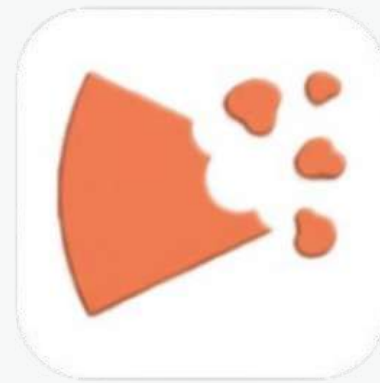


남은 음식을 맛있게 NYAM!

남은 음식을 맛있게 NYAM!



SSAFY 광주 1반 3조 "쌈 P"

팀장 : 한동인 | 팀원 : 강재민 송호영 신수진 정윙



목차

CHAPTER1

기획배경



CHAPTER2

경쟁사 분석



CHAPTER3

기능설명



CHAPTER4

기대효과 & 개선점



남은 음식을 맛있게 NYAM!

기획배경

“냉장고에 남은 자투리 재료들 어떻게 처리해야 할까?”

냉장고에 자투리 재료를 자주 남기는 자취생·1인 가구는
무엇을 만들 수 있는지 몰라 재료를 버리게 된다. 우리는 남은 재료를 기준으로 바로 실행 가능한 레시피를 제시해 낭비를 줄이려 한다.



페르소나

김민정 (25세, 여성)

"식재료를 버리는 건 제 노력을 버리는 것과 같아요."

- 직업 : 신입 마케터
- 주거 환경 : 서울, 1인 가구, 마케터
- 핵심 가치 : 제로 웨이스트(Zero-Waste), 경제적 효율성

반복 행동

- 건강을 위해 장을 보지만 며칠만 집밥 유지
- 피로가 쌓이면 요리를 미루고 배달로 전환
- 냉장고에 자투리 재료만 점점 누적

주요 불편

- 자투리 재료가 쌓일수록 스트레스와 자책 증가
- "이걸로 뭘 해 먹지?"라는 고민이 반복
- 결국 재료를 버리며 식비 낭비 + 자기관리 실패감 동시 발생

