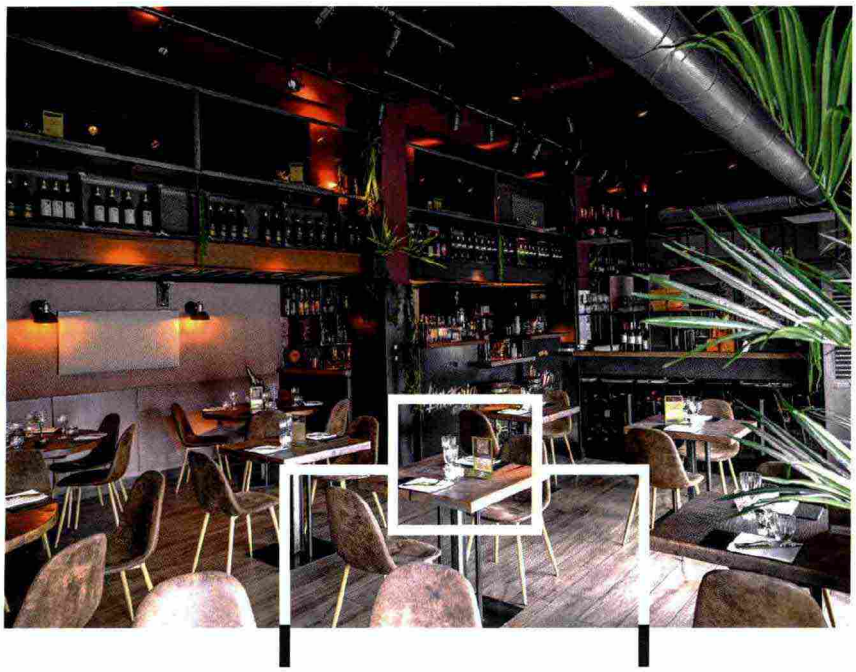
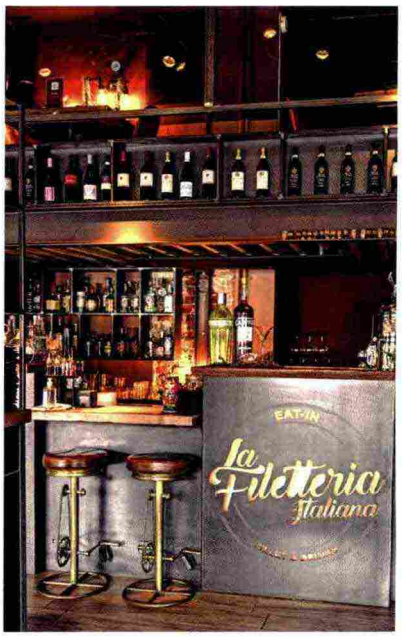
GDOWEEK
Settimanale
Diffusione: 20.000

www.ecostampa.it





7

Obiettivo di apertura punti di vendita a Milano

50%

Riduzione del capex necessario all'apertura

Nuova modalità di gestione dei beni strumentali in pay per use che velocizzano e rendono più agile l'apertura dei nuovi pdv de La Filetteria

Il noleggio operativo fa crescere

Elena Giordano

Si trovano nelle high street (per ora) di Milano le sette esperienze gustative de **La Filetteria**. Sette locali per il brand che fa capo, insieme ai format Magnaki e El Tacomaki, alla holding **Sun Tzu**, specializzata in ristorazione che garantisce qualità ed eccellenza italiane.

Con una forte vocazione all'espansione (nuove aperture sono attese nei prossimi mesi), La Filetteria Italiana è diventata un caso di studio in quanto ha adottato, per molti dei suoi materiali e strumentazioni, la modalità del **noleggio operativo proposto da Domo-rental**.

