

## 不成问题的问题

---

原创 MRAnderson 卢瑟经济学之安生杂谈

2018-11-16原文

有人问，如何看待网友花总曝光各大顶级酒店客房清洁服务用客人用过的浴巾、毛巾同时擦洗杯子、马桶一事？





谢邀。

这种事其实和月经贴一样，周期性曝光一些行业和企业一些无视顾客基本健康的操作行为，让大家一阵反胃。然后，其他行业该怎么样还怎么样。

用浴巾擦杯子、马桶这都是不难猜到的事情吧。

一个清洁工，一天打扫多少房间，又不是在在即家里，你还以为他能像在自己家里一样，用不同的清洁工具处理不同的东西？

前几天知乎还有一个问题，说酒店做过的最恶心的事情是什么？

有人回答，有对儿情侣，在酒店开房。走了以后，后来客人掀开被子，发现情侣把大便留在了被子下面，因为便液层层向下渗透，连昂贵的床垫都被迫扔掉了，损失大几千.....

评论里有人分析，这对情侣疑似玩灌肠，没排干净，就开始激战，结果弄了一床，走的时候直接用被子盖上.....

我很好奇，居然没有人问问，前一轮客人走了以后，酒店打扫卫生的清洁工，不用说换被罩，居然连被子都没有掀起来吗？是恰巧这次没掀被子，下面有情侣的便液，还是每次都不掀被子？

我找不到这个问题的回答了，不过肯定不止我一个人看过这个答案。

**说真的，高级酒店，能比较干净，全仗着来往的客人都是高收入人群，平时比较注意个人卫生，否则，真的未必有火车硬卧干净。起码硬卧打扫卫生，换床罩，是死规矩，看得见。**

“我们的晚餐并非来自屠夫、酿酒师或者面包师傅的仁慈之心，而是他们的自利之心。我们不要说唤起他们利他心的话语，而要说唤起他们利己心的话语。我们不说自己有需要，而要说对他们有利。”

这是《国富论》里的话。

如果你能尝得出来，那屠夫、酿酒师、面包师傅，自然不敢轻易偷工减料，如果你尝不出来，那么注水肉、掺水酒、掺白垩的面包不卖给你，卖给谁？

**什么事情，都怕用利润衡量。**

**资本考虑问题只有一个标准，利润，其他的标准都要让位。只要你别当场吃死，别当场出事，别当场捉住实锤证据，资本就无所谓。**

为了利润高，我卖注水肉。为了利润高，我压低提高清洁工的工作强度、压低清洁工的工资。我也知道我这么做，清洁工肯定把损失下移。我也不可能严格监督清洁工的清洁过程，因为我知道完全按照规则清洁，就不可能按时清理完成。

再说，提高考核要求，必然对于提高待遇，否则根本推不下去。高标准，严要求，必然和高待遇挂钩，否则，要么引起抗议，要么，要么流于形式。钱给够了，什么姿势都会。钱给不够，还要求高难度动作，那就要出事。



这显然是和利润相冲突的，管理者做不到。

真的严格控制卫生，能增加利润吗？不能，反而会伤害利润。

**所以，客人的健康与资本的利润相冲突，谁让位于谁，那是不用问的事情。**

所以，对卫生问题，管理者睁一眼闭一眼，只要客人看不到，就无所谓了。

客人不愿意住顶级酒店，可以去住鸡毛店。鸡毛店的清洁工打扫卫生和高级酒店的清洁工一个规则。因为都是尽量增加清洁工的劳动强度，尽量压低劳动力成本。不仅如此，鸡毛店的客人，比高级酒店的客人还第一个层次，更不讲个人卫生。

最高管理层知道不知道这些？怎么可能不知道？即使没有人举报，自己的基层经验也会告诉自己，大致会发生什么事情，正在发生什么事情。

只要别捅出来，大家都保持沉默。

毕竟，黑眼珠见不到白银子。你增加清洁工数量，加强对清洁工的监督，劳动力成本增加，房租不能涨，也就意味着利润下降。

**利润最大化，损失总要有人承担。谁最无力转嫁损失，谁知情最少，谁承担损失。**

看过丁务源怎么管理树华农场，就不难明白这个道理。丁务源管理农场，集中精力伺候好大股东，保证大股东许老爷、三太太要钱有钱，

要副食品有副食品，出了亏空就占工人们的便宜。工人们偷菜偷蛋，旷工偷懒，丁务源装没看见。损失由小股东佟老爷承担。好好的一个农场，从来不赚钱。丁务源每次都信誓旦旦地郑重承诺尽快解决农场不挣钱的问题，农场不挣钱这是不成问题恶问题。但是，每次都解决不了。

