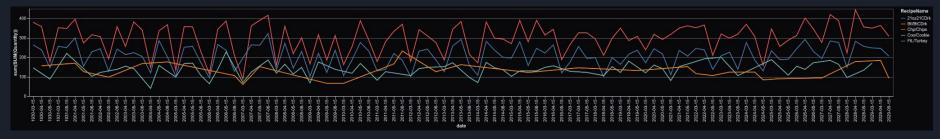
Perguntas de negócio

P.1. - Qual o prato vendido com mais frequência?

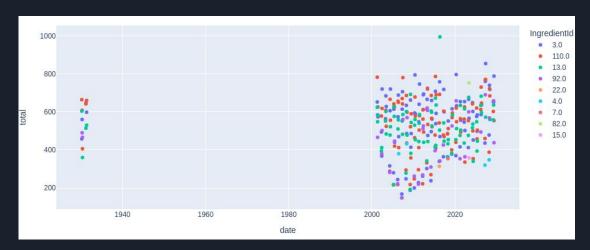
Para responder a primeira pergunta "Qual o prato vendido com mais frequência?" foi verificado nos dados que o prato mais vendido varia ao longo do tempo, então na verdade foi selecionado os três pratos vendidos com maior frequência pois de acordo com o intervalo de tempo selecionado o prato mais vendido muda, na figura abaixo temos essa informação:



Podemos ver a linha em vermelho que representa o Chp/Chips (Chips Chips) é o item mais vendido na maioria das datas, logo em seguida 21oz21CDrk(21oz Carbonated Fountain 21Fnt) que permanece em segundo lugar mas em alguns anos briga com o Btl/BtCDrk(Bottled Carbonated Drink BtlDrk) e o Coo/Cookie(Cookie Cookie), além deles temos o item ftL/Turkey que não aparece no gráfico pois ele ficou entre os 3 primeiros colocados apenas uma vez.

P.2. - Qual o ingrediente utilizado em maior frequência?

O mesmo problema de ter um ingrediente sendo utilizado com maior frequência em uma determinada data do que outra acontece aqui, então foi selecionado os três ingredientes mais frequentes em cada data.



Contraintuitivamente neste caso é melhor visualizar com o scatter plot, pois temos algumas datas faltantes, e em alguns dias específicos os 3 ingredientes mais utilizados são diferentes, então se utilizarmos o line plot teriamos saltos grandes entres os pontos. Como não temos um número grande de ingredientes podemos ver na tabela de descrição dos ingredientes o que cada um significa. Podemos verificar o valor da frequencia de cada ingrediente no eixo y.

Ao contrário do que se esperava os ingredientes mais utilizados variam bastante ao longo do tempo, como tinhamos pouca variabilidade de receitas/pratos que são pedidos no restaurante faria sentido se esperar que os ingredientes não variassem tanto assim já que os ingredientes utilizados em determinado prato teoricamente seria o mesmo. Uma explicação possível para isso é que alguns ingredientes podem ser equivalentes e modificamos por razões de custo, ou que ao longo do tempo os ingredientes foram mudados para agradar o paladar dos clientes.

P.2. - Qual o ingrediente utilizado em maior frequência?

Continuando na segunda pergunta de negócio temos um tabela com a descrição dos ingredientes mais utilizados de acordo com o id:

IngredientId	IngredientName	IngredientShortDescription
3	Chicken Strips	Chicken Strips
110	Fountain Beverage syrup	Fountain Beverage syrup
13	Turkey	Turkey
92	Marinara Sauce	Marinara Sauce
22	Chips	Chips
4	Chicken. oven roasted patty	Chicken, single piece
7	Ham	Ham
82	Pastrami, beef	Pastrami, beef
15	Cookies	Cookies

Temos bastante ingredientes dentro do grupo de carnes como alguns tipos de frangos, peru, pastrami (que pode ser feito de frango, peru ou carne de porco). Além disso temos chips e cookies.

P.3. - Qual o ingrediente utilizado em menor frequência?

Temos o mesmo problema de termos uma variação em relação ao ingrediente menos utilizado de acordo com a data, neste caso variava mais do que no caso dos ingredientes mais utilizados então os dados são apresentados em forma de tabela com a descrição dos ingredientes.

IngredientId	IngredientName	IngredientShortDescription
0 25	Green Peppers	Green Peppers
1 17	Olives	Olives
2 172	Coffee	Coffee, filter style gro
3 528	House Sandwich Sauce	House Sandwich Sauce
4 163	Beverage, Juice Box	Juice Box
5 44	Milk, bottle	Milk, bottle
6 274	Sweetener packets	Sweetener packets
7 30	Cheese, Shredded Monterey Cheddar	Cheese, Shredded Montere
8 160	Cup, Cold 30 oz	Cup, Cold 30 oz.
9 68	Cup, Hot Cup, 16 oz	Cup, Hot Cup, 16 oz
10 103	Pizza, pre-made	Pizza, Pre-made 8" chees "
11 26	Onions	Onions
12 21	Apples	Apple slices
13 43	Vinegar	Vinegar, Red Wine
14 122	Olive Oil Blend, Sauce	Olive Oil Blend, Sauce
15 181	Toy, Kids Meal Premium	Toy, Kids Meal Premium
16 225	SUBWAY Card	SUBWAY Card
17 81	Juice, Bottle	Juice, Bottle
18 265	Juice, Chilled Orange	Juice, Chilled Orange Ju
19 115	Cups, Hot Cup 12 oz	Cups, Hot Cup 12 oz.

A frequência dos ingredientes variam entre zero a 4 unidades utilizadas de cada ingrediente, de acorco com sua unidade de medida na tabela portion_uom_types.

Na tabela temos pimenta verde, azeitonas, filtro de café, sanduíche caseiro com molho de tomate, suco de caixinha, garrafa de leite entre outras ingredientes.

P.4. Existe diferença no número de vendas entre os restaurante? qual vende mais?



Podemos perceber que temos uma diferença no número de vendas para cada loja.

Na coluna StoreNumber temos o número que serve para identificar o número da loja, e na coluna Quantity temos a quantidade de vendas totais para cada loja para todo o intervalo de tempo.