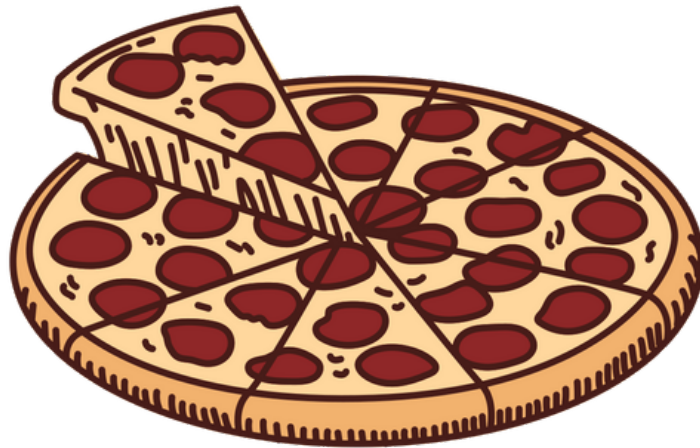


REPORTE EJECUTIVO VENTAS MAVEN PIZZAS



ADQUISICIÓN DE DATOS

Catalina Royo-Villanova Seguí

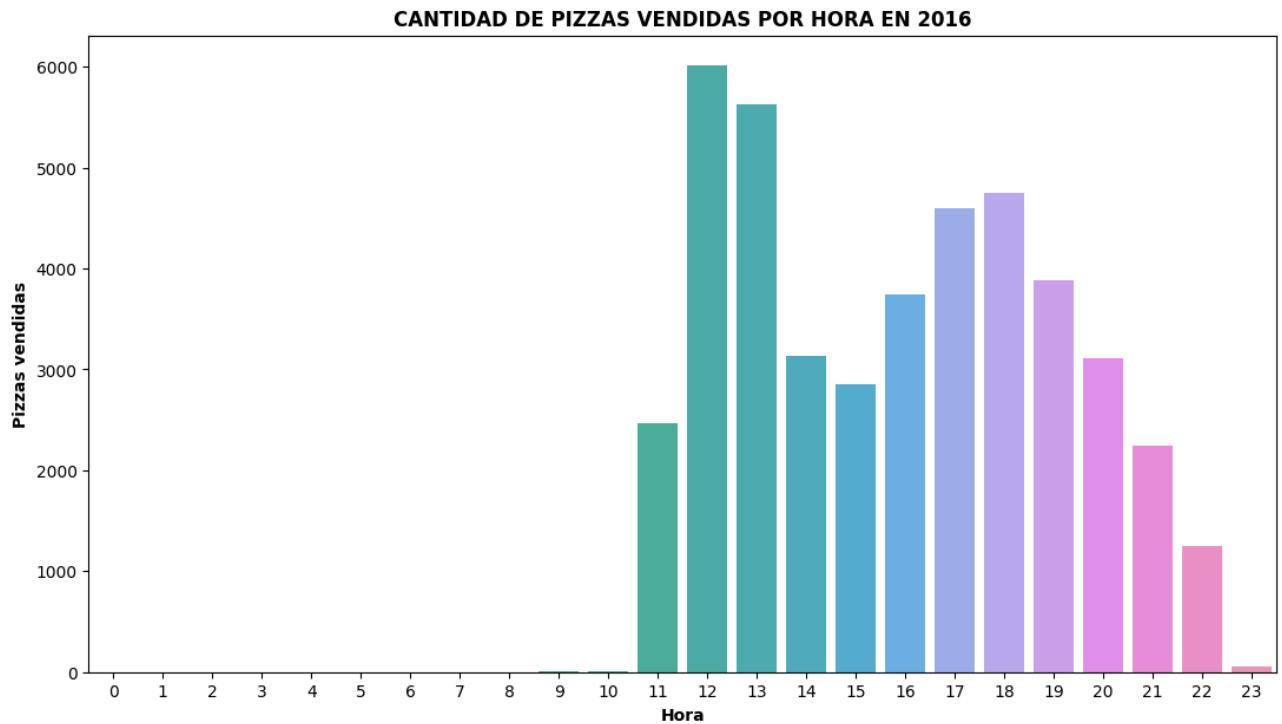
ÍNDICE

1. Pizzas vendidas por hora.	3
2. Pizzas vendidas por día de la semana.	5
3. Pizzas vendidas por mes.	6
4. Tipos de pizzas más y menos vendidos	7
5. Tamaños de las pizzas más y menos vendidos	9
6. Ingredientes más y menos usados	10

