

# 프로젝트 기획서

과제명 : 원하는 재료로 레시피를 추천해주는 서비스

## 브레인 스토밍

| 팀명                       | 밥사조  |   |
|--------------------------|--|---|
| 팀원 및 역할                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 팀장 : 이준섭</li> <li>■ 팀원 : 이유빈, 박현정, 최진명</li> </ul> |   |
| 프로젝트<br>방향성              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 빅데이터, 데이터 분석</li> </ul>                           |   |
| 주제                       | 제안자  | 제안 이유   |
| 영화, 드라마 등 배우들의 스타일 정보 제공 | 이유빈  | tv 시청할 때 배우의 스타일 정보가 궁금한 경우에 찾기 어려운 경우가 많음. 해당 정보를 쉽게 얻을 수 있도록 함                                |
| 뮤지컬 / 뮤지컬 넘버 분석 및 추천     | 박현정  | 영화, 드라마를 이용한 주제는 많았지만 뮤지컬을 이용한 경우는 보기 드물어 뮤지컬 리뷰, 배우, 음악을 소개하고 랭킹 및 리뷰를 통해 뮤지컬 입문자들에게 도움이 되도록 함 |
| 기업별 자기소개서 맞춤 서비스         | 이유빈  | 지원자의 스펙은 거의 변동이 없지만 기업 별 자소서 항목은 천차만별임. 지원자의 정보와 이전 작성 자소서 등의 기록으로 새 기업의 자소서 작성에 도움을 줌.         |
| 안전귀가 안내 서비스              | 최진명  | 귀가 시에는 어두운 거리는 위험한 경우가 많음. 큰 거리 및 유동인구가 많은 거리를 안내함. 인간 전용 네비게이션. 자동 신고 서비스. 예상 시간 초과 시 위험 알림.   |
| 방탈출 테마 추천 서비스            | 박현정  | 방탈출을 잘하는 사람이 있는 반면에 하고 싶은 마음은 있지만 어려워서 재미를 느끼지 못하는 사람들을 위해 각자의 역량 단계별로 추천을 해드리고자 생각함.           |
| 보드게임 추천 서비스              | 이준섭  | 보드게임 카페등 단체로 놀러갔을 때 고르는데 어려움이있는데 있으면 유용할 것 같다.  |
| 전기자동차 충전소 이용 분석          | 최진명  | 전기차 충전소 api를 이용해 충전소 정보 제공을 기본으로 충전소 이용하기 적절한 길 안내하며 기상 상황 주행 속도 제한 경고.                         |
| 대중교통 이용 분석               | 이준섭  | 대중교통 이용 시 열차의 지연 정도, 급행 시간 등으로 시간 계획을 세우며 출발 상황을 즉각적으로 대처 가능하도록 함.                              |
| 도로 교통 상황 분석              | 이준섭  | 고속도로 활용을 편하게하기 위하여  |
| 식품 물가 및 레시피              | 이유빈  | 날씨 예측 거래량 분석 서비스 / 제철 식품 분석 / 사용자가 소유하고 있는 식품 정보 활용 서비스   |

