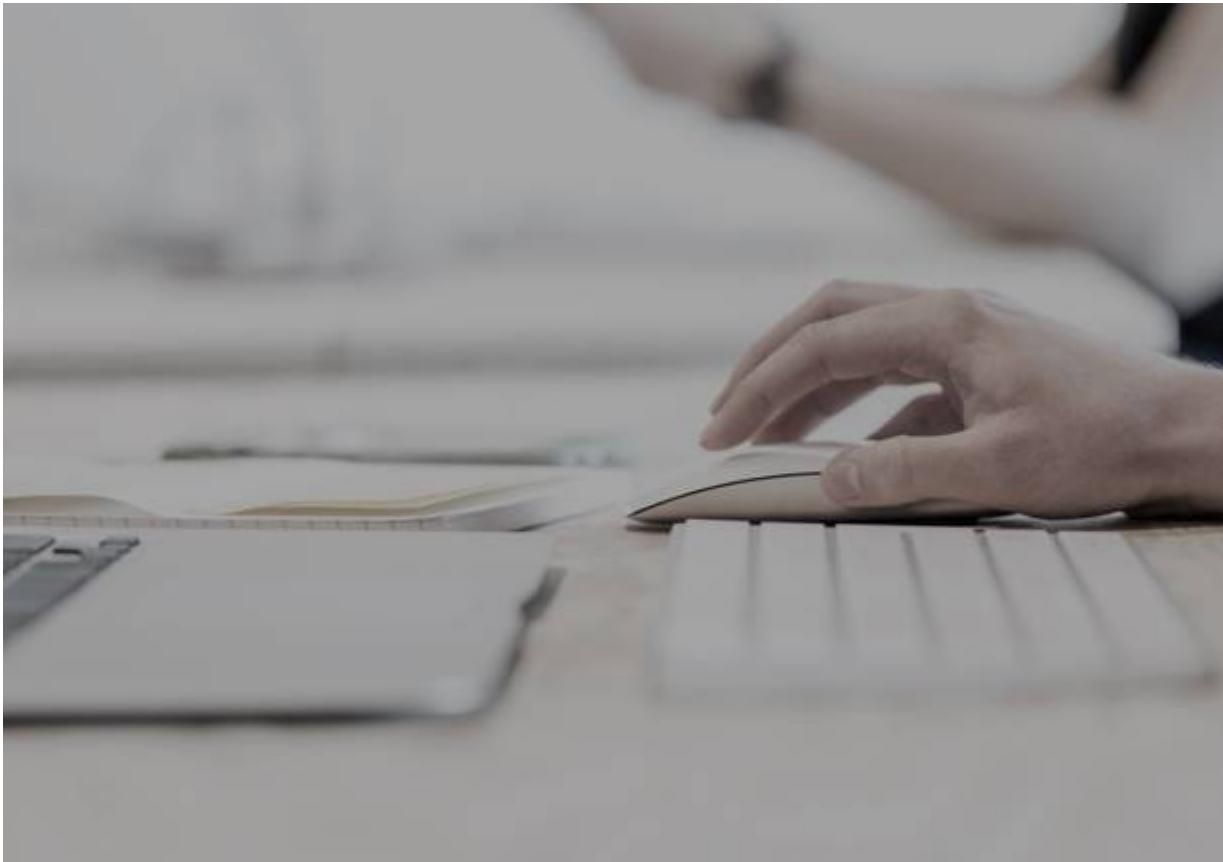


VareseNews

Quale business è possibile aprire con il comodato d'uso

Pubblicato: Mercoledì 13 Luglio 2022



Il comodato d'uso rappresenta ormai una delle formule più diffuse per poter usufruire di determinati macchinari essenziali per la produzione senza la necessità di dover affrontare le ingenti spese relative all'acquisto e poter usufruire di alcuni vantaggi contrattuali. Al termine del contratto di comodato d'uso, colui che usufruisce del macchinario potrà decidere se restituirlo o acquistarlo, calcolando la parte rimanente da versare, oppure rinnovare l'accordo.

Il successo di questa soluzione è evidenziato dal numero crescente di contratti di questo genere in quanto permettono agli imprenditori di potersi avvalere di attrezzature professionali, evitando grandi esborsi economici che, soprattutto nella fase di avviamento di un'attività aziendale, possono essere fonte di preoccupazione, limitando le proprie liquidità e riducendo enormemente gli utili che in parte dovranno essere inevitabilmente destinati a coprire le spese nei casi in cui si è optato per una rateizzazione.

Non è un caso, quindi, che il comodato d'uso sia sempre più utilizzato e frequente in ogni settore, con particolare riferimento al comparto della ristorazione, che è largamente caratterizzato da questa formula, agevolando l'apertura di nuove attività di vario genere, anche per periodi di tempo circoscritti così da sfruttare pienamente determinate esigenze della clientela in periodi specifici dell'anno.

