

PIZZAS MAVEN

REPORTE EJECUTIVO 2016



1. INGREDIENTES

En este apartado analizaremos el número de ingredientes necesarios de cada tipo en función del tamaño de las pizzas. En este caso calculamos el total de ingredientes necesarios de forma que si al pizza es mediana la cantidad de ingredientes necesarios para esa pizza será el doble y si es grande, el triple.

En la siguiente tabla podemos observar la predicción acerca de la cantidad de cada ingrediente que la empresa va a necesitar en una semana. Para realizar esta predicción se ha calculado la media de las pizzas de cada tipo vendidas en 2016 en una semana y por ende, que cantidad de ingredientes se necesita para hacerlas, por lo que el gráfico solo muestra una aproximación, no es el número exacto.

Ingredientes	Nº pizzas en proporción todas s
Garlic	1032
Tomatoes	982
Red Onions	710
Red Peppers	601
Mozzarella Cheese	401
Spinach	336
Chicken	323
Pepperoni	318
Mushrooms	311
Capocollo	258
Jalapeno Peppers	221
Green Olives	210
Artichokes	200
Green Peppers	184
Pineapple	173
Feta Cheese	162
Cilantro	136
Corn	136
Chipotle Sauce	136
Goat Cheese	131
Asiago Cheese	120
Kalamata Olives	119
Fontina Cheese	119
Bacon	110
Pesto Sauce	96
Thai Sweet Chilli Sauce	94
Barbecue Sauce	91
Barbecued Chicken	91
Gorgonzola Piccante Cheese	87
Parmigiano Reggiano Cheese	87

Elena Ardura Carnicero - Adquisición de Datos

Ricotta Cheese	87
Gouda Cheese	85
Artichoke	85
Zucchini	81
Sliced Ham	79
Peperoncini verdi	76
Blue Cheese	73
Romano Cheese	73
Smoked Gouda Cheese	73
Provolone Cheese	73
Calabrese Salami	72
Coarse Sicilian Salami	63
Sun-dried Tomatoes	63
Luganega Sausage	63
Onions	63
Beef Chuck Roast	57
Genoa Salami	56
Oregano	55
Anchovies	50
Prosciutto di San Daniele	49
Arugula	49
'Nduja Salami	36
Pancetta	36
Friggitello Peppers	36
Alfredo Sauce	35
Chorizo Sausage	34
Italian Sausage	34
Soppressata Salami	34
Plum Tomatoes	33
Eggplant	31
Caramelized Onions	8
Prosciutto	8
Thyme	8
Brie Carre Cheese	8
Pears	8

En el siguiente gráfico podemos observar cuántas pizzas de tamaño pequeño deberíamos poder hacer para cada ingrediente. Como se puede ver la empresa necesitaría comprar ajo (garlic) en las proporciones para hacer un total de 1000 pizzas aproximadamente



Equivalentemente al gráfico de barras anterior, en el siguiente podemos observar cuántos gramos de cada ingrediente debe comprar la empresa a la semana. Esta estimación está calculada suponiendo que a cada pizza pequeña se le echan 50 gramos de cada ingrediente. esta proporción es una generalización muy grande ya que una pizza lleva de media de queso en la base 150 gramos y, sin embargo, no llega a 50 gramos de tomate. Por lo tanto, la empresa, que es quien conoce las proporciones de cada ingrediente en la pizza, debería ajustar estos cálculos. Siguiendo esta estimación, como se puede ver, la empresa necesitaría comprar 50.000 gramos de ajo (garlic) aproximadamente.



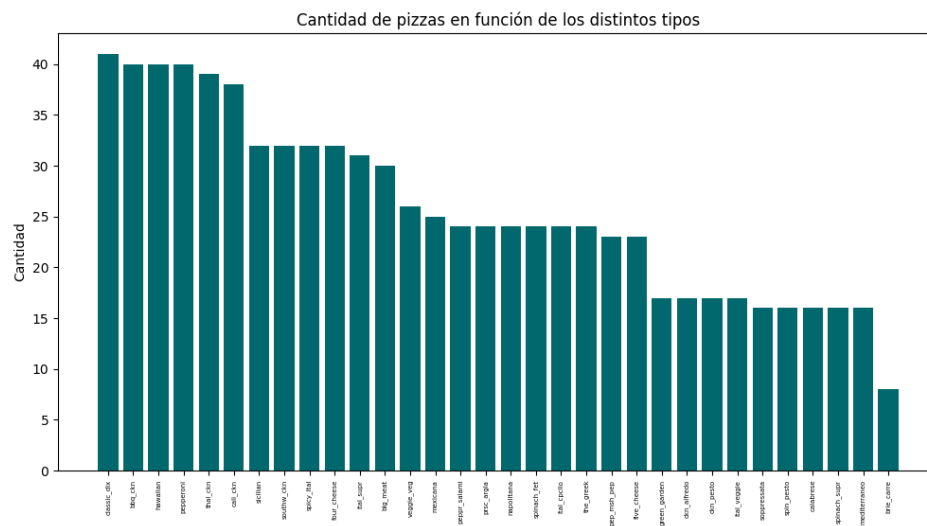
2. TIPO DE PIZZA Y SU TAMAÑO

En este apartado analizaremos el número de pizzas de cada tipo en función del tamaño que se predice que la empresa va a vender en una semana.

