

HCI+D Assignment 1

#Needfing



R07631019

吳芳

Cooking Assistant

Team 7

R07922116

黃漢威





在廚房下廚，
手油膩膩的但需要翻
食譜？

試試食譜與語音助手的結合！

Prepared Questions

下廚習慣

外食頻率?開伙頻率?

飲食習慣?

喜歡的食物類型?

掌廚者?

拿手菜?

有沒有興趣/習慣開發新食物?

→ HOW/WHY?

基本資料

食譜使用習慣

做不熟悉的菜的頻率?

查食譜的頻率?

獲得食譜的來源?

有沒有記下食譜的習慣?

通常都是什麼時間看食譜?

會不會一邊煮一邊查?

3C產品使用習慣



Interviewees (1/3)



健身教練

黃先生

FB私訊約訪
@健身房休息區

自備便當上班
幾乎每天下廚



媽媽

傅小姐
長庚醫院研究員

口頭約訪
@晚餐粥餐廳

偶爾下廚

Interviewees (2/3)



姊姊

吳小姐
研究生，獨自外宿

FB私訊約訪
@HOME

自己偶爾下廚
假日回家和家人
一起煮



研究助理

呂先生

FB私訊約訪
@實驗室

自己不下廚
媽媽每天下廚

Interviewees (3/3)



老闆

張先生
美式餐廳Barkers老闆
到店消費時口頭約訪
餐廳打烊前訪問
@Barkers

天天下廚



烘焙小姐

失蹤組員的訪問

家中很少下廚
自己喜歡烤餅乾、
做甜點

“Results (1/4)：教練

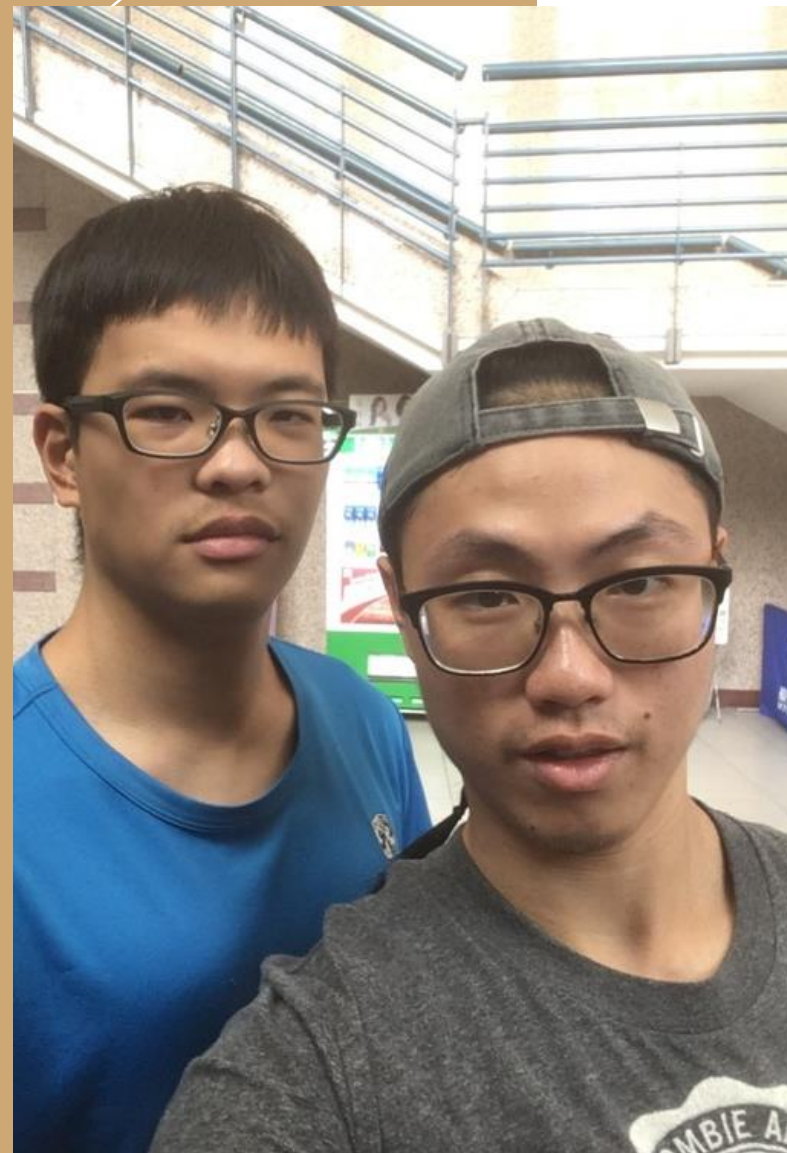
“早上起床飯進電鍋、肉進烤箱，就可以去盥洗，盥洗完炒個菜剛好裝盒出門。”

“自煮是為了控制卡路里及營養素。”

“習慣煮家常菜，不常開發新菜色。”

“頂多嘗試簡單的食譜，需要厲害的教學才可能做困難的料理。”

“每天都要煮，希望可以快速煮出營養的便當。”



