Nei coffee shop il vero vantaggio competitivo torna a essere l'ospitalità

Negli ultimi anni il livello qualitativo del caffè è cresciuto in modo significativo. Miscele selezionate, estrazioni curate e attrezzature sempre più sofisticate hanno elevato gli standard dello specialty coffee. Secondo **Perfect Daily Grind**, proprio questa evoluzione rende oggi più difficile distinguersi: quando il prodotto raggiunge livelli elevati e diffusi, è l'esperienza a fare la differenza. L'articolo riflette sul concetto di ospitalità nei coffee shop, spesso sacrificato a favore della tecnica. Accogliere il cliente, interpretarne le esigenze, creare un ambiente in cui sia piacevole fermarsi richiede competenze diverse rispetto alla preparazione del caffè, ma rappresenta un fattore sempre più decisivo nella fidelizzazione. Per molti operatori il tema è anche organizzativo. Investire esclusivamente in nuove attrezzature o nell'acquisto di micro-lotti non basta se il personale non dispone del tempo e della formazione necessari per costruire una relazione con il cliente. L'ospitalità non è un'attitudine spontanea, ma una competenza che richiede metodo, cultura aziendale e continuità.L'articolo suggerisce così una riflessione più ampia sul futuro dello specialty coffee. Dopo aver investito per anni sulla qualità della tazza, il settore potrebbe aver bisogno di investire con la stessa convinzione sulla qualità dell'accoglienza. Perché il caffè può convincere un cliente a entrare, ma spesso è l'esperienza complessiva a convincerlo a tornare.