Qcorner: il bar evolve in chiave food retail tra consumo e acquisto

In Romagna prende forma un modello di bar che allarga il perimetro tradizionale. Ristorazione Moderna racconta il progetto Qcorner, dove caffetteria, proposta food e vendita di prodotti convivono nello stesso spazio. Il cliente può consumare sul posto oppure acquistare, muovendosi tra banco e scaffale senza soluzione di continuità. Il format costruisce così un'esperienza che unisce servizio e retail, ampliando le occasioni di utilizzo del locale.

Quello che emerge è un passaggio interessante: il bar smette di essere solo punto di consumo e prova a lavorare come un piccolo format distributivo. Il tema non è aggiungere una scaffalatura, ma ragionare in termini di categoria, rotazione e marginalità, come farebbe un retailer. Questo implica una selezione più rigorosa dei prodotti, una costruzione dell'offerta leggibile e una gestione dello spazio che accompagni davvero l'acquisto. Funziona quando il cliente riconosce un filo logico tra ciò che consuma e ciò che può portare via. In caso contrario, il rischio è creare un ibrido poco chiaro, che diluisce il posizionamento invece di rafforzarlo.