

Ứng dụng QUẢN LÝ THỰC PHẨM

Freshness at your fingertips!





ĐỒ ÁN HỌC KÌ 2

ỨNG DỤNG QUẢN LÝ THỰC PHẨM TẠI NHÀ FRESHKIT

LỚP HỌC

D2305M1

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN

Thầy Huỳnh Vũ Hoài Nhân

THÀNH VIÊN

Nguyễn Phan Thúy Vy

Cù Thị Thái Trinh

Cao Thị Thanh Hằng

Phạm Đoàn Thuý Vân

Giáo viên hướng dẫn



Thầy Huỳnh Vũ Hoài Nhân

Lời đầu tiên, nhóm **FRESHKIT** xin gửi lời cảm ơn chân thành đến thầy Nhân vì đã dành thời gian quý báu để hướng dẫn, giúp đỡ và định hướng cho nhóm trong quá trình thực hiện đồ án.

Những lời khuyên, góp ý và sự hỗ trợ tận tình của thầy đã giúp **FRESHKIT** hoàn thành đồ án một cách tốt nhất.

Một lần nữa, nhóm xin chân thành cảm ơn thầy. Chúc thầy luôn mạnh khỏe, hạnh phúc và gặt hái được nhiều thành công!

Thành Viên Project

FRESHKIT được sinh ra từ sự sáng tạo và nhiệt huyết, với mục tiêu giúp người dùng quản lý thực phẩm tại nhà một cách hiệu quả.

Cả 4 thành viên đều đến từ các nền tảng chuyên môn khác nhau, nhưng cùng chung một niềm đam mê về thiết kế, sáng tạo không ngừng.



Nguyễn Phan Thuý Vy
Nhóm trưởng



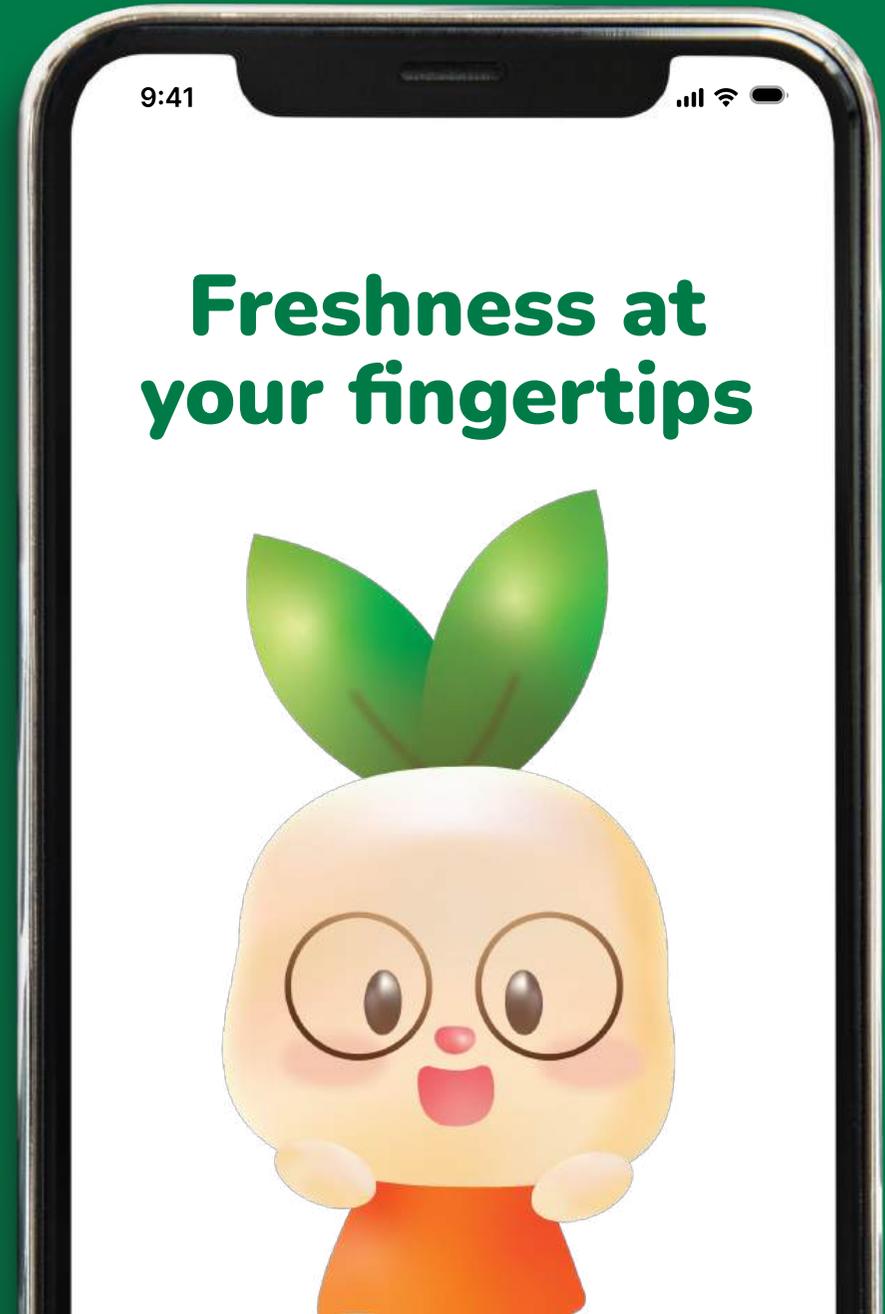
Cù Thị Thái Trinh
Thành viên



Cao Thị Thanh Hằng
Thành viên



Phạm Đoàn Thuý Vân
Thành viên



Mục đích của ứng dụng

FRESHKIT

Ứng dụng quản lý thực phẩm tại nhà

Căn bếp của bạn

Mục lục

1.0 Giới thiệu

- Đặt vấn đề
- Về FRESHKIT
- Giá trị cốt lõi
- Tâm nhìn và sứ mệnh
- Người dùng mục tiêu
- Tính năng của ứng dụng
- Nguồn doanh thu

2.0 Nghiên cứu

- Mục tiêu nghiên cứu
- Phương pháp nghiên cứu
- Kết quả nghiên cứu
- Chân dung người dùng
- Biểu đồ thấu cảm
- Hành trình người dùng

3.0 Thương hiệu

- Câu chuyện thương hiệu
- Ý nghĩa Logo
- Logo trên lưới
- Vùng an toàn Logo
- Hệ thống Phông chữ
- Hệ thống Màu chính
- Logo trên nền màu
- Logo sai quy cách
- Linh vật

Mục lục

4.0 UX design

Biểu đồ cấu trúc
Luồng người dùng
Giao diện phức tạp

5.0 UI design

Hệ thống thiết kế
Giao diện người dùng

6.0 Quảng cáo

Áp phích
Biển quảng cáo
Banner
Landing page

1.0 Giới thiệu

A person wearing a white uniform is holding a white plate filled with a colorful salad. The salad contains green lettuce, shredded orange carrots, purple cabbage, and a whole red cherry tomato. The person is holding a silver fork over the plate. The plate is positioned directly above a grey trash bin, which is partially visible at the bottom of the frame. The background is a plain, light-colored wall.

Hàng năm, chúng ta đang lãng phí

1,3 tỷ tấn
thực phẩm...



“

Lượng thực phẩm lãng phí có thể bù đắp

1,3 bữa ăn/ngày

Cho mỗi người trong **783 TRIỆU NGƯỜI** bị ảnh hưởng bởi nạn đói

Nguồn: Báo cáo Chỉ số lãng phí thực phẩm 2024 của Chương trình Môi trường Liên Hợp Quốc (UNEP)

Lãng phí thực phẩm đồng nghĩa với



Nguồn: Báo cáo Chỉ số lãng phí thực phẩm 2024 của Chương trình Môi trường Liên Hợp Quốc (UNEP)



Bạn có chắc đó

KHÔNG PHẢI
vấn đề của mình



Nguồn:

Khảo sát về lãng phí thức ăn trong gia đình của Electrolux (2016)

Báo cáo Chỉ số lãng phí thực phẩm 2024 của Chương trình Môi trường Liên Hợp Quốc (UNEP)

Ở Việt Nam, vấn đề lãng phí đến từ **tâm lý** và **thói quen**...

50%

Tâm lý “để phần”
cho những người
không thể có mặt
trong bữa ăn

49%

Quên lãng thức ăn
trong tủ lạnh đến khi
không còn ăn được

35%

Không biết lập kế
hoạch, kiểm soát khẩu
phần ăn

Nguồn: Khảo sát về lãng phí thức ăn trong gia đình của Electrolux (2016)

“

Không biết đọc nhãn sản phẩm và đánh giá chất lượng thực phẩm dựa trên giác quan làm vấn đề thêm trầm trọng

40%

Rau củ quả bị lãng phí vì tâm lý chín quá thì không ăn được nữa

90%

Người dùng vứt bỏ thức ăn khi đến ngày ghi trên nhãn



FRESHKIT

Freshness at your fingertips

VỀ FRESHKIT

Lãng phí thực phẩm phần lớn đến từ hộ gia đình, nhưng mức độ nhận thức cũng như hiểu biết của người Việt về vấn đề này còn rất thấp. Ở trung tâm của vấn đề đó lại là một yếu tố cực kỳ khó kiểm soát: **tâm lý và thói quen**.

