## 냉장고를 부탁해



진지연, 윤소영, 엄재식, 박민상, 차성민

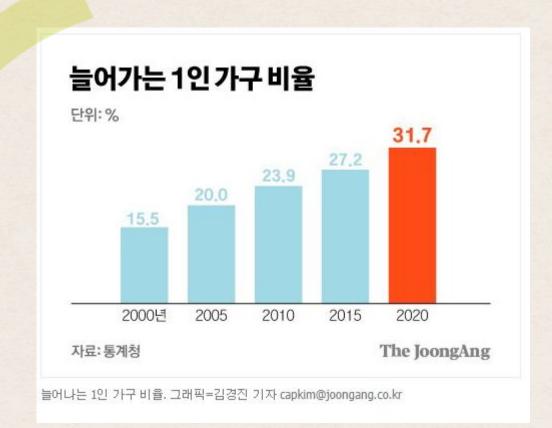


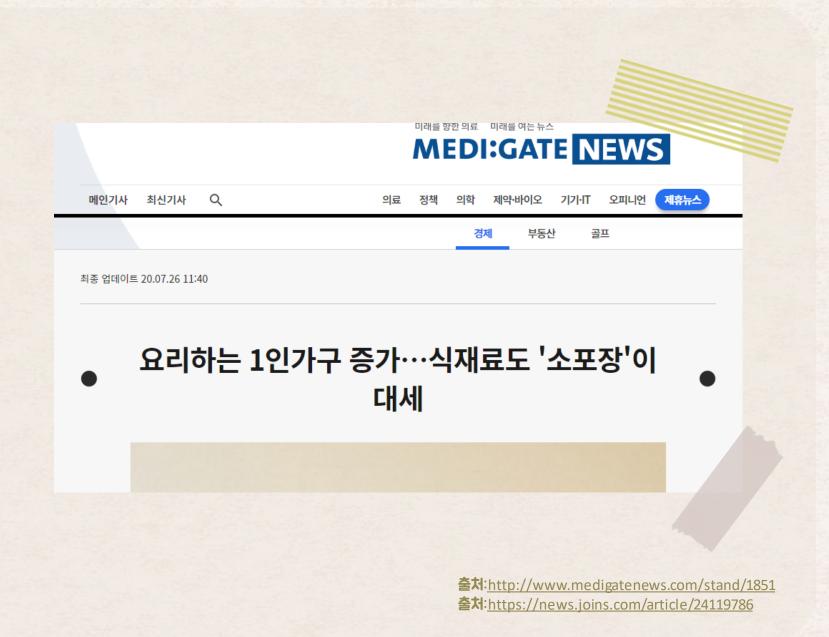
- √ 기획 배경
- ☑ 프로젝트 소개
- ☞ 향후 계획
- ☑ 팀 소개



기획 배경

### 문제 인식





기획 배경

0

#### 원인 분석

#### 재료 문제

☑ 유통기한을 매번 깜빡해요

✓ 냉장고에 뭐가 있었지?

