

PROTAGONISTA

F A C C I A M O S T R A D A I N S I E M E



live
NUMERO 7



ENILIVE
LA MOBILITÀ VIVA



- 3** Enilive, un altro modo di muoversi
di Rita Lofano

SCENARI FOOD

a cura di Giancarlo Strocchia

- 4** Eni Café, qualità da Nord a Sud
6 Tutti a Castel Gandolfo per il nuovo Eni Café in collaborazione con Accademia Niko Romito

SCENARI DIGITAL

- 12** Enilive.it: la mobilità viva è ora anche online
di Davide Di Paolo
16 Tutti "Insieme" per la nuova Loyalty 2024
a cura della redazione

SCENARI ENILIVE

- 20** Nuova vita con Enilive
a cura della redazione
24 Enilive sbarca nella Serie A di calcio

ALT

- 32** ALT Stazione del Gusto, nuova apertura a Ostia
di Giancarlo Strocchia

STORIA

- 38** La nascita delle stazioni di servizio
a cura dell'Archivio Storico Eni

RETE EUROPEA

a cura di Luigia Ierace

- 40** Una rete proiettata al futuro
46 Quel pizzico di Senegal sulla rete Eni oltralpe
48 Un amore sbocciato sull'impianto Eni
50 Campionato del Servizio 2023, atto finale in Austria
di Christian Koenig

MOBILITY POINT

- 52** Il servizio di mobilità di Enilive arriva in tutta Italia
di Federico Maria Santilli

TOOLS

- 54** La sicurezza prima di tutto
a cura di M. Broi, S. Manetta, G. Pizzella, P. Vassallo, A. M. Teleman
57 I buoni carburante tra i fringe benefit nel 2024
a cura di Francesco Brusco

SOMMARIO

PROTAGONISTA

BIMESTRALE - ANNO III - N. 7
MARZO 2024
AUTORIZZAZIONE DEL TRIBUNALE DI ROMA
N. 90 DEL 07.06.2022

EDITORE ENI S.P.A.

DIRETTORE RESPONSABILE RITA LOFANO

DIRETTORE EDITORIALE
ERIKA MANDRAFFINO

COMITATO EDITORIALE

COORDINATORE GIOVANNI MAFFEI
LUIGI ARCOZZI, FRANCESCA CHEMOLLO,
MARIO FERRO, ANDREA PERCIVALLE,
VALENTINA PITRONE, STEFANO QUARTULLO,
ROBERTO SALADINI, FELICE SIMONETTI

REDAZIONE

COORDINATORE CLARA SANNA

IN REDAZIONE

FEDERICO BOCCIA, EVITA COMES, MILENA
CONTE, SILVIA CONTI, ALESSANDRA MINA,
KATIA PINTI, GIANCARLO STROCCHIA

HANNO COLLABORATO

MASSIMO BROI, FRANCESCO BRUSCO,
DAVIDE DI PAOLO, LUIGIA IERACE,
SARA MANETTA, GIULIA PIZZELLA,
FEDERICO MARIA SANTILLI, ADELE MARIA
TELEMAN, ANNALISA TOMAIUOLO, PATRIZIA
VASSALLO

REDAZIONE AGI

VIA OSTIENSE, 72 - 00154 ROMA

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
IMPRINTING COMUNICAZIONE IMMAGINE

STAMPA QUINTILY S.P.A.

VIALE E. ORTOLANI, 149/151 00125 ROMA
WWW.QUINTILY.IT

CHIUSO IN REDAZIONE il 20/3/2024

ENILIVE, UN ALTRO MODO DI MUOVERSI

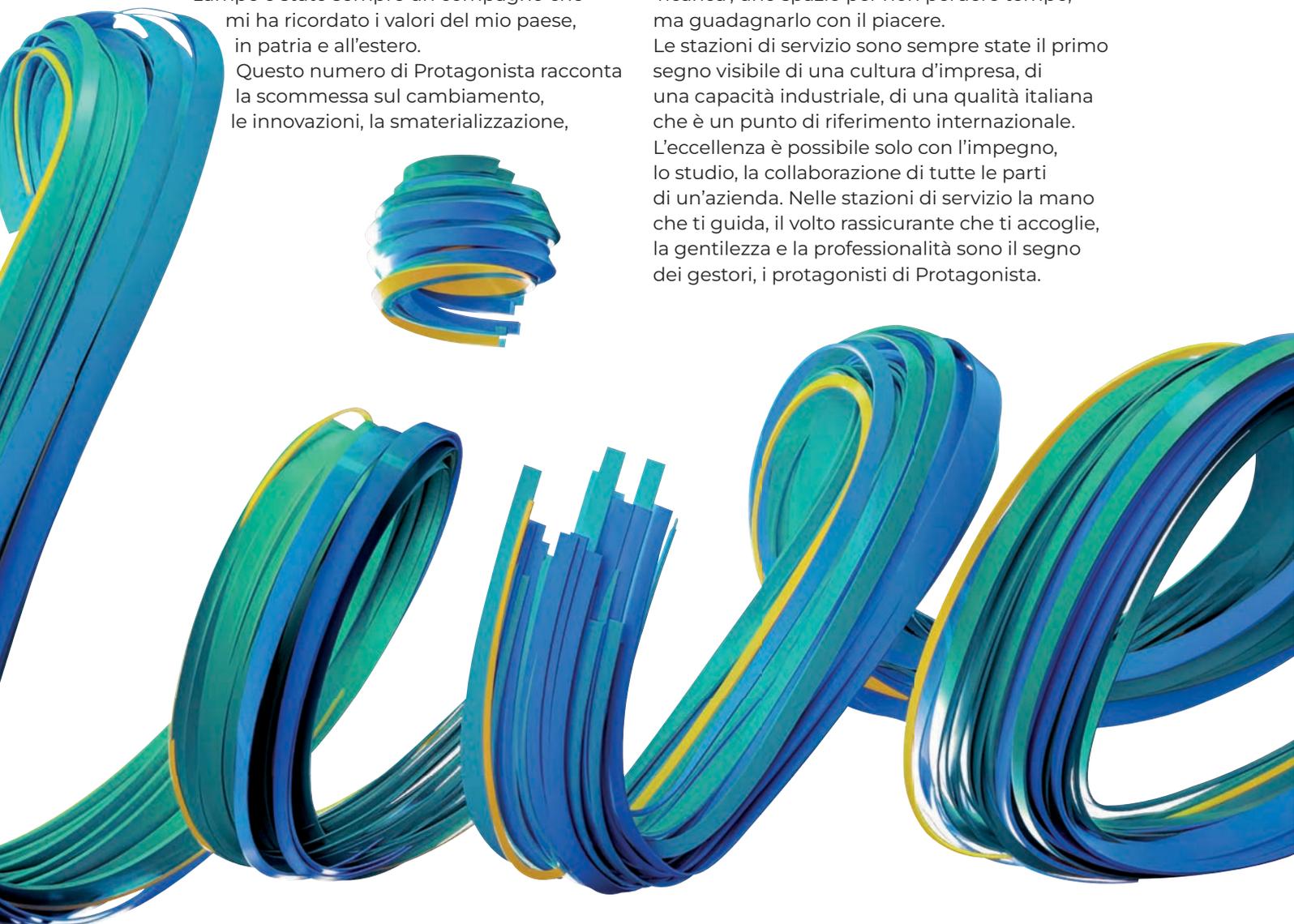
DI RITA LOFANO

QUANDO HO MOSSO I PRIMI PASSI nel giornalismo mi occupavo di economia, la digitalizzazione era ancora lontana, le notizie viaggiavano sulla telescrivente, la raccolta dei dati era un fatto di penna veloce, registratore, controllo manuale, dettatura ai dimafoni quando eri inviata. Quindici anni fa sono volata in America, corrispondente dell'Agi, in una nazione fatta di grandi spazi, distanze infinite, automobili che attraversano il Paese da Est a Ovest, verso quella che nel passato era considerata "la frontiera". Rientrata in Italia, da un anno guido l'agenzia di stampa. In questo lungo viaggio, un'opera in fieri, il Cane a sei zampe è stato sempre un compagno che mi ha ricordato i valori del mio paese, in patria e all'estero.

Questo numero di Protagonista racconta la scommessa sul cambiamento, le innovazioni, la smaterializzazione,

la digitalizzazione, il lancio di nuovi servizi, la presenza di Eni dove ci sono esempi positivi (Enilive sarà 'title sponsor' della Serie A di calcio per tre stagioni a partire dal campionato 2024-2025), la creatività che sta dietro "il pieno" e "il servito", l'arte della sosta, il piacere dell'acquisto, la scoperta del gusto. La seconda apertura romana di "ALT" a Ostia (dopo quella di Viale America all'Eur) è un formato sviluppato con lo chef stellato Niko Romito: gastronomia veloce, valida tutto il giorno, e di qualità. La formula è un mix di competenze, esperienza, duro lavoro, per arricchire l'offerta e fare del classico 'rifornimento' e della sempre più diffusa 'ricarica', uno spazio per non perdere tempo, ma guadagnarlo con il piacere.

Le stazioni di servizio sono sempre state il primo segno visibile di una cultura d'impresa, di una capacità industriale, di una qualità italiana che è un punto di riferimento internazionale. L'eccellenza è possibile solo con l'impegno, lo studio, la collaborazione di tutte le parti di un'azienda. Nelle stazioni di servizio la mano che ti guida, il volto rassicurante che ti accoglie, la gentilezza e la professionalità sono il segno dei gestori, i protagonisti di Protagonista.





Standardizzazione dell'offerta, nuova immagine e riqualificazione professionale. Sono questi alcuni dei pilastri fondamentali del piano di rinnovamento degli Eni Café e rimarcati da Giovanni Maffei, Head of Commercial & Marketing Enilive

UNA VISIONE CHE SI IDENTIFICA con il termine “diversificazione”. Ogni grande progetto di trasformazione parte da una base ideale forte, chiaramente definita e orientata. Per l'articolata rete di Enilive Station, il futuro che si intravede all'orizzonte, parla di nuovi servizi da affiancare al più tradizionale sistema di distribuzione di vettori energetici, oggi sempre più sostenibili, per rendere il momento della sosta più utile e piacevole. In questa cornice, risulta perfettamente funzionale il processo di restyling complessivo dei 1.200 Eni Café, sia in termini di immagine e layout che di offerta gastronomica, con l'obiettivo di uniformare i caratteri di qualità e di servizio su tutto il territorio nazionale ed europeo. Linee guida che tornano nella breve chiacchierata con Giovanni Maffei, Head of Commercial & Marketing Enilive, che ci guida attraverso i punti salienti di questo rinnovamento.

Dottor Maffei, nasce il nuovo Eni Café: un'offerta food rielaborata, un'immagine riprogettata e una identità distintiva. Come si inquadra questo intervento nella nuova strategia di Enilive?

Il percorso di profondo rinnovamento ed evoluzione degli Eni Café parte già prima della pandemia, nel 2019, quando iniziammo a riflettere sul cambiamento che il sistema di distribuzione italiano si accingesse a subire e come occorresse procedere alla diversificazione di un'offerta che fino a quel momento era concentrata sui carburanti tradizionali. La forza di un brand già ampiamente radicato nella consuetudine di consumo degli automobilisti, e la capillarità della nostra rete, in Italia e all'estero, ci ha indotto a riflettere sul fatto che disegnare un'offerta di servizi innovativi e alternativi avrebbe potuto costituire un vero valore aggiunto da proporre alla nostra clientela. Pensare a svi-

luppate il segmento food è stato naturale, considerando il fatto che risulta il più coerente rispetto alla domanda di una clientela on the go e che può desiderare di rendere una sosta necessaria anche in un momento utile e piacevole.

Il carattere di italianità emerge anche dalla scelta di fornitori come Lavazza o Sammontana. Quale valore aggiunto apporteranno queste collaborazioni?

Di fatto, sia Lavazza che Sammontana accompagnano la proposta di caffetteria e croissanterie degli Eni Café già da molti anni. Si tratta di collaborazioni che potremmo definire “storiche” anche a fronte della grande tradizione e ai parametri di elevata qualità e sicurezza che da sempre caratterizzano questi marchi. Oggi rinnoviamo e rafforziamo questo sodalizio attraverso il quale intendiamo costruire un'offerta sempre più integrata e ampia finalizzata, anche grazie

ENI CAFÉ, QUALITÀ DA NORD A SUD

DI GIANCARLO STROCCHIA





a ulteriori partnership con operatori del settore food, a soddisfare le esigenze dei clienti in movimento.

Che valore simbolico ha per voi la scelta della sede Eni di Castel Gandolfo quale location di questo importante percorso di formazione?

La sede Eni di Castel Gandolfo riveste un valore storico e aziendale molto elevato. Qui, la formazione è stata sempre di casa anche se finora si trattava di programmi prevalentemente orientati ad approfondire il vasto universo Oil. Creare oggi un evento di questo genere indica la volontà di trasmettere un segnale forte rispetto alla direzione di questa trasformazione. Coinvolgere in questo itinerario le persone Enilive significa porre basi solide a un progetto che, prima di tutto, è un cambiamento culturale. Dobbiamo capire che il nostro ruolo sta cambiando, dobbiamo riconsiderare la visione delle nostre

stazioni che assumeranno sempre più il profilo di mobility point con un'offerta di servizi molto diversificata; è fondamentale, quindi, trasferire questo concetto alle nostre persone, e tutte le nuove competenze che ad esso si ricollegano, autentico elemento propulsore del progetto e senza le quali ogni ipotesi di cambiamento si ridurrebbe ad un mero libro dei sogni.

Un passaggio di visione a 360° che coinvolgerà tutte le figure professionali delle Enilive Station. Quali nuove prerogative riguarderanno gli store manager degli Eni Café?

Chi opera negli Eni Café dovrà essere sempre più consapevole del fatto che oggi, più di ieri, è parte integrante di un network omogeneo su tutto il territorio nazionale, in termini di immagine, offerta, standard di servizio e di qualità. I nuovi Eni Café dovranno essere identificabili per una distintività trasversale che passa attraverso una

**GUARDA
L'INTERVISTA**



5

gamma di proposte che coprono ogni momento di consumo della giornata. Una rivoluzione che implica una revisione delle modalità di approccio al cliente in funzione di tempi di permanenza all'interno delle nostre stazioni prolungati e, sicuramente, più articolati.

Quale peso ha in questo piano il contributo offerto da Accademia Niko Romito?

Considerando la rinnovata centralità che il comparto food rivestirà nel complessivo ripensamento dell'offerta di servizi delle Enilive Station, direi che la sua incidenza sarà significativa. Il nostro obiettivo primario è quello di valorizzare commercialmente un patrimonio e una leadership inestimabili che comprendono, nello stesso modo, asset infrastrutturali di rete e profonda conoscenza del settore. Questo grande cambio culturale è possibile grazie all'Accademia Niko Romito, riferimento d'eccellenza nel panorama eno-gastronomico nazionale. Questa scelta di collaborazione rientra in una strategia che fa della qualità e dell'offerta gastronomica un tratto inderogabile.

Tante le novità recenti, dai ristoranti ALT al lancio di HVolution, dalla sponsorizzazione della Serie A alla presenza a Sanremo fino all'apertura degli Enjoy Point. Quali sono i prossimi passi di Enilive?

Io credo sinceramente che di passi ne abbiamo compiuti molti sinora. A dire la verità, non penso che vi siano molte altre società capaci di trasformarsi così profondamente e in un arco di tempo così breve. A questo punto è nostro preciso dovere portare a regime tutte questi progetti, affinare le competenze e strutturarci adeguatamente per propiziare i migliori esiti economici e reputazionali collegati a questo cambiamento. Confesso che qualcosa di nuovo in futuro arriverà ma per il momento dobbiamo concentrarci su quanto abbiamo messo in cantiere.