Mỗi chúng ta ắt hẳn đều chẳng vui vẻ gì, thậm chí còn thấy tội lỗi, khi phải **vứt đi thức ăn chỉ vì “quên” hay “nấu dư”**. Nghịch lý là, chúng ta đang thật đơn độc trên hành trình đó, nên thật khó để thoát khỏi vòng lặp.

FreshKit tin rằng, điều bạn cần chính là **một người bạn đồng hành thật tinh táo và chu toàn, một trợ lý bếp khoa học và thông minh**, để bạn vẫn có thể tận hưởng việc nấu nướng, thưởng thức những món ăn yêu thích mà luôn an tâm rằng mình không lãng phí những tinh túy của tự nhiên.

Là **ứng dụng quản lý thực phẩm tại nhà đầu tiên tại Việt Nam**, FreshKit vinh hạnh tiên phong cùng bạn trên chặng đường thay đổi thói quen sử dụng thực phẩm, hướng tới một cuộc sống tốt hơn, cho bạn, cho cộng đồng, và cho Trái Đất thân yêu!



Giá trị cốt lõi

1. Tiện lợi, dễ dàng, không cần ghi nhớ

- Tự động truy xuất thông tin thực phẩm, cho phép theo dõi kho thực phẩm bất cứ lúc nào, bất cứ nơi đâu.
- Tự động đề xuất món ăn, công thức, danh sách mua sắm tối ưu nhất.

2. Khoa học hơn, tiết kiệm hơn

- Ước tính vòng đời, cách bảo quản thực phẩm tươi sống dựa trên tính chất, màu sắc nhờ công nghệ machine learning tân tiến.
- Tự động nhắc nhở khi gần đến hạn sử dụng và đề xuất công thức món ăn phù hợp.

3. Đa dạng, thiết kế riêng cho Việt Nam

- Thực phẩm & công thức không giới hạn, được cá nhân hoá dành riêng cho bạn.
- Phương thức nhập thông tin, bảo quản và sử dụng được thiết kế riêng dựa trên đặc điểm địa lý, khí hậu và thói quen sinh hoạt của người Việt.

4. Tạo ảnh hưởng cùng nhau

- Dễ dàng chia sẻ kho thực phẩm với bạn cùng nhà, thành viên trong gia đình.
- Góp phần giảm lãng phí thực phẩm, bảo vệ môi trường.

Sứ mệnh

- Dùng công nghệ và khoa học để thay đổi tâm lý và thói quen quản lý & sử dụng thực phẩm của người tiêu dùng
- Giảm thiểu lãng phí thực phẩm trên quy mô hộ gia đình.

Tầm nhìn

Trở thành ứng dụng quản lý thực phẩm phổ biến trong mọi căn bếp Việt.

Khách hàng mục tiêu



Độ tuổi từ 20 ~ 39



Ưu tiên Nữ



Người đi làm,
sinh viên



Đã kết hôn/ Độc
thân



Sống tại
thành phố lớn



Bận rộn, muốn tự
nấu ăn để tiết
kiệm chi phí

Tính năng của ứng dụng

Tính năng chính

Quản lý danh sách thực phẩm

- Quét hình ảnh, tự động truy xuất thông tin thực phẩm
- Phân loại thực phẩm, ước tính hạn sử dụng, gợi ý bảo quản
- Theo dõi & nhắc nhở khi đến hạn sử dụng

Tính năng chính

Đề xuất sử dụng thực phẩm

- Đề xuất món ăn và công thức chi tiết dựa trên nguyên liệu hiện có trong bếp
- Cá nhân hoá gợi ý theo khẩu vị và chế độ ăn uống

Tính năng phụ

Chia sẻ và Mua sắm

- Chia sẻ tài khoản cho nhóm người ở cùng, dùng chung thực phẩm.
- Đề xuất danh sách mua sắm tiếp theo (số lượng, loại thực phẩm)

2.0 Nghiên cứu



Mục tiêu nghiên cứu

Đánh giá tiềm năng của ứng dụng

- ✓ Xác định mức độ cấp thiết của vấn đề lãng phí thực phẩm.
- ✓ Đánh giá các đối thủ cạnh tranh trên thị trường.
- ✓ Khoanh vùng tập khách hàng tiềm năng.

Thấu hiểu người dùng

- ✓ Nắm bắt thói quen, hành vi quản lý, sử dụng và mua sắm thực phẩm.
- ✓ Xác định khó khăn người dùng gặp phải & cách giải quyết.

Cách thức triển khai ứng dụng

- ✓ Đánh giá mức độ nhận biết.
- ✓ Đánh giá các tính năng theo mức độ ưu tiên.
- ✓ Đánh giá mức sẵn sàng chi trả.

Phương pháp nghiên cứu



Dữ liệu thứ cấp

- Báo cáo, nghiên cứu của tổ chức chính phủ, phi chính phủ (Viện dinh dưỡng, Liên Hợp Quốc)
- Khảo sát của các doanh nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm, công nghệ gia dụng
- Chính sách, điều luật về an toàn thực phẩm, dinh dưỡng
- Thông tin về các ứng dụng là đối thủ cạnh tranh trên thị trường



Dữ liệu sơ cấp

1. Khảo sát định lượng qua Google Form

- Thời gian: 17 - 23/06/2024
- Không giới hạn chân dung đáp viên
- Số lượng mẫu tối thiểu: 50

2. Phỏng vấn định tính trực tiếp 1:1

- Thời gian: 24 - 27/06/2024
- Giới tính: Nữ, Nam (75:25)
- Nơi sống: Hà Nội, Hồ Chí Minh
- Tình trạng hôn nhân: Độc thân, Đã kết hôn (50:50)
- Thường xuyên nấu ăn tại nhà & có nhu cầu mua sắm, sử dụng thực phẩm cao

Phân tích dữ liệu thứ cấp

Chính sách, Luật liên quan đến quản lý thực phẩm

Tuy Việt Nam vẫn đang trong quá trình nghiên cứu và xây dựng Luật chống lãng phí thực phẩm, nhưng những chính sách giảm thiểu lãng phí thực phẩm đã ra đời nhằm thực hiện Mục tiêu phát triển bền vững của Liên Hợp Quốc.

Một trong những mục tiêu phát triển bền vững của Liên hợp quốc là đảm bảo sản xuất - tiêu dùng bền vững (SGD 12). Trong đó, mục tiêu cụ thể của SDG 12.3 là đến năm 2030, giảm 50% lãng phí thực phẩm trên đầu người toàn cầu ở cấp độ bán lẻ và tiêu dùng, đồng thời giảm thất thoát thực phẩm dọc theo chuỗi sản xuất và cung ứng, bao gồm cả tổn thất sau thu hoạch.

Chương trình hành động quốc gia “Không còn nạn đói” ở Việt Nam đến năm 2025. 1 trong 5 mục tiêu là Phấn đấu không còn thất thoát hoặc lãng phí lương thực, thực phẩm, bao gồm 3 nhiệm vụ:

1. Hoàn thiện cơ chế chính sách giảm tổn thất sau thu hoạch
2. Ứng dụng Khoa học - Công nghệ vào sản xuất giảm tổn thất, lãng phí. Đẩy mạnh tuyên truyền chống lãng phí.
3. Tăng cường năng lực chế biến, kiểm soát an toàn thực phẩm, dịch bệnh, vệ sinh môi trường trong sản xuất lương thực - thực phẩm

Nguồn: Liên Hợp Quốc, Quyết định số 712/QĐ-TTg ngày 12 tháng 6 năm 2018 của Thủ tướng Chính phủ



Phân tích dữ liệu thứ cấp

Mức độ quan trọng của việc lãng phí thực phẩm

Khoảng 1,3 tỷ tấn thực phẩm (~1/3 sản lượng toàn cầu), bị thất lạc hoặc lãng phí mỗi năm, gây thiệt hại ~1,000 tỷ USD cho kinh tế toàn cầu.

Chất thải thực phẩm tạo ra khoảng 3,3 tỷ tấn CO₂ mỗi năm, chiếm ~8% lượng phát thải khí nhà kính toàn cầu, tiêu tốn khoảng 25% nguồn tài nguyên nước ngọt của thế giới, gây lãng phí khoảng 1,4 tỷ ha đất.

783 triệu người bị ảnh hưởng bởi nạn đói mỗi năm, 150 triệu trẻ em bị suy dinh dưỡng. Khoảng lãng phí thực phẩm tương đương 1.3 bữa ăn/ngày cho mỗi người bị ảnh hưởng bởi nạn đói.

