

Cooking Helper Engine For You (C H E F Y)

Think Big 조

2022105480 이세혁

2022105473 안현서

2024105267 이준용

CONTENTS

01 Empathize

02 Define

03 Ideate

04 Prototype

05 Test & Final Prototype

01 |

Empathize

1. Immerse
2. Observe
3. Engage
4. Insight

01. Empathize

01. Immerse

02. Observe

03. Engage

04. Insight

문제 상황

요리 초보자 입장에서
요리를 준비하고,
메뉴를 정하고,
요리를 하는 일련의 과정이,
혼자 수행하기 어렵다



01. Empathize

01. Immerse

02. Observe

03. Engage

04. Insight

요리 초보가 요리 과정에서 어려움을 겪음

01. Immerse

유사한 경험 체험:

자취를 하면서 요리를 해봤을 때 막막함을 느꼈다.

무슨 요리를 해야 할지 고민하는데 시간이 오래 걸리고, 레시피를 찾아봐도 집에 없는 재료가 많았다.

또한, 어떻게 요리를 해야 하는지 모르기 때문에 인터넷을 찾아가며 요리하는 과정도 번거로웠다.

01. Empathize

01. Immerse

02. Observe

03. Engage

04. Insight

요리 초보가 요리 과정에서 어려움을 겪음

02. Observe

요리 커뮤니티를 조사한 결과,

‘요리 아이디어 부족’, ‘요리 중간에 검색 스트레스’,
‘요리 자신감 부족’, ‘요리용어와 기구에 대한 지식 부족’

등의 이유로 혼자 요리하는 데에 어려움을 겪는 사람들이 많았다.

01. Empathize

01. Immerse

02. Observe

03. Engage

04. Insight

문제 상황

03. Engage

안현서 팀원(고민 당사자)과 요리하는 과정에서 겪은 일들에 대해 **이야기를 나눠본 (인터뷰) 결과** 크게 3가지의 고민이 있다는 결론을 냈다.

재료를 살 때 무엇을 얼마나 사야하는지에 대한 감이 없다는 점,
요리를 혼자 하는 과정에서 간단하고 쉽게 하고 싶다는 점,
남은 재료를 어떻게 처리해야할지 모른다는 점

01. Empathize

01. Immerse

02. Observe

03. Engage

04. Insight

문제 상황

04. Insight : 옆에 도와주는 사람이 있으면 좋겠다!



“요리를 하면 뭐가 뭔지 모르겠는데, 옆에서 누가 알려줬으면 좋겠어요”
- Engage 중

02 |

Define

1. Define Problem (POV)
2. Define Persona

02 Define

01. Define POV

02. Define Persona

Point of View Template - Example

User	Need	Insight
An adult person who lives in a city	To use a car for 10-60 minute trips 1-4 times per week	The user would not want to own his own car as it would be too expensive compared to his needs. He would like to share a car with others who have similar needs, however, there are no easy and affordable solutions for him. It's important for the user to think and live green and to not own more than he truly needs.

POV(Point Of View)

User

요리에 익숙하지 않은 요리 초보자는

무슨 요리를 할지부터 남은 재료 처리까지 **막막함을 느끼고 있는 상황**이다.

Need

재료 준비와 레시피 탐색, 요리 과정에서의 도움을 원한다.

Insight

우리는 이를 요리하는 일련의 과정을 옆에서 도와주는 것 같은 서비스를 제공함으로써 해결할 수 있다.

