如何設計一個方便攜帶的外帶小火鍋設計~ jashliao

使用5W2H1R來思考 ~ <https://bit.ly/3qV4MCP>

▲事(what) : 解決小火鍋帶噴濺問題&吃不完收納問題

▲人(who) : 店員&使用者

▲時(when : 運送和食用一半

▲地(where) : 途中和實用的地點

▲物(how do that(way or tool)) : 專用塑膠袋/封口機(封口膜)/杯蓋+膠帶

▲為何要改善(why) : 提升客戶滿意度/回流率

▲錢(how much) : 所需成本&資源+所產生的對應效益

▲反向思考(reverse):

激盪思考後的結論方向

1. 使用封口機和專用封口膜確保運送過程不會噴灑
2. 設計專用杯蓋除了可以在未食用完成時蓋住杯口外還可當作食物臨時置放區
3. 為了降低成本什麼都不要變(畢竟會食用小火鍋的人希望的是CP值，當外部非食用成本提高，相對食材就會縮水)