TUTTI A CASTEL GANDOLFO PER IL NUOVO ENI CAFÉ IN COLLABORAZIONE CON ACCADEMIA NIKO ROMITO

DI GIANCARLO STROCCHIA



Fino al prossimo maggio il personale interno di Enilive e tanti store manager Eni Café si ritroveranno nella storica sede Eni di Villa Montecucco per partecipare ad un percorso di formazione unico che, anche grazie al supporto di Accademia Niko Romito, li condurrà alla scoperta della nuova offerta gastronomica e non solo, parte integrante del progetto di riposizionamento degli Eni Café che include anche un nuovo look& feel e una nuova identità

UN PANORAMA MOZZAFIATO, dalla dolce altura verde dove è incastonata Villa Montecucco, sede dell'archivio storico di Eni e di importanti eventi istituzionali, la vista del lago di Albano è suggestiva. Uno spazio accogliente e prestigioso che, a partire da fine febbraio e fino a maggio 2024, sarà la degna location dell'evento "Nasce il nuovo Eni Café, scopriamo insieme la ricetta del successo". Una serie di sessioni teoriche e anche di Masterclass che vedranno protagonisti circa 180 rappresentanti del personale commerciale di Enilive, 10 dei quali provenienti dalle consociate estere, e 640 store manager e addetti della rete di Enilive Station. Un percorso professionale ed esperienziale propedeutico alla partenza del grande



IL PERCORSO FORMATIVO È FINALIZZATO A PRESENTARE LA NUOVA PROPOSTA GASTRONOMICA ELABORATA SECONDO PRINCIPI DI QUALITÀ, ITALIANITÀ E TERRITORIALITÀ. A SINISTRA, NERINA DI NUNZIO, SPECIALISTA DI ALTA QUALIFICAZIONE ALL'UNIVERSITÀ ROMA TRE PER IL "CORSO SCIENZE E CULTURE ENOGASTRONOMICHE". A DESTRA, GABRIELE ROZZERA, SOMMONTANA.

e articolato progetto di completa rivisitazione degli Eni Café che include un nuovo look&feel con nuovi e moderni layout, un nuovo modo di comunicare, servizi sempre più efficienti e una proposta gastronomica all'insegna della qualità. Il progetto, oltre alla nuova offerta gastronomica elaborata in collaborazione con l'Accademia Niko Romito, la scuola di Alta



ristorazione travel è chiamato ad un cambiamento in funzione dell'esigenza del cliente on the go e quindi di rispondere ad una richiesta di maggiore efficienza, di un'offerta più ampia e variegata ma di qualità. Enilive e i suoi Eni Café hanno raccolto la sfida e si preparano a guidare, da leader quali sono, una svolta oramai improrogabile. La catena, composta da quasi 1.200 Eni Café e distribuita tra Italia ed estero, ha tutte le carte in regola per rispondere alle esigenze anche dei nuovi clienti perché capace di smentire il retaggio che vuole i bar di servizio esclusivamente destinati ad una fruizione veloce e, per questo, poco attenti alla qualità. Tra scorsi diversi anni dall'ideazione dell'ultima offerta food (2017), si è presentata forte l'esigenza di rivedere l'intera proposta commerciale al fine di avere un'offerta standardizzata ma che tiene anche conto delle specificità territoriali e che garantisca la stessa qualità da Nord a Sud; un'offerta in linea con i trend di consumo e che consolidi un'identità d'insegna distintiva, il cui portato valoriale, forte del brand Enilive, sarà la base per continuare a crescere, differenziando i momenti di consumo e sostenendo i risultati economici per tutti gli affiliati. Un primato confermato anche

dalla vittoria del titolo di "Migliore Insegna 2024" proprio per la categoria Ristorazione Travel, frutto della più grande indagine indipendente promossa da Largo Consumo e realizzata da Ipsos.

A CASTEL GANDOLFO PER INIZIARE L'AVVENTURA

Il percorso formativo proposto a Castel Gandolfo è finalizzato a presentare la nuova proposta gastronomica che costituirà il riferimento per tutti coloro che vorranno prendersi una pausa di ristoro presso uno dei punti Eni Café, ponendo l'accento su fattori come qualità, omogeneità delle proposte lungo tutta la Penisola, italianità, materie prime, stagionalità e territorialità. Tante sessioni teoriche e pratiche durante le quali verrà passato in rassegna il menu che copre l'intero arco della giornata a partire dall'offerta caffetteria), per passare alla colazione al light lunch fino all'aperitivo. Contestualmente, verranno illustrati i nuovi elementi di comunicazione e le tecniche di presentazione e visual delle vetrine oltre ad approfondire tematiche più specifiche, come il sistema HACCP e la sicurezza alimentare, l'igiene e la formazione del personale. Inoltre, sarà l'occasione per illustrare il contratto

formazione e Specializzazione professionale dedicata al mondo della ristorazione e della cucina tra le più rinomate in Italia, è anche un'occasione di formazione su temi come il branding, competenze degli operatori, riconoscibilità, visual food, marketing e comunicazione. I docenti coinvolti, coordinati dal direttore dell'Accademia Fabio Bucciarelli, sono lo Chef Claudio Bellavia, da 15 anni nel team di Niko Romito, l'esperto di HACCP per la sicurezza alimentare Roberto Luneia, la dottoressa Nerina Di Nunzio docente universitario ed esperta di comunicazione e crescita personale.

VARIETÀ E QUALITÀ PER TANTI NUOVI CLIENTI

Gli Eni Café si preparano ad una vera e propria rivoluzione. Il mondo della

A CASTEL GANDOLFO SI ALTERNERANNO SESSIONI TEORICHE E MASTERCLASS CHE VEDRANNO COINVOLTE OLTRE 800 PERSONE. NELLA PAGINA A DESTRA, GIACOMO FRANCO GAGLIAZZI DELLA GAGLIAZZI SRL E ROBERTO LUNEIA DELL'ACCADEMIA NIKO ROMITO.



di Franchising, con i relativi vincoli contrattuali, modalità di servizio, standard. Nella sede di Villa Montecucco, allestita in stile "Masterchef" con lunghi banconi d'acciaio allestiti con tutti gli attrezzi del mestiere, personale Enilive e affiliati si cimenteranno nella preparazione di piatti pronti e panini, osserveranno le tecniche di allestimento di vetrine.

UN CORPO DOCENTE PRESTIGIOSO

Grande attenzione è stata posta sulla composizione del gruppo di docenti che condurranno la platea di partecipanti che si alterneranno tra aula e tavoli da cucina professionali. Tra i contributi più qualificati figurano quelli del tutor chef Claudio Bellavia, docente di Accademia Niko Romito che guida i partecipanti alla scoperta della proposta dei panini recentemente riformulata dall'Accademia stessa. A lui si affiancano trainer e formatori di alcuni dei fornitori più rilevanti di Eni Café. In particolare, i partecipanti potranno contare sulla professionalità di una formatrice ed esperta altamente qualificata come Nerina Di Nunzio che collabora con Accademia Niko Romito ed è specialista di Alta Qualificazione presso il Corso Scienze e Culture Enogastronomiche del Dipartimento di Scienze l'Università Roma Tre.





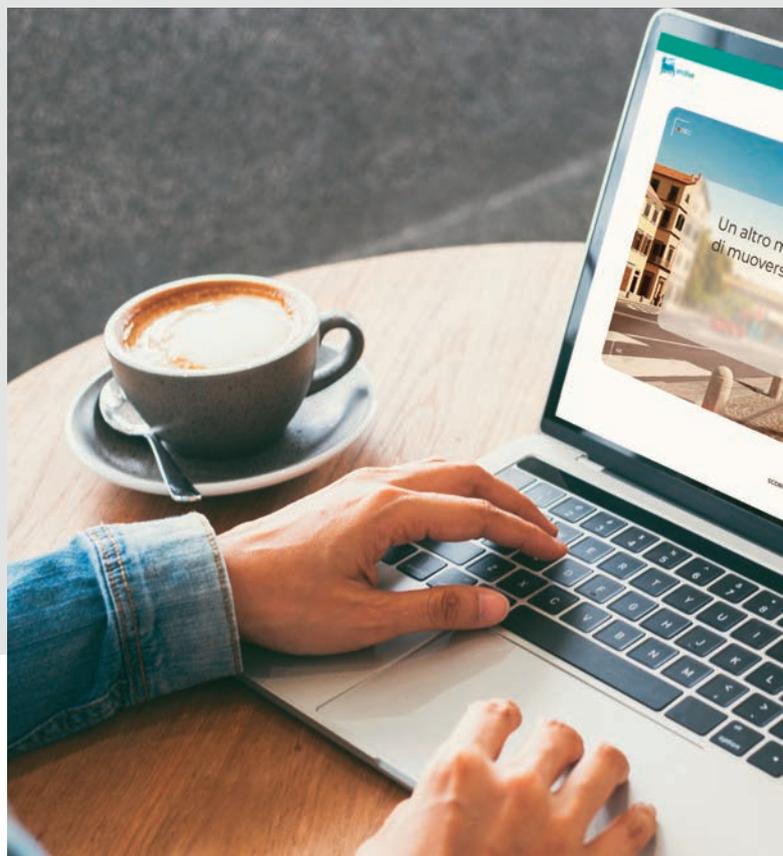
Immaginare il futuro e dargli forma. Da sempre Eni sa cogliere le sfide del cambiamento e oggi guarda al domani con Enilive, il brand del gruppo che guida la trasformazione della mobilità: più smart, consapevole e accessibile, fatta di servizi e prodotti sempre più decarbonizzati. Enilive si muove insieme alle persone e ora lo fa anche grazie al nuovo sito, Enilive.it, pensato per facilitare la ricerca di tutte le soluzioni che semplificano gli spostamenti. Perché le esigenze delle persone sono sempre al centro

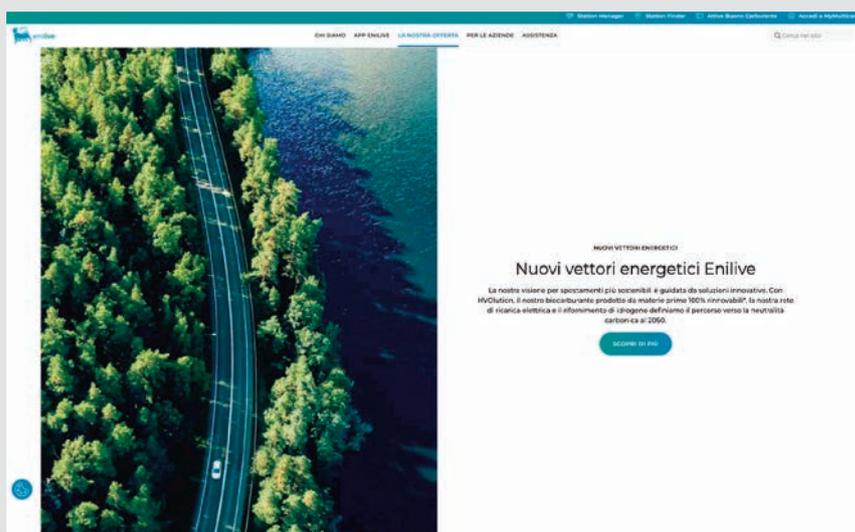
ENILIVE.IT: LA MOBILITÀ VIVA È ORA ANCHE ONLINE

DI **DAVIDE DI PAOLO**

UNA NUOVA IDENTITÀ PER UNA NUOVA REALTÀ

Quando il modo di muoversi si trasforma, anche le modalità di comunicare cambiano: Enilive.it propone a persone e aziende un viaggio nel mondo della mobilità con un approccio innovativo. Il nuovo sito è stato rivoluzionato sotto ogni punto di vista: grafico, dell'organizzazione dei contenuti, della funzionalità. La navigazione è più accessibile, facile e funzionale su tutti i dispositivi, con un design contemporaneo e coinvolgente per l'utente. La customer experience è stata creata all'insegna della semplificazione, per rendere più fruibili tutti i prodotti e i servizi, incluse le soluzioni come Multicard e Buoni Enilive, che oggi sono raccontate in modo più efficace e intuitivo. Enilive.it è stato sviluppato considerando gli elementi grafici e di contenuto di Eni.com per mantenere un'aderenza visiva e un'armonia grafica con tutti i touchpoint che fanno parte dell'ecosistema Eni.





UN RACCONTO VALORIALE PER UN'ESPERIENZA PLURALE

Su Enilive.it vengono raccontate le nuove Enilive Station, veri e propri mobility hub in cui i clienti possono sentirsi sempre connessi, godere di una rinnovata offerta food e vivere la sosta come un'esperienza piacevole e utile, anche grazie ai nostri partner. L'offerta di prodotti e servizi si trasforma in racconto, con un approccio che privilegia i vantaggi e il valore per gli utenti. Lo storytelling abbraccia sia le esigenze personali che quelle aziendali, adattando focus e contenuti ai due differenti target, per migliorare e personalizzare il customer journey. Attraverso percorsi narrativi mirati, su Enilive.it sono approfonditi i temi che meglio raccontano i valori e l'impegno di Enilive, in particolare per la sostenibilità lungo tutta la filiera e la decarbonizzazione del settore dei trasporti, con l'obiettivo di raggiungere il Net Zero al 2050. Il tono della voce rispecchia la mission della nuova società: accogliente, chiaro, comprensibile, per comunicare le informazioni in maniera diretta e inclusiva.



ENILIVE.IT È STATO RIVOLUZIONATO SOTTO OGNI PUNTO DI VISTA: GRAFICO, DELL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTENUTI, DELLA FUNZIONALITÀ E DI UNA MAGGIORE ACCESSIBILITÀ PER RENDERE PIÙ FRUIBILI PRODOTTI E SERVIZI.



UN'UNICA VOCE, UN PERCORSO COLLETTIVO

La creazione di Enilive.it nasce dalla sfida di interpretare in tempo reale un settore in continua evoluzione. Il progetto, durato più di un anno, ha comportato un intenso percorso collettivo di approfondimento, elaborazione e creazione. Le persone dell'azienda sono state coinvolte a tutti i livelli e la complessità ha trovato una sintesi in momenti di confronto e ricerca, come le giornate dedicate a workshop co-creativi e co-design, con interviste agli stakeholder per raccogliere spunti e riflessioni utili a conoscere e analizzare le problematiche, gli obiettivi e le aspirazioni di tutte le linee di business. La strategia definita ha guidato un lavoro di gruppo fatto di ascolto, attività di benchmark e individuazione dei trend, culminato nella fase operativa e di sviluppo, che ha visto coinvolte anche due tra le maggiori realtà della comunicazione internazionale, M&C Saatchi e EY. Un lavoro che ha permesso di individuare la forma da dare al nuovo sito, coerente con il brand e capace di rispondere alle aspettative dei clienti. Ogni viaggio ha un punto di partenza: quello della mobilità del futuro inizia oggi su enilive.it.



MOBILITÀ

Eni Parking: il parcheggio senza attese

Cerca il parcheggio più vicino ed evita le code. Con Eni Parking paghi la sosta senza contanti, in modo facile e veloce. Scopri il servizio attivo 24/7.

[SCOPRI ENI PARKING →](#)



MOBILITÀ

Enjoy: il noleggio a portata di App

Con veicoli anche elettrici in 5 città, Enjoy è il tuo vehicle sharing per muoverti senza stress e negli Enjoy Point noleggi un'auto in tutta Italia senza code.

[SCOPRI ENJOY →](#)



MOBILITÀ

Buoni Enilive: la maniera smart di fare rifornimento

La nostra offerta dei buoni per la mobilità fornisce a privati e aziende soluzioni per effettuare rifornimento in maniera pratica e sicura.

[SCOPRI I BUONI ENILIVE →](#)



ENILIVE STATION

Eni Wash: l'autolavaggio veloce e conveniente

Il servizio di lavaggio automatico che usa prodotti innovativi e tecnologie all'avanguardia per prendersi cura della tua auto e ridartela come nuova.

[SCOPRI ENI WASH →](#)



ENILIVE STATION

Telepass nel tempo di un pieno

Ritiri e attivi il dispositivo mentre fai rifornimento ed entri in un mondo di vantaggi come pagare il pedaggio e accedere ai traghetti.

[SCOPRI DI PIÙ →](#)

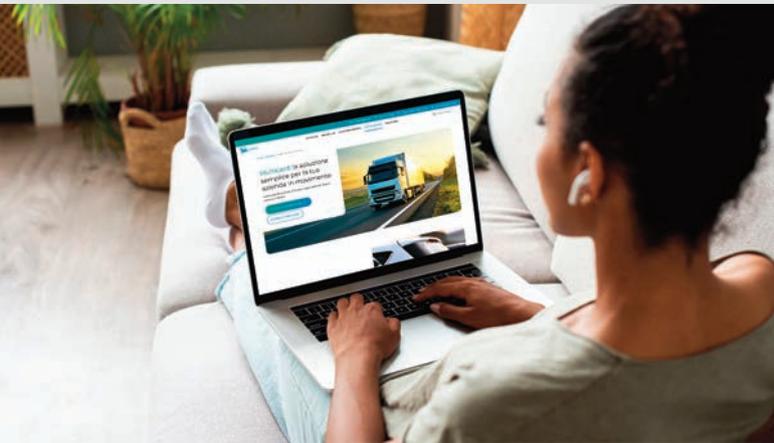


ENILIVE STATION

Scegli il rifornimento più adatto alle tue esigenze

La comodità del Più Servizio, il risparmio del Fai da te, la ricarica elettrica per la nuova mobilità: nelle Enilive Station trovi il rifornimento che fa per te.

[SCOPRI DI PIÙ →](#)



PROGETTAZIONE

Giornate di team work cross-funzionale e co-design, 20 ore di interviste, partecipazione di tutti i reparti tecnici e delle migliori agenzie creative per definire il design, l'architettura informativa e i contenuti.

DESIGN SYSTEM

Il DS, la spina dorsale del sito, è composto da un linguaggio visuale e linee guida pensate per rendere Enilive.it coerente con l'identità dell'azienda, adattabile a tutti i dispositivi e le piattaforme, per una maggiore fruibilità d'uso e una brand experience di alto livello.

CONTENT MANAGEMENT SYSTEM

Il CMS, il sistema di gestione dei contenuti, è nativamente integrato con le piattaforme business, questo consente di ridurre i tempi, facilita la gestione interna e rende il posizionamento online più efficace, grazie anche a componenti da utilizzare come le tessere di un puzzle.

STORYTELLING

Uno storytelling diversificato per aziende e privati, un racconto valoriale incentrato sui vantaggi per una maggiore personalizzazione dei contenuti e la creazione di esperienze di customer journey emozionali e coinvolgenti. Un Tone of Voice orientato al cliente, preciso ma accogliente e comprensibile.

