



New Service Design



새요환조

정예우, 김유진, 최기섭, 주윤하

수유미식회

새요환 [조]

새로운 요리는 언제나 환영이야!



인터뷰 과정



상인회 부회장&상인 인터뷰

상품 및 제품

“(고기)한 근단위로만 팔지..
1인분은 없어...”

“재래시장의 문제는
주인기준에서 음식을 배열하지
손님기준에서 안한단 말이야..”

“혼족들을 위한 도시락을 판다던가
소분을 파는게 좋겠지만....”

**1,2 인가구는
늘어가지만
소분판매는 하지않음**

행사 및 프로그램

“사람들은 **그냥 구경만하고 가..**
매출하곤 관계없지..”

“기존에 했던 요리 프로그램은
식당하고 다를바가 없지..”

“명절때 떡매치기나
투호놀이같은 행사가 있지만..
단기적이지...”

**행사들은 일시적이고
상인들의 매출과
이어지지 않음**

소비자

“상인의 현금선호가 너무 강하다보니
젊은사람들은
카드받는데서만 사는거야...”

“**sns 같은 홍보 수단** 있으면
젊은 친구들 많이 올 텐데..”

“**젊은사람들이 오면 좋지...**
30대가 오면 앞으로
30년을 더 방문할테니..”

**젊은 고객층의
유입을 원함**

소비자 인터뷰 내용

서비스

“가게마다 **비교하면서 구매**
할 수 있어 자주 가는 편이다.”

“**앉을 곳이 음식점밖에 없어서**
먹고싶지 않아도 음식을 시키고
앉아서 쉬는 편”

**비교하며
구매 할 수 있음**
휴식공간 부족

시장방문

“명절등 다인분을 만들때 이용해요
가성비가 좋으니까..”

“전통시장을 가는 이유는 **싸고**
신선하기 때문”

“시장은 **특별한 목적이 있어야**
가는 편.. 근처에 있는 마트가
편하니까..”

가성비가 좋음
**특별한 목적이 없는이상
마트를 이용**

요리관련

“상인에게 **재료손질법과 요리법을**
물어도 자세히 알려주진 않아..
비빔때는 물어보는것이 눈치가 보여...”

“**시장에 굳것질 하기 위해 가기도**
과일이나 목을 시식할 수 있는 가게엔 꼭 들린다”

“**한 곳에서 재료를 다 팔지 않아”**

“레시피만 봐서는 맛이 가늠이 안가서..
직접 먹어보는게 최고지”

“**백종원이 하는** 집밥 백선생을 즐겨본다”

**음식도 시장가는
이유 중 하나**
**상인들로부터 재료의 활용법을
자세히 알기 힘들**
**이미지만 봐서는
음식맛을 알 수 없음**

사용자 감정

사용자 이해

질문

시장가기 전

	주부	자취
레시피를 찾아본다		

레시피마다 재료와 양이 달라 혼란스럽다.

어떻게 하면 검증받은 레시피를 제공하여 요리를 할때 혼란을 줄일 수 있을까?

시장에서

시장을 둘러봄		
재료를 구매하고자 가게에 들림		
재료를 구매함		
상인에게 재료의 활용법을 물어봄		

원하는 재료가 어디있는지 찾기 어렵다.

레시피에 알맞은 양의 재료를 구매하고 싶지만 감이 안잡힌다.

적은 양을 팔지 않는다.

상인들의 대답은 구체적이지 않아 도움되지 않는다.

어떻게 하면 복잡한 시장에서 원하는 가게를 쉽게 찾을 수 있을까?

어떻게 하면 시장에서 필요한 만큼의 재료를 알맞게 구매할 수 있을까?

어떻게 하면 구매한 재료의 활용법을 자세히 알 수 있을까?

시장 갔다 온 후

시장에서 쓴 비용을 계산함		
요리를 함		
요리를 끝냄		

저렴하게 요리하고자 했으나 재료의 가격을 가늠하지 못해 지출이 컸다.