#### 레시피 문제

가진 재료만으로 요리하고 싶어요

▼ 자주 만들지 않아서매번 까먹어요

기획 배경

## 해결 ) 방법

#### 재료 관리

유통기한이 임박하면 알려주자



#### 레시피 추천

고객 맞춤형 레시피를 추천해주자



#### IoT 활용

시청각 센서를 통해 알려주자



Chapter.2

## 

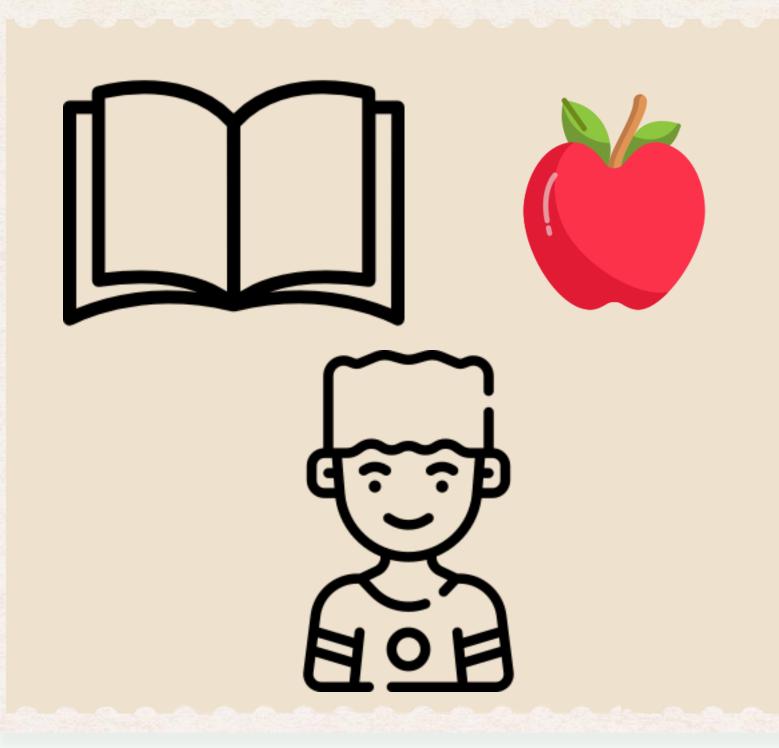


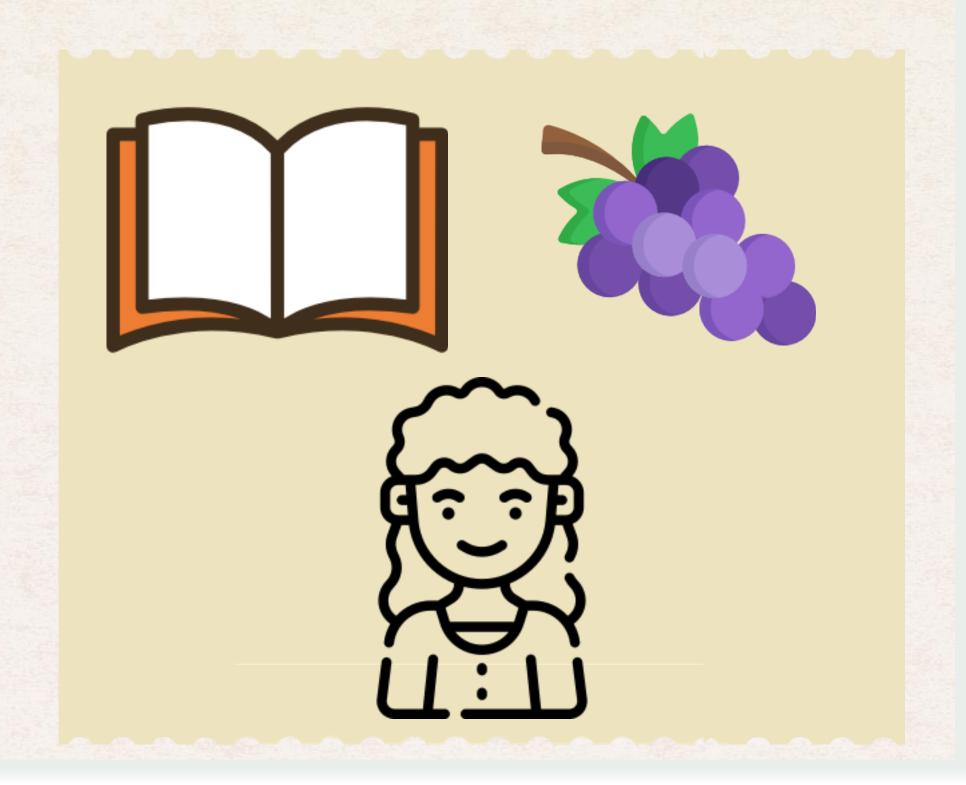






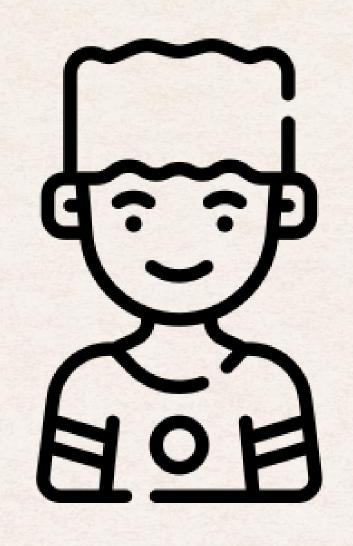
#### 주요기능 1 사용자별 재료 등록 & 레시피 좋아요 기능

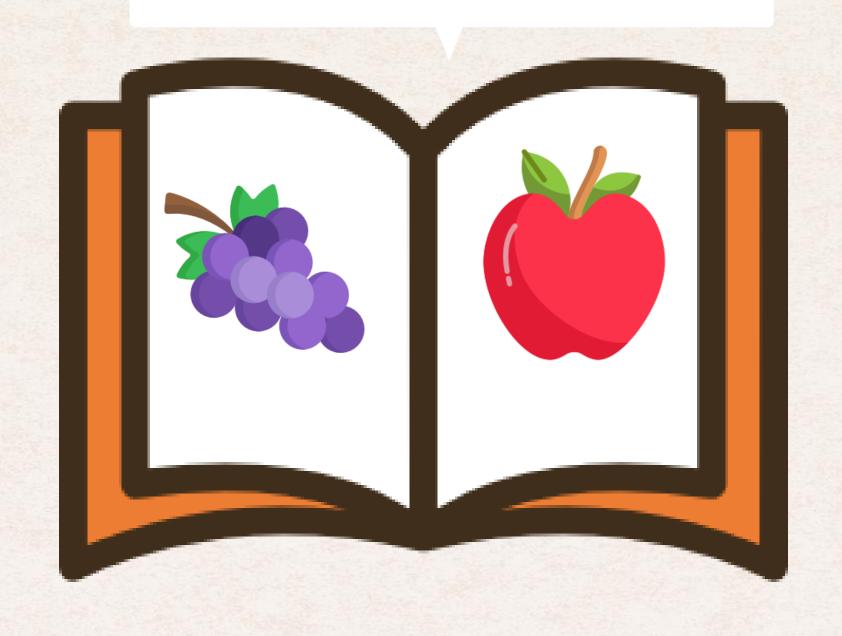