IL PROGETTO DEL NUOVO ENILIVE.IT HA COINVOLTO TUTTE LE PERSONE DELL'AZIENDA DURANTE LE GIORNATE DEDICATE A WORKSHOP UTILI AD ANALIZZARE GLI OBIETTIVI E LE ASPIRAZIONI DELLE VARIE LINEE DI BUSINESS.



RISTORAZIONE
ALT Stazione del Gusto: da una collaborazione tra Accademia Niko Romito e Enilive

La creatività della scuola di Alta Formazione fondata dallo chef pluristellato incontra la mobilità di Enilive: ingredienti e tecniche di qualità alla portata di tutti.

[SCOPRI ALT STAZIONE DEL GUSTO →](#)



RISTORAZIONE
Eni Café: trasforma la tua sosta in un momento tutto da gustare

Con la nostra selezione di prodotti italiani vivi un momento di gusto e di relax e resti sempre connesso grazie al servizio Wi-Fi gratuito e veloce di Enilive.

[ENTRA ALL'ENI CAFÉ →](#)



RISTORAZIONE
Emporium: per la tua spesa last minute negli Eni Café

Il negozio di prossimità pensato per te che sei in movimento. Scegli tra i migliori prodotti alimentari e prendi al volo gli ingredienti per la cena o uno snack.

[ENTRA ALL'ENI CAFÉ →](#)

È partito ufficialmente il 20 febbraio il nuovo programma “Enilive Insieme” che prevede una serie di novità rispetto alla scorsa edizione. Una raccolta punti più articolata, voucher spendibili per i servizi core e no core, tanti partner prestigiosi e un catalogo premi sempre più ricco

TUTTI “INSIEME” PER LA NUOVA LOYALTY 2024

A CURA DELLA **REDAZIONE**

“ENILIVE INSIEME” è l'emblematico titolo che contrassegna il nuovo programma Loyalty rivolto ai clienti Enilive e partito ufficialmente lo scorso 20 di febbraio. Si tratta di un'evoluzione della precedente edizione che recepisce, nelle sue modalità di funzionamento, molti dei suggerimenti raccolti nel corso del workshop che si è tenuto presso il Centro Congressi dell'Hotel Shangri-La di Roma il 9 novembre 2023 e al quale hanno preso parte circa 20 gestori individuati tra i più performanti sulla rete.

CHI PUÒ REGISTRARSI

Al programma Loyalty 2024 possono aderire tutti i clienti Enilive, aventi un'età maggiore o uguale a 16 anni, che accettano il regolamento della stessa. All'accettazione del Regolamento, correlato al Contatto del Cliente, viene creato un record Member in Stato “Attivo”. Qualora i clienti Enilive siano anche clienti Enjoy accumuleranno dei punti anche da questo servizio così come potranno riscuotere voucher spendibili sempre su Enjoy. I nuovi clienti, quindi coloro che hanno effettuato l'iscrizione al programma per la prima volta dopo il suo avvio, a febbraio 2024, possono accettare il regolamento contestualmente all'iscrizione su Enilive o in una fase successiva. Dal momento dell'accettazione del Regolamento il Cliente partecipa al Programma e riceve 25 punti di Welcome Bonus. I clienti registrati precedentemente all'avvio della Loyalty 2024 possono accettare il regolamento a seguito dell'avvio della stessa. In seguito al-

l'aggiornamento della Checkbox per il fornito consenso alla ricezione delle notifiche il cliente, sia nuovo o registrato in precedenza alla partenza di questa nuova stagione di Loyalty, avvierà la propria partecipazione al programma ricevendo 25 punti di Welcome Bonus. Ai dipendenti Eni che si iscrivono al programma Loyalty e a quelli già iscritti che riconciliano con la mail aziendale, verrà riconosciuto uno specifico bonus a loro dedicato (corrispondente a 25 punti di welcome bonus + ulteriori 25 punti in caso di riconciliazione mail aziendale).

LA NUOVA CAMPAGNA

Il programma 2024, oltre a confermare l'attuale dinamica di Instant Win (estendendola a tutti i servizi Enilive: Eni Café, Emporium, Alt, Eni charge e Eni Parking), quindi la possibilità di vincita immediata rispetto al fatto che l'importo dell'acquisito o del rifornimento sia superiore o inferiore ai 30 euro, si avvale di un meccanismo di raccolta punti “qualificanti” che consente al cliente di scalare tre differenti Club di status crescenti e poter beneficiare dei vantaggi esclusivi collegati ad ognuno dei tre Club.

Il cliente, secondo il CLUB di appartenenza, ha a disposizione sia vantaggi core (ad es. 1 caffè al primo rifornimento al CLUB PREMIUM ecc.) sia numerosi vantaggi partner, che verranno aggiornati ogni 4 mesi (il cliente dal giorno 20 al giorno 19 del mese dopo potrà scegliere il vantaggio che più gli piace). Al termine

BRIOCHE E CAPPUCCIO. CON PUNTI A PARTE.

Con **enilive insieme**, i punti per il tuo prossimo premio sono ovunque, anche dentro l'Eni Café.

 Scarica l'App e partecipa al programma fedeltà.

Consulta condizioni di partecipazione, montepremi e regolamenti dell'iniziativa su enilive.it e per ulteriori informazioni rivolgiti al gestore.

RICARICHI L'AUTO. E IL TUO PROSSIMO PREMIO.

Con **enilive insieme**, i punti per il tuo prossimo premio sono ovunque, anche alla prossima **colonnina di ricarica**.

 Scarica l'App e partecipa al programma fedeltà.

Consulta condizioni di partecipazione, montepremi e regolamenti dell'iniziativa su enilive.it e per ulteriori informazioni rivolgiti al gestore.



dei primi 12 mesi il cliente mantiene il CLUB raggiunto ma perde tutti i punti accumulati.

LA RACCOLTA DEI PUNTI

I clienti, attraverso i loro rifornimenti, atti di acquisto dei servizi Enilive (Eni Café, Emporium, Alt, Eni Charge, Eni Parking ed Enjoy) e/o acceleratori accumuleranno punti Live che gli permetteranno di scalare i 3 CLUB a disposizione (CLUB START, CLUB PREMIUM e CLUB ELITE) e di accedere a vantaggi differenziati e di valore via via crescente.

Nello specifico, si otterrà un punto per ogni euro di rifornimento Iperself o due punti per ogni euro destinato ai rifornimenti effettuati al Servito, per ogni euro di ricariche elettriche o acquisti presso Eni Café, Emporium o ristoranti ALT. Proseguendo, saranno tre i punti guadagnati per ogni euro speso per un rifornimento di HVolution o per un noleggio Enjoy fiat 500 e ben sei i punti nel caso di un noleggio Enjoy XEV YOYO. La raccolta punti potrà subire delle vere e proprie "accelerazioni" grazie a particolari azioni o avvenimenti, come

la selezione e la valutazione del punto vendita preferito attraverso la mappa contenuta all'interno della app Enilive o in occasione del proprio compleanno. Inoltre, a rimpinguare il bottino di punti potrà contribuire la sottoscrizione di un contratto o l'acquisto di extracommodity Plenitude.

MECCANICA OPERAZIONE A PREMI

I clienti, iscrivendosi al nuovo programma "Enilive insieme", potranno partecipare sia al nuovo Concorso sia all'operazione a premi (novità so-

stanziale rispetto al precedente Concorso).

I clienti, attraverso i loro rifornimenti, atti di acquisto dei servizi Enilive (Eni Café, Emporium, Alt, Eni Charge, Eni Parking e Enjoy) e/o acceleratori, accumuleranno punti Live che gli permetteranno di scalare i 3 CLUB a disposizione (CLUB START, CLUB PREMIUM e CLUB ELITE) e di accedere a vantaggi differenziati e di valore via via crescente in base al CLUB di appartenenza.

IL PROGRAMMA 2024, OLTRE A CONFERMARE L'ATTUALE DINAMICA DI INSTANT WIN, QUINDI LA POSSIBILITÀ DI VINCITA IMMEDIATA, SI AVVALE DI UN MECCANISMO DI RACCOLTA PUNTI "QUALIFICANTI" CHE CONSENTE AL CLIENTE DI SCALARE TRE DIFFERENTI CLUB E BENEFICIARE DEI VANTAGGI COLLEGATI AD OGNUNO DI LORO.

MACCHINA CONDIVISA. PUNTI TUTTI PER TE.

Con **enilive** insieme, i punti per il tuo prossimo premio sono ovunque, anche dentro l'Enjoy.



Scarica l'App e partecipa al programma fedeltà.

Consulta condizioni di partecipazione, montepremi e regolamenti dell'iniziativa su enilive.it e per ulteriori informazioni rivolgiti al gestore.

LOYALTY 2024

I TRE CLUB DI RACCOLTA PUNTI E I VANTAGGI CORRELATI

	CLUB START Da 0 a 1.499 punti Live	CLUB PREMIUM Da 1.500 a 2.999 punti Live	CLUB LIFE Oltre 3.000 punti Live
Vantaggi core		<ul style="list-style-type: none"> 1 caffè al mese al primo rifornimento 10% di sconto su spenditori su Servizi Eni (Eni Café/Emporium, ALT e Enjoy) 	<ul style="list-style-type: none"> 0,30% di sconto al P.I.V. Scritto pagato in App 20% di sconto su spenditori su Servizi Eni (Eni Café/Emporium, ALT e Enjoy)
Vantaggi partner			

I PREMI DEL SISTEMA INSTANT WIN

	CLUB Da 0 a 1.499 pt. Live	Da 1.500 a 2.999 pt. Live	Oltre i 3.000 pt. Live
Premi core			
Premi no core			

Ad esempio, ogni mese potranno scegliere un vantaggio/premio partner a scelta tra i 4 disponibili (ogni 4 mesi i partner selezionati e i relativi vantaggi/premi varieranno).

Il cliente che raggiunge il CLUB PREMIUM potrà accumulare fino al 10% di cashback sugli acquisti presso gli Eni Café, Emporium, store ALT e sui noleggi Enjoy. Raggiunta la soglia minima di 5€ potrà convertirlo in un voucher da spendere per i suoi acquisti presso gli Eni Café, Emporium, ALT abilitati o per i suoi noleggi Enjoy. In più ogni mese al primo rifornimento il cliente riceverà un caffè in omaggio.

FAI IL PIENO. DI PUNTI.

Con **enilive insieme**,
i punti per il tuo prossimo
premio sono ovunque,
anche nel **carburante**.



Scarica l'App e partecipa
al programma fedeltà.

Consulta condizioni di partecipazione, montepremi e regolamenti dell'iniziativa
su enilive.it e per ulteriori informazioni rivolgiti al gestore.

PER LA SPESA PRENDI UN SACCO. DI PUNTI.

Con **enilive insieme**,
i punti per il tuo prossimo
premio sono ovunque,
anche nell'**Eni Café Emporium**.



Scarica l'App e partecipa
al programma fedeltà.

Consulta condizioni di partecipazione, montepremi e regolamenti dell'iniziativa
su enilive.it e per ulteriori informazioni rivolgiti al gestore.

Per il cliente del CLUB ELITE il cashback sugli acquisti agli Eni Café, Emporium, Enjoy e ALT aumenta al 20% e, in più, può accumulare 0,10€/lt di cashback sui rifornimenti effettuati in modalità servito e pagati in App. Raggiunta la soglia minima di 5€ potrà convertirlo in un voucher carburante.

Inoltre, con i punti accumulati i clienti possono "acquistare" premi a catalogo in base alla soglia punti Live raggiunta.

Il cliente oltre ai punti Live qualificanti accumulerà, a fronte di tutti i suoi acquisti, nella stessa misura, anche punti Live spendibili fino ad

un max di 10.000 punti Live.

La meccanica del Concorso Instant win non è cambiata quindi il cliente a fronte di un rifornimento di almeno 5€ e/o un acquisto sui servizi Enilive (Eni Café, Emporium, Alt, Eni Charge, Eni Parking) riceverà 1 giocata/possibilità di vincere uno dei premi in palio (sia fisici che digitali). Per acquisti superiori ai 30€ le possibilità raddoppiano.

Grande novità è la differenziazione dei premi in base al CLUB di appartenenza questo significa che man mano che il cliente sale di CLUB i premi aumentano di valore.

L'APP ENILIVE SEMPRE PIÙ EUROPEA

Accelera il progetto di rendere disponibile la nuova applicazione anche per tutte le consociate Enilive del vecchio continente. Ampia la gamma di servizi offerti ai clienti, dallo station finder alla campagna loyalty, dal refueling all'individuazione e al pagamento delle ricariche elettriche

ASSUME CONTORNI SEMPRE PIÙ TANGIBILI il progetto, avviato nel 2022, di estendere la disponibilità dell'app Enilive anche ai clienti europei. Un passaggio fondamentale che vedrà protagoniste tutte le consociate del vecchio continente, da Eni Deutschland a Eni Austria fino a Eni Suisse, Eni France ed Eni Iberia. Per ridurre i tempi di progetto si è deciso di creare una versione "europea" parallela dell'app per Germania, Austria, Svizzera, Francia e Spagna che solo successivamente verrà unificata all'attuale versione "italiana" di Enilive. L'app Enilive "Europa" consentirà alle consociate di offrire ai propri clienti molti importanti servizi, a partire dallo Station Finder, ovvero la mappa delle stazioni e dei servizi presenti nel Paese, per passare alla campagna loyalty che prevede la raccolta di punti ad ogni erogazione da utilizzare per accedere alle promozioni Oil e NonOil. La app consentirà anche il pagamento del carburante, la prenotazione e il pagamento delle ricariche elettriche e, una volta presenti sul territorio dei vari Paesi, di ordinare presso i nuovi ristoranti del format ALT Stazione del Gusto.

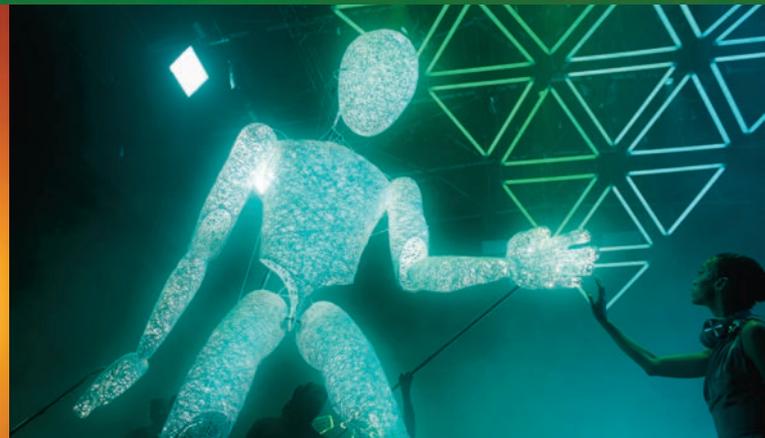
IN GERMANIA IL PRIMO GO LIVE

Eni Deutschland è stata la prima consociata che, a partire dal giugno 2023, ha adottato l'app per offrire ai propri clienti il programma loyalty appositamente ideato e sviluppato da un team nazionale. Il bilancio dell'esperienza, calcolato a febbraio 2024, evidenzia una performance di assoluto rilievo: 150mila clienti registrati e il 65% di redemption rate Coupons. Sempre per la Germania, la roadmap di sviluppo della app prevede l'abilitazione del servizio di refueling per il pagamento del carburante tramite Multicard o carta di credito, così da rendere la sosta più digitale. Contestualmente, anche Eni Austria, Eni Suisse, Eni Iberia ed Eni France stanno lavorando per portare, nel prossimo futuro sulla loro rete, la stessa l'app Enilive Europa con il servizio di loyalty e abilitare, per chi lo richiederà, il servizio di ricarica elettrica con pagamento Multicard.



L'ENERGIA SI TRASFORMA E ASSUME FORME DIVERSE, COME SOTTOLINEA LA NUOVA CAMPAGNA ENI, ENILIVE E PLENITUDE TRASMessa NEL CORSO DEL FESTIVAL DI SANREMO. LO DIMOSTRA ANCHE IL PRIMO VIOLINO DELL'ORCHESTRA DEL TEATRO ALLA SCALA DI MILANO, LAURA MARZADORI, TRA GLI ARTISTI PROTAGONISTI DEGLI SPOT.





La società di Eni che guida il percorso di trasformazione del mondo della mobilità cambia nome e logo e sbarca su tutti i media con una campagna pubblicitaria, all'insegna della vivacità e del movimento, che ne descrive identità, obiettivi e tutta l'energia per raggiungere ambiziosi obiettivi di sostenibilità. Culmine della campagna la presenza elegante e artistica nel corso dell'ultima edizione del Festival di Sanremo

A CURA DELLA **REDAZIONE**

CON ENILIVE

GUARDA
IL VIDEO



TIM KRIEGLER

L'INIZIO DEL 2024 HA COINCISO con un cambio radicale per Eni Sustainable Mobility che il 15 gennaio ha cambiato denominazione sociale, diventando ufficialmente Enilive S.p.A. Una realtà dinamica, che incarna una visione di mobilità sostenibile e che intende offrire concretezza a questo principio con un grande progetto di trasformazione dell'intera rete di stazioni di servizio. Il cambio di nome e abito grafico è stato accompagnato da una capillare campagna pubblicitaria mirata a spiegare effettivamente identità e mission della società. La pianificazione, che ha visto un picco di presenza a febbraio scorso grazie alla sponsorizzazione della 74ma edizione del Festival di Sanremo, proseguirà per tutto l'anno.

