

清大生好點子 分享食材、平板、露營帳



國立清華大學
NATIONAL TSING HUA UNIVERSITY

2017 首頁故事

清大生好點子 分享食材、平板、露營帳

科技如何協助人們分享食材、平板電腦、登山杖、露營帳篷，甚至一趟旅程或共餐的經驗？本校資訊系統與應用研究所黃仲菁兼任助理教授帶領一群國際學生，運用設計思考的概念，開發出「享福食」(Foodify)等 App，解決餐廳剩餘食材浪費，也讓有需要的人們以免費或很便宜的價格取得食用油、糖、咖啡、蔬果等。

黃仲菁老師指出，他看到校內許多資工很強的學生不懂設計，懂設計的人卻不會寫程式，決定開這門「資訊應用系統中的體驗設計」課程，從使用者經驗出發，教學生從實作中學習，設計出真正貼心好用的應用軟體。

這門英語授課的課程吸引了 30 位研究生選修，其中有三分之二為外籍生，還有來自政大、交大、元智的跨校選修生。黃仲菁老師要求他們以「分享」為主題設計應用軟體，分享產品、資源或服務，來解決現實社會中的真實問題。

「平板電腦為什麼要每人一台?」、「想露營的人一開始就要花上萬元購入露營設備嗎?」黃仲菁老師鼓勵學生們思考，與同學激盪想法，並採訪周遭的人，從初步的概念影片開始，逐步開發出高擬真的網站或手機 App。

由 2 位印度博士生、2 位法國交換生與 3 位台灣本地生組成的「享福食」(Foodify) 團隊，就是其中很亮眼的一組。來自印度的本校資應所博士生薩亞吉(Satyajit Padhy)表示，「Foodify」這個創新名詞來自 Food(食物)與 Notify(通知)的組合，他們發現，許多餐廳大量採購食材，卻不見得能在有效期限前用完，只要有了「Foodify」網路平台，串連起有剩餘食材的餐廳及需要食材的人，就能減少浪費，解決剩食問題。

還有 8 天就過期的奶油、已經開瓶但用不完的蕃茄醬，都可以經由「Foodify」免費或很便宜地分享出去。印度生夏李妮(Shalini Sharma)說，團隊除了深度訪談校內外的餐廳廚師，還進行問卷調查，了解使用者需求，設計出為食物提供者評分、列出距離最近的食材提供者等功能。

來自法國的資工系交換生白禮詩(Baptiste Basolto)並拍攝一段有趣好玩的影片，來解釋分享食材的概念，「比如 A 有一盒多餘的奶油，登記在 Foodify 上面，內容包含食物照片、有效期限、所在地以及聯絡方式。如果 B 需要用奶油，可是恰好商店沒開，或是其他因素無法購買，便可在 Foodify 搜尋奶油，聯絡上 A。」

來修這門課的政大企研所交換生王蔚紋則對團隊完成的高擬真原型未來發展感到樂觀，「團隊當中就有具資工背景的成員，不同背景同學也激發多元思考，

因此，我認為這項作品有機會發展成一個真的網站。」團隊正與台灣食物銀行協會洽談合作。

除了分享多餘、即將過期食材的「享福食」(Foodify)，這門課的其他同學還設計了分享閒置不用電子產品的「平板電腦隨手抓」(Grab-A-Tab)、分享戶外活動的器材的「戶外大師」(OUTDOOR MASTER)、分享旅程與旅遊知識的「立行」(INSTATOURL)、一起烹調食物和共餐的「聚食樂」(Foodycall)。

黃仲菁老師表示，他希望透過動手練習設計操作，在 18 周的課程裡，培養出學生互動設計與體驗設計的素養與能力。雖然學生的成果與立即可上線的產品與服務相比，還不夠完善，但是都能深入考慮到消費者的需求，如果將來有資源投入，後續發展為產品的潛力應當很不錯。

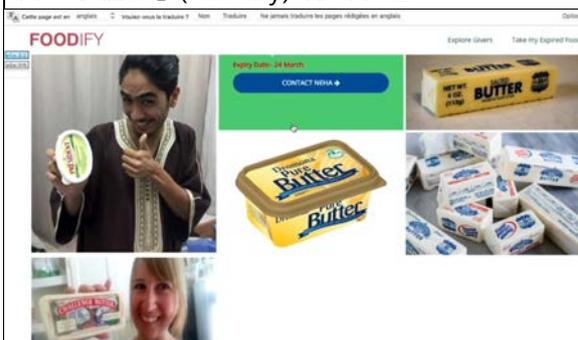
黃仲菁老師也很稱讚課堂中來自不同文化、不同專長學生激盪產生的化學作用，「比如說，台灣生與外籍生對有人帶你出去玩應不應該給小費這件事，看法就有很大不同，我也鼓勵他們為不同文化的消費者設計不同的付費機制。」資工、電機、外文、人因工程、商管背景的學生同組討論，也為解決問題的方案開展新視角。



由 2 位印度博士生、2 位法國交換生與 3 位台灣本地生組成的團隊，在本校資應所兼任助理教授黃仲菁(右四)的指導下，製作出分享餐廳剩餘食材的「享福食」(Foodify) 應用軟體。



本校資應所黃仲菁老師(右一)指導學生做出分享登山杖、露營帳等戶外活動器材的「戶外大師」(OUTDOOR MASTER)應用軟體。



Foodify 網站頁面

