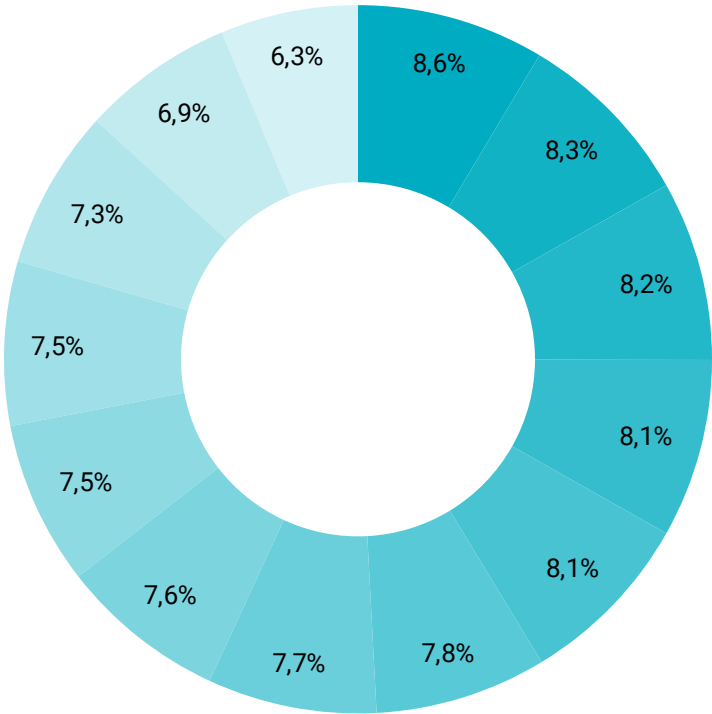


# ANÁLISIS DE COCINEROS, PLATILLOS Y CLIENTES

## NÚMERO DE COCINEROS POR ESPECIALIDAD



TOTAL COCINEROS  
1.670

- CHOCOLATERIA
- VEGETALES
- REPOSTERIA
- COCINA INTERNACIONAL
- CATERING
- COCINA MEXICANA
- SALSAS
- PANADERIA
- ADMINISTRACION
- ENOLOGIA
- FRITURA
- PESCADOS
- CORTES

## SUELDO PROMEDIO POR ESPECIALIDAD

	ESPECIALIDAD	SUELDO_PROMEDIO ▾
1.	SALSAS	16,4 mil
2.	PESCADOS	16,2 mil
3.	ADMINISTRACION	16,1 mil
4.	PANADERIA	16 mil
5.	COCINA INTERNACIONAL	16 mil
6.	COCINA MEXICANA	15,9 mil
7.	CORTES	15,9 mil
8.	VEGETALES	15,9 mil
9.	FRITURA	15,8 mil
10.	CHOCOLATERIA	15,8 mil
11.	CATERING	15,7 mil
12.	REPOSTERIA	15,7 mil
13.	ENOLOGIA	15,6 mil