**"ENILIVE, LA MOBILITÀ VIVA", UN LANCI
A TUTTA ENERGIA**

Prima di essere illustrato al grande pubblico, il progetto di rivoluzione del brand Enilive è stato

presentato a gestori e partner commerciali attraverso una serie di convention che si sono svolte in tutta Italia. Nel corso degli appuntamenti sono state approfondite le tappe del percorso di trasformazione che la società sta realizzando, in un momento di complessiva transizione del settore della distribuzione di carburanti, per garantire un futuro di successo a tutta la rete. Un cambio di immagine che si allinea alla fase di evoluzione delle oltre 5.000 Enilive Station (in Europa) che si apprestano a diventare mobility hub dove trovare, oltre ai nuovi vettori energetici, un numero crescente di servizi in grado di soddisfare le più moderne e sostenibili esigenze di mobilità. A sostenere l'efficacia di questo cambiamento, e la visibilità del nuovo brand, è intervenuta una campagna di lancio declinata attraverso un bouquet di canali media, dalla stampa alla televisione. Una pianificazione ambiziosa come si addice a un brand che vuole ribadire la sua leadership nel

GUARDA
IL VIDEO



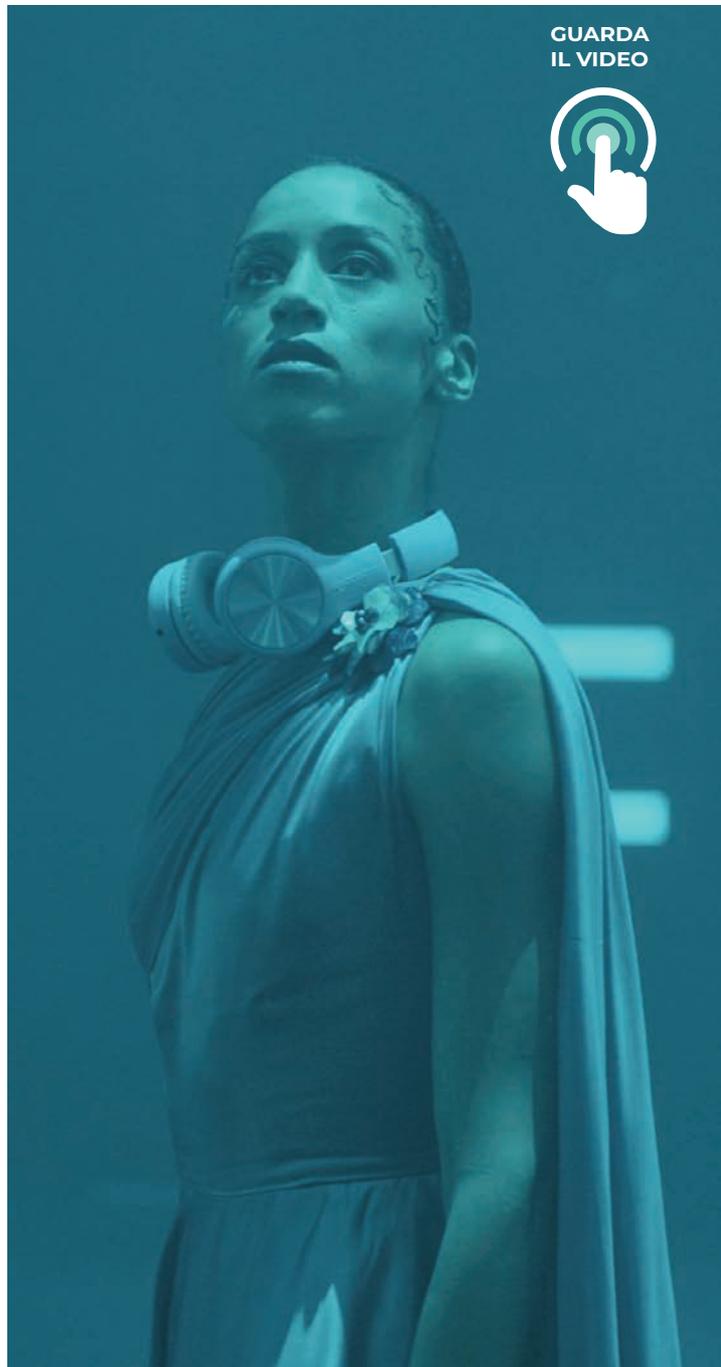
23



TANTI GLI ARTISTI CHE HANNO PRESTATO I PROPRI VIRTUOSISMI NEL CORSO DEGLI SPOT CHE HANNO ANIMATO IL PALCO DI SANREMO, TRA LORO, LA CANTAUTRICE MALIKA AYANE, ULIK ROBOTIC E J. WILLI, IL PRIMO VIOLINO DELLA SCALA, LAURA MARZADORI E L'ACROBATA TIM KRIEGLER.

guidare il cambiamento nell'ambito di un mercato che necessita di un profondo cambio di passo. Lo spot TV che da dicembre va on air sulle principali emittenti televisive nazionali fa leva sull'effetto coinvolgente di una musica di grande successo che cattura l'attenzione e rende gli spettatori protagonisti della narrazione. Un cast d'eccezione e una direzione artistica di caratura internazionale hanno fatto il resto. A capo del team produttivo un regista di fama mondiale come Philippe Andre, mentre a interpretare plasticamente il concetto di "Let's move differently" è stata chiamata la straordinaria Alanna Archibald, modella, ballerina

GUARDA
IL VIDEO



SCENARI ENILIVE

live



ARTE, MOVIMENTO, DINAMICITÀ, COLORE E TANTA MUSICA COINVOLGENTE NELLA NUOVA CAMPAGNA CHE HA VISTO PROTAGONISTI, PER LA PRIMA VOLTA INSIEME, ENI, ENILIVE E PLENITUDE, RACCONDATE DALLA SAPIENTE NARRAZIONE DELLA BRAVISSIMA VIRGINIA RAFFAELE.

e influencer americana, forte di un seguito social da record e la cui bravura è nota a livello globale.

NUOVE SOLUZIONI CHE METTONO IL MONDO IN MOVIMENTO

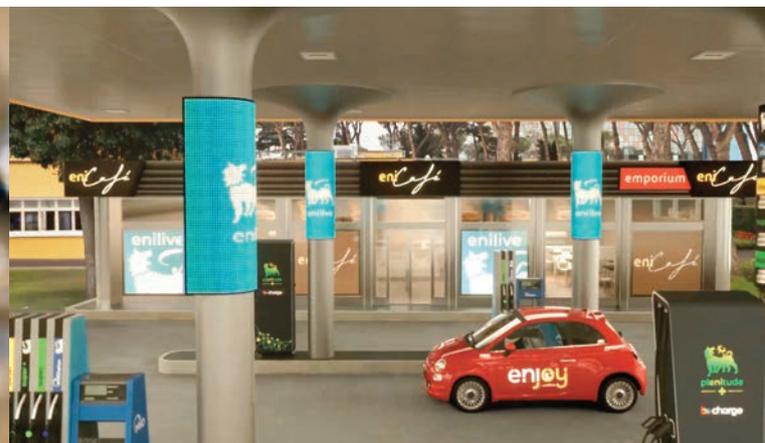
Da fine gennaio un nuovo capitolo di questa storia è stato scritto con l'avvio della campagna televisiva che ha visto protagonisti, per la prima volta insieme, Eni, Enilive e Plenitude. Narratrice di questa campagna è stata Virginia Raffaele, la bella e amatissima attrice italiana campionessa di ascolti in TV. Sapientemente diretta dal regista Matteo Bonifazio, Raffaele si muove disinvoltamente nell'universo Eni descrivendo come il mondo delle energie stia modificando la sua fisionomia e come Enilive e Plenitude siano protagonisti di questa trasformazione grazie ad una gamma di nuovi servizi pensati per rispondere efficacemente alla pressante richiesta di sostenibilità. Si va, quindi, dall'HVO alle colonnine di ricarica elettrica, dal car sharing Enjoy agli Eni Café. Un ritmo incalzante, tanto colore e corpi in movimento caratterizzano i due spot TV della campagna; nel primo Virginia Raffaele, a bordo di un'auto Enjoy, si ferma per una sosta ristoratrice in un Eni Café e poi, accompagnandosi con una batteria, descrive la forza della proposta della famiglia Eni. Nel secondo video un'allegria banda di graphic designer irrompe a bordo delle auto Enjoy in una sala







IL MONDO DELLE ENERGIE STA MODIFICANDO LA SUA FISIONOMIA E QUESTA TRASFORMAZIONE PASSA ANCHE ATTRAVERSO LA GAMMA DI NUOVI SERVIZI PENSATI PER RISPONDERE EFFICACEMENTE ALL'URGENTE RICHIESTA DI SOSTENIBILITÀ. DALL'HVO ALLE COLONNINE DI RICARICA ELETTRICA, DAL CAR SHARING ENJOY AGLI ENI CAFÉ.



prove per cimentarsi nella realizzazione di un'opera che diviene lo spunto per una coreografia che vede al centro sempre Raffaele.

A SANREMO VA IN SCENA LO SPETTACOLO DELL'ENERGIA

In un'atmosfera quasi sospesa, dove l'energia sprigiona dal vigore creativo di differenti artisti, è stata ancora Virginia Raffaele la "guida" tra le nuove soluzioni proposte da Enilive e Plenitude nel corso dei filmati realizzati in occasione della partecipazione di Eni al Festival. Le suggestioni di arte, musica, funambolismo e movimento si mischiano negli spot da cui emerge il ruolo generativo dell'energia, nelle sue varie forme, e che riportano alle proposte di Eni. Il progetto artistico è nato mettendo insieme diverse professionalità per dare vita ad uno show unico nel suo genere con la partecipazione di tanti talenti: la cantautrice Malika Ayane con gli artisti Ulik Robotic e J. Willi; il primo violino dell'orchestra del Teatro alla Scala di Milano, Laura Marzadori con l'acrobata Tim Kriegler; la vincitrice dell'ultima edizione di X Factor, Sarafine con il gruppo di pattinaggio artistico Déjà vu - Roll Club; Alanna Archibald con il pupazzo di luce animato DUNDU e infine, il calligrafo di fama mondiale Luca Barcellona. Prestigiose professionalità, un format vincente e una creatività efficace che hanno enfatizzato una trasformazione importante. Ed è solo l'inizio di un'avventura senza precedenti.

ENILIVE SBARCA NELLA SERIE A DI CALCIO

La società di Eni dedicata ai prodotti e ai servizi per la mobilità, sarà Title sponsor della Serie A dal campionato 2024/25, per tre stagioni. Giovanni Maffei, Head of Commercial and Marketing Enilive: “Accompagneremo lo sport più popolare del nostro Paese con la volontà di essere vicini a tutte le persone”

IL CALCIO, SINONIMO DI ITALIANITÀ e di passione, ha trovato in Enilive un interlocutore energico e appassionato. È con queste premesse che, a partire dalla stagione 2024-2025, la società di Eni dedicata ai prodotti e ai servizi per la mobilità, diventerà ufficialmente Title sponsor del massimo campionato nazionale, quello della Lega di Serie A. Nell'ambito dell'accordo sottoscritto, Enilive offrirà il proprio contributo alla Serie A per fronteggiare la sfida di costruire un calcio sostenibile, attraverso l'introduzione di soluzioni ecocompatibili come, ad esempio, l'adozione del biocarburante HVOlution per la movimentazione dei camion



bilici e dei generatori che curano la produzione televisiva delle 380 partite che si disputano lungo tutta la penisola. Enilive ha da subito manifestato tutto il proprio entusiasmo per un'iniziativa che si preannuncia carica di significato e capace di raggiungere un pubblico molto vasto che non annovera solo i tantissimi appassionati di sport ma anche tutti coloro che si rispecchiano in uno stile di vita sano, fatto di dinamicità e attività all'aria aperta. Un accordo che offre una serie di vantaggi, come, ad esempio, la possibilità di mettere in palio, attraverso iniziative promozionali e concorsi, oltre 10.000 biglietti VIP con ospitalità

per le partite, migliaia di palloni, maglie e merchandising delle squadre di calcio. Un montepremi senza precedenti di cui potranno beneficiare solo i clienti Enilive più fedeli.

PARLARE A MILIONI DI ITALIANI ATTRAVERSO LO SPORT

“È un orgoglio e un onore per noi approdare al mondo dello sport attraverso una porta tanto prestigiosa quanto popolare come quella della serie A di calcio – ha sottolineato Giovanni Maffei, Head of Commercial and Marketing Enilive – assecondando un nostro talento naturale, ovvero

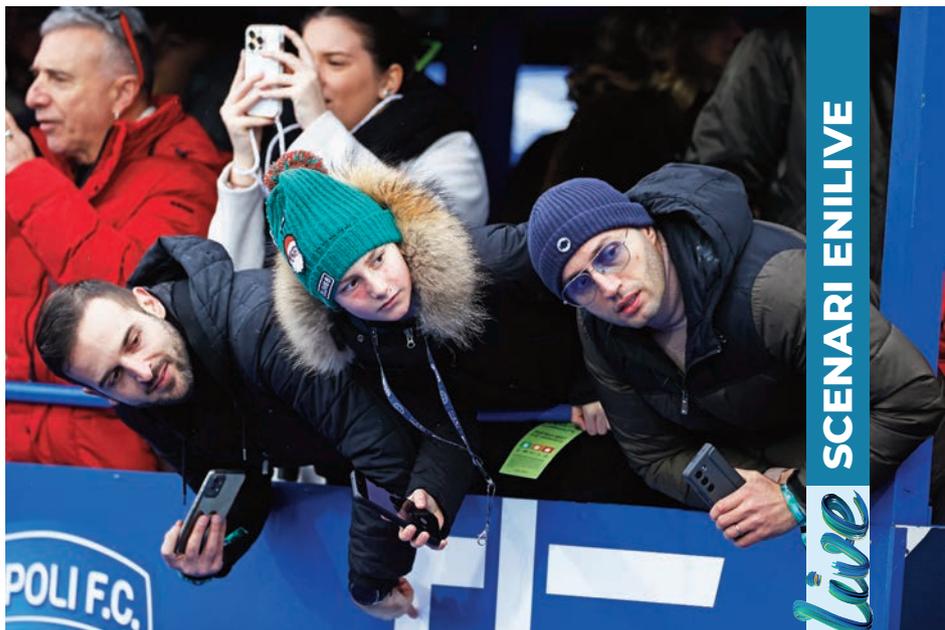
DALLA STAGIONE 2024-2025 ENILIVE OFFRIRÀ ALLA SERIE A IL PROPRIO CONTRIBUTO PER RENDERE IL CALCIO UNO SPORT PIÙ SOSTENIBILE ATTRAVERSO L'INTRODUZIONE DI SOLUZIONI ECOCOMPATIBILI COME L'ADOZIONE DEL BIOCARBURANTE HVOLUTION PER LA MOVIMENTAZIONE DEI MEZZI DESTINATI ALLE RIPRESE TV.

quello di stare al fianco degli italiani quotidianamente, e condividendo con loro, in questo caso, anche una delle passioni principali, come quella per il gioco del calcio ai massimi livelli". In ordine ai livelli di visibilità dell'iniziativa, va sottolineato che Enilive sarà presente in pubblicità settimanale per tutta la stagione calcistica, pianificazione che permetterà all'azienda di illustrare tutta la propria offerta, raggiungendo più di 30 milioni di appassionati attraverso sigle, grafiche televisive, canali digitali e social, oltre al fantacalcio. Una presenza costante che non solo trasformerà i contatti generati in opportunità significative di crescita commerciale, ma rafforzerà anche il legame emotivo con il brand. Gli italiani saranno attratti verso le Enilive Station non solo per la qualità dei servizi offerti, ma anche per l'atmosfera accogliente e familiare che vi troveranno, simile a quella che si respira quando si fa visita a un caro amico. Questa connessione profonda con il marchio Enilive porterà ad un aumento della fidelizzazione dei clienti, poiché sceglieranno più consapevolmente le Enilive Station per soddisfare le loro esigenze di mobilità.

La predilezione per lo sport rappresenta un filo conduttore prezioso per Eni e le sue società. Ricordiamo infatti che Eni è Top Partner delle Nazionali italiane di calcio; è stato, infatti, recentemente rinnovato l'accordo di partnership con la FIGC (Federazione Italiana Giuoco Calcio) che legherà la società alle compagini Azzurre fino al 2026, sostenendo le loro ambizioni sportive, le loro speranze e i loro sogni nel corso dei prossimi e importanti appuntamenti sportivi internazionali. Inoltre, Eni ha di recente annunciato di aver firmato un importante accordo di partnership per i Giochi Olimpici e Paralimpici invernali di Cortina 2026, dimostrando il suo impegno nel supportare grandi eventi sportivi a livello nazionale e internazionale.

