

junio 2024 - Project 0

Potenciales **pérdidas** en el **restaurante** **gourmet** del aeropuerto Madrid - Barajas

Fátima Esteban Fernández para Hack(io)

¿La data debería tener siempre -y ya en la fase previa a su estandarización- un objetivo SMART definido? cierta lógica aplastante induce a pensar que desenfocar lo relevante nos llevará a abarcar todo sin apretar nada. Morir con nuestras cifras en la orilla tras haberlas dispuesto de manguitos y enseñado a nadar en el océano de la interpretación e información.

Sin embargo, muchas veces deberemos navegar por la incertidumbre de no haber podido definir el camino del conjunto de datos y, por ende, ser incapaces de confeccionar columnas adhoc a ese destino.

El escenario de la improvisación también es atractivo. Nos permite obtener respuestas a preguntas -que pueden ser centrales y que no habríamos formulado de otro modo-. Por tanto, paniquear no da lugar si no es por la ausencia de intencionalidad de bailar al son de nuestros datos.



KPIs

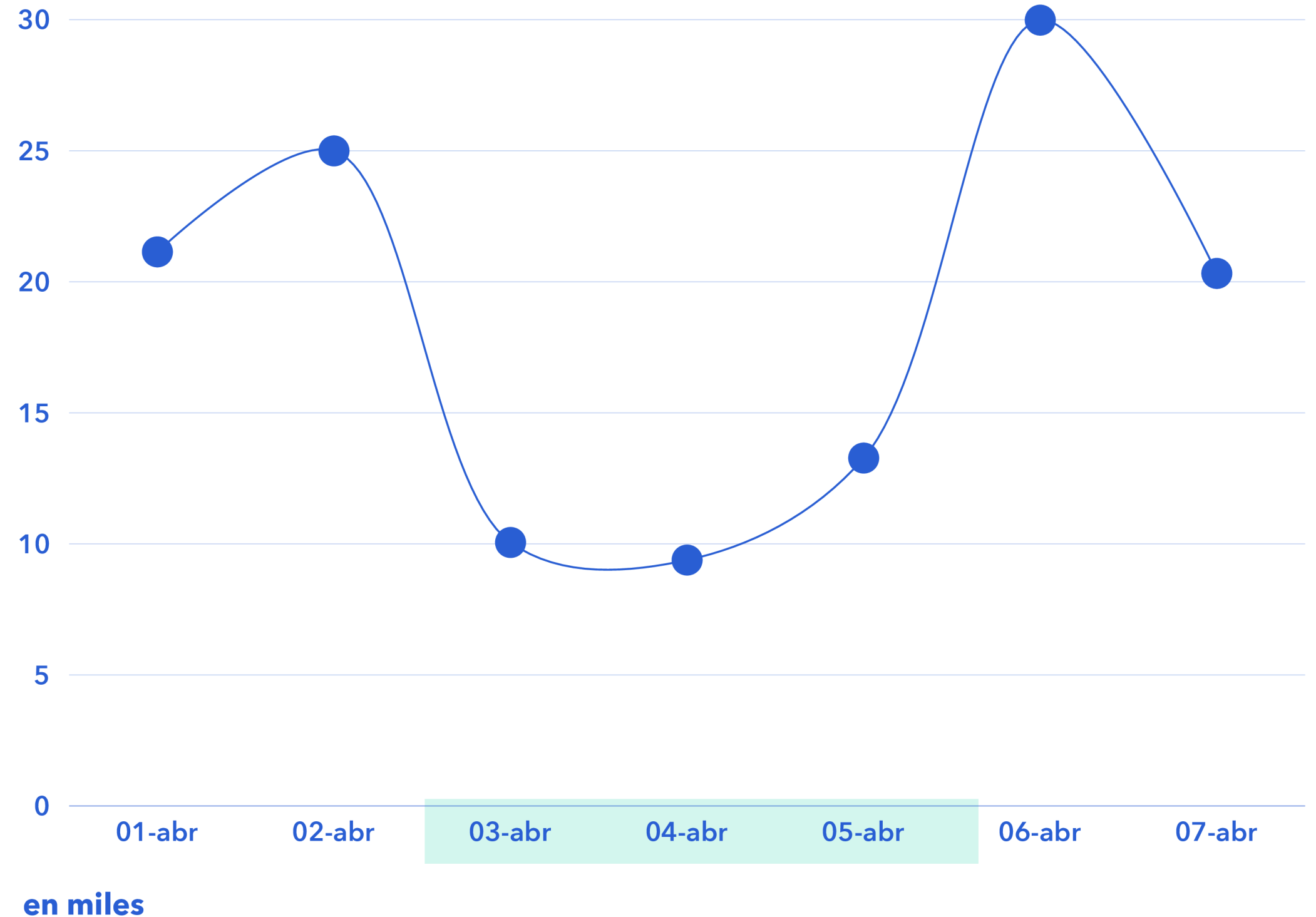


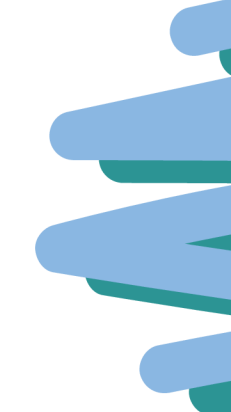

facturación total
129 mil EUR



días de actividad
7 días (abril 23)