02 Define

01. Define POV

02. Define Persona

Persona 1 - 김경희

김경희 (20세, 여성, 대학생, 자취 초보)

- 부산 출신, 경희대 소프트웨어융합학과 신입생
- 상경하여 **자취** 시작, **요리 초보**
- 외식/반찬가게 비용 부담 → 자취 요리 도전
- 요리 시도 (**1인분 레시피 찾기 어려움.**)
- **남은 재료에 대한 막막함**



02 Define

01. Define POV

02. Define Persona

Persona 2 - 박재훈

박재훈 (27세, 남성, 직장인, 자취 초보)

- 취업 후 독립하여 자취 시작한 회사원
- 건강과 비용 문제로 요리를 시도하게 됨
- **방대한 레시피 정보**로 인한 선택 장애
- 요리 순서, 불조절 등 **기본 스킬 부족**
- **조리 실수(타거나 빼먹음)**로 인한 실패



02 Define

01. Define POV

02. Define Persona

Persona 3 - 김민석 (Extreme)

김민석 (14세, 남성, 중학생)

- 맛벌이 부모님으로 인해 평일 저녁 식사를 혼자 해결
- 컵라면 위주의 식사에 질림 → 냉장고 속 재료로 간단한 요리 도전
- 레시피마다 정보가 달라 혼란
- 조리 중 실시간 문제 해결 불가
- 불을 사용하지 못하는 제약



02 Define

01. Define POV

02. Define Persona

Persona 4 - 이정희 (New)

이정희 (56세 , 여성 , 유튜브 요리 콘텐츠 즐겨 시청)

- 요리할때 유튜브 요리 영상을 자주 참고함
- 요리 중 손에 물이나 양념이 묻은 상태에서 영상을 멈추거나 재생하는 과정이 불편함
- 특히 영상 속 요리 단계를 되감거나 넘길 때마다 손을 계속해서 씻어야 해서 번거로움을 느낌.



03 |

Ideate

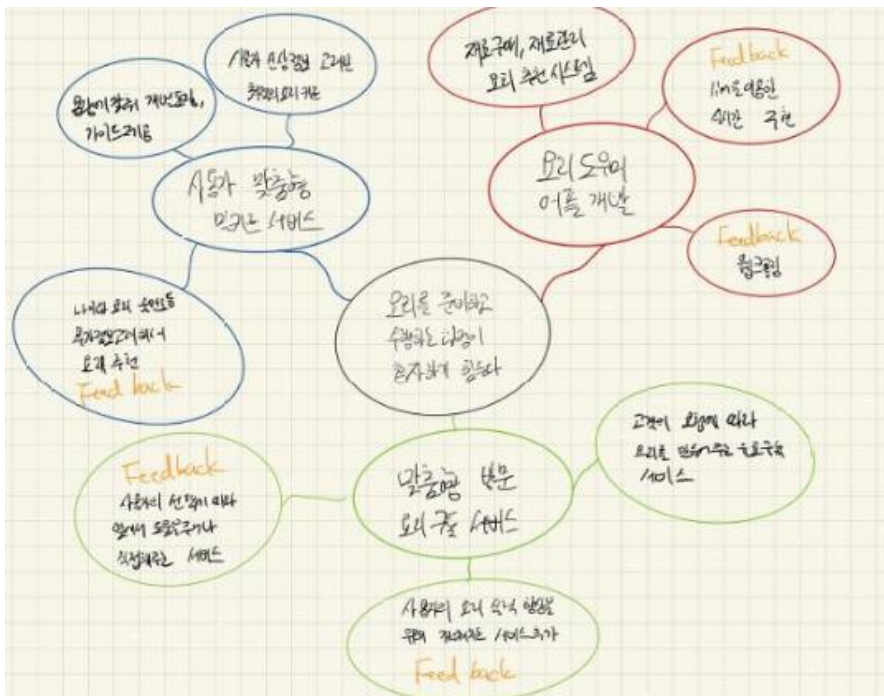
1. BrainWriting (Mind Map)
2. BrainStorming (PMI)

03 Ideate

01. BrainWriting

02. BrainStorming

MindMap



03 Ideate

01. BrainWriting

02. BrainStorming

MindMap - 해결 방안

1. 사용자 맞춤형 밀키트 제공 서비스
 - 맞춤형 재료 구성(손질, 계량), 알러지/숙련도 반영
 - 단계별 가이드 제공 (텍스트+이미지)
1. 요리 도우미 어플 개발
 - 재료 기반 요리 추천, 남은 재료 관리, 조리도구/소스 고려
 - 실시간 LLM 기반 요리 가이드
1. 맞춤형 방문 요리 구독 서비스
 - 직원이 직접 방문하여 냉장고+추가 재료 활용 요리
 - 월 구독 기반, 요리 교육 옵션 제공

