2025 食品創新創業競賽



得來 FOOD

AI飲食菜單推薦系統

學校: 中山醫學大學

指導老師: 賴慶祥 副教授、沈祐成 副教授

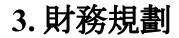
團隊成員: 陳奕均、王翊勳、陳霆嘉、謝睿祥、康薪侑

章節目錄









4. Q & A

01 產品介紹





得來FOOD是甚麼

得來FOOD 是一套 AI 飲食菜單推薦 系統,會依據身體組成分析報告,並 結合個人條件,自動生成專屬的飲食 菜單。



序號	005					
姓名					身高	168
年齡	27	女性	體型	一般	衣服扣重	0.0

168 **(23500**) 0.0 AI APPLICATIO

■ 詳細測量結果

DC-430	測量結果	理想範圍	目標	差
體重	57.0 kg	52.2-67.7 kg	kg	kg
體脂肪率	26.1 %	21.0-35.0 %	%	%
體脂肪量	14.9 kg	11.2-22.7 kg	kg	kg
除脂肪量	42.1 kg			
肌肉量	39.6 kg	39.0-44.4		
вмі	20.2	18.5-24.0		
骨骼肌量	23.8 kg			
骨 量	2.5 kg			
體内年齡	23			

■ 基礎代謝/體水份量/內臟脂肪指數



得來FOOD是甚麼



菜單內容包含:

- ➤ 日期
- > 食物代換份數
- > 總卡路里
- ➤ 菜品名稱
- > 食材克數
- ➤ 菜品熱量
- ➤ 菜品烹調步驟

114/07/26

食物代換份數	
全穀雜糧類	5
豆魚蛋肉類	7
蔬菜類	5
油脂與堅果種子類	3
水果類	3
乳品類	2

餐別	內容	
早餐 ☆	總卡路里:400 kcal 第一道菜:燕麥粥 食材:燕麥 50g、低脂牛奶 200ml、蜂蜜 10g 熱量:200 kcal 做法: 1. 在鍋中加入燕麥與低脂牛奶。 2. 用中火煮至燕麥變軟,約需5分鐘。 3. 加入蜂蜜攪拌均勻後關火。	
□ ■ 重新生成	第二道菜:水果盤 食材:蘋果 1顆、香蕉 1根 熱量:200 kcal 做法: 1. 將蘋果洗淨並切片。 2. 香蕉去皮後切段。 3. 將蘋果片與香蕉段放入盤中。	

目標客群









目標客群	年齡範圍	主要特徵
銀髮族	65 歲以上	吞嚥困難、食量降低,有肌少症與骨質疏鬆等症狀
慢性病患	不限年龄	有三高、代謝症候群、脂肪肝等慢性疾病
健身與運動 族群	不限年龄	關注蛋白質攝取與熱量控制

現有菜單APP的限制









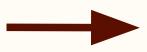




產品特色



營養師邏輯導向的AI



符合臨床營養規範



專屬的客製化菜單



量身打造專屬菜色



STRENGTH 優勢

- 1. PDF 身體數據智慧解析
- 2. 極致客製化打造飲食菜單
- 3. 營養師審核整合
- 4. GPS 食材導航全聯

W

WEAKNESSES 劣勢

- 1. 跨領域專業投入需求高
- 2. 外部資源依賴度高



- 1. 高齡化市場快速擴張
- 2. 健康與智慧科技政策推動
- 3. 生成式 AI 技術成熟化
- 4. 多元場域合作機會



THREATS 威脅

- 1. 客戶黏著度依賴持續互動
- 2. 供應鏈與成本波動



劣勢之應對方法





WEAKNESSES 劣勢

- 1. 跨領域專業投入需求高
- 2. 外部資源依賴度高

- 1.1 顧問團與產學合作, 補足專業缺口
- 1.2 功能拆分設計, 降低協作難度

- 2.1 開發專屬模型,並逐步迭代應用模型
- 2.2 建立食材營養資料庫, 保存資料自主權

威脅之應對方法



T

THREATS 威脅

- 1. 客戶黏著度依賴持續互動
- 2. 供應鏈與成本波動

- 1.1 健康報告追蹤, 提供數據化回饋
- 1.2 健康成就的分享, 獲得來自外部認同

- 2.1 與合作夥伴簽訂穩定合約
- 2.2 設計菜單時同時給出「替代食材」選項
 - ,降低食材波動影響

競品介紹

愛料理 iCook:

