



**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 m<sup>2</sup> 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.