Informe de Hallazgos y Propuestas de Mejora

Prueba de Analisis de Datos.

HALLAZGOS



Durante el análisis, uno de los indicadores más importantes que se identificaron fue la capacidad de pedidos por mes. En particular, se observó que el mes de marzo presentó el mayor flujo de ventas, alcanzando un total de 14,428 pedidos. Este valor es significativamente superior al de los otros meses, con una diferencia de 1,000 pedidos en comparación con los demás.

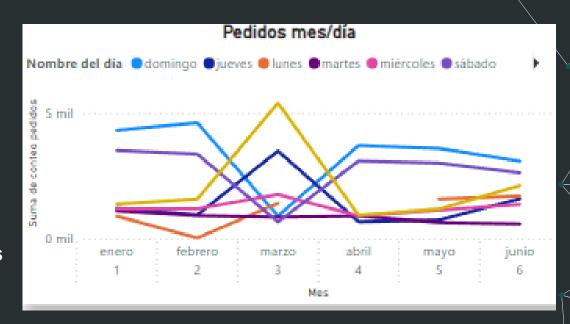
En el análisis de los pedidos por hora a lo largo de cada mes, se evidenció que la mayor producción de pedidos se concentra a la 1 de la tarde. Este hallazgo sitúa la franja horaria entre las 12 y las 2 de la tarde como las horas de mayor demanda, con la 1 de la tarde siendo la más trascendental

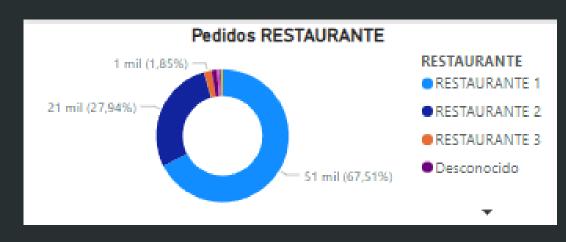


Productos	mãs vendidos	٦
PRODUCTO	Suma de conteo pedidos	*
Limonada	3041	
Coca zero lata	2350	
Pepito	1485	
Granadina Frutal	1438	
Agus manantial 400 ML CON GAS	1221	.
_Total		

El análisis identificó los productos de consumo más frecuentes, proporcionando una base para un estudio más exhaustivo y orientado hacia la satisfacción del cliente. Al comprender qué productos son los más solicitados

El consumo de los clientes a lo largo de un mes, desglosado por día de la semana. Se observa que los días sábado y domingo destacan por un consumo superior, con una diferencia del 55% respecto a los otros días. Específicamente, el domingo muestra un consumo un 30% mayor que el promedio semanal, mientras que el sábado presenta un incremento del 25%. Estos días resaltan como los de mayor consumo





El análisis de los pedidos por restaurante es crucial para comprender dónde se concentra la mayor parte del consumo. El restaurante número 1 ocupa el 67,51% del total de pedidos, destacándose como el más frecuentado.



Propuestas de Mejora

Enfoque en la Gestión de Alta Demanda:

Implementar un sistema que permita ajustar de manera flexible el personal y los recursos durante los periodos de mayor consumo semanal, como los fines de semana. Esto incluiría planificar con anticipación la incorporación de personal adicional y preparar inventarios adecuados para reducir las demoras en la atención y asegurar un servicio de calidad constante.

Estrategia para la Optimización del Horario del Almuerzo:

Desarrollar e implementar una estrategia basada en el patrón de alta demanda durante el horario del almuerzo. Esta estrategia debe asegurar una distribución eficiente del personal y de los suministros críticos para ese periodo, incluyendo ajustes en la programación del personal y en los procedimientos operativos, con el objetivo de mejorar la eficiencia y reducir los tiempos de espera para los pedidos más solicitados durante estas horas pico.

Retos, aprendizajes y oportunidades encontrados durante la resolución del caso

- Fue un desafío no conocer el tiempo de inicio del pedido, ya que esto habría permitido obtener métricas relevantes sobre los tiempos de entrega.
- El aprendizaje clave fue conocer métodos de gestión de registros nulos para la proyección y enseñanza de modelos de aprendizaje que predigan el valor nulo.
- Siempre será una oportunidad aprender a gestionar los valores nulos para mejorar la precisión en la predicción de estos datos.

