3: “Ясный перец”

Ресторан «Ясный перец» открыт с 8 утра до 10 вечера ежедневно. Помимо этого команда рабочих должна появляться на 1 час раньше, чтобы подготовить ресторан к работе, а другая команда должна оставаться на 1 час после закрытия ресторана для проведения необходимой уборки. Поскольку среди сотрудников ресторана много почасовых рабочих, отдел по работе с персоналом «Ясный перец» выделяет 9 рабочих смен (таб. 1).

В таблице представлены данные операционной службы ресторана о количестве рабочих, требуемых в каждом 2-х часовом блоке, на которые менеджмент «Ясный перец» разбивает время работы ресторана.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Таб 1 Блоки | Требуется рабочих |   | Таб 2 | Тип рабочего | Оплата за день |
| 7-9 | 8 |   | 1 | 7-9 | Почасовик | $15 |
| 9-11 | 10 |   | 2 | 7-11 | Почасовик | $25 |
| 11-13 | 22 |   | 3 | 7-15 | Ставка | $52 |
| 13- 15 | 15 |   | 4 | 11-15 | Почасовик | $22 |
| 15- 17 | 10 |   | 5 | 11-19 | Ставка | $54 |
| 17- 19 | 20 |   | 6 | 15-19 | Почасовик | $24 |
| 19- 21 | 16 |   | 7 | 15-23 | Ставка | $55 |
| 21-23 | 8 |   | 8 | 19-23 | Почасовик | $23 |
|   |   |   | 9 | 21-23 | Почасовик | $16 |

В таблице 2 представлены сведения об оплате рабочих разных категорий при работе в соответствующие смены.

Менеджмент «Ясный перец» считает необходимым, чтобы по крайней мере 40% от всех работающих в часы пик с 11 до 13 и с 17 до 19 составляли штатные работники ресторана (числящиеся на ставке). По крайней мере 2 штатных работника должны быть в команде работающих с 7 до 9 часов и с 21 до 23.

Сколько рабочих – почасовиков и штатников нужно иметь в каждой из 9 смен, чтобы удовлетворить требованиям операционной службы и минимизировать затраты на оплату сотрудников.

Как требования о минимальном наличии штатных сотрудников в том или ином временном блоке влияют на результат?