

Cátedra de Gestión Informatizada – Facultad de Cs Económicas – UNRC
Consigna para resolución en sala – Caso: Sucursal gastronómica

Un comerciante local planifica la apertura de una sucursal de su local de gastronomía.

Inicialmente atenderá los días miércoles, viernes, sábados y vísperas de feriados. No se atenderá los días feriados a menos que coincidan con los días mencionados anteriormente.

En todos los casos atenderá solo en horario nocturno en dos turnos, uno a las 21:00 y otro a las 23:00 hs.

La capacidad del local es de 150 comensales.

De acuerdo a su experiencia estima por noche, para el horario de las 21:00 hs., que el mínimo de comensales que asistirá será de 65, con un máximo de 150 comensales y unos 100 como la cantidad más probable. Para el horario de las 23:00 hs., existe una probabilidad del 45% de que la cantidad de comensales respecto del turno de las 21:00 se incremente en un 10%, un 35% de que no varíe y un 20% de que disminuya en un 5%.

Los días miércoles (excepto que sea víspera de feriado) realiza en ambos turnos la promoción de 2 x 1 (comen 2 y paga uno), estimando por turno una afluencia total de comensales con distribución normal con media de 140 y una desviación típica de 15.

Para los días sábados y vísperas de feriados, la recaudación más probable por comensal es de \$800, siendo el mínimo \$650 y \$890 el máximo. El resto de los días se estima una recaudación por persona de entre \$360 y \$480, con idéntica probabilidad de ocurrencia para valores intermedios.

Considera que el 10% de las ventas serán en efectivo (con un descuento del 10%), el 40% con tarjetas de débito y el resto con tarjetas de crédito.

El personal permanente se contratará por mes y su costo es de \$175.000 mensuales. De acuerdo a su experiencia estima que, a lo sumo, faltará una persona contratada por noche, siendo del 13% la probabilidad de que eso ocurra, en cuyo caso deberá contratar un reemplazo para suplirla, con un costo de \$7.800.

Cuando la cantidad de comensales en un turno supere las 130 personas, será necesario contratar una persona adicional, a un costo de \$4.300.

Los platos y postres que se elaboren, como también las bebidas que se comercialicen se las remarcará con un 35% sobre el costo.

Se contratará un servicio de vigilancia por noche con un costo de \$3.500 la noche.

Elabore un modelo que le permita seleccionar cualquier mes del año 2020 y obtener su valor probable de utilidad.

Basado en el modelo elaborado, obtenga:

- 1) La menor y mayor utilidad mensual para un mes en particular del 2020. Explique claramente como lo obtuvo.
- 2) El monto de utilidad mensual con mayor probabilidad de ocurrencia, justifique la respuesta.

Cátedra de Gestión Informatizada – Facultad de Cs Económicas – UNRC
Consigna para resolución en sala – Caso: Sucursal gastronómica

- 3) La probabilidad que obtenga una utilidad mensual inferior a \$100.000.
- 4) El ingreso promedio por comensal. Justifique la respuesta.