

DATOS PARA OPTIMIZACIÓN:

TAQUILLA 1 -> 3.6 min /cliente

TAQUILLA 2 -> 3 min/cliente

Secundaria1 -> 1.5 min/cliente

Secundaria2 -> 3 min/cliente

Dulceria -> 7.8 min/cliente

Bebidas -> 5 min

CONCLUSIONES :

MODELO NORMAL:

En el área de taquillas se pudo observar que el sistema no es óptimo ya que la utilidad de las taquillas es de 40% y el área de las secundarias está en ocio ya que la utilización es del 1.9% pero esto es debido a que solo el 10% utilizan el servicio de compra online.

En el área de Dulcería es óptimo ya que se tiene una utilidad del 0.6% y el de bebidas es del 39% .

MODELO PROMOCIÓN:

En taquillas de compra se ve que el sistema llega casi a saturarse ya que se llena en un 88% , en el web tiene un 8.9% pero se sabe que poca gente utiliza este servicio , y en la parte de comida rápida al igual que el de taquilla tiene un 88% por lo tanto el sistema no es tan óptimo como se espera.

MODELO FIN DE SEMANA:

El sistema es óptimo porque los clientes suelen ser atendidos rápidamente sin embargo si existe cierto en que la cola va a extenderse a más de 1 cliente y se observa un grado de saturación que aún es manejable por el sistema