#### 주요기능 2 활용성 갑! 레시피 추천!

유통기한이 얼마 안남았어요





#### 주요기능 3 레시피 별 재료 보유 여부, 재료 유통기한 표시

#### 코다리조림



**알**갖고 있어요

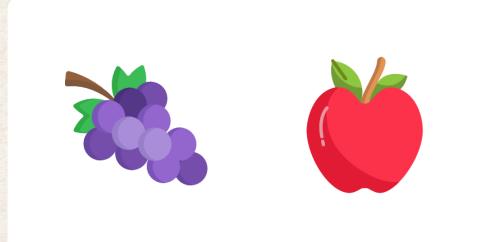
코다리(1+1/2마리),대파(조금),양파(2큰술),물엿(1큰술),

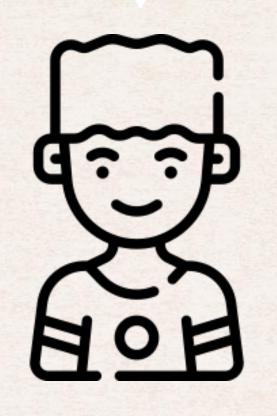
**学**부족해요

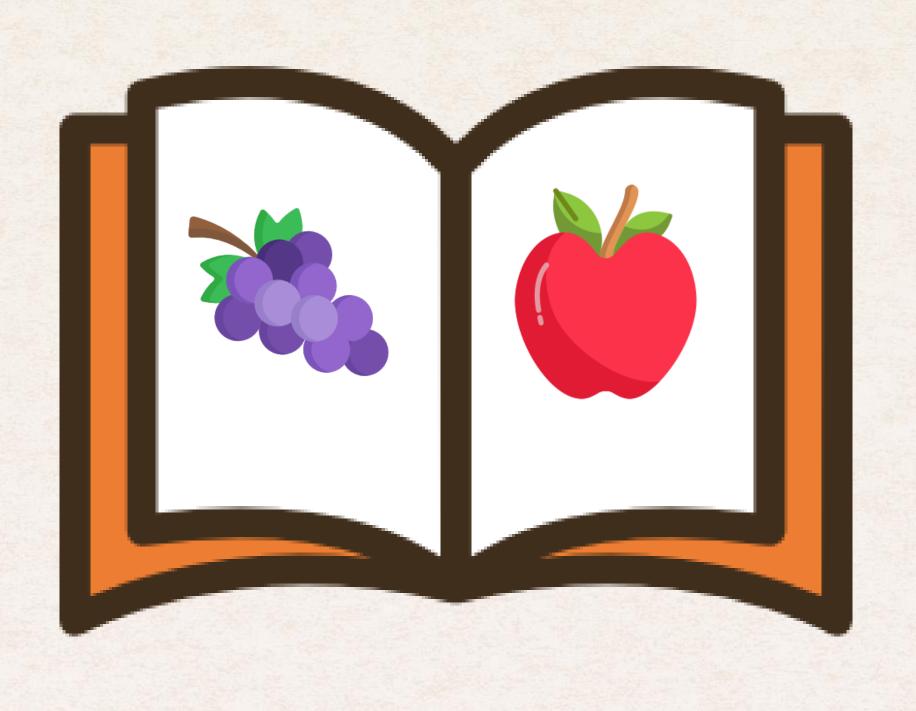
고추(1개),소금(약간),고추가루(1큰술),소주(1큰술),마늘(1큰술),후추(조금), 간장(2큰술),참기름(조금),육수(조금),