台灣寶利拾公司開發的食譜社群平台

ChefGPT:

新加坡新創公司開發的 AI 食譜助手

Samsung Food:韓國三星電子公司開發的 AI 智能餐食規劃平台



理 iCook

亮點

影音圖文 指引

族群

料理

愛好者



ChefGPT

亮點

食材設計 食譜

族群

多樣化

飲食



Samsung Food

亮點

串聯三星 家電

族群

Samsung 智電家庭



得來Food

亮點

結合分析 報告

族群

銀髮族與慢性病患

競品比較



市面競品比較表



競品



菜單餐點來源

設定飲食習慣 與目標

是否支援 數據匯入



愛料理 iCook

爱料理 編輯部門 使用者上傳 或社群編輯 熱門搜尋 關鍵字

X



ChefGPT



USDA、EFSA等

X

僅素食、食材 過敏等條件





Samsung Food

專業機構

市面食譜整合

模擬專業營養

師邏輯提示詞

X

Samsung Health



得來 Food

校內營養師審 核

可選擇慢性病 與高齡飲食

TANITA身體 組成分析報告

02 行銷策略





經營模式





銷售模式:

- ・年度授權+分潤
- ・聯盟分潤/專案合作

相關行銷策略:

- 直接拓展企業客戶
- ・提供量身化增值服務



銷售模式:

- 提供一定次數免費試用
- •後續採用量計費

相關行銷策略:

- 付費廣告投放
- 推出促銷與優惠方案

行銷策略



初期 中期 長期



提供一定次數免費試用,超過免費額度以用量計費



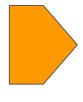
營養師合作推廣

全聯食材串接

AI菜單十全聯配送 整合

04 財務規劃





收入與成本分析

收入分析



產品 販售 收入

項目	第一年	第二年	第三年
年均付費次數	1,254,000	1,504,800	1,805,760
產品收入	12,540,000	15,048,000	18,057,600

產品販售收入(約71%)

=第一年客戶數(約2萬人)×個人年均使用次數(60次)×產品定價(10元)

全聯	
合作	
收入	

項目	第一年	第二年	第三年
實際引流次數	0	150,480	180,576
產品收入	0	6,094,440	7,313,328

全聯合作收入(約29%)

=年均付費次數×引流轉換率(10%)×三天食材購買金額(1350元)×分潤比例(3%)

成本分析



研發 成本

項目	第一年	第二年	第三年
研究人員薪資	3,879,096	3,995,469	4,115,333
機房/雲端架構	100,000	120,000	140,000
網站架設	150,000	0	0
網站維護	100,000	150,000	150,000
設備維護與折舊	300,000	320,000	340,000
CHATGPT呼叫費	3,385,800	0	0
模型開發成本	2,000,000	1,500,000	1,000,000
研發費用總計	9,914,896	6,085,469	5,745,333

研發成本(90%)=人員薪資+機房架構+網站架設及維護+設備維護+API呼叫+模型開發研究人員薪資(研發人員3人、財務人員2人、營養師與團隊顧問2人)

成本分析



行銷成本 **&** 其他成本

項目	第一年	第二年	第三年
營養師宣傳	600,000	600,000	600,000
法律/合規費用	300,000	300,000	300,000
全聯合作維護	0	500,000	500,000
行銷與其他費用總計	900,000	1,400,000	1,400,000

