

IL NOLEGGIO A LUNGO TERMINE

A chi e' rivolto? Cos'è il noleggio a lungo termine? 6 mesi/12 mesi/24 mesi con opzione di riscatto?

Saremo volutamente lunghi e prolissi, nell'affrontare questa materia, in quanto il tema che andremo a trattare e' troppo importante per essere schematizzato in 4 righe.

Premessa

Così come succede nelle case, anche nei locali pubblici l'arredamento costituisce il carattere e la personalità di un ambiente, con la differenza che spesso l'arredamento di un bar o ristorante determina la prima impressione che un nuovo cliente ha quando vuole entrare la prima volta, e una buona impressione potrebbe portare ad una frequentazione, fidelizzandolo e trasformandolo in un abituale.

BAR – RISTORANTI - HOTEL

Sono in ogni strada, in ogni angolo di via. Sono punti di incontro, di aggregazione e di socializzazione. Sono luoghi dove fare colazione, spizzicare, mangiare, bere e dormire.

Non sono tutti uguali e la concezione di questi tipi di locale cambia in base al contesto in cui si trovano.

In Italia i **bar** sono i primi locali commerciali ad aprire il mattino per le colazioni e i caffè, passando poi per l'aperitivo, il pranzo, la merenda, l'aperitivo della sera e spesso anche il caffè del dopo cena. E tutti, che siano i bar di successo del centro o quelli di quartiere in periferia, possono vantare la loro piccola o grande clientela più o meno affezionata.

I **ristoranti** Italiani sono sicuramente i locali con la più ampia personalizzazione e spesso, presentano dei piatti davvero gustosi e particolari, con un'attenzione particolare al rinnovo dei menu proposti, che varia quasi settimanalmente. Il successo sta nell'equilibrio e nell'atmosfera proposti che è coordinata alle proposte culinarie, con la sapienza del saper proporre con gusto Italiano. Siamo il bel paese, il paese numero 1 al mondo in fatto di cucina, sia essa tradizionale, che di altissima qualità'.

Gli **alberghi** in Italia hanno la particolarità di avere a disposizione le coste, le località montane e le città d'arte più belle al mondo, spesso sono a conduzione familiare, di medio piccole dimensioni e garantiscono un soggiorno di livello medio / alto e offrono un rapporto qualità / prezzo più che discreto, con standard di pulizia e servizio tra i migliori d'Europa.

Sicuramente, se c'è un fattore che può determinare il successo o meno di uno rispetto a un altro, questo è **l'arredamento**.

Di bar, ristoranti e alberghi ce ne sono di tutti i tipi.

Dai **bar** diurni ai notturni, dai bar-gelateria a quelli che offrono solo bevande e caffè. Indipendentemente dal tipo in questione, esistono alcuni elementi che non possono mancare, primo tra tutti il **bancone**, per seguire con i **tavoli** e le **sedie** e per concludere con i **complementi** le **decorazioni** e gli **accessori** che spesso possono caratterizzare in modo speciale un locale



In questi contesti una delle risorse più importanti che i nostri ristoranti hanno e devono continuare ad avere è il feeling con il cliente, sia nella scelta del ristorante, che durante il pranzo. Il cliente siede al tavolo del ristorante e aspetta le pietanze ordinate, e consuma il suo pranzo o cena che sia, spendendo dai 30/45 min. del fast dinner alle 8 ore del matrimonio, passando dalle 2/3/4 ore del pranzo domenicale.

Secondo le ultime ricerche di mercato, uno dei fattori più importanti che spesso porta il cliente a dare un giudizio positivo è sicuramente l'arredo e il confort visivo e fisico che lo stesso può dare.

Ricordiamoci che il cliente è il più grande esperto di ergonomia (scienza che studia la postura e il confort) essendo un utilizzatore per svariate ore del vostro arredo sia esso costituito da sedie, sgabelli, panche, poltrone o qualsivoglia seduta.



