

實務專題 1 頁摘要

專題名稱： MICIR 冰箱食材管理 APP

專題團隊：林宜萱、詹咏芯、尤泯灃、黃正文



內容：

消費者的過量採購，購買了不需要的食材，有些還沒過期、還沒壞的食物便被人丟棄，加上管理不當造成食物過期，冰箱出現異味，還會使其成為細菌的溫床，感染其他食物，吃下肚之後可能會引起食物中毒。台灣每人每年產生 96 公斤廚餘，被焚燒的廚餘堆疊起來，超過 1 萬 3000 座 101 大樓，不僅耗費資源，也造成空氣汙染、更降低焚化爐使用年限。

挪威前總理布倫特蘭 (Gro Harlem Brundtland) 在 1987 年發表《Our Common Future》的報告中正式定義了「永續發展」：「永續發展是一發展模式，既能滿足我們現今的需求，同時又不損及後代子孫滿足他們的需求。」人們的活動對永續發展三大支柱其中之一「環境」的影響日漸加重，資源過度利用、消耗與浪費的情況加速，造成環境問題帶來的衝擊已是全球性的。

在聯合國於 2013 年發表的《Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources》這篇報告中提到，每年全世界有三分之一，高達 13

億噸的食物被浪費掉，造成每年 7500 億美元的經濟損失和龐大的環境成本。食物浪費帶來的問題不僅有食物安全，也增加了環境負擔，因此我們開發一套管理冰箱食材的 APP，協助使用者管理食材，把關食物安全減少浪費，同時也為地球的永續發展盡一份心力。

為了讓使用者能夠隨時一手掌握冰箱的狀況，所以我們將軟體開發在智慧型手機平台上，並且希望透過此管理冰箱食材 APP 能夠幫助使用者解決三大問題 - 忘記冰箱中有什麼而重複購買相同的食材、食物過期與無法輕易分辨食材。進而讓使用者輕鬆使用冰箱，並且省錢與省電，最後還能夠減少食物浪費，保護環境，讓我們生活的這個地球能永續發展。

在 MICIR 的功能中，其中有一項是食譜查詢，使用者在決定食譜之後能夠發現缺少的食材，進而能夠更輕鬆的購買食材。因此未來 MICIR 可以結合網路購物，讓使用者在決定食譜後，發現所需要的食材不夠時，能夠直接在 APP 上購買食材，讓使用者在使用 MICIR 上能夠更加的方便，也使 MICIR 可以從異業合作賺取獲利。未來也將透過公益活動呼籲民眾養成減少食物浪費的正確觀念，以減少帶來的環境破壞，同時推廣使用我們的 APP，不僅能夠進一步擴大 APP 的使用率，還能夠減少食物浪費帶來的重大威脅。