[G.S.]





live SCENARI ENILIVE



ACCADEMIA
NIKO ROMITO



COLAZIONE
PRANZO

ALT

MERENDA
CENA

COLAZIONE
PRANZO
MERENDA
CENA
A SPORTO

POLLO FRITTO
GELATO
BOMBE CALDE
PANE E FOCACCE
DOLCI
BISCOTTI



ALT STAZIONE DEL GUSTO, NUOVA APERTURA A OSTIA

DI GIANCARLO STROCCHIA



Si tratta della seconda apertura romana, dopo quella di Viale America all'Eur, del format ideato dallo chef Niko Romito e che Enilive ha sposato per offrire un'offerta gastronomica veloce e di qualità all'interno delle Enilive Station

ALT FA TAPPA A OSTIA. Il quartiere di Roma che si affaccia sul mare, meta di migliaia di romani e turisti soprattutto nei mesi estivi, ma non solo, ospita dal 9 febbraio il secondo store romano del progetto ALT Stazione del Gusto dopo l'apertura, avvenuta nel settembre del 2023, di ALT in Viale America, nel quartiere Eur della capitale, in prossimità della storica sede Eni. Il nuovo ALT fa parte a pieno titolo del più ampio e innovativo progetto di costante miglioramento dell'offerta della rete delle 4.000 Enilive Station con l'obiettivo di proporre una vasta gamma di prodotti e servizi sempre più decarbonizzati, a supporto delle persone





L'AMPIO SPAZIO DEL RISTORANTE DI OSTIA, CHE OFFRE ANCHE UN SERVIZIO DI ASPORTO, CONIUGA, SECONDO IL LAYOUT GIÀ SPERIMENTATO NELLA SEDE DELL'EUR, LE CARATTERISTICHE DI UN BAR, DI UN LOCALE DOVE GUSTARE I PIATTI COMODAMENTE SEDUTI E DI UNA MODERNA TAVOLA CALDA CON CUCINA.

in movimento. Il nuovo locale aperto a Piazzale della Posta, a pochi passi dal Lungomare, è sapientemente inserito all'interno di una delle quasi 100 aree di servizio pensate e realizzate tra gli anni '50 e gli anni '60 dall'architetto Mario Baccocchi che, proprio in quegli stessi anni, sottolineava che questi spazi "sono tutti caratterizzati da una gradevole linea comune che li distingue, anche a distanza, dalle stazioni di servizio delle altre società distributrici". Entrare nel nuovo ALT significa immergersi in un'esperienza gastronomica all'insegna della eccellenza firmata dallo chef Niko Romito che, grazie al contributo della sua Accademia, ha elaborato un'offerta "all day dining" unica nel suo genere valida dalla colazione alla cena, con piatti pop ripensati per una fruizione veloce e realizzati con ingredienti di qualità, utilizzati con rigore tecnico e standard elevati. Una cucina in grado di coniugare tradizione e originalità, rivolta a tutti e servita in un ambiente ac-





ALT REGALA UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA ALL'INSEGNA DELLA ECCELLENZA FIRMATA DALLO CHEF NIKO ROMITO CHE HA ELABORATO UN'OFFERTA "ALL DAY DINING" UNICA NEL SUO GENERE, CON PIATTI POP RIPENSATI PER UNA FRUIZIONE VELOCE E REALIZZATI CON INGREDIENTI DI QUALITÀ.





NELLA PAGINA ACCANTO, IN ALTO, UN MOMENTO DEL TAGLIO DEL NASTRO. A SINISTRA GIOVANNI MAFFEI, HEAD OF COMMERCIAL AND MARKETING ENILIVE, A SEGUIRE CLAUDIO GRANATA, DIRETTORE HUMAN CAPITAL & PROCUREMENT COORDINATION ENI, A DESTRA LO CHEF NIKO ROMITO.

cogliente e informale. “Con il progetto ALT Stazione del Gusto – ha sottolineato Giovanni Maffei, Head of Commercial and Marketing Enilive – stiamo rivoluzionando il settore della distribuzione dei carburanti in Italia. Lo chef Niko Romito, che ci accompagna in questa entusiasmante avventura, ha trovato in Enilive il partner ideale per lo sviluppo di un format che sta facendo scuola non solo nel nostro comparto e che racchiude valori comuni a entrambe le realtà imprenditoriali: l’innovazione continua, le persone al centro e l’attenzione al benessere individuale”. L’ampio e confortevole spazio del ristorante di Ostia, che offre anche un servizio di asporto, coniuga, secondo il layout già positivamente sperimentato nella sede dell’Eur, le caratteristiche di un bar, di un locale dove gustare i piatti comodamente seduti e di una moderna tavola calda con cucina, ideale quindi per concedersi una piacevole pausa dalla routine quotidiana in qualsiasi momento della giornata.





“ALT nasce dall’esigenza di creare un luogo accessibile a tutti – ha spiegato Niko Romito – in grado di dialogare con un pubblico eterogeneo attraverso un’offerta gastronomica semplice e veloce ma di qualità, replicabile su vasta scala. Una progettualità valorizzata dal ruolo dell’Accademia, e dei suoi percorsi di formazione, che danno la possibilità a tanti giovani di crescere nell’arte culinaria secondo schemi che coniugano tradizione e innovazione. Inoltre, ALT Stazione del Gusto fornisce l’opportunità di intraprendere un percorso imprenditoriale, secondo la formula del franchising, aperto a tutti coloro che vogliono scommettere su marchi consolidati e una vision lungimirante”. Il tema dell’imprenditorialità è stato ripreso anche nel breve intervento svolto da Claudio Granata, Director Human Capital & Procurement Coordination di Eni, in occasione dell’inaugurazione del nuovo punto ALT di Ostia. “Dietro ogni risultato concreto e visibile come nel caso di ALT – ha ribadito Granata – c’è la tenacia e la competenza di tanti manager che hanno infuso passione e determinazione nel perseguimento di un obiettivo impegnativo di cui oggi raccogliamo i primi ed entusiasmanti frutti”.

1

Il progetto di Mario Bacciocchi e il lancio della stazione di servizio standardizzata Agip. Una storia che inizia a metà degli anni '50 e che vive ancora oggi



LA NASCITA DELLE STAZIONI DI SERVIZIO

A CURA DELL'ARCHIVIO STORICO ENI

ENRICO MATTEI A METÀ DEGLI ANNI '50 porta le prime stazioni di servizio in Italia. Il progetto delle nuove stazioni viene affidato all'architetto Mario Bacciocchi con l'indicazione di progettare una linea architettonica innovativa e originale. Il semplice rifornimento di carburante si trasforma in un'esperienza unica, all'interno di uno spazio moderno fornito di tutti i comfort. L'elemento distintivo che caratterizza la stazione di servizio di Bacciocchi – poi conosciuta come la “Bacciocchina” – è la sua pensilina realizzata con pezzo unico di cemento

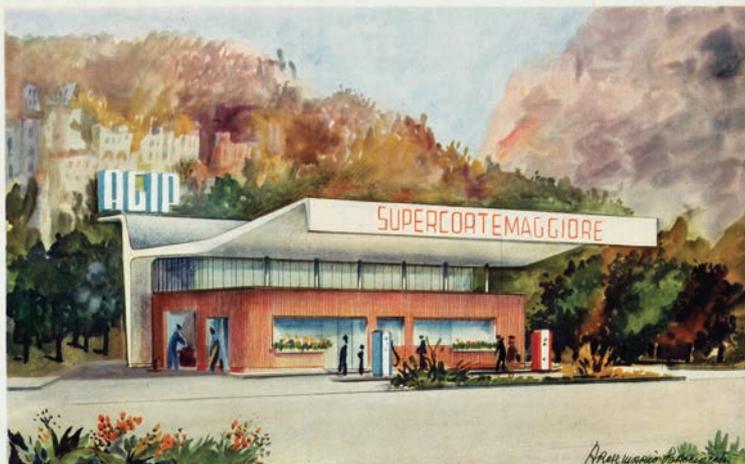
armato, che si getta in avanti senza colonnine d'appoggio e che sovrasta l'area dedicata al rifornimento e la rende ben visibile e riconoscibile, diventando presto un “marchio architettonico”. Bacciocchi disegna 13 versioni dello stesso modello, passando dal semplice chiosco urbano con la sola pensilina a varie dimensioni più grandi tutte caratterizzate da una linea comune che parlano la stessa lingua, dalle linee nette e decise dell'area di rifornimento, ai bar e ai ristoranti.

2



PROG. XIII - STAZIONE DI SERVIZIO GRANDE

3



PROG. XII - STAZIONE DI SERVIZIO MEDIA

4



PROG. VIII - STAZIONE DI RIFORNIMENTO PICCOLA

LE BACCIOCCHINE

5



1. STAZIONE DI SERVIZIO AGIP, FORLÌ CAMPO SPORTIVO 1954.

ALCUNI DEI TIPI DI IMPIANTI ILLUSTRATI IN QUESTI DISEGNI ORIGINALI SI DIFFERENZIANO PER LE DIVERSE DIMENSIONI IN RELAZIONE ALL'IMPORTANZA DELLE PRESTAZIONI E ALL'AREA DISPONIBILE.

DISEGNI ORIGINALI DELLE BACCIOCCHINE:

- 2. STAZIONE DI SERVIZIO GRANDE.
- 3. STAZIONE DI SERVIZIO MEDIA.
- 4. STAZIONE DI RIFORNIMENTO PICCOLA.
- 5. CHIOSCO MEDIO SENZA PENSILINA.
- 6. STAZIONE DI SERVIZIO AGIP, BARLETTA 1954.

6



UNA RETE PROIETTATA AL FUTURO

DI LUIGIA IERACE



Prende sempre più forma la grande intuizione di Enrico Mattei di prolungare la rete italiana di distribuzione Agip-Eni, lungo strade e autostrade d'Europa.

Dal 1968, Enilive France Sarl è una realtà consolidata che punta a espandere e migliorare la rete delle sue Stazioni di servizio

SULLE STRADE D'EUROPA, partendo dall'Italia verso la Svizzera, l'Austria e la Germania per arrivare poi in Francia nel 1968. Prese forma, in meno di un decennio, dal 1959, la grande intuizione di Enrico Mattei di prolungare Oltralpe la rete nazionale di distribuzione Agip-Eni, lungo strade e autostrade d'Europa. Quella che sembrava la sfida di un visionario, oggi è una realtà consolidata anche in Francia.

Enilive France Sarl, una controllata al 100% di Enilive S.p.A., è una delle principali società energetiche in Francia, focalizzata nella gestione di stazioni di servizio nonché nella distribuzione di

ENILIVE FRANCE È PRESENTE SULLA RETE ORDINARIA SOPRATTUTTO NEL SUD-EST DELLA FRANCIA. NEL MERCATO AUTOSTRADALE DETIENE 40 STAZIONI DI SERVIZIO, IL 10% DEL TOTALE IN FRANCIA E IL 4% DI QUOTA DI MERCATO.



ENILIVE FRANCE

Enilive France Sarl è la filiale francese del gruppo Eni dal 1968 e ha sede a Lione. Gestisce una rete di 157 punti vendita dislocati sull'intero territorio nazionale e vende un'ampia gamma di prodotti e servizi dedicati ai professionisti, sia clienti finali sia distributori: carburanti, lubrificanti, bitume e carte carburante Multicard Routex. Per il business dei lubrificanti, opera nel settore autotrazione, industria e oli da processo.

I NUMERI

STAZIONI DI SERVIZIO

157 unità

EROGATO MEDIO

2 milioni di litri

VENDITE WHOLESALE

317 migliaia di tonnellate

VENDITE RETE

247 migliaia di tonnellate

QUOTA MERCATO RETE

0,85%

carburanti, bitume e prodotti lubrificanti. Gestisce 157 stazioni di servizio e può fornire molteplici soluzioni di lubrificazione, qualunque siano le specifiche dell'utente (automobili, motocicli, veicoli pesanti, agricoltura, industria).

UNO SGUARDO AL PASSATO

La Società Agip France nasce nel 1968, proprio nel mese passato alla storia come il "maggio francese" quando, anche in Francia, montava la protesta studentesca. Era il 3 maggio 1968 quando tra incidenti di piazza, auto incendiate e vigili del fuoco in azione, agenti di polizia in assetto anti-

sommossa caricarono gli studenti universitari che avevano occupato la Sorbona, la storica università di Parigi. Anche il filosofo Jean-Paul Sartre e la compagna, la scrittrice Simone de Beauvoir, che parteciparono alla manifestazione di protesta studentesca, distribuendo giornali e volantini, furono arrestati.

Pagine di storia raccontate nei giornali dell'epoca mentre l'Agip del disegno Matteiano arrivava in Francia dando vita a una rete di distribuzione, naturale prosecuzione di quella dell'Agip in Italia. Dopo Austria, Svizzera e Germania, con Agip France si completava così la presenza del Cane a

sei zampe nei paesi confinanti con l'Italia. Un percorso facilitato dalla forte esperienza e conoscenza dei mercati europei in cui Agip Italia era entrata circa 8 anni prima, nel 1959.

Il primo accordo riguardava la vendita di un carico di 18mila tonnellate di gasolio da riscaldamento ad un indipendente. La nave proveniva dalla Sardegna e il cliente, all'ultimo momento, decise di cambiare destinazione e far scaricare il prodotto a Bordeaux.

Un limite decisivo alla politica di investimenti dell'Agip è stato costituito dal fatto che, fino all'inizio del 1985, il sistema petrolifero francese era gestito da autorità pubbliche con rigidi criteri interventisti in regime di monopolio.

LA RETE OGGI

Enilive France opera sul mercato francese dal 1968, con sede principale a Lione fin dall'inizio delle sue attività. Enilive France dispone di una rete di 157 punti vendita dislocati sull'intero territorio nazionale. Quasi 90 dipendenti della sede lavorano nella distribuzione di prodotti petroliferi, con servizi a privati, imprese e comunità.

Enilive France ha tre principali attività commerciali (linee di business): Rete delle stazioni di servizio (157 stazioni di servizio nel 2023), Extrarete (vendita all'ingrosso di carburanti, combustibili e bitumi), Lubrificanti (automotive e industriali). Enilive France possiede capacità di stoccaggio di carburante come azionista nei principali depositi petroliferi della sua area di attività (depositi di Marsiglia, Nizza e Lione).



SULLA CÔTE D'AZUR DELL'AGIP FRANÇAISE

“Quando si entra in Francia dal valico di ponte San Luigi sembra che il paesaggio assuma di colpo un aspetto più suggestivo... Sulla Côte d'Azur arriva gente da ogni parte del mondo, attratta dal mito di una terra benedetta dal sole e simbolo di eterne vacanze. La strada litoranea e l'autostrada «Provençale», che dall'Italia si snodano verso Marsiglia e il confine con la Spagna, convogliano in ogni stagione flussi imponenti di traffico turistico”.

Comincia così il viaggio sulle tracce dell'Agip Française che Federico Rocchetti propone sulla rivista «Ecos» (luglio-agosto 1980), il bimestrale nato nel 1972 sulla scia del «Gatto Selvatico». Il suo articolo «La Côte d'Azur dell'Agip Française» è la tappa francese del

reportage «Sulle strade d'Europa», un itinerario che tra bellezze del paesaggio, storia e tradizioni, tocca le diverse stazioni di servizio Oltralpe. “Ne visiteremo diverse ed avremo modo di apprezzarne l'elevato standard qualitativo all'altezza dei migliori impianti italiani e, soprattutto, all'altezza di un turismo fra i più esigenti...”.

E così, la Costa Azzurra con i suoi incantevoli scenari, quasi si materializza davanti ai nostri occhi scorrendo le pagine della rivista che possiamo leggere nell'Archivio storico Eni. Sembra quasi di vederlo l'impianto di Mandelieu, un caratteristico paesino dell'entroterra, situato lungo l'autostrada per Marsiglia, con il suo piazzale molto ampio e

ben attrezzato (e lo ritroviamo, appena realizzato, nelle foto del 1972, custodite dall'Archivio storico Eni, che riproponiamo in pagina).

Nonostante i numerosi clienti, “il nostro «gérant» trova il tempo per una breve intervista. E più che un'intervista ne viene fuori una conversazione familiare”, continua l'articolo spiegando che “la gestione degli impianti viene assicurata qui, come in moltissimi altri casi, dal lavoro di tre, quattro componenti di una stessa famiglia. Secondo uno schema che da noi in Italia ha ormai ben pochi riscontri, ciò rende possibile l'estensione dell'orario di apertura e a volte anche l'eliminazione dell'intervallo di mezzogiorno, e

RENDERE LA PAUSA DEI CLIENTI UN MOMENTO INDIMENTICABILE DI RELAX E CONVIVIALITÀ. È QUESTA L'ATMOSFERA CHE SI RESPIRA ALL'INTERNO DELLA RETE DI STAZIONI DI SERVIZIO ENILIVE IN FRANCIA.

