**Para el conjunto de datos de sala**

* HECHO - Crea una columna 'Monto Total de la Cuenta' correspondiente a una orden para obtener el total facturado al cliente.
* HECHO - Crea una columna 'Fecha de Factura' Para registrar la fecha en que se generó la factura.
* HECHO - Crea una columna 'Hora de Llegada' y 'Hora de Salida'. Estas columnas deben contener el número de horas y minutos específicos en que los clientes llegan y salen del restaurante.
* HECHO - Crea una columna 'Tiempo de Permanencia': Que refleje el tiempo de estancia de los clientes en el restaurante, expresada en horas y minutos. Si un registro aparece en la columna "Estado de la Mesa" como "Ocupada", el cliente tendrá un tiempo medio de espera de 15 minutos, por lo que se le sumará al resultado final de aquellos clientes con ese estado en su tiempo de permanencia.
* HECHO - Crea una columna 'Tiempo de Preparación (Horas)'. Esta columna debería reflejar el tiempo total necesario para preparar todos los platos incluidos en una orden específica.
* HECHO - Crea una columna 'Tiempo de Degustación (Horas)': Esta columna debería reflejar el tiempo total de todos los comensales en ingerir una orden y deberá expresarse en horas y minutos. recuerda que si sale un número negativo se deberá poner un 0.
* HECHO - Crea una columna que refleje si una orden fue cobrada o no. Recuerda que si el tiempo de degustación es 0, la cuenta no fue cobrada.

**Para el conjunto de datos de cocina**

* HECHO - Crea columna 'Ganancia Neta' derivada de cada plato de la comandad.
* HECHO - Crea columna 'Ganancia Bruta'derivada de cada plato de la comandad.
* HECHO - Crea columna 'Porcentaje de Ganancia': Determinar el porcentaje de ganancia calculando la relación entre la 'Ganancia Neta' y el 'Total del Pedido'.

Tabla

Descripción generada automáticamente

**Tablas Dinámicas y Visualización**

Crea una nueva hoja en la que tendrás que generar todas las tablas dinámicas requeridas y elige la mejor visualización para cada una de ellas.

* HECHO - Tabla 1: Análisis de Ingresos por Tipo de Servicio
* HECHO - Tabla 2: Análisis de número de transacciones por Método de Pago
* HECHO - Tabla 3: Desglose de Ingresos tipo de Servicio y día de la Semana
* HECHO - Tabla 4: Desglose de Ingresos por País de Origen
* HECHO - Tabla 5: Desglose de Impagos
* Ejercicio 6: Desglose de Propinas
* Ejercicio 7: Desglose de Órdenes Atendidas por meseros.

**Resumen de Resultados**

Crea una nueva hoja en la que tendrás que resumir todos y cada uno de los gráficos generados hasta el momento en un dashboard. Además, tendrás que calcular Número Total de Órdenes, Nº Medio Comensales, Ticket Medio, Facturación Total, Coste Total y Margen.