Gli **alberghi** oggi vengono prenotati, sempre più spesso attraverso il servizio di booking on line o attraverso le agenzie turistiche. Come vengono presentati gli alberghi in questi contesti? Attraverso le fotografie, che rappresentano la struttura e i servizi correlati. Quindi spesso la discriminante della scelta di un albergo rispetto all'altro non è solo il prezzo o la località, ma l'anno di ristrutturazione o costruzione e/o l'arredo rappresentato in catalogo.



Questo è il motivo per cui bisogna porre particolare attenzione all'arredamento quando si ha intenzione di aprire un locale pubblico, fin nel dettaglio dei minimi particolari: l'impegno messo nell'arredo sarà ricompensato con una clientela soddisfatta, che vi tornerà volentieri o esprimerà dei giudizi positivi che vi porteranno nuovi clienti.



L'importanza del colore e della progettazione

Sono tante le aziende che offrono servizi specializzati per l'arredamento di locali, bar, pub e ristoranti o alberghi ed oltre ad offrirvi i materiali vi offriranno anche una grande esperienza nel settore, per consigliarvi nel migliore dei modi, con un occhio al risultato e uno al budget che avete a disposizione.

Nello stile d'arredo contemporaneo i colori possono ricoprire un ruolo fondamentale: accanto ai "classici" bianco e nero, che anche nella contemporaneità non perdono mai il loro fascino (e fanno soprattutto parte di quella branca dello stile contemporaneo che è lo stile minimal), possono esserci colori molto decisi, anche abbinati in contrasti netti e forti. Di sicuro non fanno parte di questo stile i colori pastello, appannaggio di altri stili come il rustico.

Spesso si cerca di seguire le regole delle sensazioni cromatiche: colori caldi ed energizzanti per la zona giorno, colori freddi e rilassanti nella zona notte. Ma le regole nello stile contemporaneo possono anche essere sovvertite, ed è proprio una delle caratteristiche che lo distingue da altri stili più "rigidi" come lo stile classico.

Perché la regola principale, e' **colpire l'attenzione del passante**. Trasmettere interesse e attrazione.



Così possiamo trovare contrasti piacevoli, come bianco e rosso, bianco e giallo, bianco e viola, oppure abbinamenti anche insoliti, come viola e grigio, viola e rosso, per non parlare dei grigi che mescolati a colori caldi sono la tendenza del momento e via discorrendo.

In generale comunque, nello stile contemporaneo con i colori si può osare, ma senza sfociare in un ventaglio cromatico troppo ampio in uno stesso ambiente.

Solo un professionista però, è capace di fornirvi idee belle, funzionali e innovative che si possono concretizzare con un'ampia scelta di materiali e di articoli, trasformando una semplice spesa in un vero e proprio investimento a lungo termine.

Ed è proprio qui, che spesso ci si imbatte.. nell'investimento a lungo termine.

Spesso l'investimento iniziale è quello che poi condiziona l'andamento del locale stesso. Questo investimento inoltre è difficilmente rinnovabile costantemente proprio perché è un investimento troppo oneroso.. e dopo 2/3 anni il locale risulta essere già "vecchio", fuori moda e non trasmette più "l'appeal" che aveva nei primi 2 anni di vita. Con conseguente calo di entrate e quindi fatturato.

Sedie, sedute e tavoli e complementi

Ci sono clienti frettolosi che consumano al bancone e persone che, quando entrano in un locale o in un bar, amano sedersi per gustarsi una pausa nel migliore dei modi, in pieno relax. Per questo l'arredamento di un locale è particolarmente importante, in quanto deve essere in grado di offrire ai clienti un ambiente confortevole e gradevole, dove possano sentirsi comodi soprattutto per quel che riguarda i tavoli e le sedute. Sono questi elementi, infatti, che rappresentano per un locale o un bar un rapporto diretto con la clientela. I materiali e i colori offrono innumerevoli possibilità: ci sono tavoli di legno, di plastica, di vetro, di ceramica o di acciaio e possono essere realizzati praticamente in qualsiasi forma si desideri, dai semplici quadrilateri alle forme tonde, per arrivare anche alle forme ellittiche o di altre forme insolite.