## 아이디어 기획서

|             |   |
|-------------|---|
| 팀명          | 밥사조   |
| 팀원 및 역할     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 팀장 : 이준섭 (프로젝트 총괄, 일정계획)</li> <li>■ 팀원 : 이유빈, 박현정, 최진명</li> </ul>  |
| 아이디어 주제     | 원하는 재료로 레시피를 추천해주는 서비스  |
| 제안 배경 및 필요성 | <p>■ 시장현황</p> <p>HOME &gt; 뉴스 &gt; 종합</p> <h3>외식 물가 30년 만에 최고... 또 갱신</h3> <p>☞ 김희돈 기자   ☞ 승인 2023.01.13 16:51   ☞ 댓글 0</p> <p>  서울지역 짜장면 6569원 15.4%+... 상승률 가장 높아</p> <p>자료: 한국소비자원 가격정보 종합포털 '참가격' (2022년 12월 서울시 기준, 전년 동월 대비, %)</p> <p>(출처 : 식품의약품안전처)</p> <p>비빔밥 1만원·자장면 7000원...고물가에 외식·배달 등 감소</p> <p>박진석 기자 (realstone@dailian.co.kr)<br/>입력 2023.03.07 13:00 수정 2023.03.07 13:01</p> <p>자장면·삼겹살 등 1년 전보다 10% ↑<br/>일상생활 품목 상승에 체감 어려워</p> <p>식당 해남면, ©뉴스시스</p> <p>지난달 물가 상승세가 둔화했지만 실제 체감은 크지 않은 것으로 나타났다. 생필품·식재료, 외식 등 실제 국민 체감도가 높은 물가 부담은 여전히 커다. (출처 : 데일리안)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 코로나와 전쟁 등 여러 경제 상황이 악화되면 물가 상승.       <ul style="list-style-type: none"> <li>- 물가 상승은 소비자들의 지출에 큰 영향을 끼침.</li> <li>- 높은 물가 부담으로 외식과 배달 횟수가 감소하는 경향을 보임.</li> <li>- 음식값은 오르고 배달비까지 내는데 부담을 느끼는 사용자가 늘어남.</li> </ul> </li> <li>■ 늘어나는 집밥족       <ul style="list-style-type: none"> <li>- 신선 식재료와 비교적 저렴한 가공식품을 활용해 집에서 식사하는 이른바 ‘알뜰 집밥족’이 늘고있음.</li> <li>- 온라인 커뮤니티 · SNS 등에서도 외식 대신 집밥을 해 먹자는 의견이 늘고있</li> </ul> </li> </ul> |

유사 제품 현황  
및 비교

음.

■ 필요성

- 소비를 줄이려 노력하는 사람 즉 ‘알뜰 집밥족’에게 필요한 서비스를 제공하고 자함.

- 물가 상승에 따른 가계 지출 조절에 도움이 될 것이라 예상됨.

- 불필요한 소비, 낭비 없이 집에 있는 식재료를 충분히 활용하도록 도움.

■ 차별성

- 식품 이미지를 인식해 소유하고 있는 식재료를 포함하는 레시피 제공.

- 추가로 필요한 식재료 비용 정보 지원

- 지출이 적은 순서를 예상해 해당 레시피 우선 제공.

■ 기존 서비스 및 유사 제품 분석 및 비교

| 구분  | 만개의 레시피   | 이밥차   | 백쌤의 요리비책 레시피  |
|-----|---|---|---|
| 고객  | 전연령   | 전연령   | 전연령   |
| 서비스 | <div>-10만여개의 레시피 보유</div> <div>-상황별, 종류별 등 레시피 확인</div> <div>-식재료, 주방용품 구매</div>  | <div>-다양한 레시피 제공</div> <div>-오늘의 메뉴 추천</div>        | <div>-요리 레시피 정보 소개</div> <div>-보유 재료 선택 가능</div>  |
| 장점  | <div>-처음 이용하는 사용자들도 어렵지 않게 앱 사용 가능</div> <div>-요리 소요 시간 제공</div> <div>-유저들과 소통이 가능</div>  | <div>-화면을 터치하지 않아도 꺼지지 않게 하는 기능이 있음.</div>          | <div>-사진으로 요리 과정이 설명되어 있어 보기 좋음.</div> <div>-냉장고 속 재료를 선택해서 추천 받을 수 있음.</div>                 |
| 단점  | <div>-광고가 많아 속도가 느리며 앱이 제대로 실행되지 않는 경우가 있음</div> <div>-조리법이 생략된 경우가 많음</div> <div>-보유 재료 사용자 입력 및 저장 불가, 재료별 분류가 상세하지 않음.</div> | <div>-횱 스크롤 방식이 불편함.</div> <div>-재료로 요리 검색 불가</div> | <div>-광고가 많아 어플 속도가 느림.</div> <div>-추천 레시피 개수가 비교적 적음.</div> <div>-재료 선택 시 최대 3개까지만 가능.</div> |