SAY

“煮西餐比較常看食譜”

“若能克服心理障礙，會考慮吃蟲”

“自炊是為了控制卡路里、三大營養素”

“一開始學煮家常菜是當媽媽的副廚，後來會看型男大主廚
跟Jamie Oliver學，這些菜都相對簡單，不需要食譜”

DO

- * 吃自己煮的午餐
- * 按摩緊繃肌肉
- * 排下午健身課表

THINK

- * 煮飯是為了控制飲食，控制飲食是為了健身
- * 非家常菜才會想查食譜。
- * 難的菜會想要食譜在手或是清楚教學

FEEL

- * 習慣於煮家常菜，偶爾試試複雜菜色
- * 煮飯有目的，需要快狠準

“ Results (2/4) : 姊姊

對下廚的態度很彈性，平常沒空隨便煮，有時間就會花很多心力下去，也願意嘗試各種新事物。

“廚房又不曾設計適合放手機的地方，每次都要擦乾手才能摸手機很麻煩。”

假日有空煮飯的時候，就會想跟家人一起煮一頓豐盛的，一起煮一起吃也比較有成就感。

“會想要記下自己專屬的食譜，一陣子沒煮也不會忘記家人喜歡的口味。”



SAY

"在第一次嘗試食譜之前其實只會記下大概需要什麼材料"

"平常習慣先查食譜，**煮的時候只有大概看**，**做完之後會記下自己的食譜版本**"

"廚房又不會設計適合放手機的地方"

"有時候會看TASTY，看起來好吃的東西就會比較想自己做"

THINK

- * 如果煮飯可以很方便的話，每天煮都願意
- * **食材用量不太重要**，做完實驗才要記下來
- * 煮飯是為了跟家人一起做愛吃的東西

DO

- * 抱著被子坐在床上
- * 提到跟家人一起煮飯的時候很興奮
- * 拿出食譜app，說明自己喜歡的功能
- * 講到app部分功能要付費的時候很激動，顯得憤憤不平

FEEL

- * 一個人住容易不想煮飯，自己煮自己洗碗感覺很邊緣
- * 平常也也會參考別人的tips，但是真的有興趣時間自己嘗試的菜色有限
- * 冬天冷、夏天熱也會減少煮飯的意願

“ Results (3/4) : 老闆

假日外食，平日自己煮三餐，早餐最認真煮。

“會看TLC參考食譜，但僅記在腦中，進廚房就用自己的想法下去煮了，反正煮出來味道不一樣也不知道。”

“每天要花時間點冰箱內的庫存，雖然不久，但容易漏看、漏訂，隔天就很麻煩。”

“對食材的進銷存系統比較有興趣，不要弄食譜了，你們來搞這個吧！”



SAY

“平日幾乎都自煮”

“看電視替食譜找靈感，套用自己的手法”

“跟同業會哈拉但不交流食譜”

“想要一個更方便的進銷存系統”

DO

- * 喝店內的飲料
- * 偶爾滑滑手機
- * 給我們看他平常會用的網站
- * 指示店員收拾(當時正逢收工時間)
- * 說到進銷存的時候眼睛發亮

THINK

- * 覺得每天點貨叫貨容易出錯
- * 希望固定做的事情能夠更自動化

FEEL

- * 喜歡管理冰箱內容的點子
 - * 對食譜興趣缺缺
- 很想做進銷存管理系統

Results (4/4)



助理

“媽媽煮健康家常菜，少油少鹽糙米飯，很會煮，幾乎沒什麼看食譜的習慣。”

“自己只會煮水餃，食譜指示會想要可以設定level，讓厲害的人跟真的很笨的初學者都可以用。”

媽媽

“假日市場買菜，平日有時候會懶得煮，會忘記冰箱裡有食材。”

“家常菜為主，少參考食譜。”

“基本上每次做甜點都會查食譜(上網google)，手機放旁邊看”

“甜點的時間要求比較精準，想要計時器功能”

烘焙小姐

Needs & Insights



1

方便的食譜記錄和管理系統

2

快速煮出健康的便當

3

和家人一起享受做菜的樂趣

4

下廚新手/做甜點會想要精準的食譜和時間控制

5

避免食材浪費/協助庫存量控管

POV 1



快速煮出健康的便當：

煮一道菜可能不太需要食譜，但一餐不只一道菜
能否替不同道菜的不同步驟排程？



POV 2



避免浪費食材、避免食材庫存不足

能否方便地掌握冰箱內的食材項目、賞味期限？

輸入 商品和**保存期限**

→系統**推薦食譜**，方便你把冰箱的庫存煮掉

輸入 商品和**進貨量**

→系統幫你管理，叫貨數量不再出錯

Summary



幾乎沒有人真正需要語音系統，
不過食譜記錄的功能有其需求。



不用食譜的人偏多，原因各異：
廚藝精湛、菜色變化少、喜歡自由做。



除了甜點或複雜的料理，
大部分人都只是把食譜當作參考用。



比起食譜，有人更在乎冰箱內剩了
多少食材/進銷存量的控管。





Thank you!

Any question?