Anche le sedie possono essere molto fantasiose e con forme particolari, soprattutto per i modelli di design, con una vastissima scelta di colori. Particolarmente creativi possono essere gli sgabelli da bar e i divani che sono sempre più diffusi soprattutto nei bar arredati in stile moderno.



E quindi?

NOI ABBIAMO LA SOLUZIONE: il noleggio a lungo termine

Perche' Scegliere il Noleggio a Lungo Termine :

Il Noleggio a Lungo Termine che ITF 100%DESIGN RENT propone, è un'idea innovativa e vincente.

E' lo strumento ideale per la gestione del locale che vuole essere sempre trendy, alla moda, e quindi attraente permettendone l'utilizzo per tempo limitato che può variare da 6/12 a 24 mesi.

In tal caso il rinnovo senza costi ogni 2 anni, permette poi di adottare la soluzione più consona e conveniente per ogni singola esigenza in ogni momento della vostra vita imprenditoriale.

I VANTAGGI DEL NOLEGGIO LUNGO TERMINE

Sono moltissimi i vantaggi del Noleggio a Lungo Termine rispetto all'acquisto degli arredi mobili e li possiamo dividerli in economici e finanziari, e non:

- per prima cosa la libertà!

Spessissimo chi ha un locale bar- ristorante – gelateria che sia, spesso e' in affitto di azienda o di locale e l'acquisto di arredi importanti, alla fine risultano essere un impegno che spesso non vi dà la possibilità di partire, essere liberi, mobili e sfruttare tutte le occasioni che oggi il mercato vi dà.

L'immobilismo e' il peggiore dei mali per un imprenditore!

Se li avete a noleggio potete semplicemente renderli e ri-noleggiarne di altri con caratteristiche nuovissime e trendy, **senza perderci un cent. !**

- Poi la **garanzia e assicurazione** per tutta la durata del noleggio!

Eh si, la garanzia, che se per qualunque motivo un prodotto non fosse stato realizzato bene, a regola d'arte e si rompesse durante l'utilizzo normale (esempio classico di una sedia che si spacca sotto il peso di enorme cliente in evidente stato di sovrappeso), sarebbe sostituito in garanzia. E siete anche assicurati, in quanto essendo noi produttori i primi responsabili dell'accaduto, abbiamo stipulato una specifica copertura assicurativa per queste casistiche, con un'importante compagnia assicurativa, che vi copre i danni alle persone fisiche.

- La **rete di assistenza e la manutenzione**:

La manutenzione degli arredi viene effettuata in qualunque momento on-site e prevede l'invio di un tecnico autorizzato entro 48 ore dalla richiesta effettuata presso il nostro call center. Prevede una spesa fissa per la chiamata, e l'intervento gratuito in quanto i prodotti sono per tutta la durata del contratto in Garanzia (vedi paragrafo Garanzia), se le problematiche non fossero coperte da garanzia, quali ad esempio danni causati da errato utilizzo o vandalismo, etc. saranno quantificati e prevedono un preventivo di spesa per la riparazione o la sostituzione.

La rete di assistenza copre l'intero territorio italiano.

- I **servizi accessori**

Nel caso vi servissero tavoli, sedie e/o complementi d'arredo per feste, aperitivi, eventi, matrimoni, servizi di catering, etc. avete la possibilità di richiedere a noleggio gli stessi prodotti che avete già in casa mantenendo quindi un'uniformità espositiva, evitando di dover quindi noleggiare quantità inutili di sedute o prodotti specifici!

