Facile Noleggiare, come affittare i macchinari professionali per il fuori casa

4c37f4f5-b137-4caa-90f3-862cc55a3137

Un settore dinamico che continua a evolversi e che investe sempre più nella qualità dell'offerta, nell'efficienza operativa e nell'innovazione tecnologica. E' l'horeca italiano, un comparto dove secondo il Rapporto Ristorazione 2026 curato da FIPE-Confcommercio tra i dati più interessanti emerge anche una crescente attenzione agli investimenti: il 28,4% delle imprese horeca ha infatti realizzato interventi di ammodernamento nel corso del 2025, mentre il 25,8% prevede nuovi investimenti nel 2026, segnale di un mercato che considera la tecnologia un fattore sempre più determinante per competere.

È proprio in questo scenario che si inserisce Facile Noleggiare, realtà italiana specializzata nel noleggio a lungo termine di macchinari professionali per il settore del fuori casa, con una visione chiara: aiutare ristoranti, hotel, bar, pasticcerie, panifici e laboratori a lavorare con le migliori tecnologie disponibili, mettendo al centro performance, continuità operativa ed eccellenza del servizio. Secondo Facile Noleggiare, il valore di un'attrezzatura professionale non si misura soltanto nelle sue caratteristiche tecniche, ma nella capacità di garantire prestazioni elevate ogni giorno.

Quote

Oggi un forno professionale, un abbattitore o un sistema di refrigerazione incidono direttamente sulla qualità del servizio, sulla produttività della brigata e sull'organizzazione del lavoro. Il nostro obiettivo è permettere ai professionisti dell'horeca di lavorare sempre con le migliori tecnologie disponibili sul mercato, accompagnandole con un servizio costruito per garantire continuità operativa e performance elevate.

Francesco Profili, fondatore di Facile Noleggiare

Performance misurabili e costi sempre sotto controllo

Il modello proposto da Facile Noleggiare porta anche nel mondo della ristorazione una filosofia già consolidata in altri settori industriali: permettere alle imprese di concentrarsi esclusivamente sul proprio lavoro, affidando a un partner specializzato la gestione delle attrezzature. L'azienda propone esclusivamente macchinari professionali di fascia alta, selezionati tra i principali produttori internazionali, corredati da assistenza tecnica, garanzia e servizi dedicati per tutta la durata del contratto.

Il vero valore non risiede nel semplice utilizzo del macchinario, ma nella possibilità di conoscere fin dall'inizio il costo complessivo della soluzione, comprensivo di attrezzatura e servizi, potendo così pianificare con precisione le proprie performance operative e lavorare senza interruzioni o imprevisti.

Innovazione per crescere

L'evoluzione del mercato horeca racconta un settore che continua a investire nel futuro. Nuovi format, catene in espansione, crescente attenzione all'efficienza energetica, digitalizzazione delle cucine e ricerca di standard qualitativi sempre più elevati stanno ridefinendo il modo di fare ristorazione. In questo contesto, la tecnologia non rappresenta più un semplice supporto operativo, ma uno degli elementi che contribuiscono maggiormente alla crescita e alla competitività delle imprese.

«Noi non noleggiamo semplicemente macchinari», conclude Profili. «Mettiamo a disposizione dei professionisti strumenti che permettono di lavorare meglio, produrre di più e offrire un servizio di qualità superiore. Perché oggi la vera differenza non la fa il possesso di una macchina, ma ciò che quella macchina permette di realizzare».