|       |   |
|-------|---|
| 제안 내용 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 차별성 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 위의 유사 서비스의 장점은 살리며 단점을 보완할 발전된 요리 앱 사이트 필요. 다양한 레시피를 제공하며 사용자가 직접 재료명을 검색하는 것에 추가로 편리하게 이용할 수 있도록 식료품 이미지를 인식하여 관련 레시피를 제공해주는 서비스.</li> </ul> </li> <li>■ 개발 목표 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 외식과 배달에 지출이 부담스러운 사람들을 위해 원하는 재료를 활용할 수 있는 레시피 제공 서비스 개발</li> </ul> </li> <li>■ 개발 내용 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품 이미지 인식 기능 :<br/>식품 이미지 데이터, 해당 데이터로 식품 분류, 중량예측</li> <li>- 원하는 재료를 활용할 수 있는 레시피 추천 기능</li> <li>- 가지고 있지 않은 재료와 이에 따른 예상 비용 제공 기능</li> <li>- 추가 지출 비용이 적은 순서로 레시피 우선 제공 기능</li> <li>- 사용자가 가지고 있는 재료의 정도(크기, 중량)을 입력 받은 후 특정 레시피를 이용하는 데 얼마나 더 필요한지 정보제공</li> </ul> </li> </ul>                                   |
| 수행 방법 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 데이터 확보방안 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 데이터 출처 : 구글 이미지, 만개의 레시피, KAMIS 농산물 유통정보, Kaggle Vegetable Images</li> <li>- 데이터 수집 방법 : 크롤링, KAMIS 농산물 유통정보 API, kaggle데이터셋, 사용자의 입력값 학습</li> </ul> </li> <li>■ 추진 전략( 일정, 수행 방법 등 ) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식자재 이미지 :<br/>구글 이미지 크롤링 후 적합한 데이터 분류<br/>같은 사이즈로 가공 및 라벨링<br/>이미지 제너레이터로 데이터량 증가</li> <li>- 이미지 분석 알고리즘 :<br/>Nearest Neighbor Classifier(최근접 이웃 분류기)<br/>k - Nearest Neighbor (kNN) 분류기<br/>Convolution Neural Network 분류<br/>AlexNet 모델</li> <li>- 레시피 데이터 :<br/>만개의 레시피 크롤링</li> <li>- 레시피 추천 알고리즘:<br/>보유중인 재료와 일치율 높은 순<br/>추가로 필요한 재료의 비용 낮은 순<br/>원하는 카테고리 종류로 추천(ex: 밥류, 면류, 육류, 빵류 등등)</li> </ul> </li> </ul> |

