

Le caffetterie dovrebbero restare aperte più a lungo? La domanda divide il settore

Per decenni molte caffetterie hanno costruito il proprio business attorno alle ore del mattino e della pausa pranzo. Oggi alcuni operatori si chiedono se abbia ancora senso. [Perfect Daily Grind](#) analizza il dibattito sull'estensione degli orari di apertura, raccogliendo le esperienze di locali che hanno scelto di restare aperti fino a sera per intercettare nuovi consumi. L'obiettivo è aumentare le occasioni di vendita sfruttando spazi e attrezzature già disponibili, ampliando l'offerta con beverage serali, prodotti bakery e formule ibride tra caffetteria e bar. Restare aperti più a lungo, tuttavia, non significa automaticamente incassare di più. Servono flussi di clientela adeguati, un'offerta coerente e una struttura dei costi compatibile con le ore aggiuntive. Alcuni format specialty hanno già iniziato a sperimentare cocktail, vino, cucina leggera e programmazione culturale serale. Non tutti i locali possono seguire questa strada, ma il tema resta aperto. In un mercato dove gli affitti aumentano e i margini si assottigliano, la vera domanda non è se tenere aperto più a lungo, ma come farlo creando occasioni di consumo realmente diverse da quelle del mattino.