En la siguiente tabla podemos observar la predicción acerca del número de pizzas de cada tipo que va a vender la empresa en una semana en total, sin importar el tamaño. Para realizar esta predicción se ha calculado la media de las pizzas de cada tipo vendidas en 2016, por lo que el gráfico solo muestra una aproximación, no es el número exacto.

tipos_pizza	cantidad
classic_dlx	41.0
bbq_ckn	40.0
hawaiian	40.0
pepperoni	40.0
thai_ckn	39.0
cali_ckn	38.0
sicilian	32.0
southw_ckn	32.0
spicy_ital	32.0
four_cheese	32.0
ital_supr	31.0
big_meat	30.0
veggie_veg	26.0
mexicana	25.0
peppr_salami	24.0
prsc_argla	24.0
napolitana	24.0
spinach_fet	24.0
ital_cpcllo	24.0
the_greek	24.0
pep_msh_pep	23.0
five_cheese	23.0
green_garden	17.0
ckn_alfredo	17.0
ckn_pesto	17.0
ital_veggie	17.0
soppressata	16.0
spin_pesto	16.0
calabrese	16.0
spinach_supr	16.0
mediterraneo	16.0
brie_carre	8.0

En el siguiente gráfico podemos observar cuántas pizzas de los distintos tipos se preparan aproximadamente en la pizzería a la semana. Como se puede ver, el tipo de pizza que más piden los clientes es la 'clásica deluxe' y la que menos la del tipo 'brie-carre'.



A continuación, vamos a analizar el número de pizzas vendido en función del tipo y el tamaño. En esta tabla podemos ver que hay pizzas que se venden en mayor cantidad pero todas en menor tamaño que otras que se venden menos pero en tamaños más grandes.

Tipos pizzas	S	M	L	XL	XXL
bbq_ckn	8.0	16.0	17.0	0.0	0.0
big_meat	30.0	0.0	0.0	0.0	0.0
brie_carre	8.0	0.0	0.0	0.0	0.0
calabrese	2.0	10.0	5.0	0.0	0.0
cali_ckn	9.0	15.0	15.0	0.0	0.0
ckn_alfredo	2.0	12.0	4.0	0.0	0.0
ckn_pesto	6.0	5.0	7.0	0.0	0.0
classic_dlx	14.0	19.0	8.0	0.0	0.0
five_cheese	0.0	0.0	23.0	0.0	0.0
four_cheese	0.0	10.0	22.0	0.0	0.0
green_garden	10.0	6.0	2.0	0.0	0.0
hawaiian	18.0	8.0	15.0	0.0	0.0
ital_cpello	5.0	7.0	12.0	0.0	0.0
ital_supr	4.0	16.0	13.0	0.0	0.0
ital_veggie	6.0	8.0	4.0	0.0	0.0
mediterraneo	5.0	5.0	6.0	0.0	0.0
mexicana	3.0	8.0	15.0	0.0	0.0
napolitana	8.0	8.0	10.0	0.0	0.0
pep_msh_pep	10.0	7.0	7.0	0.0	0.0
pepperoni	13.0	16.0	12.0	0.0	0.0
peppr_salami	6.0	8.0	12.0	0.0	0.0

prsc_argla	7.0	10.0	8.0	0.0	0.0
sicilian	13.0	10.0	11.0	0.0	0.0
soppressata	5.0	5.0	7.0	0.0	0.0
southw_ckn	7.0	9.0	17.0	0.0	0.0
spicy_ital	7.0	7.0	19.0	0.0	0.0
spin_pesto	7.0	5.0	5.0	0.0	0.0
spinach_fet	8.0	9.0	8.0	0.0	0.0
spinach_supr	7.0	5.0	5.0	0.0	0.0
thai_ckn	8.0	8.0	23.0	0.0	0.0
the_greek	5.0	5.0	5.0	9.0	1.0
veggie_veg	8.0	11.0	7.0	0.0	0.0

Basándonos en la tabla anterior, podemos observar un gráfico de barras en función de los tipos de las pizzas pedidas y el tamaño. el gráfico presenta una leyenda que muestra cada color siendo el menor tamaño el color más oscuro y el mayor tamaño el más claro. Podemos ver que, por ejemplo, la pizza 'cinco quesos' solo se vende en tamaño grande (L) mientras que la pizza 'big_meat' solo se vende en tamaño pequeño (S) pero en mayor cantidades.

