Venta de Hamburguesas: "Big Belly Burger"

#### Competencia

Burger King

#### **Benchmarking**

Para crecer como empresa y poder ofrecer variedad de productos que puedan suplir las necesidades de los clientes. La competencia nos ofrece mejores prácticas en la industria y mejorar el desempeño. Tal como adaptarse a las cambiantes demandas de los consumidores y constantemente innovar el menú, introduciendo nuevos productos como opciones veganas y se mantenerse al tanto de las tendencias alimentarias emergentes.

### **KPI (Key Performance Indicators)**

- Satisfacción de Empleados
- Ingresos Totales
- NPS (Nivel de satisfacción del cliente)
- Porcentaje de nuevos clientes
- Tiempo de producción

#### **Publico Meta**

El público meta es para jóvenes y adultos jóvenes, que buscan calidad y excelencia en una amplia variedad de productos que incluirá desde opciones veganas, opciones saludables altas en proteína hasta lo tradicional y divertido para los mas jóvenes.

#### O2C (Order to cash)

Sistema ERP que "Big Belly Burger" implementa para el seguimiento de facturación, inventario y gestion de pedidos:

- Entrada de pedidos, manejo de inventario en tiempo real, confirmación de pedido y facturación
- Preparacion de pedido
- Entrega de pedido.

#### Identificación del Problema

Retraso en la entrega de pedidos en el restaurante.

¿Por qué ocurrió el problema?: El tiempo de cocción de las tortas ha aumentado.

¿Por qué?: La plancha esta calentando menos

¿Por qué?: Malas practicas en la utilizacion de la plancha

¿Por qué?: No se ha capacitado correctamente a los operarios.

¿Por qué?: Porque no se ha determinado el tiempo para hacer una capacitacion mas profunda.

¿Por qué?: Alta demanda en la cocina.

#### **SWOT (Análisis FODA)**

Fortalezas (Strengths)

- Alta calidad de producto
- Innovación del menu

#### Debilidades (Weaknesses):

- Baja capacitación
- Falta de personal

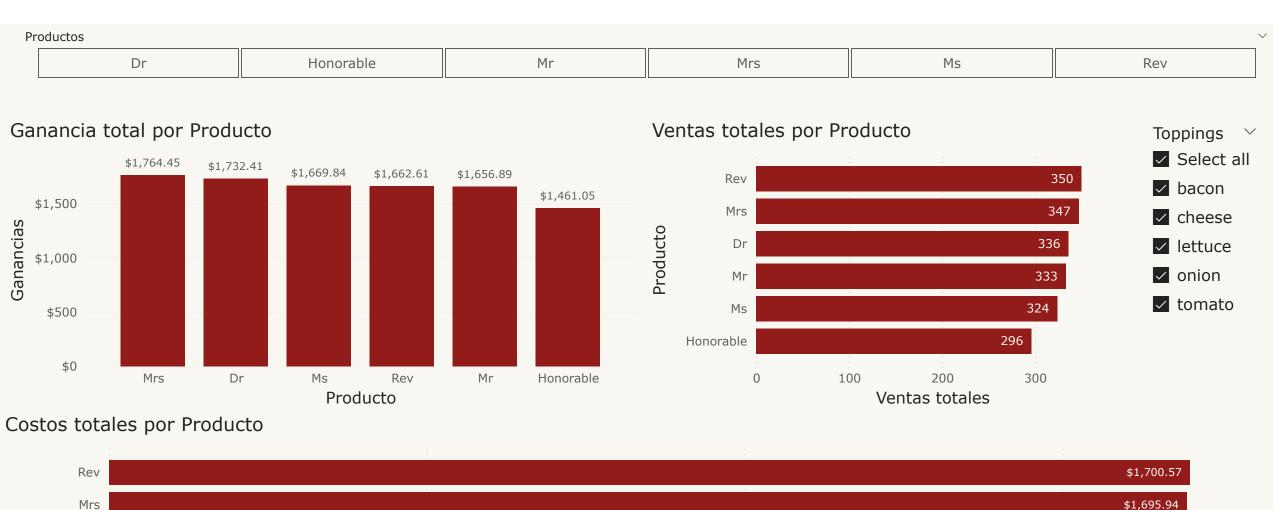
#### Oportunidades (Opportunities):

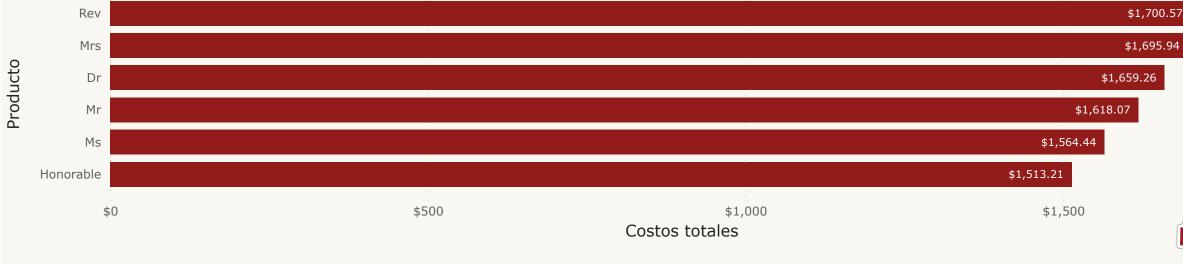
- Capacidad de expanción
- Nuevos Mercados como los deliveries

#### Amenazas (Threats):

- Cambios en los precios de la materia prima
- Competencia creciente







1000

**Total Ventas** 

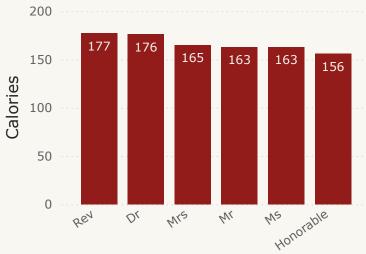
\$19,698.74

Total Vendido

1986

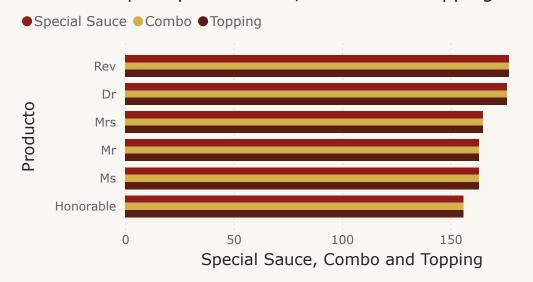
Cantidad Vendidas

# Calories por Burger



Burger

### Preference por Special Sauce, Combo and Topping



## Totales por Topping

Topping	Cantidad	Total
cheese	370	\$3,596.07
lettuce	398	\$3,995.51
onion	401	\$3,996.76
tomato	406	\$4,027.47
bacon	411	\$4,082.93

## Totales por Combos

Combo	Cantidad	Total ▼
Sin Combo	1002	\$9,883.60
En Combo	984	\$9,815.14

## Totales por Salsa

200

Saisa	Cantidad	iotai
Sin Salsa		\$10,183.96
Con Salsa	951	\$9,514.78

## Total Vendido por Year and Month





Bonilla Villalobos, Natalia M. | Business Analytics | 2024