LE TAPPE PRINCIPALI

- 1968** › Il 25 marzo 1968 nasce Agip Française SA a Parigi: 2 stazioni di servizio in rete
- 1969** › Trasferimento della sede centrale a Lione: 8 stazioni di servizio in rete
- 1970** › Acquisizione di 16 stazioni di servizio: 24 stazioni di servizio in rete
- 1971/1980** › acquisizione di 125 stazioni di servizio: 149 stazioni di servizio in rete
- 1987** › Acquisizione della società GIRARD FIOUL: 202 stazioni di servizio in rete
- 1988** › Acquisizione della società AUTOGAZ
- 1988** › Razionalizzazione dei punti vendita, chiusura di 50 stazioni
- 1992** › L'azionista di Agip Française SA, l'ENI (Ente Nazionale Idrocarburi), viene privatizzata e diventa una società per azioni (Eni S.p.A.)
- 1995** › Fusione della società GIRARD FIOUL
- 2000** › Progetti di acquisizione di 21 stazioni di servizio Total Fina Elf
- 2001** › Progetti di acquisizione di 70 stazioni di servizio Total Fina Elf
- 2002** › Acquisti di 20 stazioni di servizio BP
- 2003-2005** › Acquisizione di 40 stazioni di servizio SHELL
- 2004** › Acquisizione di 10 stazioni di servizio SDCL
- 2005** › Acquisizione di 35 stazioni di servizio SHELL
- 2007** › Agip Française diventa Agip France
- 2010** › Agip Française diventa Eni France Sarl
- 2012** › Trasferimento della sede sociale al 12 avenue Tony Garnier
- 2023** › Raggiunto il target di 157 stazioni di servizio
- 2024** › Eni France Sarl diventa Enilive Sarl

[DALL'ARCHIVIO STORICO ENI]

consente, inoltre, una ripartizione efficiente e flessibile dei diversi incarichi; il tutto con risultati economici più che soddisfacenti". Puntuale la sua descrizione del gestore tipo negli anni Ottanta: "generalmente un padre di famiglia nel pieno della maturità, appare come un lavoratore-imprenditore geloso della propria azienda e scrupoloso della sua attività. Si occupa per lo più di quei servizi accessori (lubrificazione, lavaggio, cambio e preparazione gomme, officina e così via) che permettono di intrattenere rapporti più diretti e confidenziali con il cliente. La distribuzione della benzina è invece per lo più affidata alla moglie e talora i figli che si alternano al Big Bon e al bar dove c'è. Bisogna dire a tal proposito

che le stazioni dell'Agip Française sono tutte ben attrezzate e offrono all'automobilista una gamma di servizi assai ampia". Il viaggio di Rocchetti continua fin quando "il sole, ormai giunto quasi al tramonto, occhieggia attraverso i pini mediterranei che circondano una vasta area di servizio autostradale in cui riscopriamo le insegne dell'Agip. Mentre le luci dell'impianto (di Vidauban Sud, uno dei più prestigiosi dell'Agip Française) si vanno accendendo, visitiamo, oltre alla pensilina per il rifornimento di carburante, l'officina, il «Big Bon», il bar e il ristorante, tutte cose - dice un depliant esposto nel «bureau de tourisme» per cui «vaut vraiment la peine de s'y arrêter...».

NELLE AREE RISTORAZIONE, DAL GUSTOSO CAFFÈ MATTUTINO AL PRANZO, ALLA PAUSA MERENDA, ALLA CENA, ENILIVE È IMPEGNATA A OFFRIRE ALLA PROPRIA CLIENTELA PRODOTTI DI QUALITÀ E UN TOCCO DI ITALIANITÀ CON IL LANCIO ANCHE IN FRANCIA DEL PROPRIO CONCEPT DI FAST FOOD “ENI CAFÉ”.



Proprio dalla rete delle stazioni di servizio di Enilive France deriva la maggior parte dei risultati della società.

Il mercato francese delle stazioni di servizio è tuttavia molto diverso rispetto ad altri mercati europei, a causa della presenza di importanti operatori della grande distribuzione (Leclerc, Carrefour, Auchan, Intermarché ecc.) che rappresentano circa il 60% del mercato. Enilive France è presente in rete ordinaria soprattutto nel sud-est della Francia; mentre nel mercato autostradale detiene 40 stazioni di servizio che rappresentano il 10% del totale delle stazioni autostradali francesi, ed il 4% di quota di mercato.

All'interno delle sue stazioni di servizio, Enilive France offre tutti i servizi di cui gli automobilisti possono aver bisogno: minimarket, offerte di caffè e ristorazione, aree lavaggio, Amazon Locker, riparazioni auto con alcuni marchi nazionali come Speedy, ecc.

Infine, Enilive France ha già definito, con Plenitude - Be Charge, l'installazione di ricariche elettriche su gran parte delle stazioni di servizio per soddisfare le esigenze dei clienti dei veicoli elettrici.

STRATEGIA FUTURA

Espandere e migliorare le stazioni di servizio di Enilive France Sarl nel Paese: questa la mission per i prossimi anni. Una strategia focalizzata sullo sviluppo dei nuovi concept food di Enilive (ALT e Eni Café), dei minimarket (Eni Shop) con i corner di prodotti italiani (Emporium) e sulla proposizione di carburanti e vettori energetici alternativi sempre più sostenibili e a minore impatto ambientale. Il segmento autostradale è quello in cui si concentrano principalmente le attività di sviluppo della società. Nell'ambito della partecipazione ai tender e in accordo con le società concessionarie, vengono proposte inoltre azioni di ottimizzazione energetica, di riqualificazione e miglioramento dei servizi offerti alla clientela.

In particolare, sul fronte della distribuzione di vettori energetici a minore impatto ambientale, si evidenzia: l'introduzione di GNL/CNG (metano liquido o compresso) per ridurre l'impatto ambientale dei veicoli pesanti rispetto alle soluzioni in essere con i carburanti tradizionali; l'introduzione di HVO (olio vegetale idrogenato), proveniente dal circuito di bio-raffinazione Enilive, da miscelare nel gasolio tradizionale, contribuendo quindi ad abbattere la CO₂; l'avvio nel 2023 della vendita di HVO a quei clienti B2B interessati a ottenere forti riduzioni delle emissioni CO₂ senza modificare il parco mezzi in loro possesso; l'introduzione di colonnine di ricarica elettrica, in collaborazione con Plenitude - Be Charge.

Inoltre, nelle aree di servizio autostradali, Enilive France Sarl sta portando avanti anche progetti centralizzati di raccolta, gestione e valorizzazione dei rifiuti che sono diventati parte integrante dell'offerta in occasione dei tender autostradali.

GESTIRE UN'AREA DI SERVIZIO

Le stazioni di servizio della rete Enilive sono gestite da operatori indipendenti e da esperti della ristorazione. Enilive prevede programmi di formazione sulle diverse professionalità presenti nelle stazioni di servizio, oltre a incentivi per i loro team con l'obiettivo di supportare i propri operatori nello sviluppo e nel coinvolgimento di tutto il personale dedicato.

Inoltre, per ogni concetto e franchising implementato, gli operatori completano stage e formazione iniziali e partecipano a tutte le sessioni di sviluppo offerte dai Franchisor e dagli stakeholder esterni interessati. Una parte significativa di questa formazione è dedicata alla sicurezza, in particolare, alla formazione continua in e-learning, e alla Qualità del servizio, guardando sempre alla Carta Qualità Eni.

Da dicembre 2018, Enilive ha anche implementato il programma "Enilive Network Ambassador", operatori esperti di Enilive che supportano i nuovi operatori al loro ingresso nella Rete Enilive e completano di volta in volta la formazione di coloro che lo richiedono in determinati ambiti di attività.

UNA PAUSA DI RELAX

Rendere la pausa dei clienti un momento indimenticabile di relax e convivialità. È questa l'atmosfera che si respira all'interno della rete di stazioni di servizio Enilive in Francia, dove si cerca di fare tutto il possibile per offrire un'esperienza unica. Un'accoglienza calorosa, personale preparato, servizi dedicati, fanno da cornice ad una gamma di prodotti

alimentari e non, costantemente rinnovata per soddisfare tutte le esigenze della clientela, dalle famiglie ai bambini, dai privati a quanti abitualmente circolano su strada. I negozi Enilive sono strutturati attorno a diversi spazi di consumo: Snack salati e dolci; Pasticceria; Biscotti; Bevande calde e fredde - Prodotti freschi - Gelati; Panini - Insalate; Accessori auto; Mappe e guide stradali - Libri. E non mancano gli spazi regionali dedicati ai territori, segno evidente ed essenziale del saper fare locale.

I NUOVI CONCEPT

Nelle aree ristorazione, dal gustoso caffè mattutino al pranzo, alla pausa merenda e fino alla cena, anche in Francia, Enilive è impegnata a offrire alla propria clientela prodotti di qualità per soddisfare tutti i momenti di consumo. Per questo si affida sia a operatori qualificati sia a grandi marchi specializzati ed esperti della ristorazione garantendo la qualità e la tracciabilità dei prodotti. Partnership con i professionisti della ristorazione che riescono a soddisfare tutte le esigenze della clientela e, soprattutto, tutti i gusti! Enilive sta lanciando anche in Francia il proprio concept di bar "Eni Café" per offrire ai propri clienti un tocco di italianità alla loro esperienza.

PROGRAMMA QUALITÀ

L'esperienza del cliente è essenziale per garantire il mantenimento di una qualità del servizio impeccabile ed è costruita a tutti i livelli dell'organizzazione, con mezzi sviluppati su misura per soddisfare le esigenze di tutti, clienti e dipendenti.





Enilive France ha lanciato un programma di qualità per operatori e clienti che si articola in Formazione (Video informativi e formativi, E-learning); Comunicazione con gli operatori (standard di qualità e piattaforma di audit); Comunicazione al cliente (Etichette di comunicazione in caso di guasto o rottura di un prodotto); Misurazione della soddisfazione (piattaforma di audit, Uberall, soddisfazione del codice QR, messaggistica del servizio clienti).

Un elevato livello qualitativo che ha visto Enilive essere premiata dalla redazione della rivista Capital nella categoria "Stazioni di Servizio" a seguito di un sondaggio effettuato su un panel di 20.000 consumatori francesi.

CARBURANTI PREMIUM

La presenza di carburanti eniTech+ consente di offrire un prodotto adatto ad ogni esigenza e qualità premium. Due i prodotti di punta: Sp98Tech+ e DieselTech+ . Altri carburanti offerti sono Gazole qualità, Sp95-E10, Superetanolo E85, GPL e prossimamente HVO.

MULTICARD ROUTEX

Nell'offerta di Enilive, le carte carburante Multicard Routex sono la soluzione ideale pensata per soddisfare le esigenze dei truck e delle grandi, medie e piccole flotte. Le Multicard Routex permettono di ottimizzare gli acquisti, ridurre i costi, controllare i mezzi ed i consumi, sempre con la massima sicurezza. Offrono la possibilità di acquistare senza contanti: carburanti, lubrificanti, accessori, lavaggi, servizi di piazzale e altri servizi.



UN ECONOMISTA MANCATO? «Assolutamente. Un gestore soddisfatto e appassionato del suo lavoro». Nessun dubbio per Emmanuel Sagna, 47 anni, che gestisce insieme alla moglie Pascaline, 46 anni, due impianti Eni in Francia quello di Mouxy et quello di La Motte Servolex. Non dimenticano le loro origini e ogni giorno ritrovano nella rete Eni un pizzico del loro Senegal. «Qui ci sentiamo a casa – ripetono i coniugi Sagna -. Nei valori dell'italianità che si respira nelle stazioni di servizio del Cane a sei zampe, ritroviamo lo stesso ambiente familiare del nostro paese e della nostra Africa». Emmanuel aveva 22 anni quando lasciò il Senegal e arrivò in Francia per studiare Economia all'Università. Come tutti i giovani per potersi mantenere negli studi cercava di arrotondare con qualche lavoretto nelle vacanze estive. La passione per il commercio lo ha sempre accompagnato fin da quando era bambino. «Ricordo – racconta Emmanuel - che vicino alla mia casa in Senegal c'era



QUEL PIZZICO DI SENEGAL SULLA RETE ENI OLTRALPE

Il sogno di Emmanuel e Pascaline Sagna di diventare Ambassador. «Nei valori dell'italianità che si respira nelle stazioni di servizio del Cane a sei zampe ritroviamo lo stesso ambiente familiare del nostro paese e della nostra Africa»

un albero da frutta. Io la raccoglievo e la vendevo ai passanti».

Uno spiccato senso per il commercio che non poteva sfuggire a Monsieur Basile, storico gestore Eni in Francia, che prese a cuore quel ragazzo che d'estate lo aiutava sull'impianto. Compresse subito le sue potenzialità e lo volle con lui prima come aiutante, poi a tempo parziale, e quando Monsieur Basile è andato in pensione e la società cercava un nuovo gestore, lo segnalò perché si occupasse dell'impianto vicino Grenoble, quale assistente manager del gestore.

Era il 2013 e nello stesso anno Emmanuel sposa Pascaline, che lo aveva raggiunto in Francia dal Senegal. Anche lei grande appassionata del mondo dei carburanti e con uno spiccato senso per il commercio, Pascaline aveva lavorato come assistente di direzione in un'azienda che si occupava di cosmetici. E così dopo aver rivestito per 4 anni il ruolo di assistente del gestore, nel 2017, quando Eni si è aggiudicata una stazione di servizio sull'autostrada al confine con la Sviz-

zera a Mouxy, vicino al lago del Bourget, Emmanuel è diventato gestore dell'impianto insieme alla moglie Pascaline.

Con due figli, di 9 e 7 anni, oggi i coniugi Sagna continuano a occuparsi dell'impianto conciliando lavoro e vita familiare. «Nella stazione di servizio di un'autostrada si vive il contatto con la gente. Una bellissima atmosfera in questo scorrere di persone che ci fa sembrare di essere sempre in vacanza».

E anche lungo le strade francesi, attraverso le Eni Station si scopre un quotidiano fatto di storie e di umanità varie. «Una storia triste, ma al tempo stesso molto bella che porto nel mio cuore. È il ricordo di un cittadino francese che avevo conosciuto sull'impianto - racconta Emmanuel -. Passava tanto dalla stazione ed era diventato ormai un amico. Si era molto affezionato a me forse perché gli ricordavo i suoi ragazzi in difficoltà che arrivavano dal Senegal e di cui lui si occupava quotidianamente. Un giorno si ammalò gravemente e sul punto di morte

volle andare a salutare la sua famiglia, i suoi figli e chiese loro di accompagnarlo alla stazione di servizio. Mi disse che non poteva andar via senza vedermi. È la testimonianza più bella del rapporto che si instaura con la clientela e che a volte va davvero oltre il semplice rapporto gestore-cliente». Merito ancora dell'italianità che si respira nella rete Eni in Francia, sia che il gestore arrivi dal Senegal, sia francese o italiano. «La nostra offerta di ristorazione include sicuramente una offerta di prodotti italiani che sono tra i più apprezzati come il caffè - il caffè della rete Eni è il migliore della Francia - la pizza, e i panini italiani», dicono Emmanuel e Pascaline che da ottobre scorso hanno preso in gestione anche un impianto di rete ordinaria a La Motte Servolex. Il loro sogno? «Diventare Ambassador Eni e migliorare sempre di più nella rete del Cane a sei zampe per continuare a gestire sempre nuove stazioni fino ad arrivare insieme all'età della pensione».

[L.I.]

«La stazione di servizio è la nostra vita».

Qui a L'Arclusaz Gerald Varin e la compagna Natalie passano la gran parte del loro tempo.

Lui viene dal mondo della grande distribuzione.

Lei, da una lunga tradizione di famiglia di gestori. Amano quell'atmosfera che si crea

con i clienti e il personale e sono contenti

di aver trasmesso ai loro figli passione e savoir-faire



“GALEOTTO” FU L’IMPIANTO di carburante dove Gerald Varin e Natalie si sono incontrati e dove scoccò la scintilla dell’amore. Vale la pena citare la Divina Commedia con la storia d’amore di Paolo e Francesca e quella di Lancillotto e Ginevra in uno dei classici della letteratura cavalleresca francese. “Galeotto fu il libro e chi lo scrisse” diceva Dante. Galeotto, proprio come il siniscalco della regina che fa da intermediario d’amore tra l’amico cavaliere e la moglie di re Artù. Dalla citazione dei grandi classici della letteratura italiana e francese all’amore sbocciato all’ombra della stazione di carburanti di Millau dove si sono incontrati per la prima volta Gerald Varin, 63 anni, e Natalie, 60 anni.

Lei lavorava sull’impianto di famiglia dove è cresciuta e che ha visto passare diverse generazioni di gestori. Lui impiegato nel mondo della Grande distribuzione organizzata, invece,

passava spesso nella stazione di carburanti della famiglia di lei. È qui che Gerald e Natalie hanno scoperto la comune passione per l’universo che ruota intorno a un’area di rifornimento ed è qui che si sono innamorati. Sentiamo la loro storia e la loro esperienza di gestori.

Tutto è partito, quindi, in una stazione di servizio: dall’amore al lavoro?

Prima è scoccato l’amore, all’ombra di un impianto di un’altra compagnia francese poi nel 2008, siamo entrati nella rete Eni e da 15 anni gestiamo insieme una stazione di servizio autostradale a L’Arclusaz, una cittadina dopo il confine con l’Italia. E la tradizione di famiglia continua anche con i figli di Natalie, anch’essi gestori di un impianto a Sud della Francia vicino Tolone, La Garde.