막상 필요한 재료는 부족했고 다른 재료는 남아 냉장고에 처박아두게 되었다.

어떻게 하면 필요한 재료만 알맞은 양을 예산 내에서 구매할 수 있을까?

어떻게 하면 레시피 과정을 실패없이 이행할 수 있을까?

어떻게하면 레시피대로 음식을 만들 수 있을까?
김치찜이 되버린 김치찌개, 대체 뭐가 문제죠?

요리 코칭

전문 셰프님들과 함께 같이 요리하며 레시피를 체험한다.
레시피대로 요리하는 도중 발생할 수 있는 실수들을 수정해 주며
소비자들의 요리에 대한 관심도를 더 높인다.

어떻게 하면 단위를 조금 더 쉽게 표기할 수 있을까?
시금치 120g? 1000원 어치?

표기/판매 단위

레시피 북에 재료의 단위를 알기 힘든
그램(g)표기보단 시장에서 통용되는
천원어치, 한 바구니 등의 단위를 사용한다.

어떻게 하면 검증받은 레시피를 제공하여 요리를 할때 혼란을 줄일 수 있을까?
도와주세요, 셰프님!


셰프 추천 레시피

유명셰프나 전문 요리사가 직접 요리를 하며
레시피를 공유하는 이벤트를 기획한다.
신뢰감과 화제성을 동시에 얻을 수 있다.

어떻게 하면 필요한 재료만 알맞은 양을 예산 내에서 구매할 수 있을까?
매번 남는 재료, 이제 그만!

예산 재료/가격

레시피 북에 필요한 재료, 필요한 양,
재료의 예상 가격범위를 표기한다.

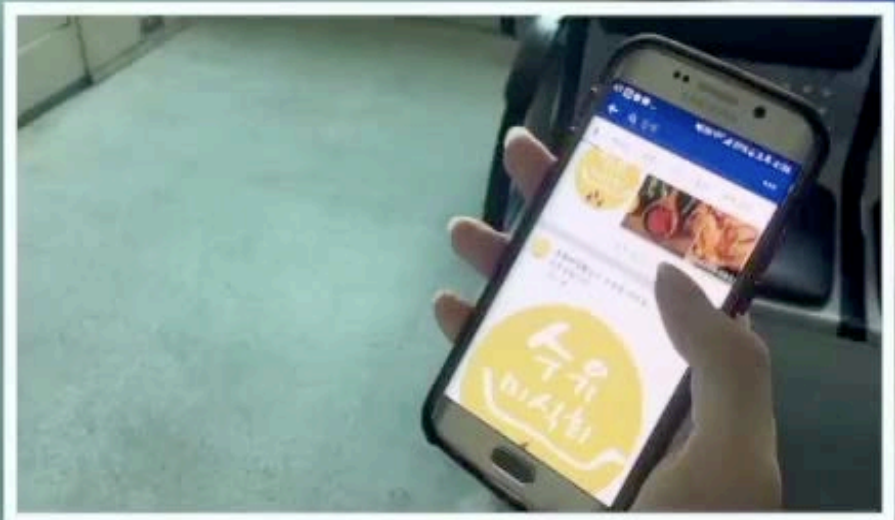


어떻게 하면 복잡한 시장에서 원하는 가게를 쉽게 찾을 수 있을까?
너, 대체 어디에 있는거냐!

