I coffee shop introducono i cocktail per aumentare marginalità e occasioni di consumo

Sempre più caffetterie stanno ampliando l’offerta beverage introducendo cocktail leggeri e proposte a bassa gradazione per estendere le occasioni di consumo oltre la fascia mattutina. Come evidenzia Perfect Daily Grind, diversi operatori stanno sperimentando format ibridi che combinano specialty coffee e mixology, con l’obiettivo di aumentare lo scontrino medio e migliorare la sostenibilità economica del locale nelle ore a minore affluenza. Il modello consente di valorizzare competenze già presenti nel team e di ottimizzare l’utilizzo dello spazio durante l’intero arco della giornata, trasformando la caffetteria in un luogo di consumo continuo.

Il punto non è solo ampliare il menu ma ripensare il ruolo della caffetteria all’interno del fuori casa contemporaneo. L’integrazione tra coffee culture e cocktail a bassa gradazione intercetta un pubblico che cerca esperienze più flessibili e meno legate ai rituali tradizionali della sera. I format capaci di adattarsi a diversi momenti della giornata mostrano maggiore resilienza economica e una migliore capacità di fidelizzazione del cliente.