Dalla stazione francese delle origini a quella italiana del Cane a sei zampe. Ma dove batte il vostro cuore?

L’esperienza nell’impianto francese di famiglia è stata una buona scuola, una buona formazione, ma dentro di noi batte un cuore Eni. Enilive France è una società a dimensione umana. A fare la differenza rispetto alle altre stazioni di servizio è la qualità delle relazioni che si instaurano e che si traduce nella convivialità, nell’accoglienza e nel calore umano che distinguono proprio lo stile italiano.

E dopo il cuore, c’è il gusto?

Ovviamente nei nostri impianti non manca il caffè Lavazza che ben si coniuga con i sapori tipici della cucina italiana, ma anche con la ristorazione francese.

Qual è la cosa più bella della vostra Eni Station?

È una cosa immateriale. È la sua atmosfera che si crea con i clienti e con il personale a renderla diversa

UN AMORE SBOCCIATO SULL’IMPIANTO ENI



dagli altri impianti. Il clima che si instaura quando i clienti abituali si fermano a mangiare a mezzogiorno è davvero unico.

C'è qualche episodio particolare legato alla stazione di servizio che vi piace ricordare?

Era l'inverno del 2019, c'era stata una forte nevicata e gli automobilisti erano rimasti in trappola, bloccati in autostrada. Moltissimi si sono fermati e hanno passato la notte da noi dove sono stati accolti al caldo e rificillati, tra sandwich, pizza e caffè. Le strade, infatti, non erano percorribili e non potevano proseguire il loro viaggio. È stata una bella esperienza dal punto di vista umano, che ricordiamo sempre con piacere. Tutti, pur non conoscendosi, erano pronti ad aiutarsi in quella circostanza così difficile.

Cosa rappresenta per voi l'impianto?

La stazione è la nostra vita, qui ci sentiamo bene e abbiamo un'ottima relazione con i clienti e con il personale. Passiamo gran parte del tempo nella stazione e siamo contenti di aver trasmesso questa passione ai nostri figli.

Una tradizione, quindi, che continua?

Speriamo che le generazioni future abbiano ancora questo sentimento così forte di attaccamento ai valori del Cane a sei zampe: passione e savoir-faire che siamo fieri di poter trasmettere anche ai nostri dipendenti.

Qual è il vostro sogno?

Anche se ancora non siamo pronti a chiudere la nostra carriera in Eni, guardiamo al futuro e vorremmo continuare a lavorare con Eni fino a

quel momento per poi passare la mano ai nostri dipendenti che sono con noi da quando abbiamo iniziato e hanno buone capacità. Sarebbero orgogliosi di trasmettere anche loro la nostra stessa passione e savoir-faire.

Cosa rappresenta per voi Enrico Mattei?

Lo abbiamo conosciuto solo qualche anno fa grazie a un video diffuso da Eni che si chiudeva con la frase: "Prendete il destino nelle vostre mani". Ci siamo riconosciuti in questa frase di Mattei. È lo stesso spirito che abbiamo anche noi nel gestire il nostro lavoro.

Vivendo molto vicini al confine con l'Italia, quali sono le differenze che avete notato rispetto alle Eni Station italiane?

In Italia siamo venuti diverse volte e quando visitiamo questo Paese ci fermiamo solo nelle stazioni Eni. Certo sono molto diverse dalle nostre. Siamo rimasti colpiti dall'accoglienza e dai servizi offerti. In Italia si parla ancora di stazione di servizio ed è molto più accogliente rispetto a quelle in Francia.

Un modello da seguire?

Certo per far vivere ai nostri clienti in Francia gli stessi sentimenti che si vivono quando ci si ferma in una stazione di servizio in Italia.

E quando, invece, è un italiano a passare nella vostra stazione?

Abbiamo molti contatti con clienti italiani. È una delle prime stazioni che si incontra quando si passa la frontiera dal Piemonte. La curiosità è che in Italia c'è ancora tanto servizio e molti ci chiedono di far loro rifornimento. E c'è ancora chi ci dà la mancia. Abitudini diverse tra le stazioni dei due Paesi. Ma sono sempre esperienze molto belle che ci legano alla nostra clientela e anche ai nostri responsabili in Eni. [L.I.]

CAMPIONATO DEL SERVIZIO 2023, ATTO FINALE IN AUSTRIA

DI CHRISTIAN KOENIG

Premiate, nel corso di un grande evento al Red Bull Ring di Spielberg, in Stiria, le performance d'eccellenza ottenute dai partner Eni Station, dagli area manager e dai team delle stazioni di servizio Eni. Ai migliori un suggestivo weekend in Italia



È DIVENUTO UN APPUNTAMENTO immaneabile il Campionato del Servizio che anche nell'edizione 2023 ha celebrato il binomio tra l'eccellente spirito di squadra di Eni e l'unicità del servizio italiano. Il concorso nazionale, promosso da Enilive Austria, ha voluto evidenziare la rilevanza dei risultati raggiunti dai partner Eni Station, dagli area manager e dai team delle stazioni di servizio Eni attraverso l'assegnazione di un punteggio per gli articoli promozionali venduti nell'ambito delle diverse iniziative che hanno contrassegnato lo scorso anno. Quest'anno le tre migliori stazioni di ognuna delle otto aree di vendita, cioè quelle con la maggior quota del volume di vendita, sono state premiate nel corso del



grandioso Gala del Campionato, che si è svolto il 25 gennaio 2024 al Red Bull Ring, il circuito automobilistico e motociclistico situato a Spielberg bei Knittelfeld, nella regione austriaca della Stiria.

PRIMA IL CIRCUITO E POI IL RED CARPET

Dopo l'aperitivo e il rinfresco di benvenuto nel bellissimo Castello di Gabelhofen, una navetta ha accompagnato tutti gli ospiti al Red Bull Ring per un emozionante tour del circuito e la cerimonia di premiazione presso il Red Bull MediaCenter. A introdurre l'evento l'Amministratore Delegato di Enilive Austria, Marco Damonte, che ha parlato del nuovo nome di Enilive Austria e presentato il nuovo

logo Enilive. Amin Springer, direttore della divisione Retail, ha presentato l'orientamento strategico del gruppo in materia di sostenibilità. Il momento culminante dell'evento è stata la suggestiva premiazione dei vincitori regionali e assoluti, provenienti da tutta l'Austria, e dei quattro vincitori di categoria (Eni Café, Eni Wash, Eni Backshop ed Eni Shop/1 euro Bravissimo), seguito dalle proverbiali fotografie celebrative del podio.

UN WEEKEND IN ITALIA ALLE MIGLIORI ENI STATION

Protagoniste della cerimonia di premiazione le tre migliori stazioni di servizio del Paese. A ciascuna di loro è stato offerto un meraviglioso weekend in Italia per due persone. Dal

I TRE "DREAM TEAMS" DELLE STAZIONI AUSTRIACHE PREMIATE AL GALA DEL CAMPIONATO DEI SERVIZI, IN STIRIA, HANNO RAGGIUNTO PERFORMANCE DA RECORD NEI VOLUMI DI VENDITA.

palco, gli area manager hanno ringraziato tutti i dipendenti che hanno contribuito in modo essenziale al conseguimento delle brillanti performance ottenute. A coronamento dell'importante appuntamento, il cui ricordo rimarrà indelebile nella memoria di tutti i partecipanti, una raffinata cena di gala offerta nella Galleria d'Arte del Castello di Gabelhofen, per festeggiare insieme la passione dei Campioni 2023, ovvero tutti i partner Eni Station di maggior successo.

IL SERVIZIO DI MOBILITÀ DI ENILIVE ARRIVA IN TUTTA ITALIA

DI FEDERICO MARIA SANTILLI

I clienti Enjoy possono trovare e noleggiare l'iconica Fiat 500 rossa in alcune Enilive Station selezionate

NELL'EVOLUZIONE DEL SERVIZIO di vehicle sharing Enjoy, la rete delle Enilive Station riveste un ruolo assolutamente centrale.

Nelle cinque città dove il servizio è già stato introdotto, gli Enilive Station Manager sono direttamente coinvolti in molteplici attività, come la pulizia, il controllo e il rifornimento dei veicoli appartenenti alla flotta, il battery swapping delle vetture elettriche XEV YOYO oppure la vendita dei voucher che i clienti possono utilizzare per saldare il noleggio dei veicoli prenotati.

Il lavoro dei gestori degli impianti

Enilive è cruciale non solo per garantire ai clienti Enjoy elevati standard qualitativi, ma anche per permettere al servizio di essere fruibile in tutta Italia, grazie al nuovo progetto Enjoy Point.

Tale progetto ha l'obiettivo di rendere le Enilive Station luoghi dove è anche possibile trovare e noleggiare l'iconica Fiat 500 rossa con sopra il cane a sei zampe, utilizzarla per i propri spostamenti e successivamente riportarla sull'impianto in cui è stata prelevata. In questo modo, anche gli utenti che non si trovano a Milano, Roma, Torino, Bologna e Firenze, dove il servizio Enjoy è presente in modalità free floating, ossia con la possibilità di iniziare e terminare un noleggio ovunque all'interno di un'area prestabilita, hanno l'opportunità di sperimentare il servizio per far fronte alle proprie esigenze di mobilità.

Chi si reca presso un Enjoy Point, individuabile sull'app o sul sito Enjoy, può dunque noleggiare una Fiat 500



che trova già disponibile negli stalli dedicati oppure che ha prenotato fino a 24 ore prima della partenza. Il noleggio, che deve necessariamente terminare nell'Enjoy Point in cui è stato avviato, prevede una tariffazione oraria oppure giornaliera, comprensive di assicurazione e del costo del carburante fino a un certo numero di chilometri di percorrenza (50 per le tariffe orarie e 150, al giorno, per la tariffa giornaliera; oltre tali soglie chilometriche è necessario pagare un supplemento). Non sono inclusi l'accesso alle zone a traffico limitato ed il parcheggio gratuito sulle strisce blu nei comuni presso i quali avviene il noleggio, a differenza di quanto accade nelle città dove il servizio Enjoy è messo a disposizione in free floating.

Il gestore di una Enilive Station selezionata per essere un Enjoy Point assume diverse importanti responsabilità. In primo luogo, diviene promotore del servizio e punto di riferimento per i clienti che ne usufrui-



enjoy

by enilive

Point

scono; in secondo luogo, si assicura che i veicoli a disposizione presso il proprio punto vendita siano sempre in ottimo stato, in quanto ne cura la pulizia, li rifornisce e, in caso di guasti, li porta in officina per poi ritirarli una volta ultimata la riparazione. Chiaramente, nello svolgimento di queste attività, può contare sul costante supporto fornito dal personale del team Enjoy.

L'attivazione di un Enjoy Point, per un Enilive Station Manager, non comporta però solo responsabilità, ma anche opportunità. Al gestore che presso il proprio impianto si impegna a offrire il servizio Enjoy e che, quindi, ne diviene il principale promotore sul territorio in cui opera, viene corrisposta, in virtù dell'importante ruolo strategico ricoperto, una percentuale del fatturato totale generato dai veicoli di cui viene dotato il punto vendita; in più, per ognuno dei veicoli, al gestore viene anche riconosciuto un importo fisso mensile come contributo spese per le attività operative

che tali mezzi richiedono.

Un'importante fonte di guadagno aggiuntiva, inoltre, è rappresentata dalla vendita dei voucher Enjoy, disponibili in tagli da 10 e 20 euro, per i quali viene applicato al pubblico uno sconto del 5%, e in tagli da 50 e 100 euro, sui quali, invece, è previsto uno sconto del 10%. Ogni voucher venduto garantisce all'Enilive Station Manager una certa marginalità e permette al cliente che lo ha acquistato di usufruire del servizio Enjoy senza dover necessariamente registrare una carta di pagamento oppure collegare il proprio account PayPal sull'app dedicata.

I primi sei Enjoy Point sono stati attivati alla fine dello scorso anno in altrettante Enilive Station situate a Padova. Quest'anno, al termine di febbraio, sono state finalizzate ulteriori nove attivazioni in totale tra Veneto (nei comuni di Verona, Vicenza, Jesolo, Lazise e Peschiera del Garda), Friuli-Venezia Giulia (nel comune di Trieste) e Trentino-Alto Adige (nei

NELLE ENILIVE STATION SI POTRÀ NOLEGGIARE L'ICONICA FIAT 500 ROSSA, UTILIZZARLA E SUCCESSIVAMENTE RIPORTARLA SULL'IMPIANTO IN CUI È STATA PRELEVATA.

comuni di Trento e Bressanone) e, nei prossimi mesi, nuovi Enjoy Point saranno disponibili in altre regioni d'Italia, fino a coprire, progressivamente, tutto il territorio nazionale. Il progetto Enjoy Point è perfettamente in linea con il processo di evoluzione che vede le Enilive Station qualificarsi come veri e propri hub multiservizi, dove un cliente è in grado di soddisfare le più disparate necessità della vita quotidiana, dal rifornimento di biocarburanti alla ricarica elettrica delle proprie vetture, dall'attivazione di un dispositivo Telepass al ritiro di un pacco presso l'apposito Amazon Locker, dal pagamento dei bollettini postali a una pausa di qualità all'interno dell'Eni Café.

53

MOBILITY POINT

live

**TRAVEL
MEDICINE**

a cura di M. Broi, S. Manetta, G. Pizzella, P. Vassallo, A. Telesman
Competer center medicina del lavoro, igiene industriale di Eni

Quando si viaggia in auto, mettere al sicuro se stessi, i passeggeri e, in particolare, i bambini è l'aspetto più importante. Il codice della strada è molto attento in questo

IN VIAGGIO CON I BAMBINI

**LA
SICUREZZA
PRIMA
DI TUTTO**

I VIAGGI IN AUTO con bambini piccoli possono essere stressanti, soprattutto se sono composti da tratte di lunga percorrenza. Per evitare che accadano degli inconvenienti, è importante che sia i bambini che i genitori viaggino in comodità e sicurezza. Uno degli aspetti fondamentali da considerare, quando si viaggia in auto, è certamente la sicurezza. Questa non deve riguardare solo il conducente, ma anche i passeggeri e, in particolare, i bambini. Solo in Italia, sono ben 10.000 i bambini sino a 14 anni che ogni anno restano feriti in un incidente stradale e, nonostante ciò, solo un terzo viaggia in auto in maniera sicura. Ecco perché è di fondamentale importanza conoscere le normative e le specifiche misure da adottare per garantire la massima sicurezza anche dei passeggeri più piccoli e l'uso corretto del seggiolino riduce nettamente il rischio di lesioni gravi, se non letali. Il Codice della Strada esprime con molta chiarezza le norme da rispet-

tare per tutelare la sicurezza dei bambini a bordo. In particolare, all'interno dell'articolo 172 del Codice della Strada, è previsto l'obbligo di utilizzo di appositi seggiolini per i bambini con altezza inferiore a 1 metro e 50. Per i passeggeri con altezza uguale o superiore a 150 cm, invece, è prevista la possibilità di sedersi sui sedili normali, utilizzando però le cinture di sicurezza omologate per bambini. Il mancato utilizzo di seggiolini o cinture di sicurezza comporta una multa da € 80,00 a € 323,00 più la decurtazione di 5 punti dalla patente a carico del conducente. Nel caso in cui, poi, l'infrazione venga reiterata nell'arco di 24 mesi, il rischio è quello di sospensione della patente per un periodo che va da 15 giorni fino a un massimo di 2 mesi.

LE TIPOLOGIE DI SEGGIOLINI DA AUTO PER BAMBINI

Le recenti modifiche all'articolo 172 del Codice della Strada si sono allineate alle normative europee anche

per ciò che riguarda, oltre all'altezza del bambino, anche le caratteristiche e le tipologie di seggiolini da auto omologati.

Le regole di riferimento sono le direttive europee ECE R44 ed EC R44-02, mentre i dispositivi più moderni e più sicuri possono mostrare la sigla ECE R44-03.

Si tratta di sedute suddivise in 5 gruppi in base al peso del piccolo passeggero:

- gruppo 0: chiamati anche navicelle, sono seggiolini per neonati con peso da 0 a 9 kg, con un'età indicativa da 0 a 9 mesi e che prevedono che il bambino venga adagiato sdraiato. Devono, inoltre, essere montati al contrario rispetto al senso di marcia;
- gruppo 0+: detti anche ovetti, sono dispositivi con rinforzi aggiuntivi per gambe e testa, sono progettati per neonati da 0 a 15 kg e fino a 15 mesi di età. Come per il gruppo 0, anche gli ovetti devono essere montati in senso inverso rispetto a quello di marcia;



■ gruppo 1: questa tipologia di seggiolini, fissati grazie alle cinture di sicurezza dell'auto, sono omologati per bambini con un peso compreso tra i 9 e i 18 kg con un'età che va dai 9 mesi a circa i 4-5 anni;

■ gruppo 2: oltre alle cinture di sicurezza, questi seggiolini vengono fissati anche tramite sistemi ISOFIX. Sono adatti ai piccoli passeggeri con un peso compreso tra i 15 e i 25 kg e che hanno un'età che va dai 4 ai 6 anni circa.