PIZZAS VENDIDAS POR HORA

Tabla con las ventas por hora de 2016.

hora	cantidad
0	0
1	0
2	0
3	0
4	0
5	0
6	0
7	0
8	0
9	4
10	13
11	2464
12	6009
13	5625
14	3135
15	2856
16	3744
17	4600
18	4746
19	3881
20	3112
21	2241
22	1249
23	50



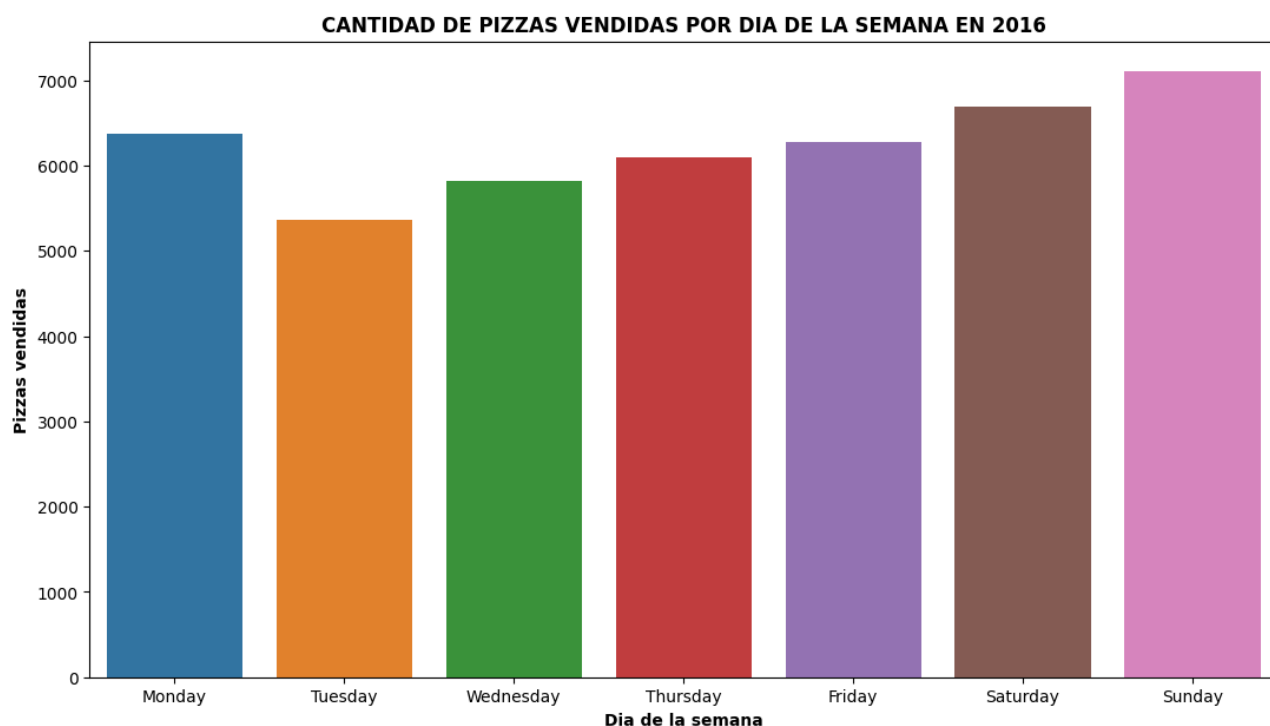
Como podemos ver, las horas a la que más pizzas se venden son las 12 y las 13, lo que tiene sentido ya que coincide con la hora de comer.

También podemos ver que las siguientes horas en las que más pizzas se venden son las 17 y 18, horas correspondientes a la hora de la cena.

PIZZAS VENDIDAS POR DÍA DE LA SEMANA

Tabla con las ventas por día de la semana de 2016.

dia semana	cantidad
Monday	6373
Tuesday	5367
Wednesday	5818
Thursday	6099
Friday	6280
Saturday	6689
Sunday	7103