Preassegnazione: in caso di necessità immediata è possibile richiedere degli arredi ad uso temporaneo, in attesa che gli articoli ordinati o in riparazione siano consegnati. Vi sarà addebitato solo il trasporto!

Nel caso di fermo per manutenzione o a causa di un sinistro, è possibile usufruire degli arredi sostitutivi, solo però nel caso in cui tale servizio sia indicato espressamente nel contratto di noleggio mediante la sottoscrizione dell'estensione di garanzia.

Vantaggi Economici

L'abbiamo tenuto per ultimo, ma nella realtà è forse il più importante dei vantaggi.

Il Noleggio a Lungo Termine, rispetto all'acquisto, consente di risparmiare capitali, e soprattutto vi permette di contenere i costi all'inizio dell'attività mantenendoli fissi e pianificabili nel tempo!

E rateizzati senza interessi!!

Si ordina la merce e si versa un anticipo che può essere variabile dal 20%, al 33% del costo netto prodotto + l'iva di legge.

Tutti i servizi del noleggio a lungo termine sono compresi in un unico canone mensile fisso predefinito come da listino.

Noleggiare l'arredo consente dunque di detrarre l'IVA al 100% e anche i canoni al 100% nel corso dell'esercizio!

A tutti questi va aggiunto un importante ulteriore vantaggio, forse il più importante, che è quello legato al piano fiscale:

Come è noto, l'attuale normativa fiscale consente la sola detraibilità dell'Iva sull'acquisto. Per i beni d'arredo solo il 10% all'anno può essere portato in ammortamento!

La restrittiva interpretazione dell'Agenzia delle Entrate non lo considera un bene strumentale, quando invece di fatto lo è !!!

Considera bene strumentale esclusivamente quel bene senza il quale l'attività di impresa non può essere esercitata ed è in diretto rapporto con la generazione di ricavi.

L'unico modo per la vostra attività di recuperare fiscalmente il costo in un minor periodo rispetto alle tempistiche previste per legge (vedi tabella sotto) è quello di fare un leasing finanziario che difficilmente può essere inferiore a 7 anni e con costi finanziari importanti oppure acquisire in noleggio i beni senza un limite.

Tabella Ammortamenti arredo x la legge italiana

Gruppo XIX - Alberghi, ristoranti, bar e attività affini

Edifici 3 %

Mobili ed arredamento 10 %

Biancheria 40 %

Attrezzatura (stoviglie, posate, attrezzatura di cucina ecc.) 25 %

Impianti generici (riscaldamento, condizionamento) 8 %

Impianti specifici (igienici, cucina, frigorifero, ascensori, montacarichi, impianti telefonici, citofoni, campanelli e simili) 12 %

Macchine d'ufficio, elettromeccaniche ed elettroniche compresi i computers e i sistemi telefonici elettronici 20 %

Autoveicoli da trasporto

(autoveicoli pesanti in genere, carrelli elevatori, mezzi di trasporto interno ecc.) 20 %

Autovetture, motoveicoli e simili 25 %

Il Noleggio a Lungo Termine è, in sintesi, la soluzione più completa, comoda e semplice per la gestione dell'arredo per un locale di ristorazione, dal punto di vista economico ed amministrativo.

Si ringraziano i bar, ristoranti, alberghi che ci hanno concesso l'utilizzo delle immagini in questa presentazione:

Ristorante AQUA – Prata di Pordenone
Ristorante bar PRAVDA – Sarajevo
Ristorante bar lounge GILS – Dubrovnik
Hotel Astoria Palace – Palermo
Hotel NOVOTEL – Paris
Hotel Garibaldi – Roma
Pizza EXPRESS – London
VIP Bar Stadium - Zagabria

Per ulteriori chiarimenti:

www.designanoleggio.it

infoesignanoleggio.it oppure chiamaci allo 0432.673621

La Direzione
ITF srl

Sede: 33042 Buttrio via Marconi 37