Mỗi năm, có tới 7,6 triệu tấn thực phẩm bị lãng phí, trong đó 70% là thực phẩm có thể ăn được, làm nổi bật mức độ lãng phí có thể tránh được.

Nhu cầu cứu trợ lương thực đã đạt đến mức chưa từng có, với 30% số người tìm kiếm viện trợ là những cá nhân chưa bao giờ tìm kiếm cứu trợ lương thực trước đây, điều này nhấn mạnh số lượng người gặp phải tình trạng mất an ninh lương thực ngày càng tăng.

Một hậu quả của lãng phí thực phẩm là mất đi các chất dinh dưỡng và năng lượng thiết yếu mà lẽ ra có thể được sử dụng để chống lại tình trạng mất an ninh lương thực và suy dinh dưỡng.

Nguồn: Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên Hợp Quốc (FAO)



Mức độ quan trọng của việc lãng phí thực phẩm

Có ba yếu tố liên kết với nhau dẫn đến vấn đề này:

1. Đô thị hóa nhanh chóng và nhu cầu lương thực tăng cao.
2. Chế độ ăn uống chuyển sang thực phẩm sử dụng nhiều tài nguyên.
3. Toàn cầu hóa và thương mại đang dẫn đến sự gia tăng của hàng hóa chế biến, siêu thị và cạnh tranh quốc tế tại thị trường địa phương.

Nguồn: Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên Hợp Quốc (FAO)



Phân tích dữ liệu **thứ cấp**

Hành vi người tiêu dùng và lãng phí thực phẩm tại Việt Nam

Việt Nam là quốc gia lãng phí thực phẩm đứng thứ 2 châu Á. Trong đó, tỷ trọng những loại thức ăn bị lãng phí:

- Cơm/ bún/ phở/ mì (68%)
- Thịt/ cá nấu chín (53%)
- Rau củ (44%)

60% lãng phí thực phẩm đến từ hộ gia đình.

Rác thải thực phẩm chiếm từ 50% - 80% trên tổng lượng rác mà các hộ gia đình thải ra mỗi ngày

Ở Việt Nam, 87% hộ gia đình vứt bỏ thức ăn thừa (trung bình vứt bỏ 2 đĩa mỗi tuần)

Ở cấp độ hộ gia đình, lãng phí thực phẩm đồng nghĩa với việc lãng phí từ 2,000 đến 2,500 USD mỗi năm

Nguồn: Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên Hợp Quốc (FAO) Ngân hàng Thực phẩm Việt Nam (Food Bank Viet Nam), Electrolux (2016, 2022)

Lý do dẫn đến lãng phí thực phẩm

- Tâm lý “để phần” cho những người không thể có mặt trong bữa ăn (**50%**)
- Quên lãng thức ăn trong tủ lạnh đến khi đồ ăn không còn ăn được (**49%**)
- Không biết lập kế hoạch, kiểm soát khẩu phần ăn dẫn đến dư thừa (**35%**)
- Không biết cách đọc nhãn thực phẩm (**90%** người dùng vứt bỏ thức ăn khi đến ngày ghi trên nhãn).
- Không biết cách đánh giá chất lượng thực phẩm dựa trên giác quan (**10%** rau củ quả bị lãng phí vì trông xấu xí, tâm lý “ripe is wrong”)

Tuy nhiên, hành động vì tương lai bền vững dẫn trở thành xu hướng

- **50%** người trẻ được khảo sát nói rằng họ cố gắng giảm thiểu lãng phí thức ăn, trong khi **30%** nói rằng họ cố gắng giảm tiêu thụ thịt.
- Khi đề cập đến tổ ấm bền vững của mình trong tương lai, hơn một phần ba người được khảo sát mong muốn tự sản xuất thực phẩm cho mình (**36%**), nấu các món ăn ngon từ thực vật (**34%**), và ủ hoặc tái chế tất cả thức ăn thừa (**34%**)

Đối thủ cạnh tranh

	Tên App	Giới thiệu	Ưu điểm	Nhược điểm
	NoWaste	Ứng dụng quản lý thực phẩm giúp người dùng theo dõi và quản lý thực phẩm trong nhà bếp, từ đó giảm lãng phí thực phẩm	<ul style="list-style-type: none">• Giao diện đơn giản, trực quan• Theo dõi hạn sử dụng và cảnh báo khi sản phẩm sắp hết hạn	<ul style="list-style-type: none">• Giao diện đơn giản, không có nhiều yếu tố sinh động, bắt mắt
	KitchenPal	Ứng dụng quản lý thực phẩm, lập kế hoạch bữa ăn và tìm kiếm công thức nấu ăn dựa trên nguyên liệu sẵn có	<ul style="list-style-type: none">• Giao diện hiện đại, thân thiện, có tính tương tác cao• Công thức phong phú, có tùy chỉnh nguyên liệu hiện có	<ul style="list-style-type: none">• Một số tính năng cần đăng ký tài khoản cao cấp mới sử dụng được• Cần nhiều thời gian để nhập liệu ban đầu
	Yumly	Ứng dụng tìm kiếm và quản lý công thức nấu ăn, giúp người dùng lập kế hoạch bữa ăn và tìm kiếm công thức dựa trên nguyên liệu có sẵn	<ul style="list-style-type: none">• Giao diện đẹp, trực quan và rất hiện đại• Công thức nấu ăn phong phú, có gợi ý dựa trên khẩu vị và chế độ ăn uống của người dùng	<ul style="list-style-type: none">• Một số công thức yêu cầu mua nguyên liệu đặc biệt
	AI Kitchen	AIKitchen là ứng dụng thông minh sử dụng AI để quản lý thực phẩm, lập kế hoạch bữa ăn và cung cấp công thức nấu ăn	<ul style="list-style-type: none">• Sử dụng AI gợi ý công thức nấu ăn, mua sắm phù hợp	<ul style="list-style-type: none">• Giao diện sơ sài, không thân thiện• Tính năng scan sản phẩm còn hạn chế

Đối thủ cạnh tranh

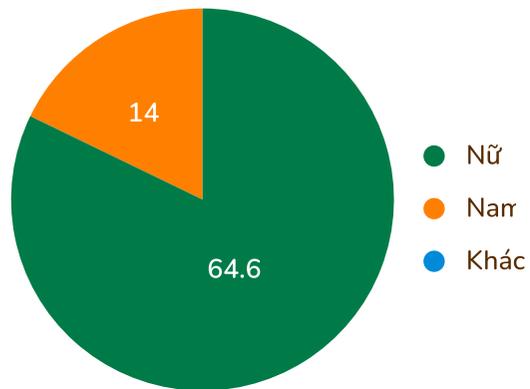
	Đánh giá	Ngôn ngữ tiếng Việt	Trả phí	Quản lý thực phẩm	Quét barcode	Tự tạo danh sách mua sắm	Đề xuất sử dụng thực phẩm	Gợi ý công thức nấu ăn	Chia sẻ
	4.3/5	✗	✗	✓	✓	✗	✓	✗	✓
	4.7/5	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✓	✓
	4.5/5	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓
	3.7/5	✗	✓	✗	✓	✓	✗	✓	✓

Phân tích dữ liệu sơ cấp

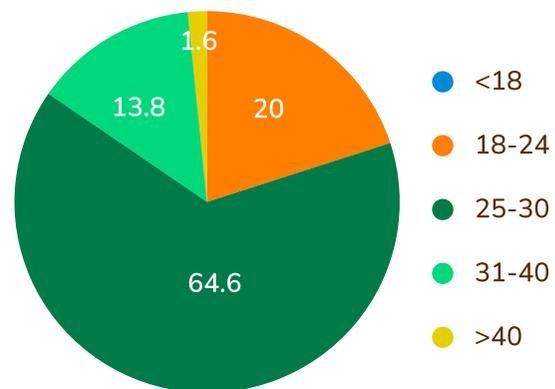
Khảo sát thực tế

1.0 Thông tin cá nhân

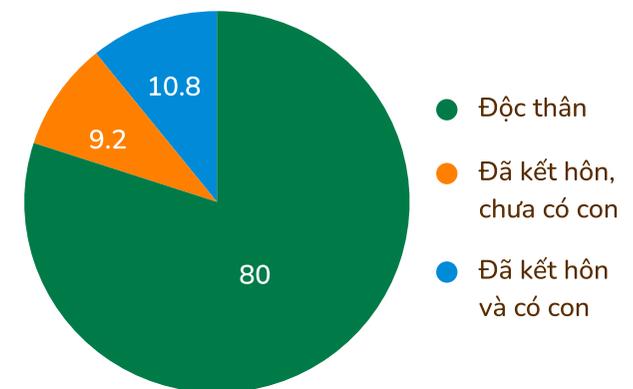
Câu 1: Giới tính của bạn?



Câu 2: Độ tuổi của bạn?



Câu 3: Tình trạng hôn nhân của bạn?