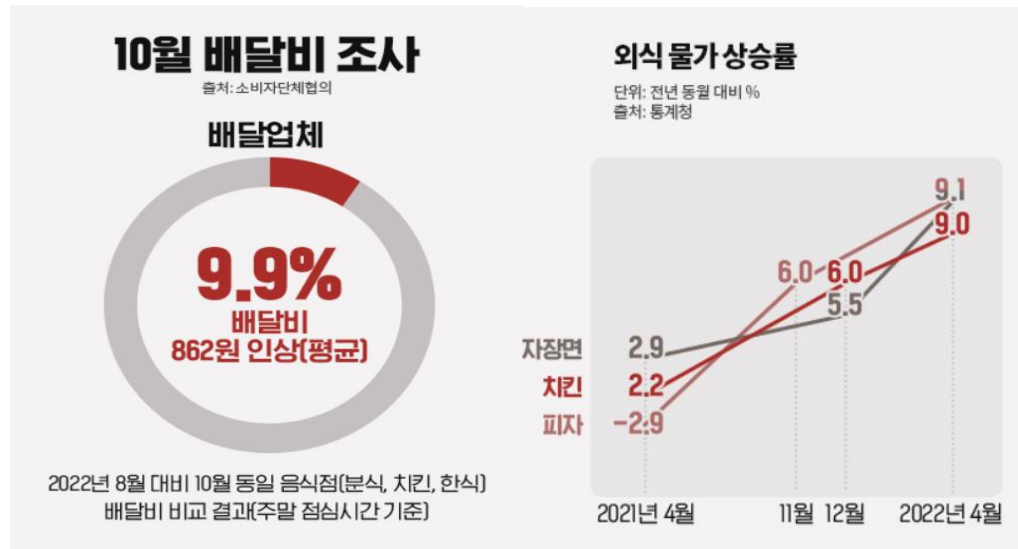
|                |  |
|----------------|--|
|                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품 가격 정보 :<br/>KAMIS 농산물 유통정보 Open API (API-Key 요청 신청하여 발급받은 상태 주소: <a href="https://www.kamis.or.kr/customer/mypage/my_openapi/my_openapi.do">https://www.kamis.or.kr/customer/mypage/my_openapi/my_openapi.do</a>)</li> <li>- 식품 크기 정보 :<br/>초창기는 크기, 무게 측정 어플을 이용하여 중량은 사용자가 직접 입력.<br/>추후 학습이 가능할 정도의 데이터가 쌓이면 입력없이 판단<br/>(2016년 동계학술발표회 논문집 “이미지 분석을 통한 양<br/>계 무게 예측 방법” 최기석, 남종호 서강대학교 컴퓨터공<br/>학과의 논문자료를 참고 현재는 식재료의 무게를 예측할<br/>수 없으나 추후 꾸준한 데이터가 쌓인다면 무게측정에 참<br/>고할 수 있을 것으로 추정)</li> </ul> |
| 기대효과 및<br>활용방안 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 기대효과 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 단발성 소비 보다는 장기적인 비용 감소 효과를 볼 수 있음.</li> <li>- 냉장고 속 재료를 활용한자는 점에서 식재료 낭비를 막을 수 있음.</li> <li>- 식품 물가 상승으로 인해 피해가 큰 가계에 도움이 됨.</li> <li>- 재료의 양을 파악하기조차 쉽지 않은 요리 초보자가 쉽게 활용할 수 있음.</li> <li>- 음식물 쓰레기 양이 줄어들 것이 예상되며 이에 따른 환경 보호 효과를 볼 수 있음.</li> </ul> </li> <li>■ 활용방안 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품 쇼핑물과 연계하여 추가 재료를 구매하기 쉽도록 함.</li> <li>- 소량 식품 전용 쇼핑물을 중개, 공동 구매 유도를 통해 지출 조절.</li> </ul> </li> </ul>                                    |

## (1) 제안 배경 - 외부 환경 분석 (PEST / STEEP)

|        |  |
|--------|--|
| 정책적 배경 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ”인상기조 끝난거 아니다.”한은, 금리 인상 랠리 멈춤 왜?<br/>- 국내 기준금리가 경기 침체 영향으로 1년 반 만에 잠시 숨 고르기에 들어갔습니<br/>다. 금리 동결 이유로는 경기 불확실성을 들 수 있다. 국외 주요국은 경기침체가 완<br/>화 되었으나 국내는 성장세 둔화와 소비 약화를 우려하고 있으며 결국 한·미 금리<br/>차와 인플레이션 강세 때문에 금리 인하나 동결이 오래갈 것이라 보는 사람은 현재<br/>극히 드문 편이다.<br/>(출처: 리얼 캐스트)</li> </ul> |
| 경제적 배경 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 배달 비 인상 / 물가 상승<br/>- 올해 들어 물가와 배달비가 치솟고 있는 가운데 배달비가 물가상승에 원인으로 대<br/>두되고 있는 상황에서 외식물가의 가파른 상승은 사람들의 소비에 영향을 주게 되며<br/>그렇게 됨으로써 물가와 경제안정을 위하여 금리가 인상되는 상황이 다시 발생하게</li> </ul>   |

된다.