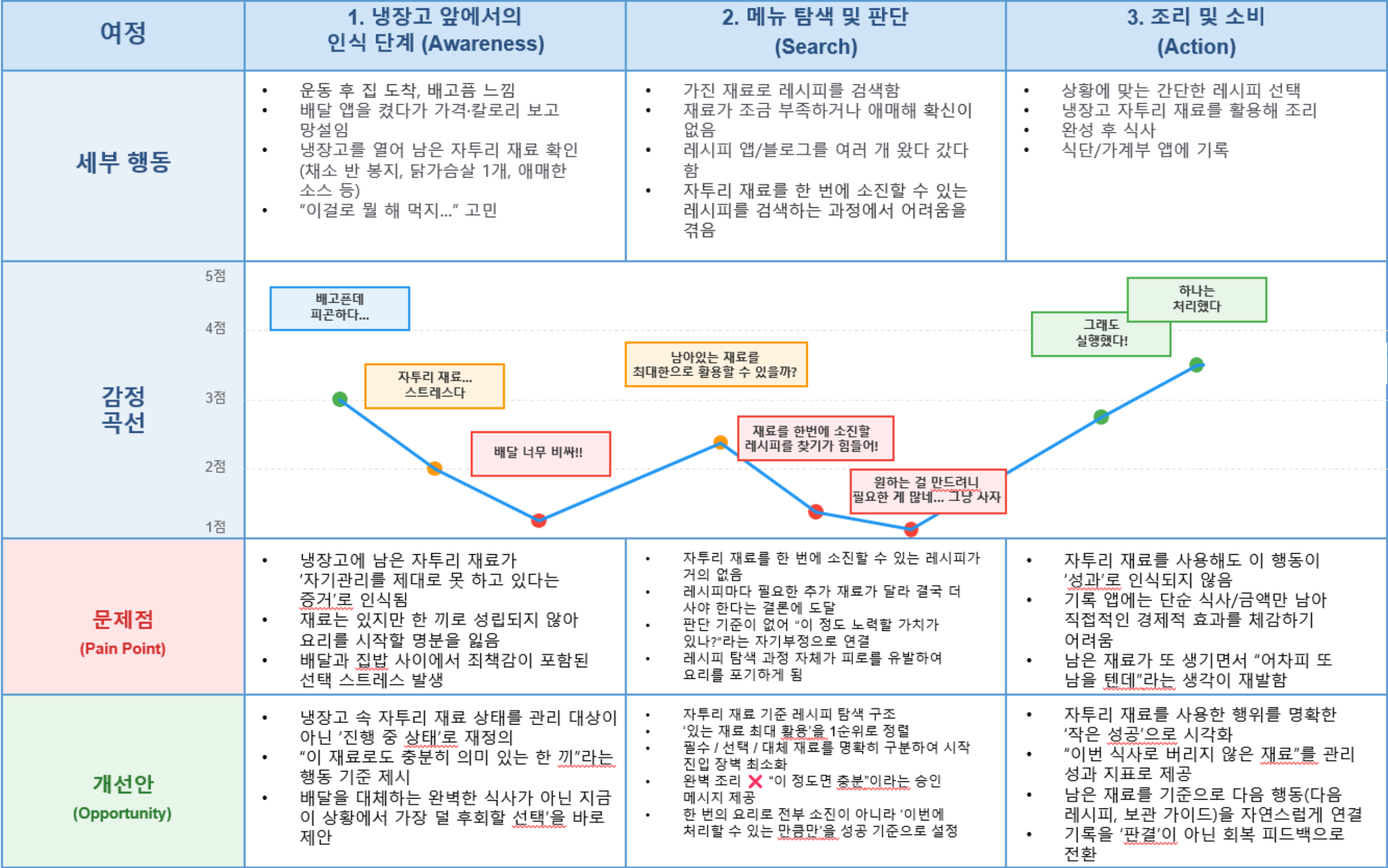
핵심 니즈

- 자투리 재료 기준으로 시작하는 관리 방식
- 완벽한 식단이 아닌 "이 정도면 충분"한 기준
- 재료를 쓰는 행위를 작은 성공으로 인정받고 싶음