03 Ideate

01. BrainWriting

02. BrainStorming

PMI

1. 사용자 맞춤형 밀키트 제공 서비스



P: 초보도 쉽게 따라 할 수 있음, 사용자 정보 기반으로 맞춤형 제공 가능



M : 제작 단가 및 운영 비용 높음, 일반 밀키트와의 차별화가 약할 수 있음



I : 완전한 맞춤형 패키지를 제공한다는 점이 초보자에게는 유용한 서비스

03 Ideate

01. BrainWriting

02. BrainStorming

PMI

2. 요리 도우미 어플



P : 시공간 제약 없이 사용 가능, **상황 맞춤 추천**으로 높은 활용도, 어플 특성상 **확장성이 있음**



M : 모든 상황을 파악하지 못하면 부적절한 지시 가능, **노인층은 접근 어려움**



I : 사용자의 현재 상황에 따라 **유동적으로 요리를 추천**하고, **남은 재료까지 관리**하는 점이 신선했

03 Ideate

01. BrainWriting

02. BrainStorming

PMI

3. 맞춤형 방문 요리 구독 서비스



P : 고객은 원하는 메뉴
만 전달하면 됨, 요리 교
육도 가능



M: 운영/인건비 높음,
유사 배달 서비스로
대체 가능, 사업화 진
입 장벽 높음



I : 요리를 직접 해주거나 함
께 배우는 형태로 사용자의
요리 자립까지 돕는 점이 독
창적

03 Ideate

01. BrainWriting

02. BrainStorming

요리 도우미 어플!

1. 현실성

다른 아이디어와 달리,
초기 개발만 잘 이루어
지면 **유지 비용이 낮음**,
사용자 스스로 문제를
해결하도록 유도하는
효율적인 솔루션

2. 확장성

기본적인 레시피 추천 외
에도, 남은 재료 관리,
1인분 변환, 유연한 재료
대체, 요리 중 음성 가이드 등 **다양한 기능을 점진적으로 추가**할 수 있음

3. 접근성

어플은 언제 어디서나 사용 가능하며, **시간이나 장소의 제약 없이** 도움을 받을 수 있음

04

Prototype

1. 중간 발표 피드백
2. 프로토타입 변화
3. 어플 목적 재정의

04 Prototype

01. 중간 발표 피드백

02. 프로토타입 변화

03. 어플 목적 재정의

중간 발표



04 Prototype

01. 중간 발표 피드백

02. 프로토타입 변화

03. 어플 목적 재정의

중간 발표 피드백

‘만개의 레시피’ 어플에 비해 어떤 차별점이 있나?

유튜브, 텍스트로 제공하는 레시피에 비해 어떠한 이점이 있나?

-> 실시간으로 요리를 어플과 함께 진행하기에 초보자에게 어느 정도 강제성을 두어 실수가 발생할 분기를 줄일 수 있고, 인공지능을 이용해 상황에 따른 문제 해결이 가능함

04 Prototype

01. 중간 발표 피드백

02. 프로토타입 변화

03. 어플 목적 재정의

중간 발표 피드백

초보자가 초보자에게 팁을 주는 아이러니한 상황?

