Venerdì 18 gennaio si è tenuta la prima cena stellata organizzata da Univergomma e Michelin per i clienti associati presso il Ristorante stellato Dolce Stil Novo. Gli associati che hanno aderito alla promozione Michelin hanno potuto vivere un'esperienza culinaria e culturale unica, grazie alla cucina creativa dello Chef Alfredo Russo all'interno della bellissima reggia di Venaria Reale.

In questo contesto, Michelin, rappresentata dal Key Account Manager **Alessandro Panuccio** e dal Program Manager **Ciro Mazzarella**, ha presentato le numerose novità prodotto lanciate recentemente, frutto di innovazioni tecnologiche di avanguardia: tra le principali ricordiamo gli innovativi **Primacy 4** e **Alpin 6**, rispettivamente ultime generazioni di pneumatici summer e winter, che stanno avendo successo presso consumatori e flotte.

Michelin si è inoltre soffermata sui contenuti del nuovo programma Associati, reso più ricco e accattivante dalle nuove iniziative di incentivazione lanciate nel 2019. Univergomma ha potuto illustrare le iniziative mirate sul prodotto Michelin per supportare le vendite della Rete, in particolare la campagna speciale lanciata nei primi 4 mesi dell'anno a beneficio degli associati. Il tutto supportato da un servizio che vuole essere eccellente per disponibilità prodotto e rapidità di consegna , frutto degli investimenti effettuati recentemente nei servizi logistici

Univergomma e Michelin consolidano quindi il loro rapporto, forti dei numeri più che positivi dell'anno passato e con l'intenzione di migliorare ulteriormente la diffusione del prodotto, anche attraverso un piano di sviluppo della Rete degli Associati sul territorio nazionale; quest'ultimi, come tutti i clienti Univergomma, possono usufruire di un servizio di distribuzione in continua evoluzione, sempre più attento e mirato a soddisfare le esigenze locali dei rivenditori.

© riproduzione riservata
pubblicato il 28 / 01 / 2019