**酒店也是一样，大股东要利润，尽量压低一切成本，包括劳动力成本，工人转嫁损失，管理者睁一样闭一眼，别出大格就行。**

**你说损失谁承担？**

所以我说了，类似的事情就像月经贴，周期性翻出来。

上次是外卖用剪刀拌饭，某连锁快餐店用盛饭的铲子铲垃圾。

重磅 | 百度外卖16家神秘餐厅隐身城中村，销售过期菜品，多家“虚拟店铺”共用一地址 - 国内 - 新京报网  
<http://www.bjnews.com.cn/news/2016/08/08/412747.html>

单子多了，忙起来的店员开始不管不顾。上一刻还用手套拿包装盒、剪刀等物品。下一刻配菜时，没戴手套的店员直接“上手”，用手将西兰花的配菜抓起放进餐盒，再将它们摆平。或是用手直接将鸡腿、鸡排放进餐盒。而店长不在店内时，店员们也不会穿戴工作衣、帽。

剪刀是必不可少的多功能工具。订单来临，如果是套餐，店员直接从加热水槽中取出一袋成品菜，剪开袋子，把菜倒入餐盒，再用剪刀拌平。餐盒另一半，米饭装的不够平整，也直接用剪刀压平。而这把剪刀平时在厨房内是用来剪绳子、袋子等任何物品。

7月18日上午，在做鱼香肉丝套餐时，一名女店员直接将剪刀插入鱼香肉丝和米饭中进行抹平。重案组37号探员打包鸡排饭时，不小心将餐盒碰歪，这名女店员说需要将餐盒内的菜品米饭摆放整齐，她看了手边没有工具，便直接抓起桌台上的一支笔，插入米饭中抹匀。

7月20日下午2点多，两名自称是百度公司的员工来到四惠店“看看”。其中一人表示，自己是负责这家店的，“你们家这个卫生太差了，满屋子苍蝇蟑螂的。哪家店不比你们家店做得好？”

在回龙观店，类似的情况同样在发生。店员加热食物有时不知道鸡肉串在加热后是否熟透，便会用剪刀划开口子检查;在制作照烧鸡排饭时，店员直接用手抓住熟鸡排放入米饭上.....

独 家 卧 底 触 目 惊 心 ！ 昆 明 美 团 污 点 大 曝 光  
这 样 的 外 卖 被 很 多 人 吃 进 肚 子 .....  
[http://www.sohu.com/a/117270813\\_391595](http://www.sohu.com/a/117270813_391595)

因厨房面积限制，这家火锅店并未设置专门的洗消间。几周前，餐厅的排水管道坏了，只能将洗碗水一盆盆抬出去，倒在餐馆后门的排水沟里，**餐馆女工晓玲（化名）**透露：“洗碗尽量少用水，可以减轻工作量。”

**除了减轻工作量，繁荣还有另一套法则——想方设法缩减成本，令店家的利润最大化。**



**“客人吃剩下的米饭直接倒回锅里，生菜拿进厨房。”一桌客人吃完结账走了，记者上前收拾桌子。店主急忙告知，客人剩下的米饭、盘里的生菜叶、串串竹签不能扔。按照店主要求，给客人盛米饭的小盆里若有米饭剩下，要倒回蒸锅里，若下一拨客人要米饭，再从蒸锅里舀出来奉上；盘里剩下的生菜叶则拿进厨房，继续给牛肉、鱼肉、培根等肉类食品作为垫盘使用，端出来上桌。**

根据餐饮服务工作人员管理要求，从事餐饮服务工作人员，需要有健康证。去火锅店应聘时，记者曾准备了身份证、健康证等相关证件，但直到记者离开火锅店，火锅店老板都未曾要求过出示这些证件。

**“要快、要快！不用那么干净”**

部分吉野家餐具基本不消毒废弃米饭重上桌(图)-搜狐苏州  
<http://sz.sohu.com/20130315/n368957288.shtml>

高峰时间，后厨会同时做好几锅米饭，待出饭的锅空了，再用抹布隔热，端着电饭锅内胆的边缘把蒸好的米饭倒进保温锅。一位老员工教记者盛饭的时候，不小心把抹布扔到电饭锅里，还没等记者反应过来，老员工就迅速捞出抹布，若无其事地走开了。而后厨中唯一的垃圾桶就在出饭的电饭锅旁，**垃圾桶装满的时候，有厨师会将垃圾处理掉，但事后并不会洗手，而是继续盛饭、煮牛肉。在每天上班前，员工也并不会被要求洗手。**

高峰期过后，崇外吉野家后厨的操作台旁，专门用来煎鸡肉、炒猪肉的铁板上油污不时发出“滋滋”的声响，约10分钟后，厨师拿起插在铁板侧面的铁铲，将煎糊的油渣铲净，然后随手将铁铲放到油污槽里。