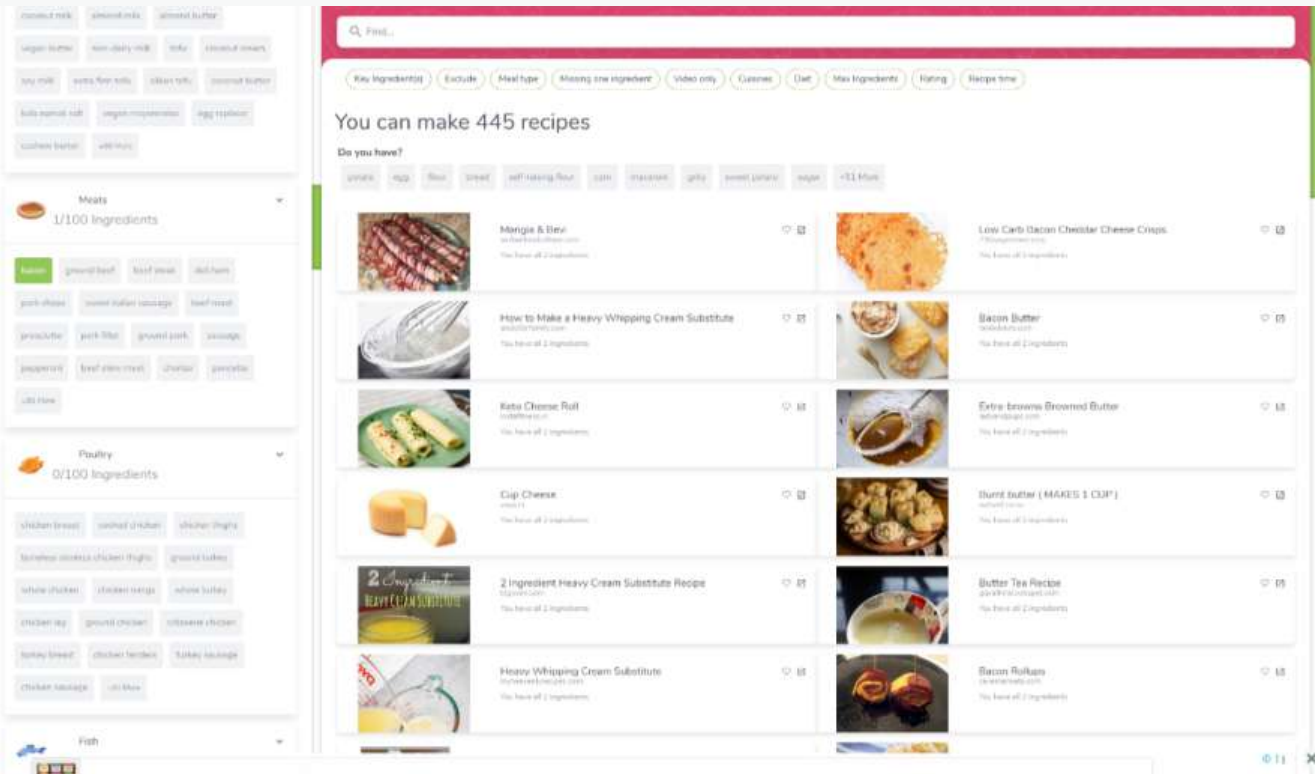
기대 효과

- 재료를 버리지 않으며 관리 포기 루프 차단
- 작은 행동이 성취로 누적되는 경험
- 의지가 아닌 설계로 지속되는 자기관리

고객 여정 지도



경쟁사 분석- SUPERCOOK



- 원하는 재료를 선택하여 레시피 추천

★ 양을 검색하지는 못함

- 개인화 안됨, 추천은 있음
- 트렌드 관련 없음
- 모든 재료, 레시피 DB로 관리하는 것 같음(추가 불가)

차별성

-정량 기반 요리 지원

남은 재료의 '양' 기준으로 레시피 추천
-기대 효과
자투리 재료 완전 소진
애매하게 남는 재료 최소화

- 사용자 중심 개인화

개인 영양 상태,요리 성향등 맞춤형 솔루션 제시
-기대 효과
“나한테 맞는다”는 체감 상승
추천 이탈률 감소

-경제적 성취 시각화 기반 동기 설계

재료를 활용할수록 절약된 금액과 누적 성과를

시각적으로 보여줘, 사용자가 경제적 성취를
체감하며 행동을 지속하도록 유도

- 다양한 레시피 소스 통합 기반 추천

여러 레시피 사이트에서 정보를 수집·분석하여
통합 제공
블로그, 커뮤니티, 전문 레시피 플랫폼 등 다양한
출처 반영

서비스 설계 과정

1 요리 숙련도와 자투리 재료 소진을 함께 고려한
문제 재정의

사용자의 요리 숙련도를 기준으로 레시피 난이도를 조정하면서도,
자투리 재료를 우선적으로 소진할 수 있는 방향으로
추천 구조를 함께 설계

2 자취생의 실제 선택 흐름을 기준으로 구조 설계

서비스 흐름을
냉장고 상태 확인 → 숙련도에 맞는 선택 제시 → 자투리 재료 우선 소진
이라는 실제 행동 순서를 기준으로 설계

3 핵심 구조를 기반으로 부가적 가치 확장

재료 사용 결과를 기반으로 영양 균형을 분석하고 보완 방향 제시	자투리 재료 활용 여부에 따라 절약된 식비를 계산하여 경제적 효과로 환산
--	---

4 선택 결과를 인식할 수 있는 서비스 흐름으로 구현

위 요소들을 사용자의 실제 사용 흐름 안에서 자연스럽게 이어지도록 구현하는 것을 목표로 함

주요 서비스 정리



현재 보유한 재료와 요리 숙련도에 맞춘 개인화 레시피 추천

- 식재료 구매시 발행된 영수증 스캔 및 냉장고 사진 촬영을 통해 정보 수집
- 보유 재료와 요리 숙련도를 고려해
지금 가능한 레시피를 추천



재료 사용·절약 금액 시각화 기능

- 사용자가 레시피를 선택하면해당 식사를 배달·외식으로 대체했을 경우의 평균 비용을비교 기준으로 설정
- 버려질 가능성이 있던 재료를 활용했다는 점을 강조



개인 영양 상태,요리 성향등 맞춤형 솔루션 제시

- 온보딩 단계에서 입력된 정보를 바탕으로
개인 맞춤 레시피 추천과 분석 기능이 제공



재료 구매 연계 및 보관 솔루션 제공

- 소량 단위 위주의 최저가 재료 구매 가이드,
남은 재료를 다음 식사로 연결하는 재료 조합·보관 안내

남은 음식을 맛있게 NYAM!

