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.