根据店内规定，厨具需要在高峰期后及时清洗。厨师将煎鸡肉的铁盖取下，竖立放置在后厨进门处的水池旁。记者被告知，需要清洗包括铁盖、牛肉汤料纱布、废汤桶在内的厨具。此时，一名外送员进入后厨，脚踩到铁盖上。清洗厨具的水池只有2个自来水龙头，当被问及是否需要将厨具消毒时，一名男店员答道，“**消什么毒，那是做给防疫站的人看的。你要记住，要速度，不用太干净。**”

**在吉野家崇外店，平时顾客所用的喝汤小碗，很可能是员工喝水用过后，未经清洗消毒，直接盛汤上桌的。**3月9日，记者进入该店第二天。一些店员因未携带水瓶上班，喝水时没有水杯，店员便从饮水机旁的塑料桶中取出一个洗好的汤碗盛水，喝完顺手将还有水的碗放回桶中。仅在半小时内，就有两名店员采用这样的方式喝水。**记者当即询问，这样用过的碗不用再洗一下吗？而喝水的员工则说，“随便，懒得洗就放那。”**

怎么样，是不是比酒店用浴巾擦水杯、马桶还让人反胃？

还有以次充好，用油鱼冒充鳕鱼，让顾客（受害者）大庭广众之下菊花流油。

油鱼是棘鳞蛇鲭和异鳞蛇鲭的通称，俗称：泉水鱼，别称包括“圆雪（鳕）鱼”、“仿雪（鳕）鱼”、“白玉豚”、“牛油鱼”等。油鱼属带鲭科鱼类，常见于世界各热带和温带海洋。

油鱼属深海鱼，油鱼的重量中，有40%以上的蜡酯，由于人体无法分解及吸收蜡酯，肠道受刺激后会出现腹泻现象，排出橙黄色的油酯，但不会中毒。据了解，油鱼在外国多作工业用途，很多国家均不建议市民吃油鱼。

油鱼内含的蜡酯，虽然并非有毒，但人体难以消化，并累积于直肠，故部分人进食后，会导致腹泻、肠胃痉挛等不适，油份可能会不断从肛门流出。患者进食后，最快30分钟就会出现症状，大多于两天内痊愈。

国内的一些不法商人为了高额利润，用廉价的油鱼来冒充贵的鳕鱼和大马哈鱼。



吃了油鱼（棘鳞蛇鲭）后屁股流油是一种什么体验？ - 知乎  
<https://www.zhihu.com/question/37176080>

怎么样，诸位看完了这些受害者回答，还包括很多平时端庄秀丽、楚楚动人、落落大方的美女（许多女性为了保持身材，喜欢吃鱼类，没想到这次吃的是让自己菊花滴油的油鱼）的回答，有没有觉得菊花一滑.....

在高级餐馆吃到假鳕鱼，菊花流油，在苍蝇馆、大排档，你都不知道自己吃的是什么。

天下乌鸦一般黑，隔壁青山绿更多。没有最黑，只有更黑，没有最多，只有更多。





两位洋妞一身白花花的的好肉，洗澡的地方是不是有点眼熟？对，是后厨的洗碗槽。

美国肯德基女员工在洗碗盆内洗澡拍艳照(组图)\_资讯\_凤凰网  
[http://news.ifeng.com/world/3/200812/1214\\_2592\\_920602.shtml](http://news.ifeng.com/world/3/200812/1214_2592_920602.shtml)

**说到底，是利润和客户健康之间的冲突，利润是实实在在的，健康是隐性的，商家掌握的信息永远超过客户，周期性的出现这种事情，不是TMD的正常了吗？**

在中餐馆打过工的人，高峰时间什么样子，老板什么要求，都是知道的。天下乌鸦一般黑，对人工成本在那里摆着，利润在那里摆着，所

谓加强监管就能解决类似问题的观点，我只能呵呵。资本为了利润尽量压低劳动力成本这一条不变，有些事情就很难根除。

人人为资本的利润最大化运动，整个社会易粪相食。



所以我说，这种事其实和月经贴一样，周期曝光，周期性的恶心，然后该怎么样还怎么样。

给大家一句建议，真正对你健康负责的人，是你自己。

所以，我养成的习惯就是能在家做，就不出去吃。有人喜欢出去解馋，我心里默默地想，兄弟你知道你吃的是啥吗？你知道是怎么做出来的吗？

当然，会见异性朋友还是出去吃，这是社交规则。

**我们改变不了易粪相食的大环境，但是可以也只能自己谨慎一点。**

精选留言

---

暂无...