온보딩 UI



남남

냉장고 속 남은 재료, 맛있는 요리로!

간편로그인



구글



애플



네이버



카카오톡

이메일로 회원가입

기본 정보 파악

나이

25

살

키 (cm)

162

cm

몸무게 (kg)

60

kg

기저 질환



당뇨



골다공증



소화기질환

알러지



견과류



갑각류



우유

다음 단계 >



남남

냉장고 속 남은 재료, 맛있는 요리로!

환영합니다!



영수증 스캔

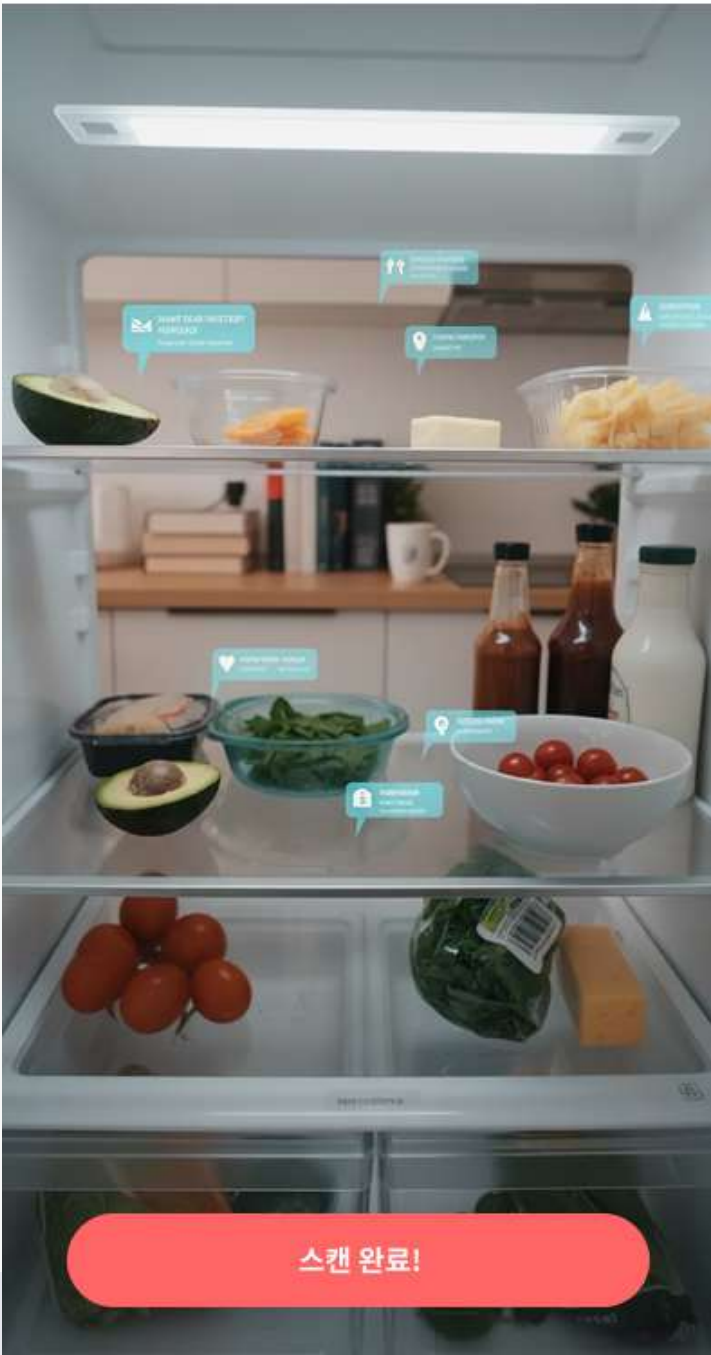


냉장고 스캔

or

직접 입력하기

음식 AI 스캔



남은 음식을 맛있게 NYAM!