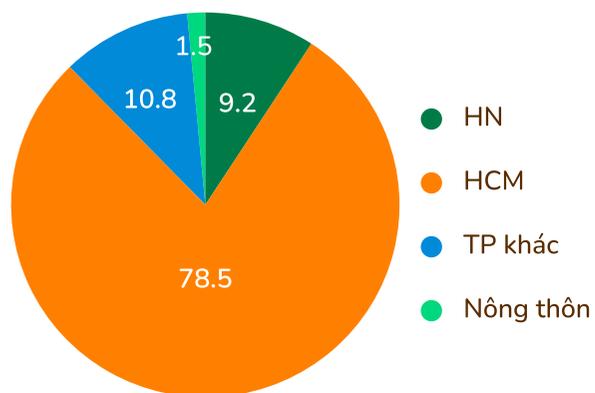


Phân tích dữ liệu sơ cấp

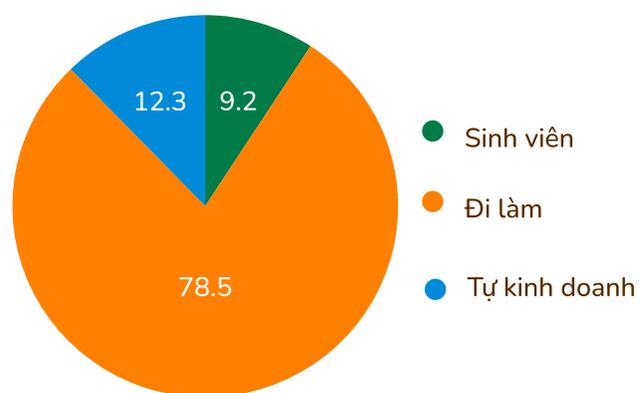
Khảo sát thực tế

1.0 Thông tin cá nhân (tiếp)

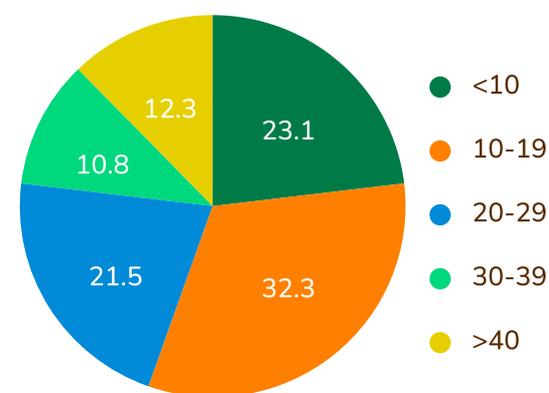
Câu 4: Bạn đang sinh sống tại đâu?



Câu 5: Nghề nghiệp của bạn?



Câu 6: Thu nhập cá nhân hàng tháng? (triệu đồng)

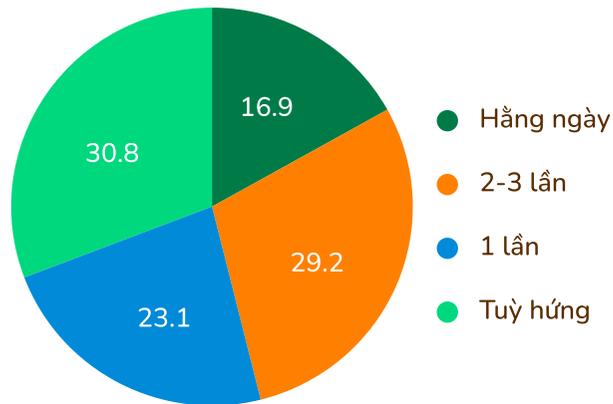


Phân tích dữ liệu sơ cấp

Khảo sát thực tế

2.0 Thói quen, hành vi mua sắm và quản lý thực phẩm tại nhà

Câu 1: Tần suất mua sắm thực phẩm mỗi tuần?



Câu 2: Đánh giá mức độ hiểu biết của bạn về bảo quản thực phẩm tại nhà?



Câu 3: Đánh giá khả năng ước tính hạn sử dụng thực phẩm của bạn



Câu 4: Đánh giá hiểu biết của bạn về các thông tin trên bao bì



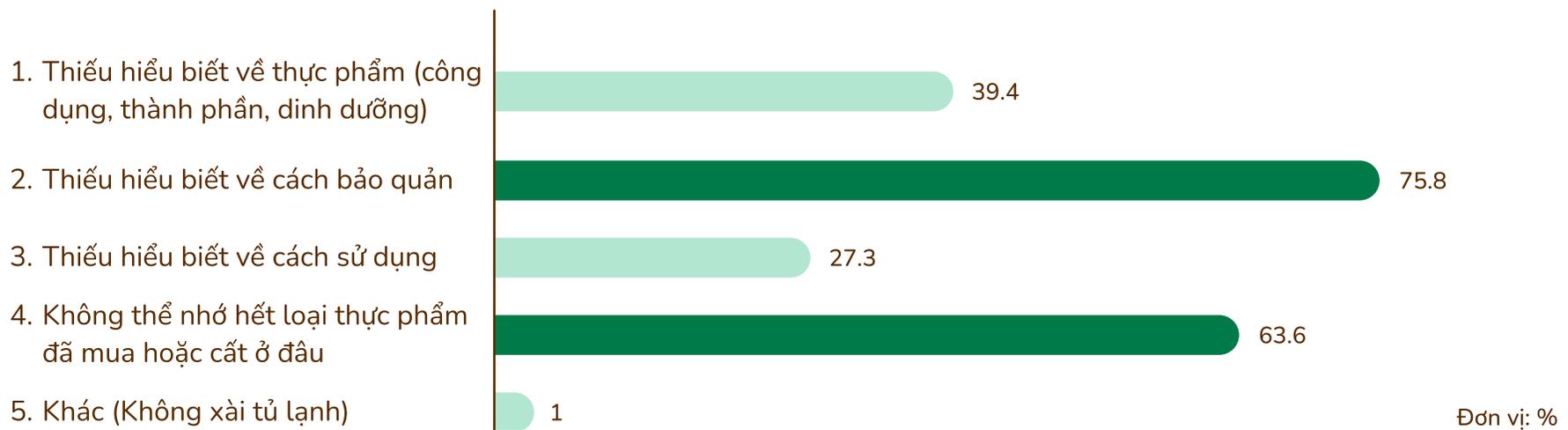
● Kém (không biết gì) ● Bình thường (Biết cơ bản do kinh nghiệm) ● Tốt (Phân loại chính xác và biết bảo quản)

Phân tích dữ liệu sơ cấp

Khảo sát thực tế

3.0 Khó khăn trong mua sắm và quản lý thực phẩm tại nhà

Câu 1: Khó khăn bạn gặp phải trong việc quản lý thực phẩm tại nhà?

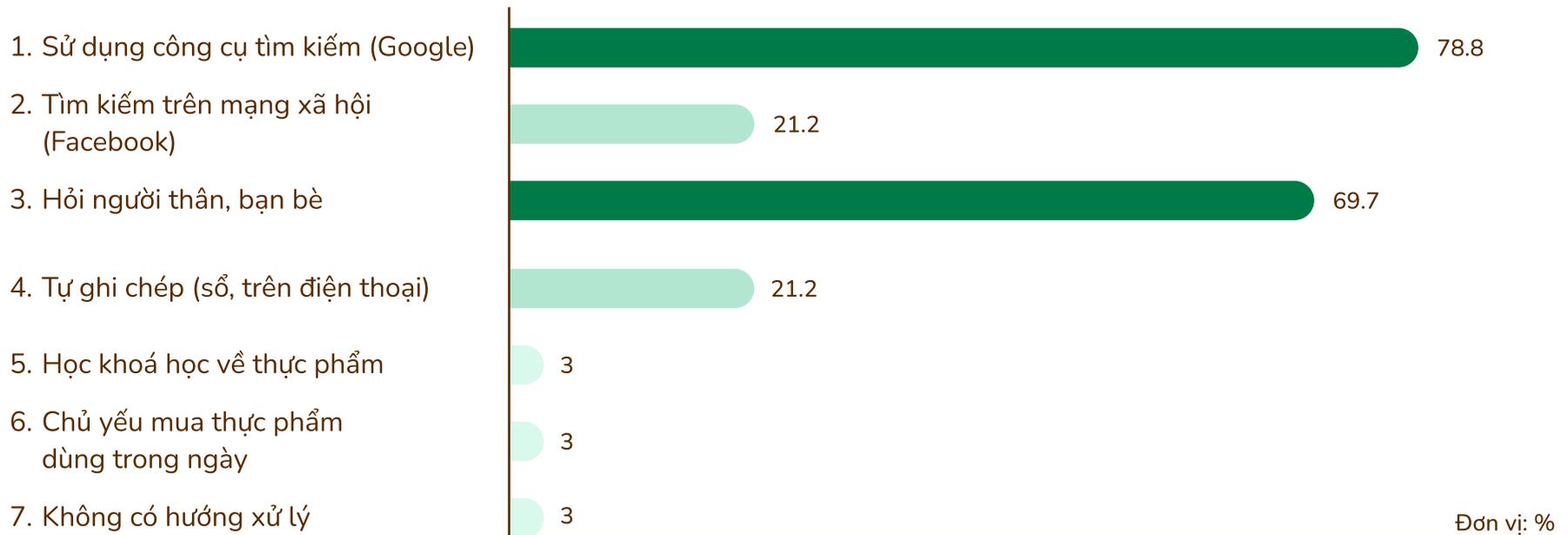


Phân tích dữ liệu sơ cấp

Khảo sát thực tế

3.0 Khó khăn trong mua sắm và quản lý thực phẩm tại nhà (tiếp)

Câu 2: Bạn thường dùng cách gì để giải quyết (những) khó khăn trên?

