

Análisis El restaurante "Sabores del Mundo"

Objetivo: Identificar cuáles son los productos del menú, lanzado a inicio de año, que han tenido más éxito y cuales son los que menos han gustado a los clientes.

Exploración

- El menú consta de 32 platillos.
- Los costos del menú van desde \$5.0 a \$19.95
- Los cinco platillos más costosos son: Shrimp Scampi (\$19.95), Korean Beef Bowl (\$17.95), Chicken Parmesan (\$17.95), Meat Lasagna (\$17.95), Spaghetti & Meatballs (\$17.95).
- Los cinco platillos menos costosos son: Hot Dog (\$9.0), Chips & Salsa (\$7.0), Mac & Cheese (\$7.0), French Fries (\$7.0), Edamame (\$5.0)
- Son 6 platillos Americanos: Hamburger, Cheeseburger, Hot Dog, Veggie Burger, Mac & Cheese, French Fries.
- El promedio del precio de los platillos del nuevo menú es de: \$13.29
- Por promedio la comida italiana es la más costosa \$16.75, seguida por la asiática \$13.48, mexicana con \$11.80 y americana con \$10.07.
- Del mes de enero a marzo 12234 registros (platillos vendidos), a través de 5370 ordenes realizadas.
- Existen ordenes que realizaron pedidos de hasta 14 platillos por orden.
- Del 01 al 05 de enero se realizaron 308 pedidos.

Análisis

- Posterior a la unión de la tabla detalles de las órdenes y productos del menú se realizó el siguiente análisis:
- El número de platillos vendidos por mes fue el siguiente: enero 4156, febrero 3892, marzo 4186. Siendo este último donde hubo mayor número de platillos vendidos.
- La comida Italiana fue la más ingresos generó de enero a marzo con \$ 49462.7; seguida de la asiática con \$ 46720.6 y mexicana con \$ 34796.8.
- La comida que menos ingresos generó de enero a marzo fue la americana con \$28237.75, 40% menos que la comida italiana.
- El plato que generó más ventas de enero a marzo fue: Korean Beef Bowl (\$10,554.6), seguido del Spaghetti and Meatballs (\$8436.5).
- El platillo que menos ventas tuvo fue el Chicken Tacos con \$1469.8
- La fecha que generó más ventas fue 01/02/2023 (2396.35), y la que menos vendió fue el 22/03/2023 (1016.90)

Conclusión

La comida más rentable es la italiana, siendo la categoría que por platillo individual y el total de ventas son los que más ingreso generan. Y la comida americana fue la que menos ingresos tuvo, hasta un 40% menos que la italiana. Se debe analizar el costo

beneficio de que continúe la comida americana en el menú, a través del costo de preparación de productos.

El platillo que generó mayor ingreso fue: Korean Beef Bowl (\$10,554.6), a pesar de no liderar como categoría la comida asiática y que se trata del platillo más costoso del menú esto último no fue impedimento para generar el mayor ingreso. El que menos ingreso generó fue Chicken Tacos con \$1469.8, alrededor de 90% menos que el platillo con mayor ingreso. Por tal motivo se sugiere la eliminación de este platillo del menú.

Analista de datos
D. en C. Yunuén Sacnité Cuevas Arellano