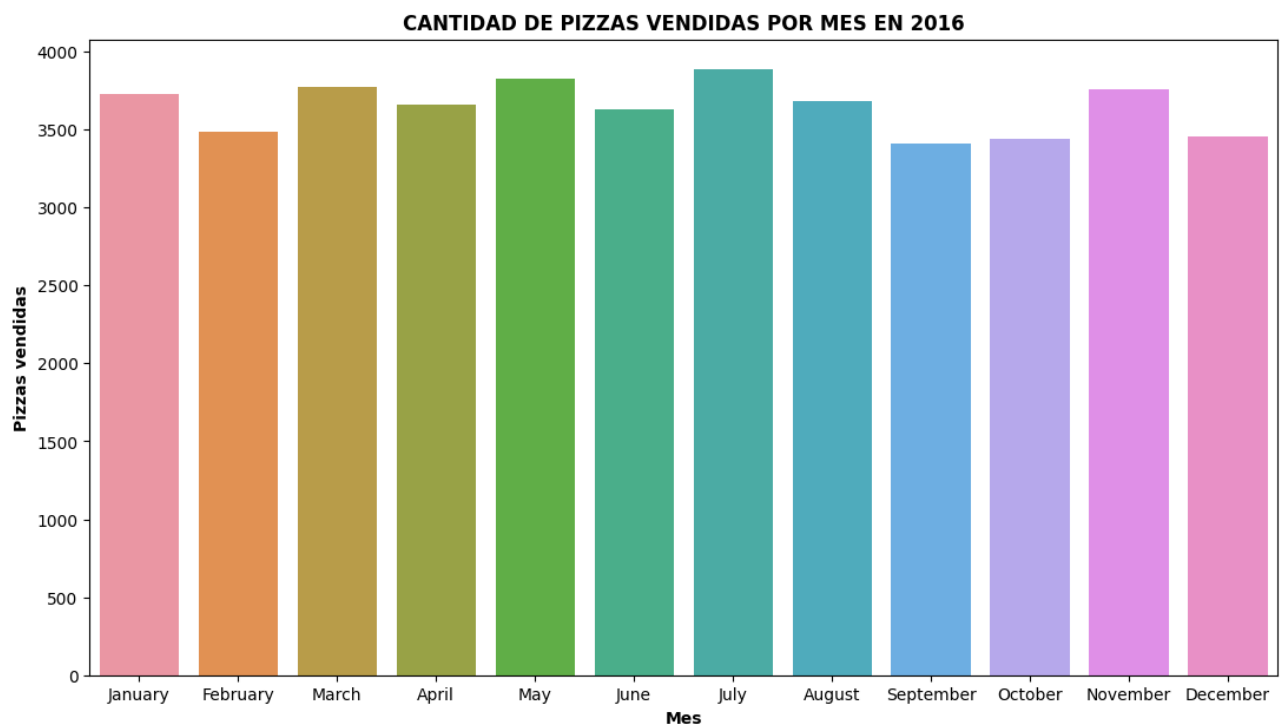


Como podemos ver, los días de la semana en los que más pizzas se venden son los sabados y los domingos, es decir durante el fin de semana.

PIZZAS VENDIDAS POR MES

Tabla con las ventas por mes de 2016.

mes	cantidad
January	3730
February	3487
March	3771
April	3658
May	3828
June	3627
July	3883
August	3682
September	3409
October	3439
November	3761
December	3454

