

A un negocio de ventas de lomos llegan clientes cada 60 +/- 30 segundos. Los clientes hacen el pedido y pagan en la única caja del local. El tiempo de atención en la caja es de 30 +/- 15 segundos.

Allí se les entrega un número con el cual deben retirar sus pedidos frente a un mostrador atendido por tres personas.

Los tiempos de preparación de los pedidos varía según sean para ser consumidos en el local (90 +/- 10 seg.) o para llevar (120 +/- 20 seg.).

De los clientes que llegan al negocio, un 20% compra para llevar, el resto consume en el lugar.

El que consume en el lugar tiene 2 opciones: el salón de planta baja (salón rojo) o el del primer piso (salón azul). Un 30% se dirige al salón rojo cuya capacidad es de 30 personas y el resto al salón azul cuya capacidad es de 40 personas. El tiempo de permanencia en cada uno de los salones depende de la hora del día:

Horario	Salón Rojo (X1)	Salón Azul (X2)
11 a 12	20 +/- 15 min.	30 +/- 15 min.
12 a 13	30 +/- 15 min.	40 +/- 15 min.
13 a 14	35 +/- 15 min.	45 +/- 10 min.
14 a 15	20 +/- 15 min.	35 +/- 15 min.

Simular de 11 a 15 horas, Calculando:

Tiempo promedio de permanencia en el negocio.

Tiempo promedio en cola en la caja.

Máximo nivel de ocupación en cada salón.