→ 요리에 대한 팁보다 실패 선례를 제공하거나, 리뷰하는 쪽으로 방향성 변경 → 실시간 가이드로 보충 (인공지능)

04 Prototype

01. 중간 발표 피드백

02. 프로토타입 변화

03. 어플 목적 재정의

프로토타입 변화

change	Before	After
1. 메뉴 선택 방식	검색 / 세팅, 라이프 스타일 기반	검색 / 만다라트식 메뉴 추천
2. 요리 가이드	단순 과정 텍스트/ 음성 설명, 타이머 기능	실시간 요리 가이드, CHEFY AI
3. 변수 대응 방식	이전 사용자들이 남긴 팁으로 변수에 대응	실패 선례나 리뷰를 요리 전에 제공하는 방향, 변수 대응은 AI 활용

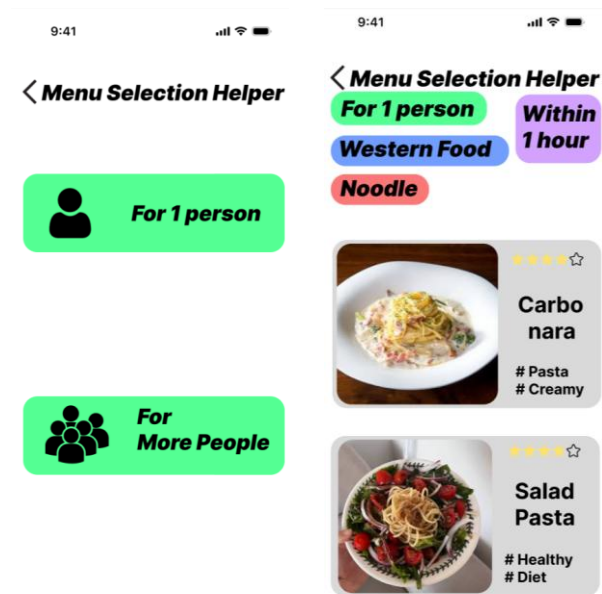
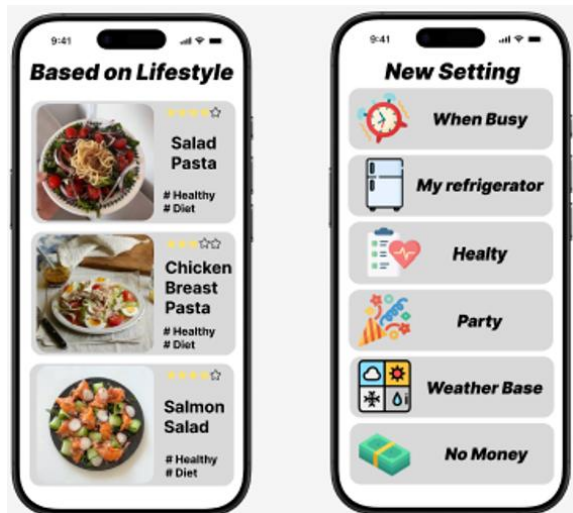
04 Prototype

01. 중간 발표 피드백

02. 프로토타입 변화

03. 어플 목적 재정의

프로토타입 변화



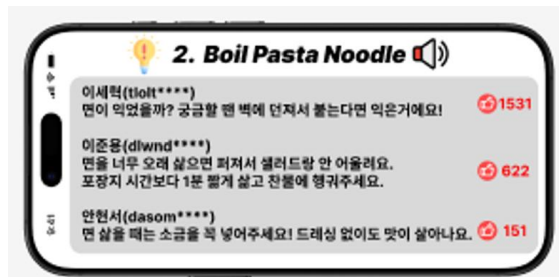
04 Prototype

01. 중간 발표 피드백

02. 프로토타입 변화

03. 어플 목적 재정의

프로토타입 변화



Comment

★★★★☆

간단하고 맛있어요! 닭가슴살이 없어서 CHEFY가 알려준 대로 참치를 대신 넣었는데 맛있었어요 ㅎㅎ

255

★★★★☆

면이랑 채소 비율을 반반으로 해야 진짜 맛있습니다. 이거 진짜 꿀팁이니까 꼭 이렇게 해먹어보세요~

127

★★★☆☆

양상추가 없어서 그냥 상추 썼는데 별로였어요. CHEFY한테 물어볼걸 그랬어요 ;;

65

★★★★★

아이들도 잘 먹네요! 야채 절대 안 먹던 애가 이걸 맛있대네요 ^^

34

더보기 ..

