

作者: yhliu (忙碌中的老怪物) 看板: Statistics
標題: 統計與生活: 民以食為天
時間: Sat Jan 23 14:06:05 1999

沒人來寫寫統計與生活的總總...
其實, 統計與生活是關係密切的。
俗話說: 民以食為天。
「食」的種種層面都離不開統計的應用。
拋開農藥殘餘、食療食補、甚至農產品種研究這些不談,
談點小事...

每天都去外面吃自助餐; 偶而也到如鬥 x 士, 養老 x x
之類的去丟錢。後者員工是「訓練有素」... 雖然不一定
令人滿意; 前者就 xyz... 了! :p

說起自助餐, 就想到以前有一位老師跟我說: 「那 xx 餐
廳很沒道德, 常會把隔宿的菜拿來賣! 你若吃到特
別鹹的, 一定是隔宿的。」您很不錯... 現在都在家吃新
鮮的飯菜, 否則不知是天天要常跑1號, 或是已被訓練得
百病不侵了! :p

我的感想是: 現在經營餐館的實在是愈來愈不專業了!

也許這是沒辦法的事... 老一輩的逐漸退休了; 新一輩的
善於應變卻根底不固。如吳、魏相聲中「學跑堂」那種事,
恐怕現在沒人幹了....

新時代一切求快, 這也無可厚非 (是嗎? 我是有點懷疑啦!:p)
不過, 臺灣的餐飲業, 至少在傳統大眾餐飲這方面, 似乎
不該是「無可厚非」能說得過去的! 科技使保存食物變容
易了; 但再好的科技比不過自然的新鮮。新煮的菜一定比
隔餐、隔夜的好吃。在以前保存食物不那麼方便, 至少保
存的成本較高, 上一餐沒賣完的要趕緊在下一餐賣出... 有
時還要搭配新菜混過去。但目前去吃自助餐, 不吃到回鍋
菜餚算是很幸運的了! 我很迷惑... 大家不是追求高品質
嗎? 學生不是對許多事很有意見嗎? 為甚麼愈來愈糟的飲
食大家都能逆來順受?

有人要抗議啦: 你怎麼一直灌水, 都沒談到統計? 不要忙!
就來了!

其實, 剩餘菜餚增多而成常態, 和統計是有關的! 別唬啦!
沒錯! 是統計的問題! 以前的餐飲業者, 許多是老店號, 老
闆、師傅和伙計, 都具有長久的經驗。甚麼樣的客人在甚麼
時候來, 喜歡甚麼樣的食物, 可說瞭如指掌。既然知道消費
者習性, 自然知道該準備甚麼樣的菜餚, 準備多少? 因此,
不用煩惱菜做得太多, 吃不完。

如今呢? 做餐飲的, 可能只是新手, 既無經驗, 也不打算終
此一生 (敬業精神有差!) 既有方便且廉價的食物保存設備,
消費者又不挑, 何必去注意控制烹調量? 即使要控制, 也沒
有人能告訴他該準備多少炸雞排、多少紅燒牛肉、多少高麗
芥藍...

是啦! 以前的師傅靠經驗... 經驗就是資料中抽離出來的訊息!

stlife-1.txt

現在的經營者經驗不足，卻並非就沒法獲得同樣訊息！問題有二：意願和管道。沒意願，需有人去推動他！沒管道...要有人來溝通管道。老師傅的經驗是大樣本統計；新手需要注意身邊的資料，用小樣本統計推論。餐館新開張，或許全沒資料；上焉者開張之初就先蒐集資料了！下焉者至少從開始營業日起注意蒐集資料總可以吧？每天記載多少客人，多少消費額，各類食物賣出多少。一星期後有個大致的了解...雖然可能很不可靠，至少不是全然無知。一個月後有一週7天每天的平均狀況和變異；三個月後可能已能抓住趨勢；一年後難道還能說新手缺乏經驗？

統計與生活，大家都可談。隨口談談，信亦可，不信亦無妨。大家一起來聊聊...只要聊的是統計問題，不能說我是灌水吧！：)