tiempo promedio
2h y 26min




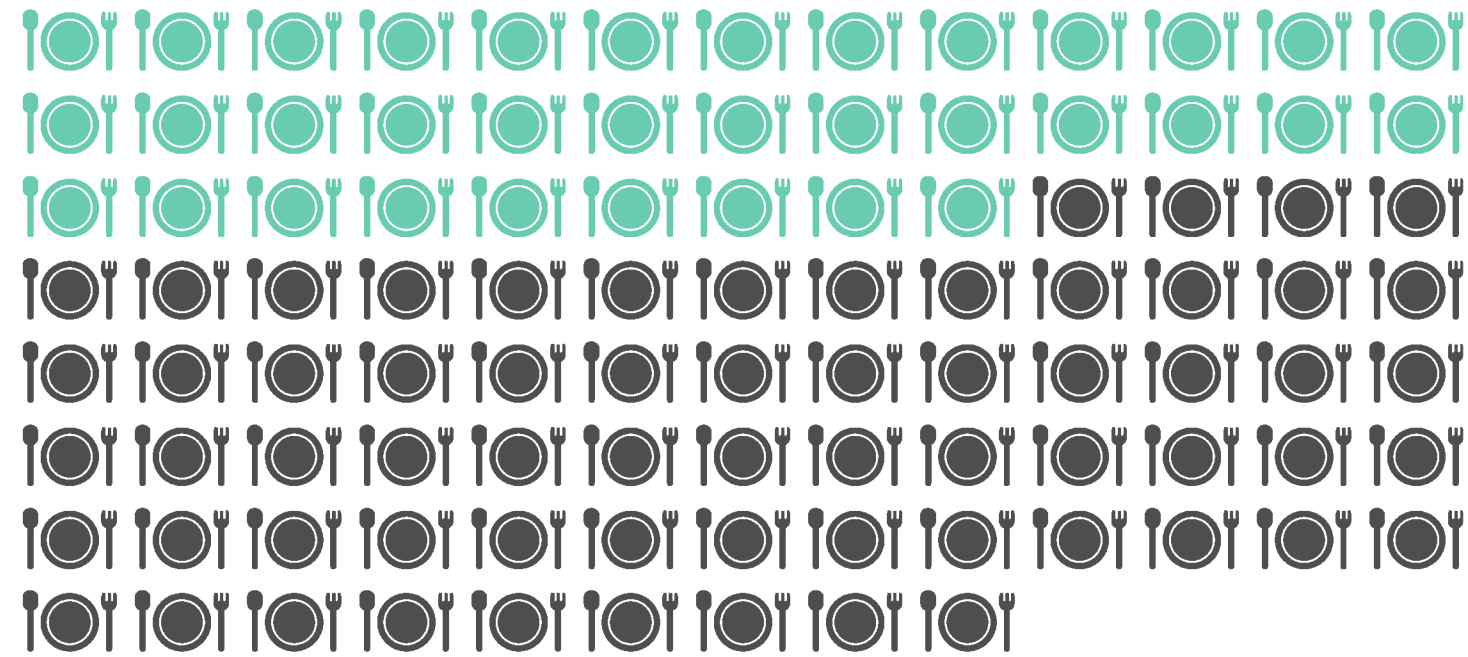


98%

facturas cobradas

La **tasa de morosidad** apenas alcanza el 2%, aunque el promedio de las cuentas no cobradas es ligeramente superior al de las cobradas: 196€ frente a 138€.





el fin de semana genera
**>46.000
EUR**
en términos de facturación

El 35% de las mesas atendidas semanalmente (**266 de 767 clientes**) se concentran **durante el fin de semana**.

ALMUERZO



6 de cada 10 clientes acuden a la hora de comer, gastando una media de 167 euros por cuenta.

CENA



El gasto por cliente/comanda en la cena, situado en 172€, supera el del desayuno y la comida

DESAYUNO



El desayuno es la franja horaria con menos movimientos. Aún así, cada mesa factura un euro más que en las comidas.

Apenas hay diferencia entre los gastos promedio por mesa según la franja horaria. No obstante, **el almuerzo genera cerca del 60% de la facturación: 76.744€** de un total de ingresos próximo a 130 mil euros.

el binomio más KPIs clientes - comensales



767
clientes atendidos

2671
comensales atendidos

Se entiende por comensales el grupo de personas que conforman/se encuentran alrededor de una mesa. En este caso, además, el número de mesas se asocia al número de clientes totales.

Contamos, por tanto, con tantos clientes y mesas como número de transacciones/facturas emitimos. En última instancia, estas últimas se asocian al volumen de ingresos de nuestra cuenta de resultados a final de mes.

Carga laboral distribuida equitativamente

Un clima laboral sano incide en la motivación y, por ende, en el grado de predisposición, implicación y productividad de los trabajadores. A nivel equipo, la plantilla da servicio a un promedio de 3'47 comensales por cliente.