04 Prototype

01. 중간 발표 피드백

02. 프로토타입 변화

03. 어플 목적 재정의

프로토타입 변화

< Pre-Guide



Within
1 hour

Salad Pasta

- ✓ 파스타 면 80g
- ✓ 소금 1/2 작은술
- ✓ 올리브유 1큰술
- ✓ 옥수수 2 큰술
- ✓ 설탕 1/4 작은술
- ✓ 양상추 30g
- ✓ 토마토 1/2개
- ✓ 오이 1/3개
- ✓ 발사믹 식초 1큰술

Introduction

샐러드 파스타는, 신선한 채소와 삶은 파스타를 함께 버무려 만드는 가벼운 요리입니다. 차갑게 먹는 파스타 요리로, 삶은 파스타에 다양한 야채와 드레싱을 더해 간단하면서도 영양이 풍부한 한 끼 식사로 즐길 수 있습니다. 닭가슴살, 참치, 치즈, 올리브 등을 넣어 풍미를 더할 수 있으며, 다이어트 식단이나 도시락 메뉴로도 인기가 많습니다.

Summary

1. 재료 준비하기: 토마토, 오이, 양상추, 파프리카 등 신선한 채소를 한입 크기로 썬다.
2. 파스타 삶기: 파스타를 소금물에 알단위로 삶은 후 찬물에 헹구어 식힌다.
3. 토핑 추가하기: 닭가슴살, 참치, 삶은 달걀 등 원하는 토핑 재료를 추가한다.
4. 드레싱 만들기: 올리브오일, 레몬즙, 소금, 후추 등을 섞어 간단한 드레싱을 만든다.
5. 버무리기: 삶은 파스타, 채소, 단백질, 드레싱을 모두 넣고 고루 섞는다.

Comment

★★★★☆

간단하고 맛있어요! 닭가슴살이 없어서 CHEFY가 알려준 대로 참치를 대신 넣었는데 맛있었어요 ㅎㅎ

255

★★★★☆

면이랑 채소 비율을 반반으로 해야 진짜 맛있습니디. 이거 진짜 꿀팁이니까 꼭 이렇게 해먹어보세요~

127

★★★★☆

양상추가 없어서 그냥 상추 썼는데 별로였어요. CHEFY한테 물어볼걸 그랬어요 ;;

65

★★★★★

아이들도 잘 먹네요! 야채 절대 안 먹던 애가 이젠 맛있대네요 ^.^

34

더보기 ..

Voice mode

Start With CHEFY

04 Prototype

01. 중간 발표 피드백

02. 프로토타입 변화

03. 어플 목적 재정의

어플의 목적 재정의

가이드 과정에서 뒤로 돌아가지 않고, 일련의 세분화된 과정을 강제성 있게 따라오면서 함께 **실시간으로 진행**
요리 가이드를 제공하는 과정에서 **음성 AI도우미** 기능을 추가

→ 어느정도의 강제성을 바탕으로 요리를 실패할 분기를 줄이고, 이를 바탕으로 요리의 성공에 재미를 붙여서 자립하게 하자!

05

Test & Final Prototype

1. Test 피드백
2. 프로토타입 반영
3. CHEFY 시연

05 Test

01. Test 피드백

02. 프로토타입 반영

03. CHEFY 시연

Test 피드백

Community에서 좋아요 많이 받은 레시피 관련 게시물이 있다면,
그 레시피도 같이 뜨게 하게끔 하면 좋을 듯(X)

→ 초보자가 만든 레시피기 때문에 신뢰성 떨어진다고 생각, **우리**
의 목적은 Community를 통해 간단한 정보 공유나, 자랑을 통해
흥미 붙이는 걸 유도

음성으로 다음 단계 넘어가게 하면 좋을 듯(O)

