

Student Consulting Exercise

Karsten Lübke

WS 2019/20

Aufgabenstellung

Backen Sie die beste Pizza!

Der Geschmack einer Pizza bzw. eines Pizzateigs, hängt von vielen Faktoren ab, u.a. von Mehl, Salz und Backpulver.

In der Datei `Pizza.csv` finden Sie die Bewertungen von 64 Pizzen, wobei jeweils gemäß eines Versuchsplans Mehl, Salz und Backpulver variiert wurden. Von jeder Kombination wurden 2 Wiederholungen (Variable `block`) durchgeführt und der Geschmack bewertet.

Ermitteln Sie auf Basis dieser Daten die optimale Kombination von Mehl, Salz und Backpulver (`mehl`, `salz`, `backpulver`) und geben Sie für diese Kombination das 95%-Prognoseintervall für die Bewertung (`bewertung`) an.