- '배달비 물가 지수'는, 식음료 배달 서비스의 인기 상승으로 인해 배달비용이 전체 소비자 물가에 미치는 영향을 측정하기 위한 지수이다. 최근 몇 년간 식음료 배달 서비스 시장이 크게 성장하면서, 배달비용이 소비자들의 지출액에서 상당한 비중을 차지하게 되었으며 이에 따라 배달비 물가 지수는 소비자 물가를 구성하는 중요한 요소 중 하나로 부상하게 되었다. 이 지수를 통해 배달비용이 물가 상승률에 미치는 영향을 파악하고, 경제 전반의 추세를 예측할 수 있게 된다.



\*출처 LX인터내셔널

#### 사회적 배경

##### ■ ”그냥 집밥먹자” 외식물가 24년만에 최고

- 우크라이나 사태와 인도네시아의 팜유 수출 금지 등 국제 곡물과 식용유 가격이 급등한 영향을 크게 받았으며 코로나19로 움츠러들었던 소비 수요가 되살아난 것도 물가를 끌어올리는 역할을 하고 배달비가 오른 것도 외식 물가에 영향을 미쳤음.

## 주요 외식 품목 물가 상승률

4월 기준, 전년 동월 대비



(출처: 국민일보)

### ■ 작은 습관으로 '집밥 음식물쓰레기' 줄여봐요

- 코로나19 확산으로 외식보다는 집에서 밥을 먹는 일이 많아지다 보니, 집에서 발생하는 음식물쓰레기가 많아지고 있다. 그래서 우리는 올바른 식재료 보관법을 통해 상해서 버리는 일을 줄여야 한다. 그리고 사람들의 작은 실천으로 인해 환경에는 큰 도움이 됩니다. 줄이는 방법으로는 1주일 식단 계획표를 작성하거나 유통기한을 적는 습관이 있고 또 하나는 자투리 재료를 활용하는 것 입니다.

(출처: 환경경찰뉴스)

## 트렌드 배경

### ■ 고물가 시대 식비 아끼자...학생들의 든든한 '천원 아침밥'

- 역대급 고물가가 이어지자 부담없는 가격으로 식사가 가능한 식당들이 인기를 얻고 있는 상황에서 주머니 사정이 여의치 않은 대학생들을 위해 단돈 천 원으로 한끼를 든든히 먹을 수 있는 '천원의 아침밥'은 연중 상시 시행으로 확대되면서 큰 인기를 얻고 있음.

(출처: 강원도민일보)

### ■ 요리하기 쉬운 '한 그릇 요리 레시피' 인기

- 레시피 데이터에 따르면 양배추 덮밥, 가지 솔밥, 표고버섯 덮밥 등 다양한 한 그릇 요리 레시피가 인기를 끌고 있음.

(출처: 데일리한국)



