

去過傳統的菜市場嗎？有時候在同一天的不同時間，我們前往同一家攤商購買相同的物品，竟然可以是不同的價位！然而我們卻認為沒有不合理之處，到底是什麼原因呢？就讓我們一同來探究一下囉！



傳統市場裡一大早所見的葉菜蔬菜，多數是前一天收割，整理完畢於清晨送達市場。

早起的買客能見證葉菜們最新鮮動人的容貌。

大熱天的10點過後，一如已獲滿堂彩後下台的戲子們，葉菜們已略顯疲態。

大熱天的12點過後，葉菜們紛紛不敵驕陽的考驗，丟盔棄甲，狼狽的模樣，委靡的神態。

一種葉菜，三種神態，買客怎能一視同仁，攤商豈能不為其量身「定價」。

若你是攤商，你會如何替葉菜們量身「定價」呢？

接著就讓我們一起來看看下面的例子吧！

菜販阿楊以每把12元成本價買進一批菠菜，共50把，在10點以前，以每把20元的價格賣出30把；然後在11點半前，以每把15元的價格賣出10把；在11點半到12點期間以每把12元的價格，一次賣出6把，卻不敵顧客殺價以70元成交；最後在下午13點，以4把40元賣完最後剩餘的菠菜。

我們可以將上面的訊息，整理成以下的表格：

時 段	每把的 成本價	每把的 單價	售出 數量	收 入	說明應用無條件進入法、無條件捨去法或四捨五入法之處
10點以前	12	20	30	$20 \times 30 = 600$	每把售價由12元調整為20元，使用無條件進入法。
10點-11點半	12	15	10	$15 \times 10 = 150$	每把售價由12元調整為15元，雖非無條件進入法，但亦為增加利潤的方式。
11點半-12點	12	約11.7	6	70	原本預計收入 $12 \times 6 = 72$ ，但被顧客殺價以70元成交，在總價上使用無條件捨去法。
13點	12	10	4	40	每把單價由12元降為10元，使用無條件捨去法。

讓我們來計算一下菜販阿楊到底賺或賠了多少錢？

總成本	$12 \times 50 = 600$	利潤： $860 - 600 = 260$
總收入	$600 + 150 + 70 + 40 = 860$	共賺260元

每個攤商老闆在成本、賣相、售價、買賣心理學與顧客殺價的訓練下，都成為了概數應用的達人，他們幾乎不需紙張計算、表單條列，心中自有即時反饋的統計表，總結算一定是賺錢，一如俗諺有云：「殺頭的生意有人做，賠錢的生意沒人做。」