■ gruppo 3: quello appartenente a questo gruppo, è l'ultimo seggiolino che è possibile utilizzare, progettato per bambini con un peso da 22 a 36 Kg e di età da 6 fino a circa 10-12 anni. Parliamo, in questo caso, di dispositivi rialzati e con schienale, sprovvisti di braccioli, con la funzione di aumentare l'altezza del piccolo passeggero e consentirgli di utilizzare correttamente le cinture di sicurezza.

I seggiolini dei gruppi 1, 2 e 3 non sono soggetti a particolari restrizioni e possono essere sistemati anche

davanti, sempre disattivando gli airbag, perché potrebbero verificarsi tragedie in caso di incidente.

È necessario, inoltre, verificare sempre che il proprio veicolo sia dotato di agganci ISOFIX, ovvero supporti omologati a livello europeo, necessari per alcune tipologie di seggiolini.

ALTRI CONSIGLI PER I VIAGGI IN AUTO

In auto, soprattutto in caso di viaggi lunghi, è importante proteggere il bambino dalla luce diretta del sole, applicando tende adesive sui finestrini. La penombra favorisce, inoltre, l'addormentamento, quindi un viaggio più tranquillo. Fino a un mese di vita, però, è bene non far trascorrere al bambino più di 30 minuti addormentati nell'ovetto, mentre per i più grandi si consiglia di non superare le due ore di sonno nel seggiolino. Questo perché dormire troppo a lungo in posizione seduta aumenta il rischio di SIDS (Sindrome della morte in culla). Superati questi tempi è bene fer-

marsi e far cambiare posizione al bambino. La sosta può essere l'occasione per allattare, dare il biberon o qualche spuntino da sgranocchiare. Attenzione, invece, a dare cibo mentre si guida: i bambini, soprattutto i più piccoli, potrebbero rischiare il soffocamento e i genitori potrebbero non riuscire a intervenire prontamente.

Un punto fondamentale da considerare è la temperatura di viaggio. È buona abitudine viaggiare quando le condizioni climatiche favorevoli sono garantite all'interno dell'abitacolo e, quindi, nelle ore più temperate della giornata e posizionare l'auto all'ombra durante la sosta.

Evitare sempre di lasciare bambini incustoditi in macchina, specialmente durante le ore calde della giornata. Attenzione: l'ipertermia, in un bambino lasciato in macchina, può verificarsi anche nelle giornate fresche, con temperature intorno ai 22°C. Questo perché l'abitacolo della macchina può surriscaldarsi fino a superare i 40°C, anche se i valori di temperatura

esterna non risultano elevati. Il lattante e il bambino, a causa di una minore capacità di termoregolazione e per l'incapacità di esprimere eventuali disagi legati alle condizioni ambientali, sono maggiormente esposti al rischio di un aumento eccessivo della temperatura corporea e alla disidratazione, con possibili conseguenze dannose sul sistema cardiocircolatorio, respiratorio e neurologico.

Alcuni consigli importanti:

- 1) In auto non abusare dell'aria condizionata, ma posizionarla a temperature non molto inferiori a quelle esterne e comunque non inferiori a 22-23 gradi.
- 2) Prevedere una sosta ogni due ore circa e ogni volta che il bambino deve essere alimentato. È molto importante, in caso di viaggi lunghi, prevedere dei momenti di pausa e sosta per rigenerarsi. Ecco allora che avere con sé degli spuntini e delle bevande è essenziale.
- 3) Portare dei Kit di primo soccorso per i più piccoli, con all'interno presenti elementi come:
 - salviette umidificate e disinfettanti;
 - fazzoletti;
 - farmaci e parafarmaci consigliati dal pediatra;
 - pannolini per i neonati;
 - cerotti;



- termometro;
 - fermenti lattici;
 - rimedi antinausea;
 - pomate per scottature o contusioni.
- Infine, anche il Ministero della Salute ha focalizzato la sua attenzione su questo argomento elaborando chiare

e semplici regole di comportamento per la sicurezza dei bimbi in auto:

- Usa sempre il seggiolino. Non tenerlo mai in braccio, anche per brevissimi tragitti;
 - Acquista il dispositivo più adeguato ed accertati che sia omologato;
 - Non lasciare mai il bimbo da solo in auto e ricorda l'obbligo del dispositivo antiabbandono;
 - Usa i dispositivi più adatti alle loro dimensioni, anche nei primi mesi di vita;
 - Monta il seggiolino nella posizione corretta;
 - Sopporta i suoi strilli ma allacciagli sempre le cinture;
 - Sì al peluche! No al lecca-lecca!
 - Lascia i tuoi oggetti personali accanto al seggiolino con il bambino e appoggia sul sedile anteriore gli oggetti che ti ricordino la presenza del bambino;
 - Quando in auto non c'è nessuno, lascia le portiere e il bagagliaio chiusi e tieni le chiavi fuori dalla portata dei bimbi;
 - Chiama il 112 se vedi un bimbo solo in auto.
- È stato elaborato anche un opuscolo per la campagna di sensibilizzazione sulla sicurezza stradale "Bimbi in auto: Vision zero".



FISCO & AGEVOLAZIONI PER LE IMPRESE



a cura di **Francesco Brusco**

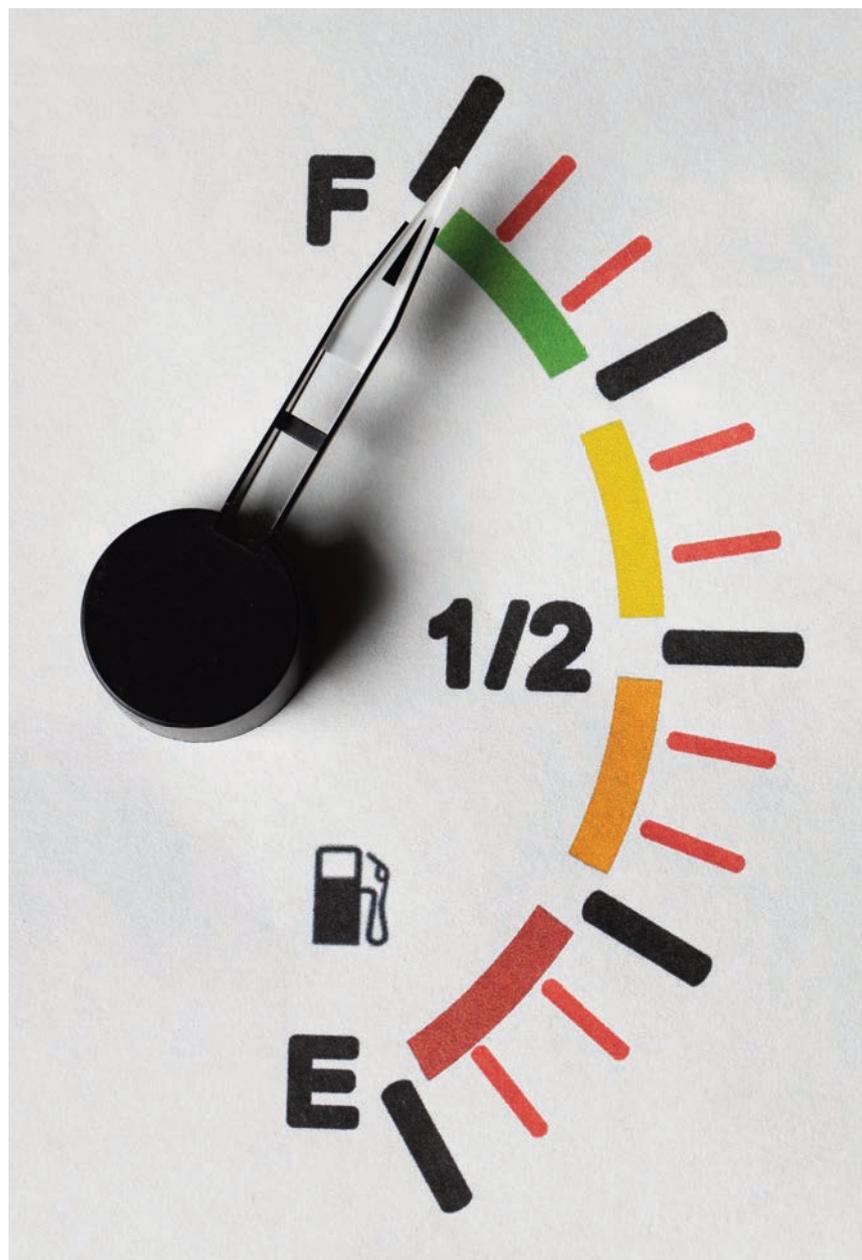
IL 2024 SARÀ UN ANNO DI NOVITÀ

per quanto riguarda i Fringe Benefit e la possibilità di utilizzare i buoni carburante per erogare benefici accessori alla retribuzione dei propri dipendenti con possibilità di godere di un'esenzione fiscale fino a euro 2.000. Questi strumenti appresentato infatti compensi in forma non monetaria che migliorano l'immagine dell'azienda ma soprattutto consentono risparmi fiscali per l'imprenditore.

COSA SONO I FRINGE BENEFIT

I Fringe Benefit rappresentano una "retribuzione marginale" o dei "vantaggi indiretti" che possono essere erogati ai propri dipendenti, essi sono largamente utilizzati in quanto consentono di diminuire il carico contributivo e fiscale della propria azienda rispetto a quello che si avrebbe con l'erogazione di una "retribuzione ordinaria". Secondo quanto disposto dall'art. 2099 del Codice Civile infatti: "Il prestatore di lavoro può anche essere retribuito in tutto o in parte con partecipazione agli utili o ai prodotti, con provvigione o con prestazioni in natura".

A differenza degli strumenti che rientrano nel welfare aziendale, per il quale la normativa subordina l'esenzione fiscale e contributiva al fatto che siano questi siano riconosciuti alla generalità o a categorie di dipendenti, i Fringe Benefit possono essere erogati anche al singolo lavoratore. Inoltre, dato che l'art. 50 del TUIR fa rientrare nei redditi assimilati



I BUONI CARBURANTE TRA I **FRINGE BENEFIT** NEL 2024

a quelli da lavoro dipendenti, anche “le somme e i valori in genere, a qualunque titolo percepiti nel periodo d’imposta, anche sotto forma di erogazioni liberali, in relazione agli uffici di amministratore”, tali strumenti possono essere utilizzati anche come “retribuzione marginale” dell’amministratore di una società.

Di solito il funzionamento di questi strumenti viene stabilito all’interno dei contratti individuali tra azienda e lavoratore dipendente mentre la disciplina fiscale è stabilita dall’art. 51 del TUIR.

Al fine di far fronte alla crisi economica degli ultimi anni e con lo scopo di sostenere il potere d’acquisto delle retribuzioni, la disciplina dei Fringe Benefit è stata più volte rivista in modo da poter ampliare la soglia di non imponibilità fiscale e contributiva e renderli così uno strumento più appetibile.

COSA RIENTRA NEI FRINGE BENEFIT

Come detto i Fringe Benefit nell’erogazione di una retribuzione marginale non sotto forma di denaro ma tramite l’utilizzo di beni e servizi erogati dal datore di lavoro.

Sono tipici esempi:

- L’alloggio e il vitto in famiglia;
- I buoni pasto o la mensa aziendale;
- L’alloggio in appartamenti o alberghi a spese dell’azienda
- L’uso di beni di proprietà dell’azienda, quali: telefono aziendale; pc, tablet, autovetture o altri mezzi di trasporto;
- I servizi di trasporto collettivo
- Gli asili aziendali
- Le polizze assicurative
- I prestiti aziendali.

Rientrano tra i fringe benefit anche i buoni carburante che il datore di lavoro può erogare per risparmiare sulle tasse e i contributi dovuti sulle retri-

buzioni e influire anche sull’acquisto di carburante dei propri dipendenti.

LE NOVITÀ DEL 2024

Come dicevamo, il Legislatore è più volte intervenuto per modificare la disciplina di questi strumenti nell’ottica di ampliarne l’utilizzo, l’ultimo cambiamento è stato introdotto dalla Legge di Bilancio 2024 che, con l’art 1 comma 16, prevede infatti nuove soglie di esenzione fiscale e contributiva.

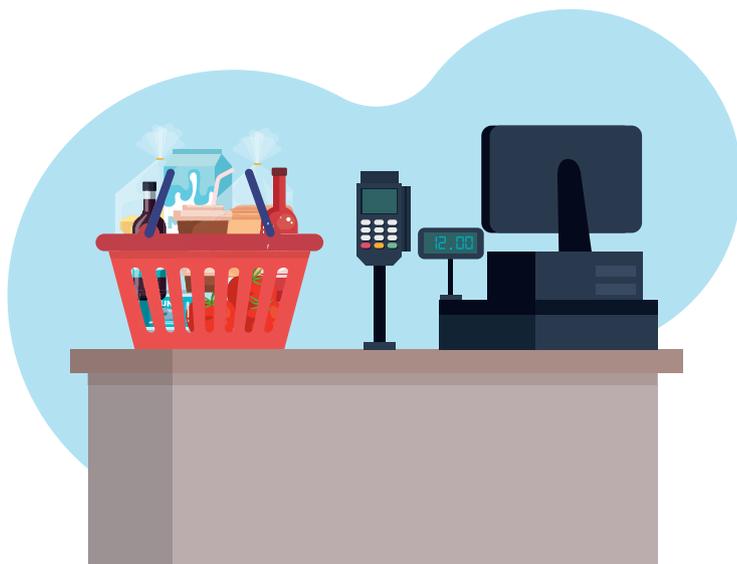
Nello specifico:

- Per i dipendenti con figli a carico il limite di esenzione da imposte e contributi previdenziali è fissato a 2.000,00 euro annui;
- Per i dipendenti senza figli a carico il limite di esenzione da imposte e contributi previdenziali è fissato a 1.000,00 euro annui.

Può essere utile ricordare che per figli “fiscalmente a carico” si intendono i figli con un reddito imponibile non superiore a 2.840,51 euro, innalzato a 4.000,00 mila euro per i figli fino a 24 anni d’età.

Le recenti novità non hanno invece modificato la disciplina in caso di sfioramento del limite per cui la norma prevede ancora l’imposizione fiscale e contributi sul totale del valore dei beni e servizi erogati qualora si superino gli importi sopra indicati.

Un’ulteriore novità prevista per il 2024 è l’estensione dell’esenzione fiscale e contributiva, anche ai rimborsi delle utenze domestiche del servizio dell’acqua e dell’energia elettrica e al rimborso di spese per affitto o per gli interessi sul mutuo, relativi alla casa di abitazione.



LE NUOVE SOGLIE DI ESENZIONE FISCALE E CONTRIBUTIVA

DIPENDENTI
CON FIGLI A CARICO



2.000,00

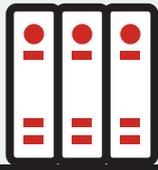
EURO ANNUI

DIPENDENTI
SENZA FIGLI A CARICO



1.000,00

EURO ANNUI



FISCO

SCADENZARIO

AL 15 MAGGIO 2024



59

MARZO

- VENERDÌ 15** IVA - Fatturazione differita mese precedente
ROTTAMAZIONE QUATER - Versamento delle prime 3 rate dovute e non versate
- LUNEDÌ 18** CU 2024 - Trasmissione telematica e consegna
IVA - Liquidazione e versamento Iva mensile mese precedente
IVA - Versamento unica soluzione o rata saldo 2023
SOSTITUTI D'IMPOSTA - Versamento ritenute mese precedente
INPS- Versamento contributi dipendenti e gestione separata mese precedente
SOCIETÀ DI CAPITALI - Versamento tassa annuale vidimazione libri sociali
- MERCOLEDÌ 25** INTRASTAT - Presentazione modello INTRA mensile

APRILE

- MERCOLEDÌ 10** INPS - Versamento contributi lavoro domestico
- LUNEDÌ 15** IVA - Fatturazione differita mese precedente
- MARTEDÌ 16** IVA - Liquidazione e versamento Iva mensile mese precedente
SOSTITUTI D'IMPOSTA - Versamento ritenute mese precedente
INPS- Versamento contributi dipendenti e gestione separata mese precedente
- GIOVEDÌ 25** INTRASTAT - Presentazione modello INTRA mensile e trimestrale
- MARTEDÌ 30** IVA - Presentazione Dichiarazione Iva 2024
IMPOSTA DI BOLLO - Versamento su libri e registri ai fini tributari

MAGGIO

- MERCOLEDÌ 15** IVA - Fatturazione differita mese precedente
- GIOVEDÌ 16** IVA - Liquidazione e versamento Iva mensile mese precedente
IVA - Liquidazione e versamento Iva I trimestre 2024
SOSTITUTI D'IMPOSTA - Versamento ritenute mese precedente
INPS CONTRIBUTI ARTIGIANI E COMMERCianti - versamento rata
INPS- Versamento contributi dipendenti e gestione separata mese precedente
- LUNEDÌ 27** INTRASTAT - Presentazione modello INTRA mensile
- VENERDÌ 31** ROTTAMAZIONE QUATER - Pagamento rata
IMPRESE ASSICURAZIONE - Denuncia annuale



NASCE IL NUOVO

eni *Café*

SCOPRIAMO INSIEME LA RICETTA DEL SUCCESSO



ACCADEMIA
NIKO ROMITO