## (2) 제안 배경 - 내부 환경 분석 (3C)

|                   |   |
|-------------------|---|
| 제안자 능력            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 구글 식재료 이미지 크롤링, 라벨링 (selenium, bu4, csv, pandas, numpy 활용)</li> <li>■ 레시피 크롤링, 라벨링(selenium, bu4, csv, pandas, numpy 활용)</li> <li>■ 원하는 식재료 추가 기능</li> <li>■ 레시피에 추가로 사용하는 재료 등록기능</li> <li>■ 레시피 카테고리 선택기능(밥, 면, 국, 빵, 간식 등등)</li> <li>■ 추천 레시피 추가재료 예상금액 기능(open api 이용)</li> <li>■ 레시피 추천 기능 (content recommend, 예상금액 활용)</li> <li>■ 식재료 이미지 분석기능 (Tensorflow, cnn 활용)</li> </ul> |
| 경쟁제품/기술/<br>특허 분석 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 만개의 레시피: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 빅데이터 기반 최적 맛 선호 예측 모델</li> </ul> </li> <li>■ 이밥차: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 저렴한 제철 재료와 시즌에 맞는 요리 추천</li> <li>- 요리 시간에 맞춘 '알람 타이머' 기능</li> <li>- 장시간 화면을 터치하지 않아도 꺼지지 않음.</li> </ul> </li> <li>■ 백쌤의 요리비책 레시피: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 재료 선택 시 전체 또는 일부를 포함한 레시피 추천 기능</li> </ul> </li> </ul>       |
| 고객 분석             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 직장인, 취업준비생, 요리를 하거나 시도하고 싶은 모든 사람</li> </ul>   |

### (3) 필요성

|              |   |
|--------------|---|
| 필요성          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 필요성           <ul style="list-style-type: none"> <li>-소비를 줄이려 노력하는 사람 즉 ‘알뜰 집밥족’에게 필요한 서비스를 제공</li> <li>-물가 상승에 따른 가계 지출 조절에 도움이 될 것이라 예상됨.</li> <li>-불필요한 소비, 낭비 없이 집에 있는 식재료를 충분히 활용하도록 도움.</li> </ul> </li> </ul>   |
| 차별성          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 차별성           <ul style="list-style-type: none"> <li>-식품 이미지를 인식해 소유하고 있는 식재료를 포함하는 레시피 제공.</li> <li>-추가로 필요한 식재료 비용 정보 지원</li> <li>-지출이 적은 순서를 예상해 해당 레시피 우선 제공.</li> <li>-재료의 크기 및 중량을 입력하여 재료 양 예측.</li> </ul> </li> </ul>  |
| 현재까지<br>준비사항 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 계획           <ul style="list-style-type: none"> <li>-프로젝트 기획서 작성</li> <li>-자료 수집</li> <li>-프로젝트 개요서</li> </ul> </li> <li>■ 분석           <ul style="list-style-type: none"> <li>-요구사항 정의서</li> <li>-빅데이터 분석 정의서</li> </ul> </li> <li>■ 설계           <ul style="list-style-type: none"> <li>-테이블명세서</li> <li>-요구사항분석서</li> <li>-화면설계서</li> </ul> </li> </ul> |

### (4) 개발 내용

|       |   |
|-------|---|
| 개발 목표 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 식재료 이미지 분석 후 종류와 중량 추출</li> <li>■ 식재료 목록을 바탕으로 레시피 추천</li> <li>■ 카테고리 선정하여 레시피 추천</li> </ul> |
|-------|---|

|       |  |
|-------|--|
| 개발 내용 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 레시피 추천 시 추가 금액을 보여줌.</li> <li>■ 추가금액을 고려하여 레시피 추천</li> </ul>  |
|       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 구글 식재료 이미지 크롤링, 라벨링 : <ul style="list-style-type: none"> <li>- selenium, bu4를 사용하여 식료품 이미지를 크롤링후, resize하여 저장</li> </ul> </li> <li>■ 레시피 크롤링, 전처리 : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 만개의 레시피를 selenium과 bu4를 활용하여 크롤링후, pandas, numpy 활용하여 제목, 주소, 재료 등등 table형태로 가공하여 csv활용하여 csv파일로 저장</li> </ul> </li> <li>■ 식재료 이미지 분석기능 : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이미지셋을 numpy로 변환하고 Tensorflow, cnn 활용하여 식료품 분석기 모델을 학습시키고 학습시킨 모델에 사진을 넣으면 분석하여 해당재료를 식재료 리스트에 추가</li> </ul> </li> <li>■ 원하는 식재료 추가 기능 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 사진만으로 추가하는 것이 아닌 특별히 원하는 식재료가 있을 경우 직접 추가 가능</li> </ul> </li> <li>■ 레시피 추천 기능 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 아무런 재료도 포함되지 않은 요리는 유사도(content recommend)모델 이전에 제거 후 유사도 모델 활용하여 레시피 추천</li> </ul> </li> <li>■ 레시피 카테고리 선택기능(밥, 면, 국, 빵, 간식 등등) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 원하는 레시피 종류를 선택할 수 있는 카테고리 선택기능(ex 밥을 먹고 싶는데 간식을 추천해주는 상황 방지)</li> </ul> </li> <li>■ 추천 레시피 추가재료 예상금액 기능(open api 이용) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Open api를 이용하여 레시피를 추천받은 후 해당 레시피를 만들기위한 추가비용 예측을 구현</li> </ul> </li> </ul> |