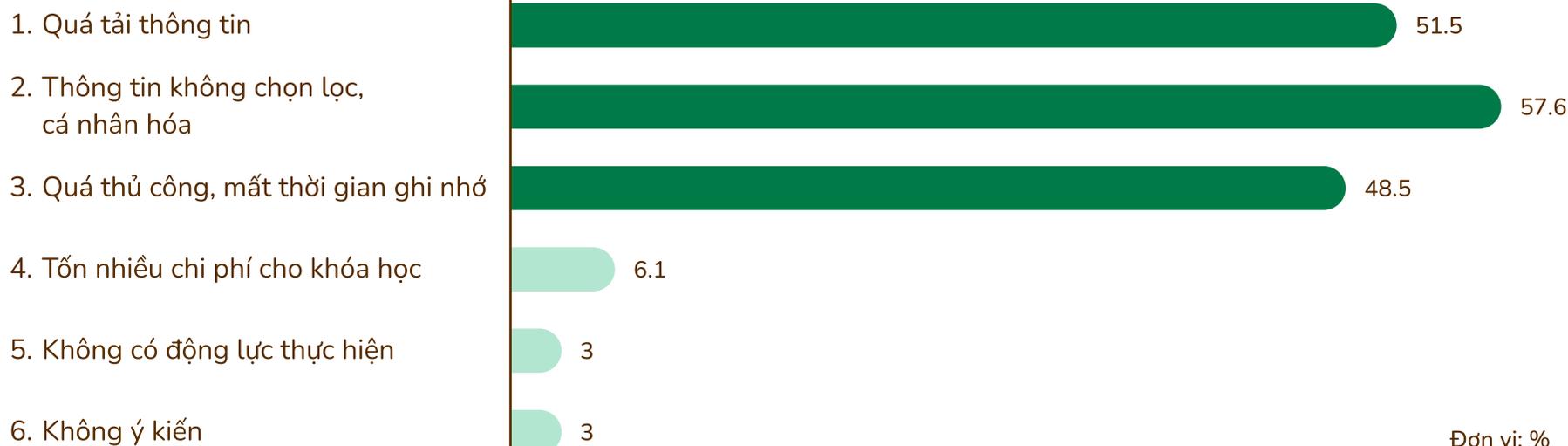


Phân tích dữ liệu sơ cấp

Khảo sát thực tế

3.0 Khó khăn trong mua sắm và quản lý thực phẩm tại nhà (tiếp)

Câu 3: Bạn cảm thấy (những) cách giải quyết trên có bất cập gì?

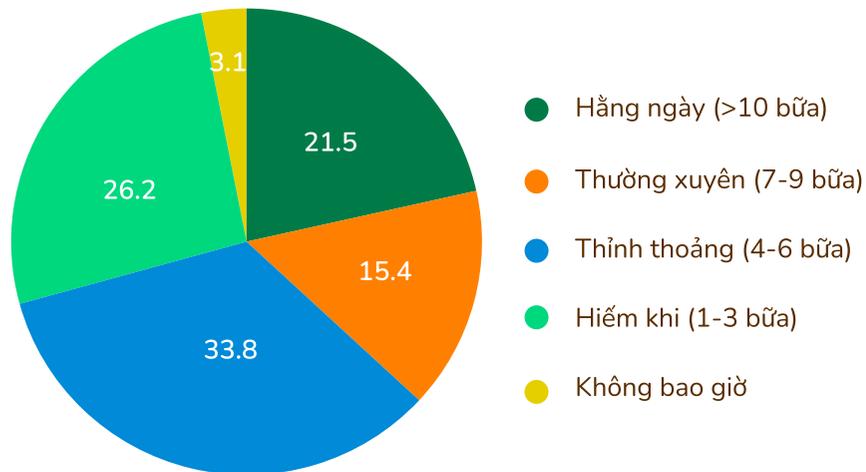


Phân tích dữ liệu sơ cấp

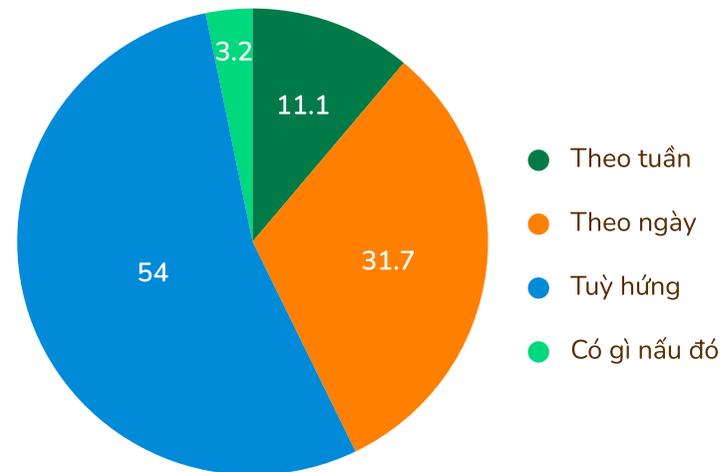
Khảo sát thực tế

4.0 Thói quen và hành vi sử dụng thực phẩm tại nhà (tiếp)

Câu 1: Tần suất nấu ăn tại nhà của bạn trong 1 tuần?



Câu 2: Bạn thường lên kế hoạch cho bữa ăn như thế nào?

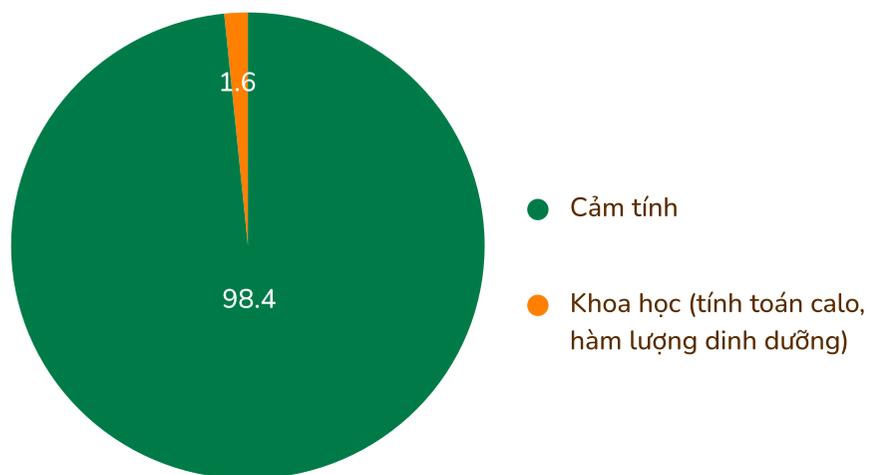


Phân tích dữ liệu sơ cấp

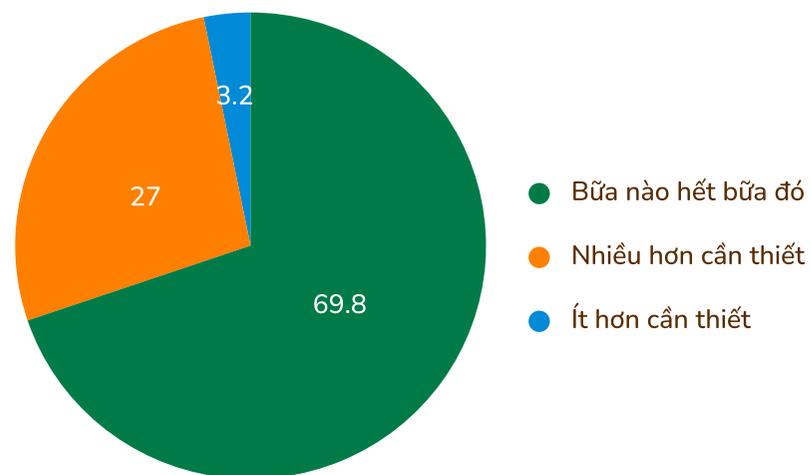
Khảo sát thực tế

4.0 Thói quen và hành vi sử dụng thực phẩm tại nhà (tiếp)

Câu 3: Cách bạn ước tính khẩu phần ăn?



Câu 4: Khẩu phần ăn bạn nấu thường như thế nào?



Phân tích dữ liệu sơ cấp

Khảo sát thực tế

4.0 Thói quen và hành vi sử dụng thực phẩm tại nhà (tiếp)

Câu 5: Khó khăn của bạn trong việc ước tính khẩu phần ăn là gì?