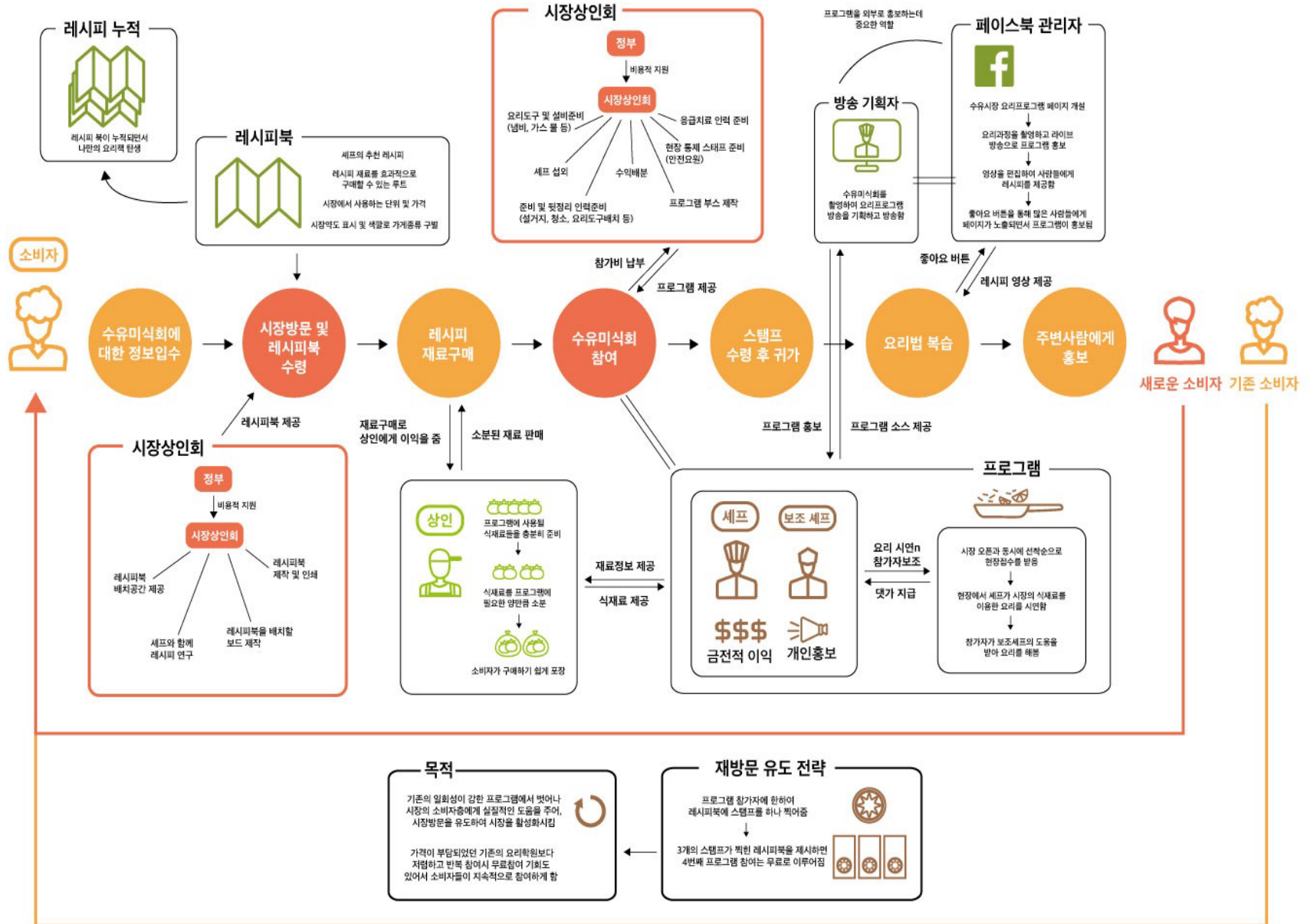
시장 약도

시장의 약도를 레시피 북에 기재한다.
가게의 종류별로 색을 달리하여 헤매는 시간을 줄이고
재료 구매시간을 단축한다!