### (5) 달성 목표 및 달성 전략

|       |  |
|-------|--|
| 달성 목표 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 식재료 이미지 분석 후 종류 예측</li> <li>■ 레시피 추천 시 추가 금액을 보여줌.</li> <li>■ 추가금액을 고려하여 레시피 추천</li> </ul>  |
| 달성 전략 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 식품 이미지 -&gt; 구글 이미지 크롤링 같은 사이즈로 가공 후 저장</li> <li>■ 이미지 분석 모델: 이미지 인식을 높이기 위한 방법으로 선정</li> <li>■ 레시피 -&gt; 만개의 레시피 크롤링 -&gt; 전처리 -&gt; csv 파일로 저장</li> <li>■ 레시피 추천 모델: 보유중인 재료에 해당하지 않는 레시피 전처리제거(카테고리 선택한경우 카테고리도 전처리) -&gt; 유사도모델로 재료와 레시피 유사도로 추천 -&gt;</li> <li>■ 예상 비용 -&gt; 식품부 Open API 활용하여 추가재료 금액 산출</li> </ul> |

### (6) 개발 일정

[illegible]

[illegible]

## (7) 참여 인원

| 이름  | 역할 및 능력  |
|-----|--|
| 이준섭 | ■ 프로젝트 총괄, 머신러닝 모델학습 java, python, c, 웹기술                  |
| 이유빈 | ■ 데이터 크롤링 및 전처리, bi제작, java, python, html, css, javascript |
| 박현정 | ■ 데이터 크롤링 및 전처리, bi제작, java, python, html, css, javascript |
| 최진명 | ■ 데이터 크롤링 및 전처리, bi제작, java, python, html, css, javascript |

## (8) 시장 분석

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <p>국내시장 규모<br/>및 현황</p> | <div data-bbox="411 981 1276 1601"> <p>HOME &gt; 리서치센터</p> <p><b>코로나 엔데믹인데 펜데믹 보다 '알뜰 집밥족' 증가</b></p> <p>☞ 오정희   ☎ 승인 2022.10.20 16:31   💬 댓글 0</p> <hr/> <p><b>치솟는 외식 물가에 엔데믹에도 집밥 찾는다</b><br/><b>G마켓, 신선·가공식품 판매 최대 7배 ↑</b></p> <div> <p><b>주요 신선식품 판매 증가</b></p> <p>닭고기 계란 68% ↑   돼지고기 28% ↑   버섯 나물류 24% ↑   쌀 22% ↑   포장김치 21% ↑</p> </div> <div> <p><b>&lt;제철식품 판매 급증&gt;</b></p> <p>꽃게 36% ↑   새우 16% ↑   가리비 110% ↑   전복 30% ↑</p> </div> <div> <p><b>주요 가공식품 판매 증가</b></p> <p>식용유 30% ↑   된장 24% ↑   조미료 양념 24% ↑   고추장 15% ↑   간장 13% ↑</p> </div> <div> <p><b>&lt;간편식품 판매 급증&gt;</b></p> <p>즉식가공식품 580% ↑   수산가공식품 250% ↑</p> <p><small>통계 3분기(7/1~9/30)기준, 지난해 동기 대비</small></p> <p><b>Gmarket</b></p> </div> </div> <p>■ 외식 대신 '집밥시장' 커짐</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 코로나가 점점 사라지고 있는 상황에서 이전 코로나 때 집에서 머물게 되었던 상황이 익숙해짐에 따라 밀키트와 간편식을 많이 이용하지만 간단한 레시피로 요리를 해먹는 사람도 조금씩 늘어나고 있음.</li> <li>- 신선 식품 및 가공식품 판매량 증가</li> </ul> |
|-------------------------|--|