Il comodato d'uso nella settore della ristorazione

Come accennato in precedenza, uno dei settori che maggiormente ha aderito al comodato d'uso è

sicuramente quello legato al food. Grazie a questo sistema, infatti, è possibile aprire un'attività di ristorazione, evitando di dover comprare i costosi macchinari necessari, che rappresentano la spesa maggiore da affrontare al momento dell'apertura, non avendo d'altra parte la garanzia di successo della propria iniziativa.

Nello specifico, attraverso il comodato d'uso è possibile puntare su quei business che si basano sugli alimenti maggiormente consumati dalla popolazione italiana, così come dal pubblico straniero che ogni anno si sposta in massa sulla nostra Penisola per visitare le tante attrazioni presenti sul territorio, ma anche assaggiare le innumerevoli eccellenze culinarie che ci hanno resi celebri in tutto il mondo.

Tra le attività che è possibile aprire, sfruttando il comodato d'uso troviamo certamente la pizzeria, i cui forni professionali arrivano a costare anche decine di migliaia di euro, spesa che può essere assolutamente evitata proprio aderendo a contratti di questo tipo, beneficiando di un domanda che non trova pause durante tutto l'arco dell'anno.

Un altro business molto redditizio è quello collegato all'apertura di una gelateria. Pur vedendo la massima diffusione nel periodo estivo, il gelato è ormai un alimento destagionalizzato, amatissimo, al pari della succitata pizza, anche dagli stranieri. In questo senso, gli imprenditori possono usufruire della passione per questo dolce nei mesi più caldi, allargando la propria offerta, o creando un corner dedicato, installando macchine per il gelato espresso che non richiedono neanche la presenza di un gelatiere professionista o di una gelatiera professionale, riducendo enormemente l'esposizione finanziaria e i costi di gestione ordinari. Stesso discorso vale per il frozen yogurt, che dagli Stati Uniti è divenuto ormai un must in ogni angolo del Pianeta, Italia ovviamente compresa.

Sulla falsa riga del gelato e del frozen yogurt, anche le crepes sono una pietanza sempre più diffusa, consumata senza ostacoli stagionali, con la possibilità di essere somministrata da macchine specifiche sempre con la formula del comodato d'uso.

Infine tutta una serie di macchinari “di contorno” che sono essenziali per la buona gestione di una attività di ristorazione come le macchine spremiagrumi, ideali per i bar o per i centri di ritrovo, i montapanna per le gelaterie e le creperie, e le macchine per granite, grandi alleate per le giornate più afose.

La soluzione “chiavi in mano” di Italian Slow Food

Per poter avere la certezza, però, di avere la disponibilità in comodato d'uso di macchinari e attrezzature professionali in grado di garantire qualità e sicurezza è necessario affidarsi ad aziende affidabili e riconosciute come leader di settore. Tra queste c'è sicuramente **Italian Slow Food**, società italiana che opera nella ristorazione da oltre 30 anni, focalizzandosi sulla fornitura di macchine professionali per il comparto food.

Grazie al comodato d'uso, l'azienda permette di poter usufruire di macchine realizzate interamente in Italia, che rispondono agli alti standard richiesti, senza la necessità di acquistarlo ma unicamente stringendo un contratto di fornitura delle materie prime, degli ingredienti e dei preparati di base necessari alla realizzazione delle pietanze. Il contratto prevede una fornitura minima e al suo termine si può decidere se acquistare l'attrezzatura, restituirla o rinnovare l'intesa.

Scorrendo il catalogo è possibile scegliere tra l'ampia gamma di soluzioni per il proprio locale commerciale, selezionando i migliori macchinari in circolazione sotto i propri marchi QPizza, con i forni elettrici per pizzeria, QFrozen, per il gelato espresso e il frozen Yogurt, QCrepes per le Crepes e i Pancake, e QOrange per le macchine spremiagrumi, tanto per citarne alcuni. Attrezzature di altissimo valore che, grazie alla loro facilità di impiego e all'automazione, possono essere utilizzate da tutti, compresi coloro che non hanno un'esperienza pregressa nel settore o una formazione specifica in questo senso.

La grande particolarità dell'offerta di Italian Slow Food risiede nella possibilità per chiunque di aderire all'opzione "chiavi in mano", un servizio di comodato d'uso tutto compreso mediante il quale l'imprenditore oltre ai macchinari potrà ottenere anche gli ingredienti necessari alla produzione delle pietanze, realizzati al 100% in Italia, gli utensili indispensabili per facilitare il lavoro, e il materiale pubblicitario, come brochure e menù dedicati, per migliorare la visibilità della propria attività. In questo modo, è possibile aprire il proprio locale in pochissimo tempo e senza esposizioni finanziarie proibitive, cominciando a guadagnare fin da subito, potendo anche contare su un'assistenza puntuale e continuativa.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it