



## Renting para tu negocio

**CaixaBank Food&Drinks | Renting IKEA** te ofrece una amplia gama de soluciones en renting que te ayudarán a potenciar tu negocio de restauración. Además, podrás contar con la ayuda de un gestor especializado para asegurarte de cubrir todas las necesidades específicas de tu bar, cafetería o restaurante.

**Renting de bienes de equipo para tener tu negocio de restauración siempre actualizado**

El *renting* es un alquiler a largo plazo que permite disponer, en una única cuota mensual, del equipamiento elegido con los servicios necesarios para su uso y disfrute incluidos.

Impulsa el crecimiento de tu negocio de restauración y accede a lo último en equipamiento gracias a la solución integral que ofrecemos.



Todos los servicios, en una única cuota mensual



Aprovecha las ventajas del renting

### Con el *renting*, todo son ventajas

**Estrena equipamiento sin necesidad de comprarlo y aprovecha todas las ventajas del *renting*:**

- **Buena fiscalidad:** la capacidad crediticia no se reduce, la cuota mensual puede deducirse en el IS o IRPF y la periodificación del IVA en cada recibo es compensable (según la fiscalidad vigente).
- **Mayor liquidez:** evita el desembolso del total del importe de la adquisición, ayuda a controlar los gastos y reduce los costes administrativos (una sola factura que incluye todos los servicios).
- **Mejora en la imagen de la empresa:** equipos en perfectas condiciones.
- **Sin sorpresas:** todos los gastos del bien se integran en un único pago mensual, elimina gastos imprevistos e incluye seguros con las máximas coberturas.

De este modo, dispondrás de una mayor tranquilidad para dedicarte a lo que realmente te importa: **tus clientes**.



Disfruta de un amplio catálogo de equipos



**132,84** €/mes<sup>1</sup>  
IVA no incluido  
48 meses  
Cuota estimada

Proyecto de amueblamiento y decoración

Ayudando a empresas y a profesionales del sector de la hostelería y restauración a crear soluciones funcionales, inspiradoras y asequibles. Servicio prestado solo en la península.

### Atención personalizada

Expertos en interiorismo realizarán un proyecto para lograr la mejor optimización de los espacios, con distribución de los mismos flujos de recorridos e imágenes de inspiración.

Sugerencias de materiales, colores, estilos, buscando la identidad del negocio, a quien va dirigido el espacio y perfiles de los futuros clientes.

Elaboración de un programa de necesidades y soluciones, ajustadas al negocio, para optimizar los recursos seleccionando los productos que cumplan con la normativa de mobiliario diseñado para espacios públicos.

### Ejemplo de proyecto para 55m<sup>2</sup>

- Plano de distribución, flujos de recorridos y personalización de espacios.
- Presentación 3D proyecto.
- Proyecto de iluminación.
- Selección de mobiliario. No incluye menaje (vajilla, vasos, cubertería, etc.) para servicio de mesas.
- Restaurante y cafetería de comida saludable, con 3 espacios diferenciados de mesas para 4 comensales, mesas de 2-3 comensales y mesas altas con taburetes. Espacio dinámico que combina el diseño con la simplicidad, maderas macizas y una marcada identidad escandinava.

### Servicios incluidos



Alquiler de los equipos durante 48 meses



Asesoramiento especializado



Transporte, instalación, puesta en marcha y formación *in situ*



Seguro