1 - 13 / 13 < >



INGRESOS TOTALES DE LOS PLATILLOS PREPARADOS POR COCINERO

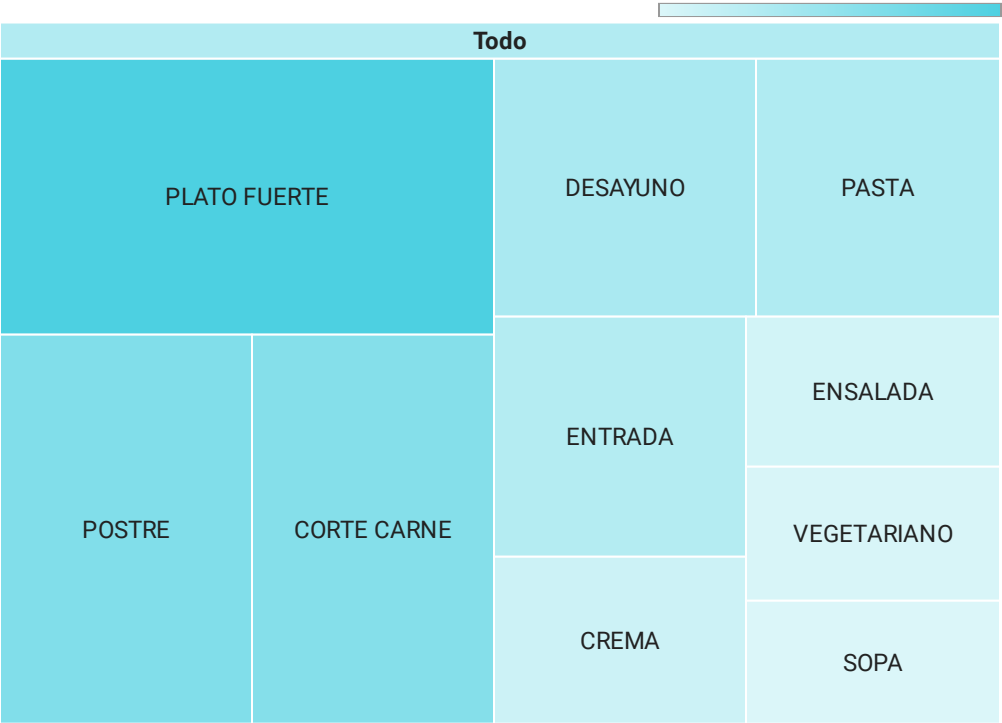
	EMPLEADO_ID	ESPECIALIDAD	SUELDO	TURNO	VENTA_PLATILLOS_PREPARADOS...
1.	70	COCINA MEXICANA	18692	DIA	1.367
2.	1145	COCINA INTERNACIONAL	19393	DIA	1.363
3.	444	PANADERIA	12311	TARDE	1.327
4.	3744	COCINA INTERNACIONAL	14095	NOCHE	1.322
5.	1173	CHOCOLATERIA	16661	NOCHE	1.311
6.	1572	ENOLOGIA	8098	DIA	1.300
7.	3160	COCINA MEXICANA	12547	DIA	1.295
8.	4860	SALSAS	22181	DIA	1.285
9.	3724	COCINA INTERNACIONAL	12929	DIA	1.277
10.	1613	COCINA INTERNACIONAL	12573	NOCHE	1.277