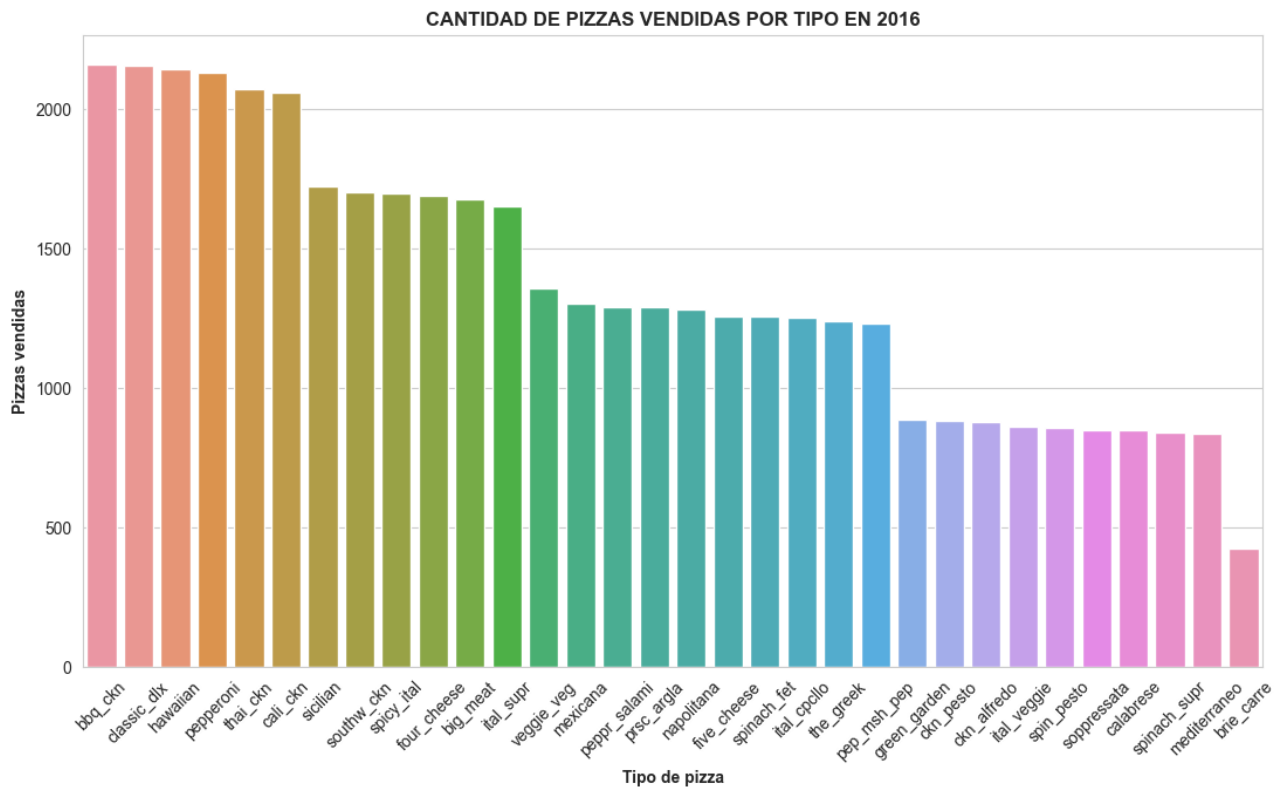


Como podemos ver, el mes en el que más pizzas se venden es julio, el primer mes del verano.

TIPOS DE PIZZAS MÁS Y MENOS VENDIDOS

Tabla con las ventas por tipo de pizza de 2016.

pizzas	cantidad
bbq_ckn	2156
classic_dlx	2152
hawaiian	2141
pepperoni	2129
thai_ckn	2071
cali_ckn	2057
sicilian	1722
southw_ckn	1702
spicy_ital	1694
four_cheese	1687
big_meat	1676
ital_supr	1650
veggie_veg	1357
mexicana	1302
peppr_salami	1290
prsc_argla	1290
napolitana	1278
five_cheese	1254
spinach_fet	1253
ital_cpello	1252
the_greek	1240
pep_msh_pep	1228
green_garden	884
ckn_pesto	882
ckn_alfredo	876
ital_veggie	860
spin_pesto	854
soppressata	848
calabrese	847
spinach_supr	839
mediterraneo	834
brie_carre	424



