Cold coffee e matcha spingono la corsa dei signature drink nelle caffetterie

Le caffetterie stanno cercando nuove strade per differenziarsi e aumentare lo scontrino medio. Perfect Daily Grind evidenzia come cold coffee, matcha e bevande signature stiano diventando strumenti sempre più importanti per attirare una clientela giovane e curiosa. Le ricette personalizzate consentono ai locali di uscire dalla competizione sul semplice espresso e costruire una proposta più distintiva, soprattutto nelle fasce orarie del pomeriggio e durante i mesi estivi. Dietro il successo dei signature drink c'è una ragione molto concreta. A differenza delle bevande tradizionali, questi prodotti permettono di lavorare su marginalità più elevate e di costruire un'identità riconoscibile. Il rischio, però, è inseguire ogni moda social senza una visione precisa. Matcha, cold brew e bevande creative funzionano quando si inseriscono in un'offerta coerente e quando il personale è in grado di replicarle con continuità. Altrimenti diventano semplici esercizi estetici destinati a perdere fascino con la stessa velocità con cui sono diventati virali.