Attrezzature: il noleggio operativo cresce come alternativa all'acquisto

Acquistare o noleggiare? In un contesto caratterizzato da costi elevati, rapido ricambio tecnologico e maggiore attenzione alla liquidità, il noleggio operativo si sta affermando come una soluzione sempre più interessante per le imprese dell'horeca. In un approfondimento pubblicato da **Ristorazione Moderna**, Facile Noleggiare evidenzia i principali vantaggi di questa formula per bar, ristoranti e hotel. Dalle macchine da caffè alle cucine professionali, fino alle attrezzature per la refrigerazione e ai sistemi digitali, il noleggio consente di distribuire il costo nel tempo senza immobilizzare capitale e, in molti casi, include servizi di manutenzione, assistenza tecnica e aggiornamento delle apparecchiature. La convenienza, sottolinea l'articolo, dipende però dalla capacità di valutare attentamente durata del contratto, canoni, servizi inclusi e reale ciclo di vita dell'investimento. Non tutte le attrezzature presentano infatti le stesse esigenze di rinnovo tecnologico. Per gli operatori del fuori casa il tema è sempre più strategico. Dopo anni in cui l'obiettivo era contenere gli investimenti, oggi molte aziende cercano soprattutto flessibilità finanziaria. In questo scenario il noleggio operativo non rappresenta più una soluzione d'emergenza, ma uno strumento di gestione che permette di mantenere competitiva l'offerta senza compromettere la capacità di investimento.