수기
미식회



수유마식회 서비스 비저닝



로고 확정

도장 찍기 전

도장 찍은 후



레시피 팜플렛

재료와 손질법

기본재료

밥 1공기



빵가루 4큰술



밀가루 2큰술



소금



후추



시장재료



계란

×

2개

660원

계란 두개를 짓기력으로 휘저어 흰자와 노른자가 분리되지 않게 풀어둔다



당근

×

1/3개

한개 700원

당근을 5mm 큐브 이하의 크기로 잘게 다져둔다



피망

×

1/4개

한개 500원

씨를 제거하고 위의 당근과 같이 잘게 다져둔다



양파

×

1/5개

한개 700원

겉의 껍질을 제거하고 위와 같이 잘게 다져둔다



새우

×

5마리

3000원 어치

껍질과 이쑤시개로 내장을 제거하고 척추를 끊어 버린다

오므라이스 레시피 지도



새우오므라이스

새우 오므라이스 만들기



양파, 당근, 피망은 작게 다지기



새우의 2번째 마디에서 이쑤시개로 내장 빼내기



새우에 밀가루, 계란, 빵가루를 묻혀 튀기기



당근, 양파, 피망을 1분간 볶다가 새우를 넣고 볶고



밥을 넣고 섞다가 소금, 후추로 간 하기



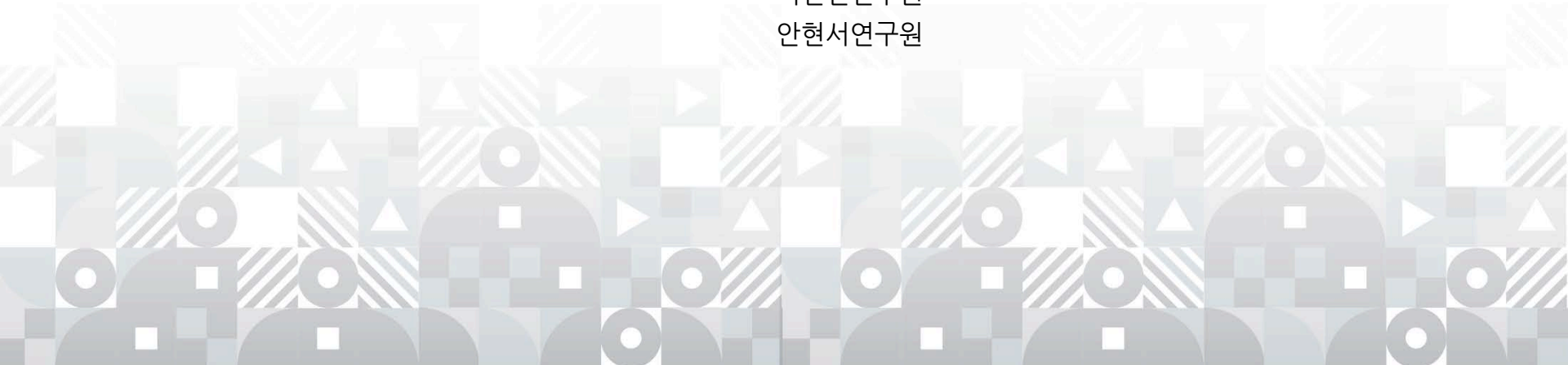
감사합니다!



홍익대학교 시각디자인과 커뮤니케이션 디자인 - 수유시장 프로젝트

[2017. 06. 23 수유시장 사업단]