레시피 추천 UI

김알뜰님, 안녕하세요 🙌
오늘도 알뜰한 주방 생활을 시작해볼까요?

유통기한 임박 재료 3

전체보기



양파
1.5개 | D-1 남음



감자
3개 | D-2 남음



우유
0.3L | D-3 남음

알뜰님의 식재료 기반 추천 레시피

냉장고고에 있는 재료로 만들 수 있어요!



식사 15분 완성
닭가슴살 양배추 토마토 스튜
남은 재료 6개 활용 가능



간식
오이 토마토 양배추 건강 샐러드
남은 재료 5개 활용 가능

이번주 리포트

“지난주보다 두돈쿠 5개 더 아꼈어요!”











이번주 아낀 비용이
38,000원
상위 17% 알뜰족이에요!



이번주는 단백질 섭취가 부족했어요!
추천 식재료 보기 >

남은 재료 활용 레시피 추천

나의 냉장고

 <p>양파 1.5개</p>	 <p>양배추 0.5통</p>	 <p>당근 2개</p>
 <p>감자 3개</p>	 <p>토마토 2개</p>	 <p>오이 1개</p>
 <p>양송이버섯 0.5개</p>	 <p>달걀 4개</p>	 <p>닭가슴살 2팩</p>
 <p>슬라이스... 6장</p>	 <p>우유 0.3L</p>	 <p>마늘 10쪽</p>

냉장고 관리하기

레시피 추천

남은 재료 활용 레시피 추천

김알뜰님의 냉장고를 분석했어요~



1순위
닭가슴살 양배추 토마토 스튜



2순위
오이 토마토 양배추 건강 샐러드



추천 레시피



1순위
닭가슴살 양배추 토마토 스튜



유통기한 7일 이내 재료의 56%를 소진해요.
냉장고 정리에 딱 맞는 레시피입니다.