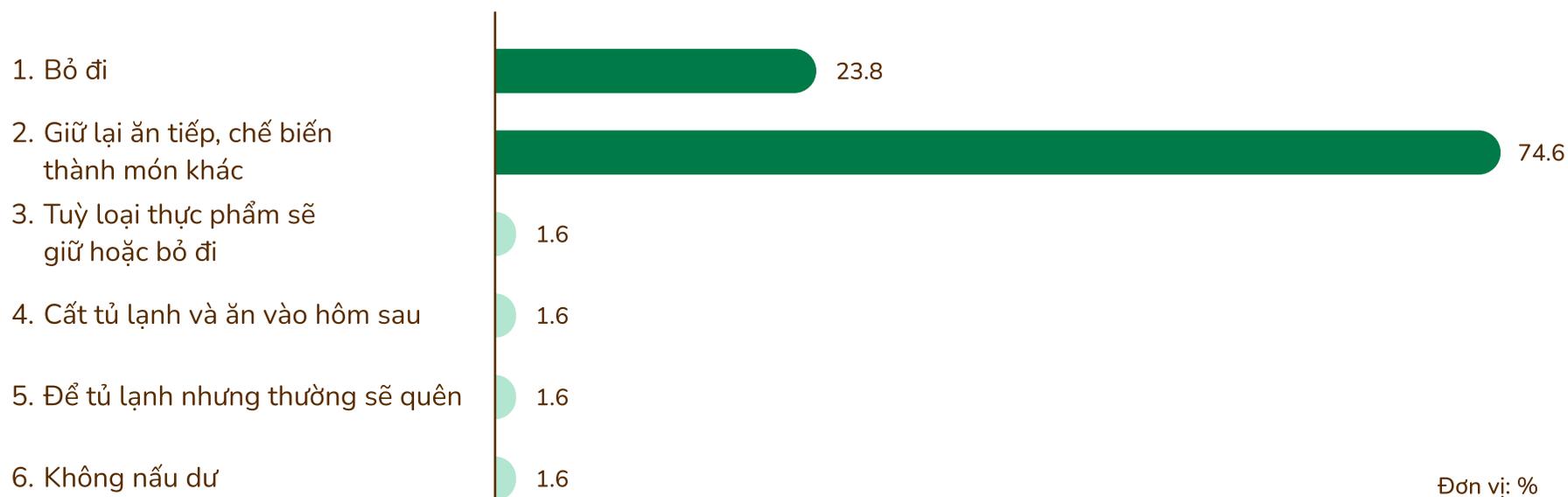


Phân tích dữ liệu sơ cấp

Khảo sát thực tế

4.0 Thói quen và hành vi sử dụng thực phẩm tại nhà (tiếp)

Câu 6: Với đồ ăn dư, bạn thường làm gì?

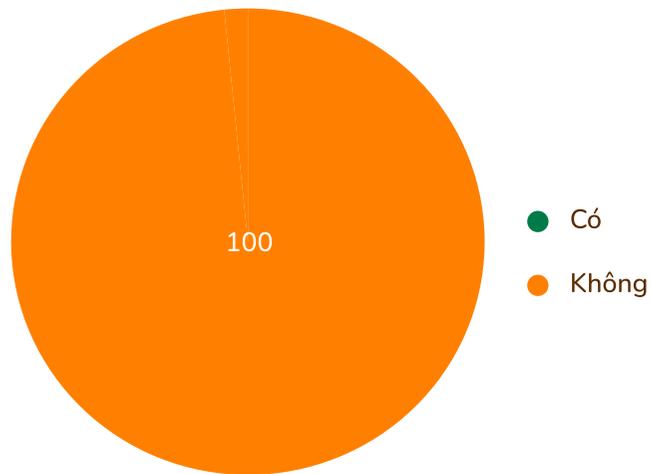


Phân tích dữ liệu sơ cấp

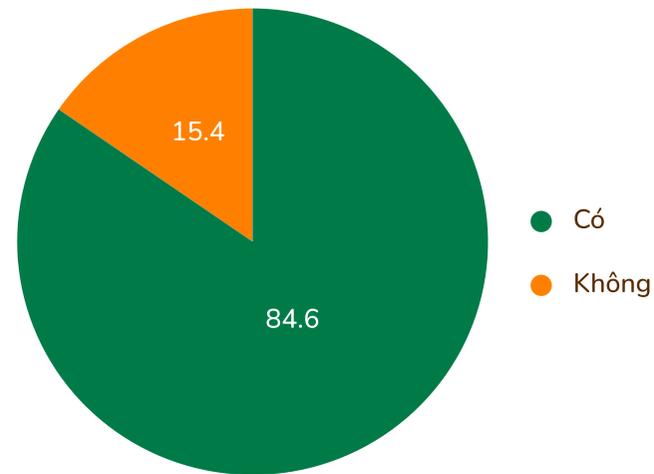
Khảo sát thực tế

5.0 Mức độ nhận biết về ứng dụng quản lý thực phẩm tại nhà

Câu 1: Bạn có biết đến ứng dụng hỗ trợ quản lý thực phẩm nào chưa?



Câu 2: Nếu có một ứng dụng quản lý thực phẩm tại nhà, bạn có sẵn sàng trải nghiệm không?

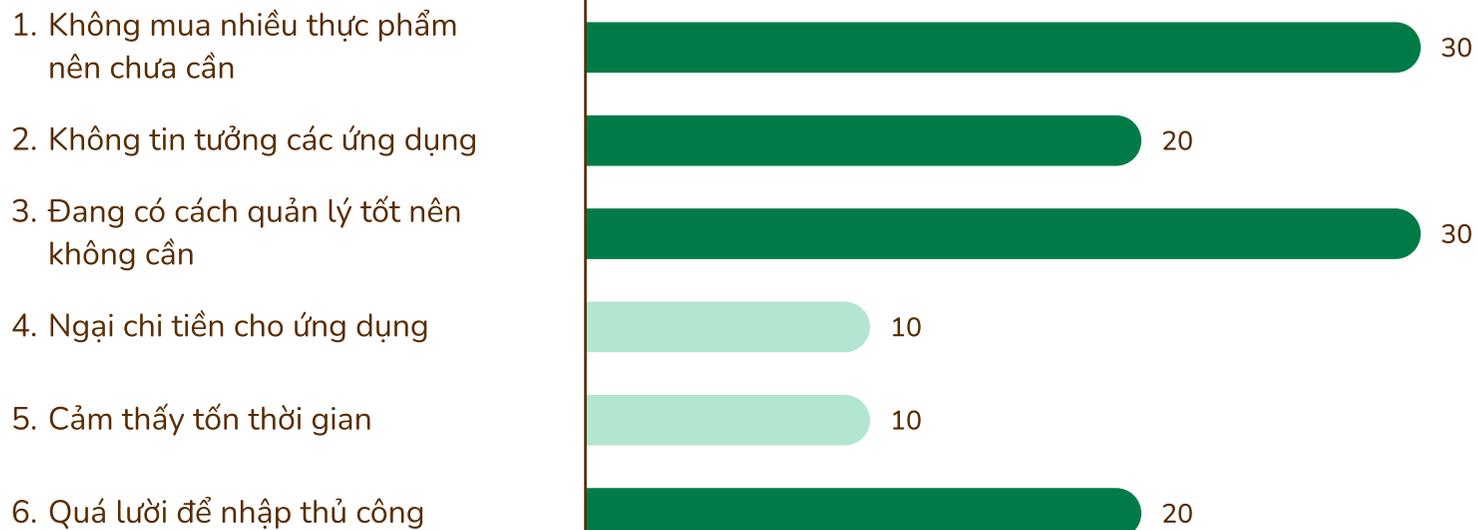


Phân tích dữ liệu sơ cấp

Khảo sát thực tế

5.0 Mức độ nhận biết về ứng dụng quản lý thực phẩm tại nhà (tiếp)

Câu 3: Điều gì khiến bạn không muốn trải nghiệm ứng dụng quản lý thực phẩm tại nhà?



