



**PANGEA**  
GLOBAL CUISINE & COCKTAILS

## Recursos clave

Factores esenciales para el éxito del negocio.

Los recursos clave de Pangea S.L. son, en primer lugar, el equipo humano, formado por socios trabajadores y personal cualificado. La implicación directa de los socios en funciones de sala, coctelería y gestión permite un control cercano del negocio, una toma de decisiones ágil y una mayor coherencia entre la propuesta y el servicio ofrecido.



Marca Pangea

La marca actúa como un recurso clave en sí misma, al representar un concepto diferenciador basado en la gastronomía internacional, la experiencia y la cultura.

### Principales recurso materiales

#### *Local de 380 m<sup>2</sup>*



Espacio amplio y versátil, con capacidad para el servicio de restaurante, talleres de cocina y eventos

#### *Cocina equipada para servicio y talleres*



Instalaciones preparadas tanto para la producción diaria como para la realización de talleres.

#### *Sistema de almacén organizado por zonas*



Almacén estructurado apoyado en fichas técnicas de almacén y control de stock.

#### *Fichas técnicas y protocolos de trabajo*



Documentación estandarizada para recetas, procesos, control de calidad...

### Indicadores de gestión y relación con clientes

#### *Número de reservas mensuales*



Tanto del servicio de restaurante como de los talleres de cocina.

#### *Ocupación media por servicio*

#### *Valoración del cliente*



Reseñas online y encuestas de satisfacción.

#### *Tasa de repetición*



Clientes que regresan en diferentes meses y temáticas.

#### *Rentabilidad por servicio*



Análisis económico entre las diferentes actividades del restaurante.