

Aprire una caffetteria nel 2026: dalla passione ai numeri del conto economico

[Perfect Daily Grind](#), con un articolo di Tasmin Grant, mette in fila i numeri che rendono più complicato aprire un coffee shop oggi rispetto a un decennio fa: fino al 64% delle caffetterie indipendenti chiude entro cinque anni secondo un sondaggio indipendente su Regno Unito, Stati Uniti e Canada, mentre nel Regno Unito il salario minimo nazionale è salito a 12,71 sterline l'ora da aprile, con un aggravio stimato tra le 3.000 e le 8.000 sterline l'anno di contributi per un singolo locale indipendente. Il costo del personale assorbe già il 30-40% del fatturato di una caffetteria media, con margini operativi compressi tra il 3 e il 15%. Non è solo un problema di conti. Cambiano anche le abitudini di consumo: ordini da smartphone, bevande fredde e matcha che in alcune grandi catene superano ormai il caffè caldo per volumi di vendita, clienti più giovani che prediligono gli indipendenti e sono più aperti a proposte sperimentali rispetto ai clienti più adulti. Billie Collins, che ha aperto il Brock Street Bodega a Lancaster a settembre dopo la chiusura di due precedenti locali dove lavorava, racconta che la parte più difficile è stata gestire gli aspetti burocratici, dall'apertura di un conto corrente alla licenza per la musica. Il settore, nel frattempo, continua a crescere: gli indipendenti nel Regno Unito sono saliti a 13.211 punti vendita nell'ultimo anno (+3,3%), per un fatturato complessivo di 5,1 miliardi di sterline. Cresce il mercato, cresce la concorrenza, e si restringe lo spazio per chi apre un locale contando solo sulla qualità del prodotto: la lezione di fondo è che oggi l'alfabetizzazione finanziaria pesa quanto le competenze da barista.