05 Test

01. Test 피드백

02. 프로토타입 반영

03. CHEFY 시연

Test 피드백

실수로 next로 넘어갈 때 어떻게 대처할 것인가

→ 실수로 넘어가게 된다면 기본적으로 강제성을 가지는 가이드 과정이기 때문에 되돌아 갈 수는 없지만, **CHEFY가 이전 단계의 정보도 가지고 있어서 이를 통해 해소 가능. 추가로 초보자 기준으로 세부적인 단계로 가이드를 제공하기 때문에 놓칠 가능성이 적다고 판단**

마이크가 안되는 환경에의 텍스트로 입력해야하는 기능(X)

→ 마이크가 안 되는 환경은 너무 특수한 환경이고 텍스트로 입력을 받는 것은 **요리 과정에서 매우 번거로움을 요구한다고 판단**

05 Test

01. Test 피드백

02. 프로토타입 반영

03. CHEFY 시연

Test 피드백

남을 위해서 요리를 하는 어플은 아닌가?

→ 초보자를 위한 어플, 대부분의 상황에서는 자신이 먹는 상황이라고 가정, 특수한 경우에 남을 위해 요리하는 상황이 오더라도 **Setting에서 알레르기나 질병 정보 등 유동적으로 설정하면 됨.**

초보자들이 Youtube 대신해서 쓸 메리트가 있나?

→ Youtube는 요약해서 영상이 업로드 되는 반면, CHEFY는 **실시간성을 가지고 있어 요리 하는 과정을 그대로 함께 진행 가능 / CHEFY에게 발생한 문제에 대해 대화하듯이 물어볼 수 있음 / 어느 정도의 강제성을 가지기 때문에 진행 과정에서 실수할 확률이 줄어 듦**

05 Test

01. Test 피드백

02. 프로토타입 반영

03. CHEFY 시연

Test 피드백

나의 냉장고 데이터베이스에서 재료의 양도 관리하는게 좋을 것 같음
→ 다 다른 단위와, 입력하기 애매한 재료들(ex. 향신료)의 경우에는 어떻게 관리할 것인지, 입력은 어떤 식으로 받을 것인가?

냉장고에 수동으로 입력하는 건 사용자 입장에서 상당히 귀찮은 작업인 것 같음
→ 나의 냉장고 기능 제거

05 Test

01. Test 피드백

02. 프로토타입 반영

03. CHEFY 시연

Test 피드백

Quick-Use-Recipe에서 있는 재료들로만 하는 요리를 찾으려고 했는데, 없는 재료를 포함하는 요리를 추천하는게 맞는가?

→ Quick-Use-Recipe에서 최대한 있는 재료들로만 만들 수 있는 요리 순으로 추천을 할 것! 그러나 재료의 특성상 그것들로만 만들 수 있는 요리가 없을 확률도 있음.

05 Test

01. Test 피드백

02. 프로토타입 반영

03. CHEFY 시연

Test 피드백

change	Before	After
1. 가이드 넘어가기	버튼 기반	버튼 + 음성 인식
2. 나의 냉장고 DB	나의 냉장고 DB	관련 기능 제거 + 기존 냉장고 DB 이용 기능 수정
3. Quick-Use-Recipe	냉장고 DB에 있던 음식 기준으로 추천해 줌	사용자의 입력을 즉각적으로 받아서 추천