1 - 100 / 1670 < >

MONTO TOTAL DE LOS PLATILLOS

1.733.057

INGRESOS TOTALES DE LOS PLATILLOS POR CATEGORÍA

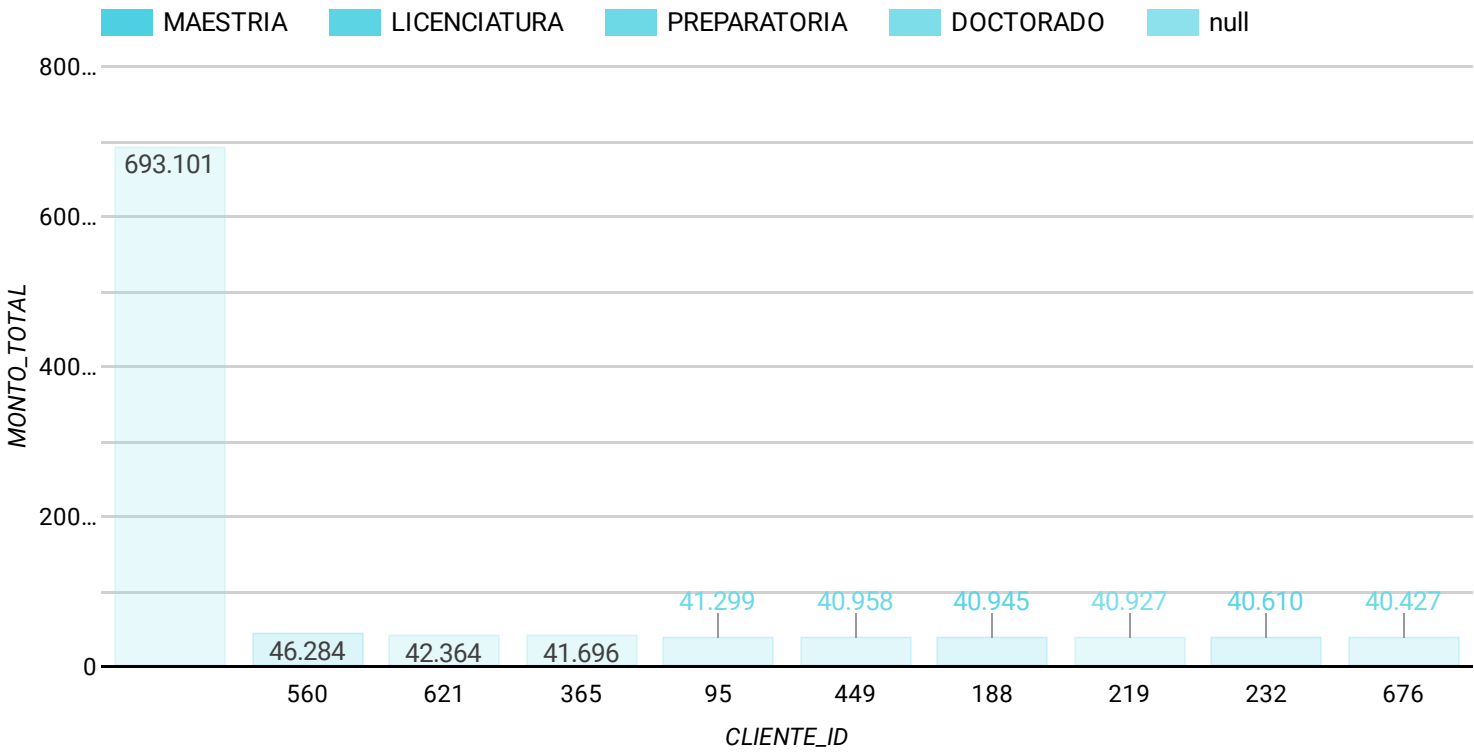


NÚMERO DE CLIENTES POR NIVEL DE ESTUDIOS Y GÉNERO

GENERO / NUM_CLIENTES		
NIVEL_ESTUDIOS	F	M
MAESTRIA	211	191
LICENCIATURA	198	182
DOCTORADO	166	193
PREPARATORIA	175	184

TOTAL CLIENTES  
1.500

MONTO TOTAL CONSUMIDO POR CLIENTE



## RESULTADOS

- Se tiene un total de 5000 empleados, de los cuales 1670 corresponden a los cocineros.
- Las categorías con mayor número de cocineros son chocolatería, vegetales y repostería. Con valores 143, 138 y 137 respectivamente.
- Los platillos con mayor ingreso pertenecen a las categorías de plato fuerte, postre y corte de carne.
- Con esta primera observación se puede buscar una reestructuración con los cocineros, buscar un ajuste salarial para aquellos cocineros donde su especialidad haga match con la categoría de los platillos con mayor venta. Esto claramente porque son los que más trabajan durante una jornada.
- Se buscaría incentivar a los cocineros con menor demanda de platillos a aprender nuevas recetas con el fin de expandir sus conocimientos.
- Con respecto a los clientes, se identifica que los clientes que más frecuentan el restaurante son los que tienen grado de maestría seguido de los de doctorado. De igual manera se ve homogéneo la asistencia de mujeres y hombres. En este caso el enfoque es mantener estos clientes frecuentes y buscar nuevas alternativas de marketing para ganar más clientes mediante promociones.
- También para mantener el buen servicio del restaurante se podría implementar un sistema de satisfacción para conocer las áreas de oportunidad del restaurante.