Đơn vị: %

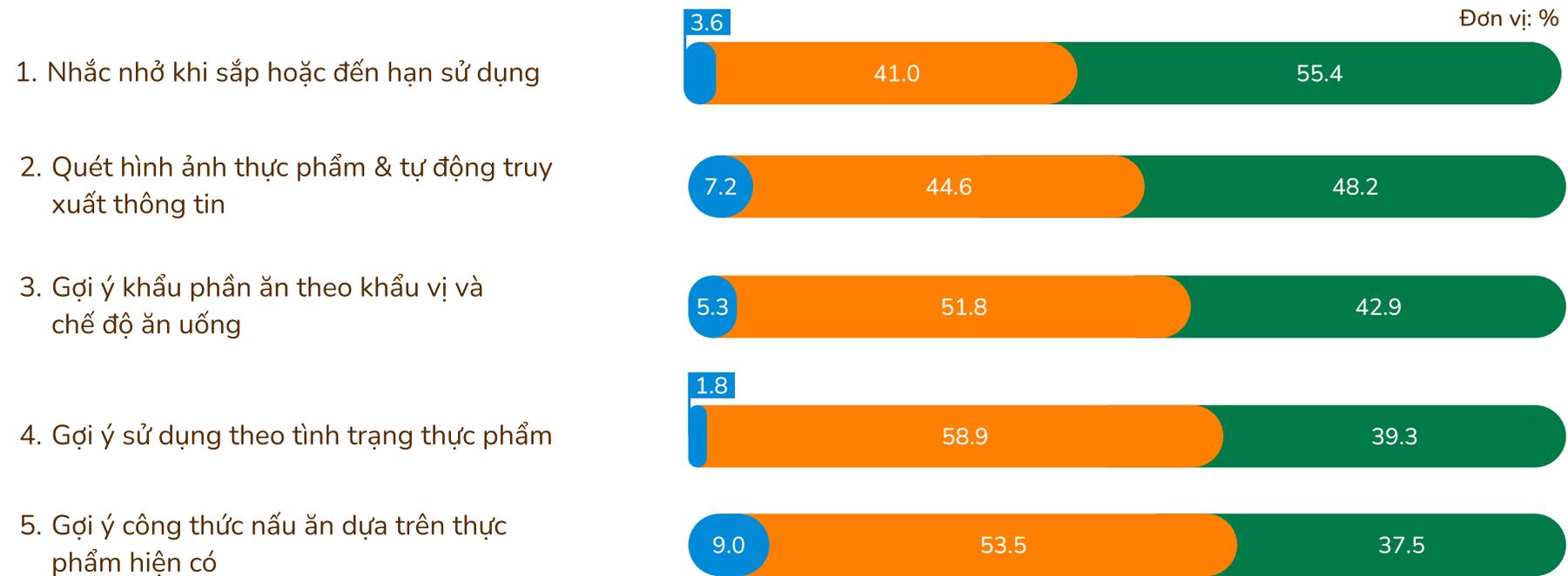
Phân tích dữ liệu sơ cấp

Khảo sát thực tế

6.0 Góp ý về ứng dụng quản lý thực phẩm tại nhà

Câu 1: Đánh giá của bạn về các tính năng sau trong ứng dụng quản lý thực phẩm tại nhà như thế nào?

● Không cần thiết ● Cần thiết ● Rất cần thiết



Phân tích dữ liệu sơ cấp

Khảo sát thực tế

6.0 Góp ý về ứng dụng quản lý thực phẩm tại nhà (tiếp)

Câu 1: Đánh giá của bạn về các tính năng sau trong ứng dụng quản lý thực phẩm tại nhà như thế nào?

● Không cần thiết ● Cần thiết ● Rất cần thiết

Đơn vị: %

6. Gợi ý danh sách mua sắm thực phẩm tiếp theo

16.1

58.9

25.0

7. Tích điểm nhận quà khi sử dụng ứng dụng thường xuyên

17.9

48.1

34.0

8. Có thể cùng quản lý với bạn bè hoặc người thân

26.7

55.4

17.9

Phân tích dữ liệu sơ cấp

Khảo sát thực tế

6.0 Góp ý về ứng dụng quản lý thực phẩm tại nhà (tiếp)

Câu 2: Tính năng nào cần thiết với bạn nhưng chưa được liệt kê bên trên?

“Tổng hợp và báo cáo lượng thực phẩm + chất lượng thực phẩm vào cuối ngày để ng dùng biết với thông tin đó thì ngày tiếp theo mình cần nấu gì, quản lý lượng calo tiêu thụ theo bữa - ngày - tuần - tháng theo thông tin ng dùng nhập hàng ngày”

“Thêm mục tiêu và tracking progress (ví dụ có người cần giảm ăn thịt đỏ do bị gout, có người muốn giảm cân thì có thể nhìn lại 1 tuần mình có đang on track với mục tiêu đã đề ra hay không)”

“Cảnh báo thực phẩm độc hại, ghi chú những thực phẩm không được kết hợp với nhau vì sẽ dễ gây ngộ độc thực phẩm”

“Cảnh báo về tác hại của nguyên liệu bị hỏng”

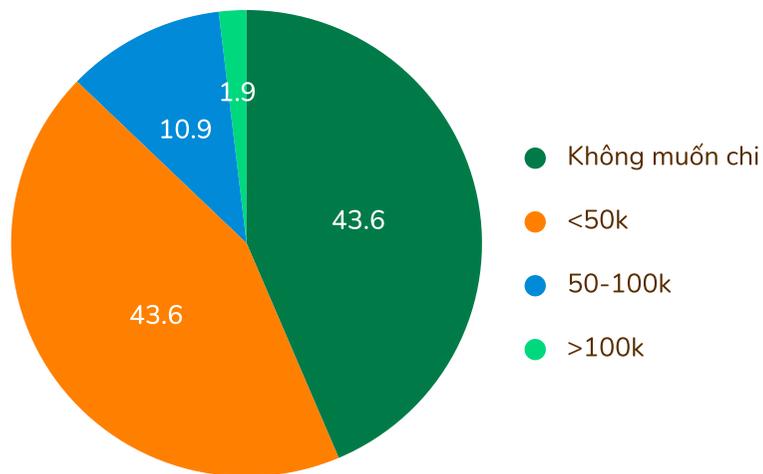
“Thông tin calo mỗi ngày dành cho người có cân nặng chiều cao tương ứng và thêm tính năng vị trí lưu trữ thực phẩm”

Phân tích dữ liệu sơ cấp

Khảo sát thực tế

6.0 Góp ý về ứng dụng quản lý thực phẩm tại nhà (tiếp)

Câu 3: Bạn sẵn sàng chi trả bao nhiêu 1 tháng cho một ứng dụng quản lý thực phẩm tại nhà? (Đơn vị: %)



Câu 4: Góp ý khác

“Thường người tiêu dùng rất ít chi tiền cho các ứng dụng hoặc chỉ trial free trong khoảng cho phép rồi ngưng, mong là app thực sự hữu ích để duy trì lâu dài đối với mọi người, thiết kế biểu tượng thực phẩm, hình ảnh sản phẩm thực phẩm tương ứng với tên thực phẩm bắt mắt, dễ thương ”

“Cảm giác nếu có ứng dụng quản lý thực phẩm thì cái mình lặn tẩn nhất sẽ là cách sử dụng/mức độ dễ dùng của nó, vì mình đang tưởng tượng thường thời điểm sử dụng ứng dụng sẽ kết hợp với 1 hoạt động nào đó khác: mua đồ, sơ chế, dọn tủ lạnh, nấu ăn, v.v kiểu vậy (chứ sẽ không kiểu đang yên đang lành mở ra xem làm gì); lúc ấy sẽ rất cần cách dùng sao cho 'tiện tay' và maybe là tiện cả não nữa (không phải nghĩ gì nhiều ^^) vì gần như đa số tay chân + sự tập trung đã dành cho việc chính kia rồi ạ, ứng dụng chỉ là phụ trợ thôi :D”

“Hiển thị dinh dưỡng của thức ăn”

“Có thể tích hợp với app siêu thị để mua đồ online luôn”

Phân tích dữ liệu sơ cấp

Phỏng vấn trực tiếp 1:1

Câu hỏi phỏng vấn

1. Bạn vui lòng giới thiệu đôi chút về bản thân (tuổi, nghề nghiệp, tình trạng hôn nhân, v.v...)?
2. Cuộc sống hiện tại của bạn đang như thế nào (áp lực, bận rộn, thoải mái, v.v...)?
3. Với tính chất cuộc sống hiện tại, thói quen ăn uống của bạn như thế nào? Tần suất bạn tự nấu ăn cho bản thân là bao nhiêu? Tiêu chí nấu ăn của bạn là gì?
4. Khó khăn bạn thường gặp phải trong quá trình nấu ăn là gì? Bạn thường dùng cách nào để giải quyết khó khăn đó? Bạn đánh giá mức độ hiệu quả với cách giải quyết đó như thế nào?
5. Bạn thường chuẩn bị thực phẩm cho việc nấu ăn như thế nào? Tần suất bạn mua sắm thực phẩm là bao lâu? Bạn thường mua sắm thực phẩm ở đâu? Bạn thường lên danh sách mua sắm trước không? Bạn tự thấy mình hay mua đủ, thừa hay thiếu những gì mình cần? Bạn nghĩ vì sao mình lại có thói quen như vậy?
6. Khi mua sắm về, việc đầu tiên bạn làm là gì? Bạn vui lòng chia sẻ chi tiết về cách bạn phân loại và bảo quản thực phẩm. Bạn đánh giá như thế nào về hiểu biết của bản thân liên quan đến vấn đề này? Bạn cảm thấy như thế nào?