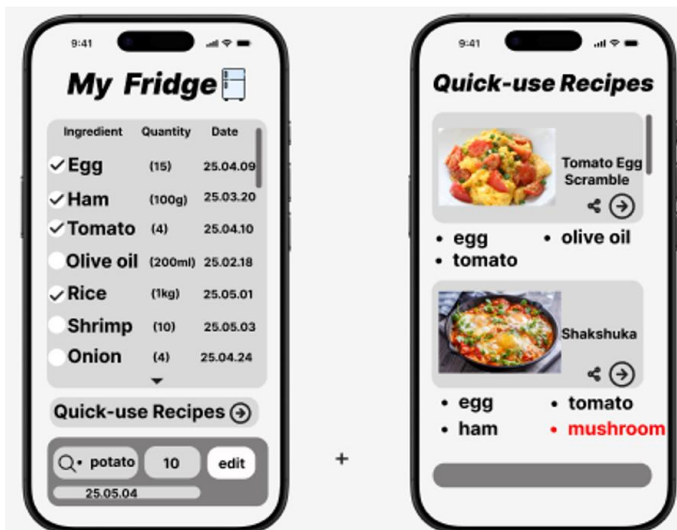
05 Test

01. Test 피드백

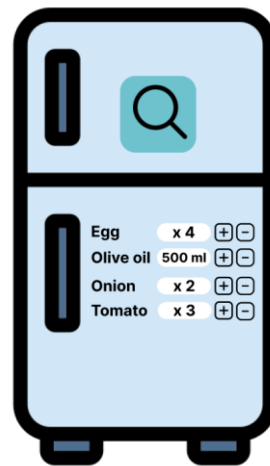
02. 프로토타입 반영

03. CHEFY 시연

피드백 반영



9:41   
<Quick Use Recipe



Find My Recipe

05 Test

01. Test 피드백

02. 프로토타입 반영

03. CHEFY 시연

피드백 반영

< Pre-Guide



Within
1 hour

Salad Pasta

- ✓ 파스타 면 80g
- ✓ 소금 1/2 작은술
- ✓ 올리브유 1큰술
- ✓ 옥수수 2 큰술
- ✓ 설탕 1/4 작은술
- ✓ 양상추 30g
- ✓ 토마토 1/2개
- ✓ 오이 1/3개
- ✓ 발사믹 식초 1큰술

Introduction

샐러드 파스타는, 신선한 채소와 삶은 파스타를 함께 버무려 만드는 가벼운 요리입니다. 차갑게 먹는 파스타 요리로, 삶은 파스타에 다양한 야채와 드레싱을 더해 간단하면서도 영양이 풍부한 한 끼 식사로 즐길 수 있습니다. 닭가슴살, 참치, 치즈, 올리브 등을 넣어 풍미를 더할 수 있으며, 다이어트 식단이나 도시락 메뉴로도 인기가 많습니다.

< Pre-Guide



Within
1 hour

Salad Pasta

- ✓ 파스타 면 80g
- ✓ 소금 1/2 작은술
- ✓ 올리브유 1큰술
- ✓ 옥수수 2 큰술
- ✓ 설탕 1/4 작은술
- ✓ 양상추 30g
- ☐ 토마토 1/2개
- ✓ 오이 1/3개
- ✓ 발사믹 식초 1큰술

Introduction

샐러드 파스타는, 신선한 채소와 삶은 파스타를 함께 버무려 만드는 가벼운 요리입니다. 차갑게 먹는 파스타 요리로, 삶은 파스타에 다양한 야채와 드레싱을 더해 간단하면서도 영양이 풍부한 한 끼 식사로 즐길 수 있습니다. 닭가슴살, 참치, 치즈, 올리브 등을 넣어 풍미를 더할 수 있으며, 다이어트 식단이나 도시락 메뉴로도 인기가 많습니다.

05 Test

01. Test 피드백

02. 프로토타입 반영

03. CHEFY 시연

CHEFY 시연

Design Thinking Notion Page

https://www.notion.so/Think_Big-20b1b8b306cd80e2b398c4e4d17bdc8d?source=copy_link

Figma Link

https://www.figma.com/design/JByQVbEmbbHOloR9wwqjgo/Think_Big_Prototype?node-id=0-1&t=7K1yscDBK5Jk4EDL-1

전반적인 'Design Thinking'의 과정에서 프로젝트 진행은 함께 진행 했으며, 'Prototype' 파트에서 Figma 로 UI를 만드는 과정은 이세혁, 안현서가, CHEFY AI Guide 구현은 이준용이 진행했습니다. 회의는 항상 모두가 참여했으며 중간 발표 이후의 모든 과정은 링크한 Notion에서 작업 과정을 공유하며 함께 참여했습니다.

감사합니다