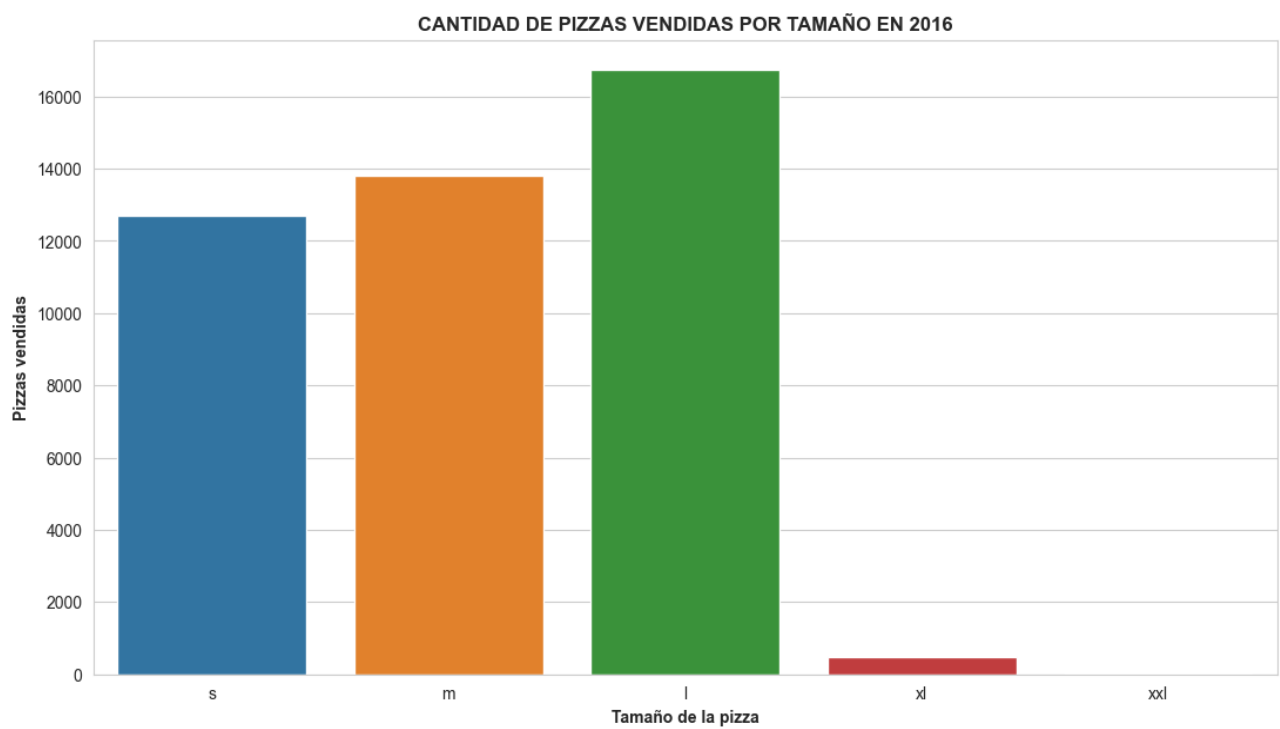
Como podemos ver, las tres pizzas más vendidas son la bbq_ckn, la classic_dlx, la hawaiian y la pepperoni. Con aproximadamente 2150 ventas cada una en 2016.

En cambio, la pizza menos vendida, con 424 ventas en 2016, es brie_carre. Las otras dos pizzas con menos ventas son mediterraneo y spinach_supr.

TAMAÑOS DE LAS PIZZAS MÁS Y MENOS VENDIDOS

Tabla con las ventas por tamaño de la pizza de 2016.

tamanos	cantidad
s	12701
m	13802
l	16727
xl	475
xxl	24



Como podemos ver, los tres tamaños más usados son, en orden, el grande, el mediano y el pequeño, con respectivamente 16727, 13802 y 12701 ventas cada uno.

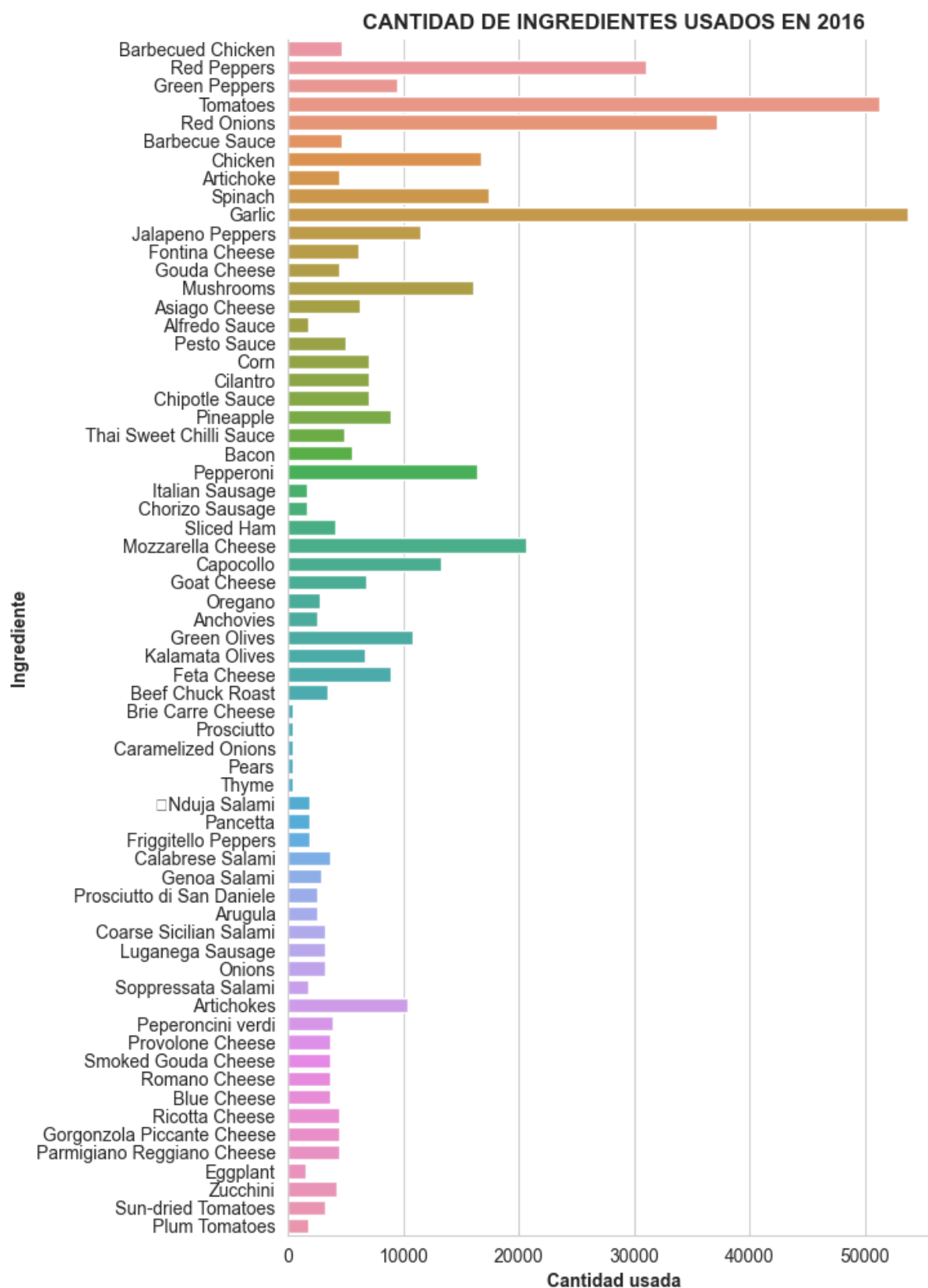
En este gráfico se puede ver tambien que el tamaño extra grande y extra extra grande no estan muy demandados, especialmente este último con solamente 24 ventas en todo el año. El extra grande como podemos ver tiene 475 ventas.

INGREDIENTES MÁS Y MENOS USADOS

Tabla con las cantidades de ingredientes usados en 2016.

Ingredient	Quantity
Barbecued Chicken	4668
Red Peppers	31048
Green Peppers	9496
Tomatoes	51245
Red Onions	37206
Barbecue Sauce	4668
Chicken	16722
Artichoke	4387
Spinach	17368
Garlic	53683
Jalapeno Peppers	11422
Fontina Cheese	6140
Gouda Cheese	4387
Mushrooms	16082
Asiago Cheese	6216
Alfredo Sauce	1804
Pesto Sauce	4944
Corn	7035
Cilantro	7035
Chipotle Sauce	7035
Pineapple	8900
Thai Sweet Chilli Sauce	4837
Bacon	5547
Pepperoni	16334
Italian Sausage	1633
Chorizo Sausage	1633
Sliced Ham	4063
Mozzarella Cheese	20578
Capocollo	13295
Goat Cheese	6736
Oregano	2809
Anchovies	2571
Green Olives	10814
Kalamata Olives	6632
Feta Cheese	8873
Beef Chuck Roast	3388
Brie Carre Cheese	418
Prosciutto	418
Caramelized Onions	418
Pears	418
Thyme	418
'Nduja Salami	1820
Pancetta	1820
Friggitello Peppers	1820
Calabrese Salami	3689

Ingredient	Quantity
Genoa Salami	2870
Prosciutto di San Daniele	2535
Arugula	2535
Coarse Sicilian Salami	3253
Luganega Sausage	3253
Onions	3253
Soppressata Salami	1753
Artichokes	10306
Peperoncini verdi	3927
Provolone Cheese	3684
Smoked Gouda Cheese	3684
Romano Cheese	3684
Blue Cheese	3684
Ricotta Cheese	4405
Gorgonzola Piccante Cheese	4405
Parmigiano Reggiano Cheese	4405
Eggplant	1581
Zucchini	4172
Sun-dried Tomatoes	3256
Plum Tomatoes	1702



Como podemos ver, los ingredientes más usados son el ajo (garlic) y el tomate (Tomatoes) con más de 50000 consumiciones en 2016.

En cambio, los ingredientes menos usados son Brie Carre Cheese, Prosciutto, Caramelized Onions, Pears, Thyme. Todos ellos con 418 consumiciones. Esto se debe a que solo se usan en la pizza Brie Carre, la menos vendida.