assistita: per le lavoratrici e per i lavoratori che ne fanno richiesta, sono previste, per ogni evento, due settimane di permesso non retribuito aggiuntive rispetto a quanto previsto dalla normativa in materia.

Sostegno alla paternità:

- in aggiunta agli attuali 10 giorni retribuiti al 100% per paternità obbligatoria, sono previste **4 ulteriori settimane di congedo** da usufruire entro i nove mesi di vita del bambino, sempre retribuiti al 100%;
- in aggiunta a quanto previsto dalle norme in materia, sono previsti **30 giorni ulteriori di congedo facoltativo**, da richiedere e indennizzare con le stesse modalità previste dalla L. 151/2001.



Quali altre agevolazioni prevede il nostro piano MYWelfare?

Scopriilo attraverso il video dalle parole della collega Claudia.

**Vuoi saperne di più?
Consulta l'area dedicata sul nostro portale MYWelfare.**





SOLIDARIETÀ

INSIEME PER LA RICERCA

Unicoop Firenze
sostiene le attività
di ricerca scientifica
dell'Ospedale
Pediatico
Meyer Irccs.

L'impegno continua...

coop.fi

Fondazione
Ospedale
Pediatico
Meyer

idea
unicoopfirenze

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