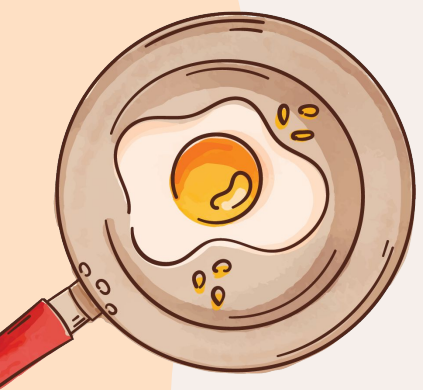




防食物 噴濺擋板

中央大學 理學院學士班大二 林軍豪
中央大學 理學院學士班大二 簡家萱

欲解決之問題

1. 食物湯湯水水，易沾染到衣服上，毀壞吃飯心情
2. 圍兜在清洗與保存上可能藏有污垢細菌，造成的衛生安全問題
3. 吃飯時穿上圍兜，形象減分



解決方案

1. 紅外線感測器偵測食物位置，在食物即將掉落到衣物上時，控制壓克力擋板彈出的位置
2. 紅外線感測器還可以偵測身體所在的地方或是手的位置，控制要使用多多層的壓克力
3. 清洗機用來清洗遮擋髒汙的擋板並利用紫外線消毒



市場分析



目標族群

大型連鎖火鍋及燒烤餐廳
EX: 海底撈、茶六、屋馬
一般餐廳 EX: 小吃店、速食餐廳
家庭使用



市場規模

大部分餐廳都能使用



競爭分析

與傳統圍兜功能相似, 可能
因成本問題不被部分餐廳
營業者所接受。



市場驗證

進行用餐者(學生)問卷調查



商業模式



需求導向

主要目標客戶:大型連鎖餐廳
通路:以優惠價格與大型連鎖餐廳的
幾家分店進行合作來開通市場



供給導向

合作夥伴:原料供應商、組裝工廠
關鍵活動:設計、製作、培訓員工
關鍵資源:錢



價值導向

根據用餐者的需求降低用餐者用餐時的鬧心機率
以客製化的形式,讓產品更貼合顧客需求



財務導向

成本:原料/製造費用、宣傳費用
收入:營收、募款、贊助

行銷策略



痛點
期待

痛點:不符合店內的桌子設備
期待:讓用餐者可以大快朵頤



承諾與
解決方案

依照店內設備
進行客製化



該用
此產品
的原因

減少衛生問題
提升用餐者形象



回饋
方案

提前預購優惠價
加強售後服務



團隊介紹

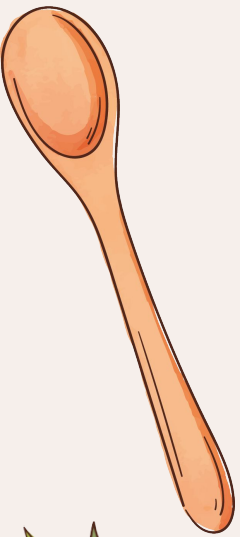
小龍包股份有限公司

- 行銷組(2人): 負責招商、媒體宣傳
- 設計組(2人): 負責設計、創新等事務
- 行政組(1人): 行政和辦公事務、人力資源管理
- 財務組(1人): 會計核算、資金管理、風險管控



產品開發時程

- 產品發想
- 產品設計(3個月)
- 樣本製作
- 驗證與測試/最終修改
- 第一批產品製作(半個月)
- 商業化(量產)



經費規劃

成本：

單一產品原料成本估算:4473

細項：

紅外線感測器:249*2

殺菌機:450

壓克力:25

轉速馬達:500

清洗系統:1000

組裝與安裝費:2000

單月人事成本(8人):240000

交際費:10000

宣傳費:10000

收入/支出預估：

預估單項售價:7499(預估單月售出120臺)

預估單月營收:363120

預估單月淨額:103120

第一年預估收入:1237440

第二年預估收入:1856160

第三年預估收入:2474880

十萬元支出：

第一批產品的部分支出：

670950中的100000

單位：元

表單問題(43回覆)

1. 你在餐廳用餐時，會有擔心衣服被用髒的情形嗎？
2. 如果餐廳使用此設備會讓你有更想去的想法嗎？
(滿分為5，最低分為1)
3. 圍兜和食物擋板相比，你會更希望餐廳使用何者？

	是	否
問題一	88.4%	11.6%

	5	4	3	2	1
問題二	18.6%	39.5%	30.2%	11.6%	0%

	食物擋板	圍兜
問題三	72.1%	29.9%

設計圖