行銷與其他成本(10%)=營養師宣傳+法律費用+全聯合作維護

03 財務規劃





三年收支預估

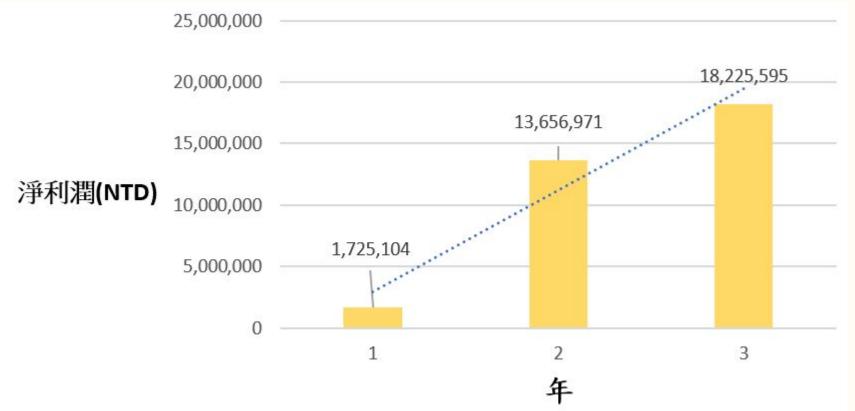
三年收支預估



項目	第一年	第二年	第三年
產品販售收入	12,540,000	15,048,000	18,057,600
全聯合作收入	0	6,094,440	7,313,328
總收入	12,540,000	21,142,440	25,370,928
研發成本	9,914,896	6,085,469	5,745,333
行銷與其他成本	900,000	1,400,000	1,400,000
總費用	10,814,896	7,485,469	7,145,333
淨利潤 (總收入-總費用)	1,725,104	13,656,971	18,225,595

三年預估營業淨利潤成長圖







2025 食品創新創業競賽





THANKS!

台灣健康與飲食管理市場概況



產業發展(一)

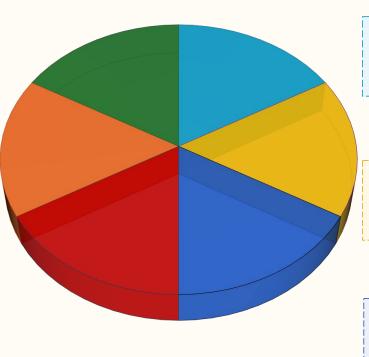
❖ AI應用於營養保健品 行銷成長率達 25 %

政策推動(二)

❖ 政府提出「健康台灣」施政總目標

疾病與健康(三)

❖ 每年新發生糖尿病 患者約 16 萬人



人口結構(四)

❖台灣 65 歲以上人口 佔全國總人口 20 %

財務負擔(五)

❖ 慢性病相關醫療支出 佔健保總額 20 %

其他(六)

❖ 台灣成人外食族比例 約 70 %

生成式 AI 提示詞工程與輸出控制



技術內涵

- **以臨床營養師視角編寫提示詞**,引導 AI 套用臨床營養邏輯 與膳食設計原則。
- 將餐次比例、食材份量與烹調方式的營養規範轉化為菜單 生成條件。

身體組成分析報告解析與結構化輸出



技術內涵

- 建立欄位**行序對應表**與版型檢核條件,來解析身體組成分 析報告
- 結合解析出的**身體數據**與**臨床基準**,請 AI 產出個人化的 綜合評估報告摘要。

營養師諮詢費用





2023-09-22 編輯 Chloe

此數據為2023~2025間於PRO360平台上,客戶收到專家的報價統計

營養師諮詢費用

類別	費用
傳統營養師門診	\$200-\$700/次
營養中心諮詢	\$9,000-\$14,000/件
一對一營養師諮詢	\$1,000-\$2,000/時
(單次)	
一對一營養師諮詢	\$3,000-\$6,000/月
(包月)	
營養師開菜單	\$500-\$2,000/餐

採用率說明



公司/產品類型	採用率範圍(第一年)	備註說明
國際飲食 AI 新創 B2C模式	0.05% - 0.2%	根據 App 市場滲透率與品牌初期推 廣情況估算,代表性產品包括 Nutrino、Senza、Suggestic 等。
國際 SaaS 型平台 B2B 模式	0. 05%-0. 25%	多數與健檢機構或健康品牌進行合作, 須透過長期開發與驗證效益,如 Edamam API 等平台屬此類型。
得來Food系統	0.1%	参考 B2B 與 B2C 採用率共同區間 (0.05%-0.20%),本產品採取下限值 0.1% 作為保守估算依據。

系統使用的 AI-大型語言模型 (LLM):GPT-40 model



採用GPT-40模型的緣由:

反應速度快、多模態能力 強、語意理解較為精確,且 API串接方便、開發門檻低、 可快速迭代 Prompt 與輸出 格式、支援多語系

技術來源-Prompt:

透過設計與優化輸入提示,精準引導 GPT-4o 模型生成優質菜單內容, 比起直接詢問ChatGPT, 得到的回應會更精準與穩定。

