



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.



Principales recursos materiales

Local de 380 m²



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

Ánálisis económico entre las diferentes actividades del restaurante.