#### 기대효과 레시피 선택이 어려우신 분? 재료 관리가 안되시는 분?

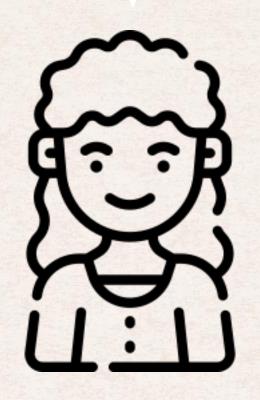






#### 차별점 1 필요한 재료를 한눈에!

무슨 재료가 필요하지



#### 코다리조림



**알**갖고 있어요

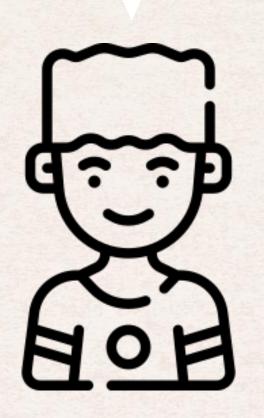
코다리(1+1/2마리),대파(조금),양파(2큰술),물엿(1큰술),

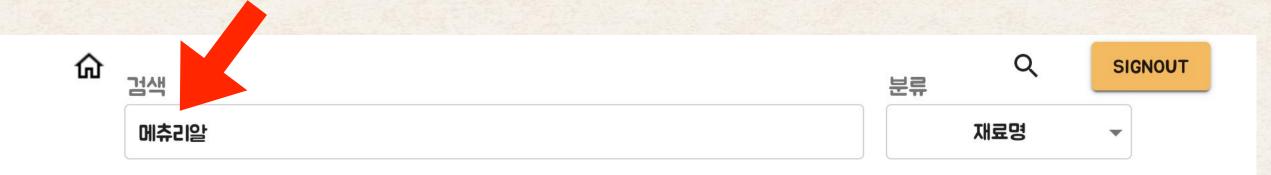
<del>掌</del>부족해요

고추(1개),소금(약간),고추가루(1큰술),소주(1큰술),마늘(1큰술),후추(조금),간장(2큰술),참기름(조금),육수(조금),

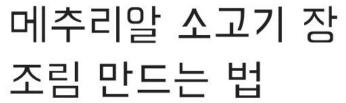
#### 차별점 2 오타? 괜찮습니다

아이고 오타











메추리알 장조림



돼지고기장조림 황 금레시피

#### 차별점 3 타이머를 멀리서 찾지 마십시오

냉장고에 15분? 핸드폰 타이머가 어디있더라..





#### 시원한 국물 맛이 일품 황태국



**알**갖고 있어요

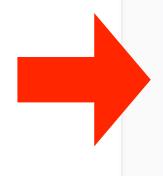
#### 대파(2뿌리),

**≅**부족해요

황태(80g),무(150g),계란(2개),물(넉넉히),액젓(2+1/2큰술),마늘(4쪽),참기름(2+1/2큰술),



(1) 무는 흐르는 물에 씻은 후 채 썰어줍니다





# 

향후 계획

## 기능 구현

주문 시스템

냉장고에서 주문까지..!



재료관리 자동화

loT를 활용한 영수증 스캐닝



향후 계획

## 수익 창출







#월만에 메시시 모내기

팀 소개

## 7링 바이브



진지연

BE QA UCC

캠퍼스 홍보모델



엄재식

FE 테크리더 PPT

대전 이동욱



차성민

FE 팀장 기획 발표

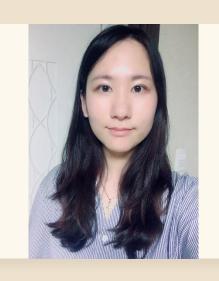
\$exit()



박민상

BE 테크리더 PPT

7팀 프린스 민상



윤소영

BE IoT UCC

건강지키미

## 감사합니다