■ 코로나로 레시피 찾는 ‘홈콕족’ 늘어남.

- 배달 및 장보기, 요리 등 코로나19 사태 속에 ‘집콕’ 소비 습관이 자리 잡으면서 새롭게 앱을 다운로드 하는 경우보다 애용하는 앱을 더 활발히 사용하는 것으로 해석되고 있음. 지난 2020년 3월 11일 세계보건기구(WHO)의 팬데믹 선언 후 코로나19의 유행 추이에 따라 국내 이용자들의 레시피 세션 조회수 증가도 비례 현상을 보였다고 분석 결과를 제시함.



(9) SWOT 분석

|   |            |  |
|---|------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 집에 있는 걸 활용 버려지는 음식물 양이 줄어들어 결과적으로 환경에 좋은 영향을 미침 및 이미지 활용을 통해 식재료 명을 정확히 몰라도 레시피 검색 가능.</li> <li>■ 필요 재료의 양 조차도 파악하기 어려운 요리 초보자에게 입문용으로 도움이 됨.</li> </ul> | <p>S W</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 다양한 식재료 데이터 미보유.</li> <li>■ 본인이 원하는 레시피 결과가 나오지 않을 수 있음.</li> <li>■ 사용자로부터 입력(크기,중량)을 받아야 함.</li> </ul> |
|---|------------|--|

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 외식, 배달 음식의 인상을 폭이 커지며 집밥에 관심도 증가.</li> <li>■ 기존 서비스는 레시피 정보만을 제공하지만 이용자가 가지고 있는 식료품 이미지를 이용해 머신러닝 결과로 레시피를 얻을 수 있음.</li> </ul> | O | T | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 물가의 정확한 예측이 불가함.</li> <li>■ 커지는 밀키트 시장.</li> </ul> |
|---|---|---|---|

## (10) STP 전략

|        |  |
|--------|--|
| 고객 분류  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 소비가 자유롭지 못한 이용자</li> <li>■ 요리에 관심을 가지기 시작한 이용자</li> <li>■ 냉장고를 털고 싶은 이용자</li> </ul>                                       |
| 목표 고객  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 취업 준비생, 자취생, 신혼부부, 주부 등 요리를 하는 모든 사람</li> </ul>   |
| 차별화 전략 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 타 서비스에 도입되지 않은 식료품 이미지 인식 시스템 개발</li> <li>■ 물가 API를 사용해 가격 정보 제공</li> <li>■ 보유하고 있는 식재료의 양을 파악하여 부족한 식재료 정보 제공</li> </ul> |

## (11) 4P 전략

|    |   |
|----|---|
| 제품 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 식자재 이미지 인식 후 관련 레시피 추천해주는 ‘냉장고 레시피’</li> </ul> |
| 가격 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 무료 서비스</li> </ul>                              |



|       |  |
|-------|--|
| 판매 방법 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 식자재 구매 페이지 연결 시 중개 수수료</li> <li>■ 식재료 판매처의 광고 수익 (ex. 스마트 스토어)</li> </ul> |
| 홍보 방법 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ SNS 광고 활용</li> <li>■ 방송/ 인플루언서를 통해 서비스 홍보</li> </ul>                      |