



PANGEA
GLOBAL CUISINE & COCKTAILS

Estructura de costes

Distribución ejemplificada de los principales costes fijos y variables del negocio

La estructura de costes del proyecto Pangea se divide entre costes fijos, necesarios para el mantenimiento y la operatividad básica del local, y costes variables, que dependen del volumen de actividad y de la oferta temática mensual.

Costes fijos

Alquiler del local



Local de 380 m² ubicado en el barrio de Cascajos.

Sueldos del personal



Cocineros, camareros y personal de administración y gestión.

Suministros



Agua, luz, gas e internet.

Mantenimiento y limpieza



Limpieza diaria de local por subcontrata y mantenimiento semestral de equipos

Costes variables

Materia prima y productos de cocina



Bebida y comida.

Marketing y publicidad



Desarrollo de campañas para promocionar eventos, temática del mes y talleres.

Decoración mensual temática



Renovación de la decoración ambientada de cada país

Costes de los talleres



Materiales y utensilios.