소진하는 재료

옆으로 넘겨보세요



닭가슴살
D-2



양배추
D-4



토마토
D-5



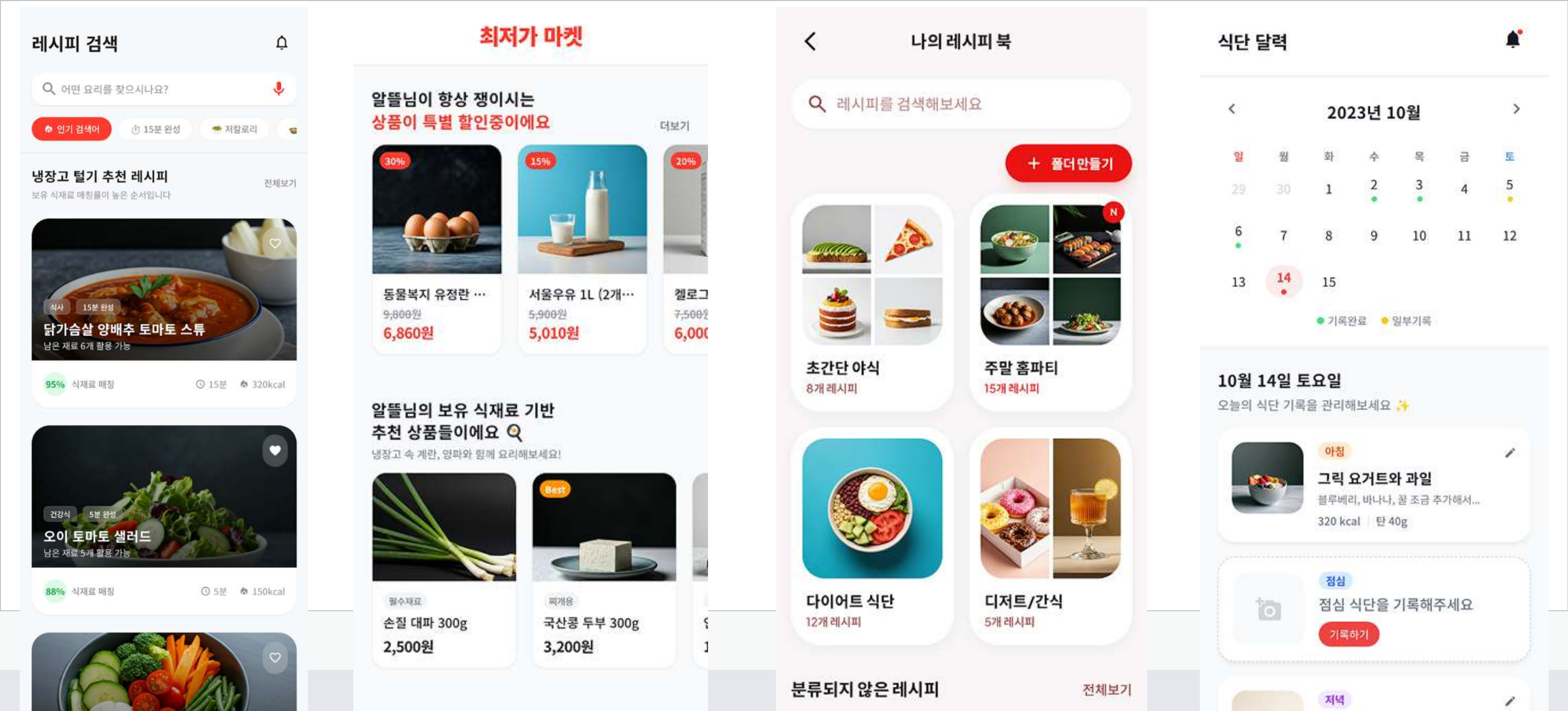
양파
D-7

레시피 (1인분 기준)

1

닭가슴살은 한 입 크기로 깍둑썰기하고, 양배추와 토마토는 깨끗이 씻어 적당한 크기로 잘라주세요.

레시피 / 마켓 / 식단 기록 UI



기대 효과 및 한계점

생활 페인포인트 해소



식비 절감 및 가계 최적화, 중복 구매를 방지하여
식재료를 버릴 때의 '죄책감' 과 '금적적 부담' 을 해소



개인화된 데이터 자산



향후 더 정교한 맞춤형 상품 추천과
더 나은 사용자 경험을 위한 **사용자 식단 데이터 확보**

지속가능성 실현



'제로 웨이스트' 실천을 통해
탄소 배출량 감소, **환경 보호 직접적 기여**



① 외부 데이터 의존성

➡ 데이터 최신성·연동 범위에 따라 품질에 영향

② 사용자의 직접적 개입 불가피

➡ 임의로 사용자가 섭취한 경우 / 스캔 실패 시 수기 입력 필요

③ 사용이 반복될수록 품질이 점진적으로 개선되는 구조

➡ 초기 개인화 추천의 정밀도가 제한적

서비스 확장 가능성



개인화 데이터 고도화를 통한 의료, 건강 관리 영역 확장

- 질환·연령별 식단 관리(당뇨, 고혈압, 임산부 등)로 자연스럽게 확장 가능
- 기능 추가 없이 기존 개인화 로직 정밀화만으로 확장 가능



생활 패턴 관리 서비스로의 확장

- 자주 남기는 재료, 과잉 구매 패턴 등 소비 성향을 분석하여 생활비 관리/소비 습관개선 서비스로의 확장
- 요리 앱이 아닌 '생활 소비 패턴 분석 앱'으로 포지셔닝 가능



커뮤니티 확장을 통한 흥미 유도

- 요리 실력 경쟁이 아닌 재료 활용 중심 커뮤니티로 차별화 및 공유를 통한 공감 기반 참여 유도
- 인플루언서 중심 요리 커뮤니티와 명확한 차별성 확보



IoT 기반 주방 생태계 확장

- 앱이 단독 서비스가 아니라 주방 가전의 중앙 허브 역할 수행 스마트 저울, 인덕션 및 오븐 활용
- 사용자는 의식적으로 관리하지 않아도 데이터가 자연스럽게 축적

남은 음식을 맛있게 NYAM!

Thank you