Le motivazioni che hanno condotto a questa scelta sono sia di ordine pratico-organizzativo, sia di ordine economico. "Appena è

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182606
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

GDOWEEK
Settimanale

www.ecostampa.it

CLAUDIO MOMBELLI
CEO DI DOMORENTAL

stato possibile, quando cioè è arrivato sul mercato italiano Domorental -spiega **Edoardo Maggiori**, ceo del gruppo Sun Tzu- abbiamo attivato il noleggio operativo, ideale per realtà che devono attivare nuovi format di vendita, che devono mettere a bilancio grandi quantitativi di materiali. Con il noleggio, invece, tutto diventa rapido, veloce e pratico. **Non viene impegnato cash flow, non è necessario usare linee di credito e la società non viene appesantita da immobilizzazioni nello stato patrimoniale**". Questo garantisce anche uno sviluppo agile di nuove aperture.

Il format de La Filetteria Italiana prevede la proposta del prodotto-filetto in tutte le sue differenziazioni animali e tipologie di cotture. Nato sette anni fa, a due anni di studio è poi seguita l'apertura vera e propria. Tipicamente si tratta di locali della dimensione di 150-300 metri quadrati, per 10-15 dipendenti a locale. "Con il noleggio operativo abbiamo acquisito tutti i beni: arredi, cucine, semifissi, mobili, da interno ed esterno, minuteria, software, casse, luci, verande. Il nostro è un percorso in fieri dato che **stiamo valutando anche progetti di efficientamento energetico**". La modalità di selezione è avvenuta in partnership con Domorental, prendendo in considerazione anche aziende già fornitrici del gruppo. "La logica premiante è quella dell'efficienza, da tutti i punti di vista". **Il costo sostenuto per il noleggio operativo, considerato canone, incide subito sul conto economico, ma non viene patrimonializzato**. "Con la diminuzione del capex necessaria all'apertura sino al 50% risulta evidente come la velocità di sviluppo venga praticamente raddoppiata".

Inoltre, **Domorental non rientra nei debiti delle società**, a vantaggio della posizione finanziaria netta; il noleggio risulta essere un canone che beneficia fiscalmente sopra l'Ebitda.

La Filetteria Italiana ha scelto, a conclusione del contratto del noleggio operativo, di acquistare i beni utilizzati. Tra un anno si tratterà di rinnovare la parte tecnologica della fornitura. Come anticipato, nuovi progetti sono in arrivo: la società ha infatti intenzione di attivare in modalità noleggio anche la fornitura Ict degli uffici centrali della sede di Milano.

"Con la locazione operativa possiamo trasformare il bene strumentale in pay per use. Anche in abbonamento, volendo, pagando un canone ricorrente, addirittura per un servizio – assicurazione, manutenzione, consumabili e questa nuova frontiera -precisa **Claudio Mombelli**, Ceo di Domorental- è assolutamente in linea con le esigenze della gdo. Il discorso vale per l'illuminazione a led, le celle frigorifere, i banconi, le casse automatiche, gli antifurti, i sistemi di condizionamento. Penso anche a tutto ciò che è tecnologia, ma anche alle più comuni scaffalature o alle insegne". Tipicamente il contratto di noleggio, a livello di durata, è il risultato dell'obsolescenza di ciascun bene e può andare dai 24 ai 30 mesi per i beni che durano meno (come le casse automatiche) e fino ai 60 mesi per quelli dalla vita più lunga. "Come già anticipato nel caso de La Filetteria Italiana, stiamo sperimentando anche nuove offerte, per assecondare le richieste della gdo, in questo momento sensibile ai temi ambientali: mi riferisco per esempio a un **primo esperimento di noleggio di impianti fotovoltaici che stiamo implementando per un cliente**".

Non solo arredi

*È probabilmente il primo servizio che si può annoverare in Italia di questo genere: **La Filetteria Italiana ha scelto il noleggio operativo anche per prodotti dall'obsolescenza molto breve, come piatti, posate e bicchieri**. Analoga modalità verrà a breve sposata anche per gli altri brand del gruppo, La Filetteria Italiana funge infatti da apripista per tutta l'innovazione di processo.*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182606

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE