EXECUTIVE REPORT - MAVEN PIZZAS 2016



Abstract

Este reporte ejecutivo recoge los datos de la empresa Maven Pizzas para el año 2016. En él, se han incluido diferentes medidas básicas para explicar el rendimiento de la empresa para el curso, además de un número de gráficas que ayudarán a postularse de cara al futuro y mejorar su posición en el mercado. Cabe destacar que los datos de ese año estaban corruptos, así que la información dada solamente se puede tomar como una aproximación, y no como hechos verídicos. Para obtener unos resultados más realistas, comparar estos datos con reportes ejecutivos de años anteriores. En el tratado de datos se han realizado algunas aproximaciones:

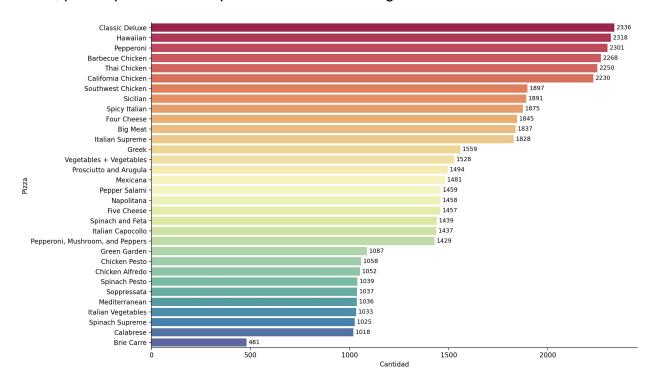
- Orders_mod.csv -> Las fechas y horas que faltaban se han tomado respecto a los valores anteriores y siguientes, respetando siempre que se siga el orden de los pedidos, variable que no estaba corrupta. Se ha procedido a leer los diferentes tipos de fechas.
- Order_details_mod.csv -> se han corregido todas las erratas de escritura, y leído correctamente las cantidades. Para las pizzas que faltaban en un pedido se ha escogido una aleatoria de la carta, comprobando que no estaba ya en el pedido.

Medidas Básicas del curso 2015

- Pedidos totales -> 21350
- La media de pedidos diarios -> 59.64
- El día con más pedidos fue el 27/11/2016 con 115 pedidos
- El dinero generado es \$816433.45

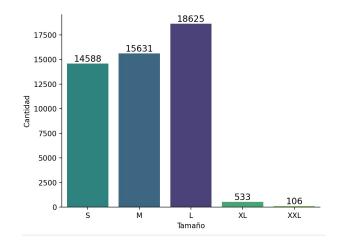
Cantidad de Pedidos por pizza

Aquí podemos ver una gráfica con las pizzas más pedidas. Podemos ver grandes ventas de las 6, primeras (Classic Deluxe, Hawaiian, Pepperoni, Barbacue Chicken, Thai Chihcken y California Chicken). Sin embargo, la que peores resultados da es la Brie Carre, por lo que se debería pensar si se debiera seguir ofreciendo.



Cantidad de Pedidos por Tamaño

En este caso vemos las pizzas divididas por el tamaño que se han pedido. Se puede ver cómo hay una gran diferencia respecto a los tamaño XL y XXL. Esto es porque actualmente la empresa solamente ofrece pizzas XL y XXL en el tipo Greek, por lo que se debería considerar añadirlas al resto de pedidos.

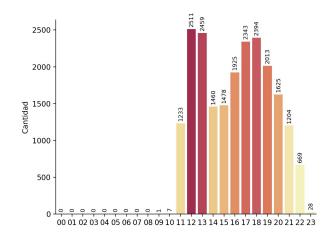


Horas de los pedidos

En este gráfico se muestra en qué momento del día se han realizado los pedidos, pudiendo saber los momentos de más necesidad de personal o incluso de cambios en horarios. Por ejemplo, hasta las 11 AM no hay muchos pedidos y depués de las 10 PM decae bastante.

Meses de los pedidos

En este gráfico se muestra en qué meses del año se ha realizado cada pedido. Como se puede observar, no hay valores muy dispares por lo que se puede on¡bservar que no ha habido grandes decaídas en el número de pedidos duarnte el año.



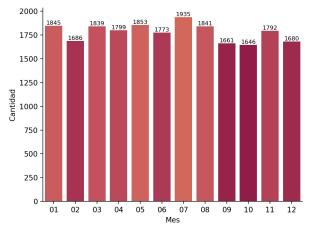


Tabla con estimación de ingredientes

En esta tabla se muestra una estimación de los ingredientes que serán necesarios semanalmente para poder trabajar correctamente. Se ha realizado calculando la cantidad de raciones de ingredientes que se han utilizado en cada semana y luego su media (media de ventana deslizante), a la que se ha sumado la desviación típica. El resultado debería cumplir en el 88% de las semanas.

- Mozzarella Cheese => 1737
- Tomato Sauce => 1305
- Garlic => 1039
- Tomatoes => 990
- Red Onions => 723
- Red Peppers => 589
- Spinach => 355
- Pepperoni => 330
- Mushrooms => 328
- Chicken => 316
- Capocollo => 254
- Jalapeno Peppers => 216
- Green Olives => 215
- Artichokes => 214
- Feta Cheese => 198
- Green Peppers => 186
- Pineapple => 167
- Kalamata Olives => 150
- Corn => 137
- Cilantro => 137
- Chipotle Sauce => 137
- Goat Cheese => 132
- Asiago Cheese => 129
- Fontina Cheese => 122
- Bacon => 120
- Pesto Sauce => 109
- Thai Sweet Chilli Sauce => 93
- Zucchini => 89
- Barbecued Chicken => 88
- Barbecue Sauce => 88
- Artichoke => 85
- Parmigiano Reggiano Cheese => 85
- Gouda Cheese => 85

- Gorgonzola Piccante Cheese => 85
- Ricotta Cheese => 85
- Beef Chuck Roast => 84
- Sliced Ham => 80
- Peperoncini verdi => 77
- Calabrese Salami => 76
- Smoked Gouda Cheese => 75
- Provolone Cheese => 75
- Blue Cheese => 75
- Romano Cheese => 75
- Sun-dried Tomatoes => 74
- Coarse Sicilian Salami => 69
- Onions => 69
- Luganega Sausage => 69
- Genoa Salami => 60
- Oregano => 59
- Prosciutto di San Daniele => 55
- Arugula => 55
- Anchovies => 55
- Chorizo Sausage => 44
- Italian Sausage => 44
- Friggitello Peppers => 43
- Pancetta => 43
- Nduja Salami => 43
- Soppressata Salami => 42
- Alfredo Sauce => 41
- Plum Tomatoes => 40
- Eggplant => 38
- Thyme => 12
- Pears => 12
- Caramelized Onions => 12
- Prosciutto => 12
- Brie Carre Cheese => 12

*NOTA: el número corresponde con raciones de pizzas pequeñas