

<문제 발견 & 원인 분석>

남남굿_리뷰팀
박지수, 이주연

발견한 문제

1. 메뉴 선정에 대한 어려움
2. 학식 건물에 실제로 방문하지 않으면 알 수 없는 정보들이 많음
3. 리뷰의 신뢰성 하락
4. 고정적인 메뉴 구성

원인 분석

1. 사용자가 학식을 한 번도 이용해본 적이 없어서 메뉴에 대한 정보가 없다.
(학식에 대한 정보 부족)
2. 사용자가 먹는 것만 매일 먹고, 모르는 메뉴에 도전할 용기가 없다. (정보를 얻을 곳이 없어서 새로운 것에 도전하기 어려움)
3. 새롭게 나온 메뉴에 대한 정보가 부족하다. (메뉴 이름 만으로는 선택의 어려움)
4. 실제로 해당 메뉴를 먹어보지 않은 사용자가 리뷰를 남길 수 있다. (리뷰에 대한 신뢰성 하락)
5. 사용자들의 선호도가 반영되지 않은 메뉴 구성이다. (수요를 고려하지 않음)
6. 오랜 기간동안 메뉴 구성이 바뀌지 않는다.
(메뉴 구성의 발전이 없음)
7. 단순한 별점 남기기는 이유도 없이 별점 테러를 당할 수 있다. (리뷰에 대한 신뢰성 하락)

8. 메뉴를 주문했던 시점에서 시간이 너무 지난 후에도 리뷰를 작성할 수 있다.
(리뷰에 대한 신뢰성 하락)

9. 학식의 만족도가 낮아 학식 이용이 줄어든다.(전반적으로 낮은 만족도)

10. 직접 방문하지 않으면 청결도와 같은 시설 정보를 알 수 없다. (직접 가보지 않으면 알 수 없는 정보가 많음)