SDE Lab - 구유리교수님
이선민연구원
안현서연구원



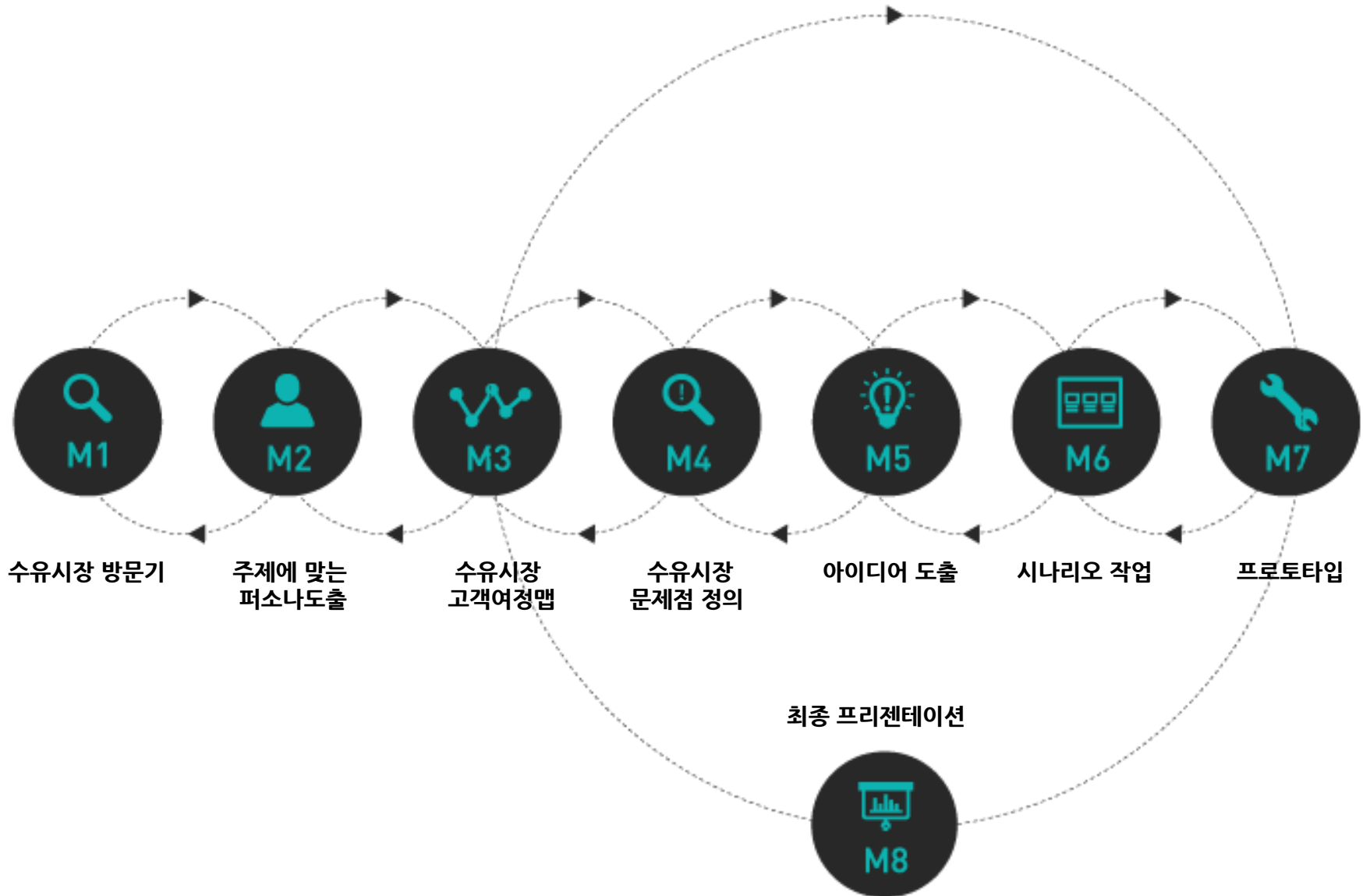


SDE Lab

Service Design for Experience Lab

서비스경험디자인에 대해 연구하는 홍익대학교 SDE Lab 입니다.

저희 연구소는 공공서비스 및 정책수립을 디자인의 문제로 보고 인간중심적 디자인사고와 서비스디자인 방법론을 바탕으로 사회문제해결을 위한 디자인에 대해 연구합니다.







Wayfinding System

수유시장의 복잡한 길찾기를 도와주는 테마 프로그램



New Service Design

수유시장의 젊은층 유입을 위한 새로운 서비스



Store Redesign

통합브랜딩을 통한 상점특성화



Wayfinding System



엽록조

김선영, 김지영, 민정은



New Service Design



배달의 민조

이안, 조은재, 방천혜



새요환조

정예우, 김유진
최기섭, 주윤하



맛있조

권민정, 김소정
박화영, 저우닝신



Store Redesign



시장오고싶조

서인경, 신민지, 유수민



느낌이 좋조

황지영, 김희진, 백서연