Phân tích dữ liệu sơ cấp

Phỏng vấn trực tiếp 1:1



Câu hỏi phỏng vấn

7. Trong quá trình sử dụng thực phẩm, bạn gặp khó khăn nào khác? Nếu có, bạn thường dùng cách nào để giải quyết khó khăn đó? Bạn đánh giá mức độ hiệu quả với cách giải quyết đó như thế nào?
8. Bạn có hay nấu đồ ăn dư không? Nếu có, bạn cảm thấy như thế nào về việc đó? Bạn thường xử lý đồ ăn dư như thế nào?
9. Bạn có hay để thực phẩm đến khi đến/ quá hạn sử dụng ghi trên bao bì? Bạn thường xử lý như thế nào trong trường hợp đó?
10. Bạn có biết đến ứng dụng quản lý thực phẩm nào chưa? Bạn đánh giá như thế nào về tiềm năng của một ứng dụng như vậy?
11. Điều gì sẽ khiến bạn cân nhắc sử dụng một ứng dụng quản lý thực phẩm tại nhà?
12. Bạn nghĩ ứng dụng cần những tính năng nào để bạn duy trì việc sử dụng?
13. Bạn sẵn sàng chi trả bao nhiêu cho một ứng dụng như vậy?
14. Lo ngại lớn nhất của bạn nếu sử dụng ứng dụng quản lý thực phẩm là gì?
15. Bạn còn góp ý/ chia sẻ nào tới nhóm phát triển ứng dụng không?



“

"Theo học trên thành phố khá tốn kém, mà tiền mình kiếm được nhờ công việc bán thời gian cũng không nhiều, nên mỗi khi về nhà, mẹ thường chuẩn bị rất nhiều đồ ăn để mình mang lên. Khi dùng hết, mình cũng tự đi siêu thị mua đồ chú hạn chế ăn ngoài, vừa an toàn hơn, lại tiết kiệm được kha khá. Nhưng do còn trẻ nên mình nấu ăn theo tâm linh là chính, đôi khi lười quá order đồ về hoặc ăn ngoài quán, kết cục quên bếng mất đồ trong tủ luôn."



PHẠM HỒNG CHÂU

- Tuổi: 21
- Giới tính: Nữ
- Hôn nhân: Độc thân
- Nghề nghiệp: Sinh viên
- Nơi sống: Hà Nội

Khó khăn:

- Chưa biết cách bảo quản hợp lý, thường cất hết vào tủ lạnh cho chắc.
- Hay quên những đồ có trong bếp, không nhớ hạn sử dụng.
- Hạn chế kỹ năng nấu ăn.
- Dễ lười nên dễ bị dụ dỗ order đồ hoặc đi ăn ngoài.

Mong muốn:

- Có thể quản lý thực phẩm một cách hệ thống.
- Được tự động nhắc nhở khi đến hạn sử dụng.
- Được gợi ý các món ăn từ danh sách hiện có và công thức nấu tương ứng.
- Được tặng quà, tích điểm nếu xây dựng thói quen quản lý thực phẩm khoa học.

ĐẶNG TIẾN ĐẠT

- Tuổi: 27
- Giới tính: Nam
- Hôn nhân: Độc thân
- Nghề nghiệp: Giảng viên đại học
- Nơi sống: Đà Nẵng

Khó khăn:

- Tốn thời gian ghi nhớ thực phẩm & lên danh sách mua sắm thủ công.
- Hạn chế hiểu biết về thành phần dinh dưỡng của thực phẩm.
- Không biết cách bảo quản để tối ưu vòng đời thực phẩm.
- Giới hạn thực đơn do theo chế độ ăn uống lành mạnh.

Mong muốn:

- Lên danh sách thực phẩm & gợi ý mua sắm tự động, có thể theo dõi mọi lúc mọi nơi.
- Tự động truy xuất thông tin thực phẩm.
- Gợi ý cách bảo quản, sơ chế, thời gian sử dụng hợp lý, đặc biệt là thực phẩm tươi.
- Gợi ý thực đơn phù hợp với tình trạng & mục tiêu sức khỏe của bản thân.





"Mình ưa ngăn nắp, gọn gàng và sống khá kỷ luật với bản thân. Mình thường tự nấu ăn để đảm bảo an toàn cũng như kiểm soát chỉ số dinh dưỡng & chỉ số cơ thể một cách chính xác. Mình thường đi siêu thị 2 - 3 lần/ tuần để vừa mua đồ ăn tươi ngon, vừa không tốn quá nhiều thời gian, do công việc giảng dạy khá bận rộn."



VƯƠNG NGUYỄN NHƯ LAN

- Tuổi: 30
- Giới tính: Nữ
- Hôn nhân: Mới kết hôn, chưa có con
- Nghề nghiệp: Quản lý Phát triển kinh doanh
- Nơi sống: TP. Hồ Chí Minh

Khó khăn:

- Không biết cách cân đối khẩu phần ăn hợp lý cho bữa ăn.
- Không biết đánh giá thực phẩm tươi sống, thường mua đại và dính phải thực phẩm không ngon hoặc hỏng.
- Hạn chế kỹ năng nấu ăn, thường chỉ xoay quanh những món đơn giản, dễ làm.
- Mua sắm không hợp lý, thừa món này, thiếu món kia.

Mong muốn:

- Gợi ý danh sách mua sắm phù hợp với khẩu phần ăn.
- Tự động lên kế hoạch bữa ăn phù hợp với số lượng thành viên trong gia đình.
- Cung cấp đánh giá về thực phẩm, truy xuất thông tin tự động và gợi ý/ cảnh báo khi sử dụng.
- Gợi ý món ăn & công thức nấu đa dạng theo mùa, vùng miền, tâm trạng, tình trạng sức khỏe.





"Mới lập gia đình nên 2 vợ chồng cũng đang tập tành chi tiêu hợp lý để còn tiết kiệm mua nhà, sinh con sau này. Trước kia mình sống phóng khoáng lắm, hay mua nhiều đồ về nhà mà không dùng hết. Thấy không còn tươi hay quá hạn dùng ghi trên bao bì là bỏ đi luôn. Bây giờ phải kiểm soát lại chi tiêu mới bắt đầu lúng túng vì nhận ra mình chẳng biết gì về cách bảo quản và chế biến thực phẩm đúng cách."





“Nấu ăn thì mình không ngại, món Á Âu đều làm được hết, vì là con dâu trưởng trong gia đình mà. Nhưng mình lại gặp vấn đề lo lắng thái quá, nên thường bỏ đồ ăn trong khi vẫn còn sử dụng được. Ví dụ như rau để qua ngày là mình bỏ luôn, sợ không tốt cho sức khỏe chồng con. Thế rồi đứa lớn nhà mình đi học trên lớp về hỏi sao mẹ lãng phí đồ ăn thế, mình mới thấy chột dạ & cần phải thay đổi để làm gương cho con cái.”

VŨ LINH ĐAN

- Tuổi: 36
- Giới tính: Nữ
- Hôn nhân: Đã kết hôn, có 2 con nhỏ
- Nghề nghiệp: Nội trợ
- Nơi sống: Hà Nội

Khó khăn:

- Thường nấu dư đồ ăn vì sợ chồng con đói.
- Tâm lý đồ ăn qua ngày là đồ ăn không tốt, không biết cách sử dụng, chế biến để vẫn ngon miệng.
- Mua thực phẩm liên tục, nên bếp thường ùn ứ đồ ăn cho đến khi hỏng.
- Quên đã mua gì và có gì trong bếp vì mua quá nhiều.

Mong muốn:

- Tự động nhắc nhở/ cảnh báo khi quá nhiều đồ ăn hoặc khi đồ ăn sắp hết hạn.
- Gợi ý cách chế biến & sử dụng thực phẩm xuyên suốt vòng đời.
- Gợi ý danh sách mua sắm phù hợp với số lượng thành viên trong gia đình.
- Có thể chia sẻ danh sách thực phẩm cho chồng con cùng theo dõi & quản lý.
- Được tặng quà để khuyến khích tối ưu hoá thực phẩm.

Lời nói và hành động

- Tự nấu ăn để tiết kiệm tiền
- Nấu những món đơn giản, nhanh, không quan tâm đến dinh dưỡng
- Vứt bỏ đồ ăn, dù không chắc còn dùng được hay không
- Order đồ ăn/ Đi ăn ngoài với bạn bè



Suy nghĩ và cảm xúc

- "Mình phải tiết kiệm để đỡ dần cho bố mẹ, mình phải tự nấu ăn, bớt order đồ hay tụ tập bạn bè." (Quyết tâm)
- "Nhìn tủ lạnh mà không biết nấu món gì luôn" (Bối rối)
- "Ồi này vỏ héo quá, còn ăn được không nhỉ?" (Bối rối)
- "Thôi xong, rau muống nát hết rồi, còn ăn được gì nữa..." (Tội lỗi)

Nghe thấy

- "Mẹ mua ít đồ đem lên chỗ trọ nấu cho tiết kiệm con ạ." (Lời khuyên từ bố mẹ)
- "Ồi trông thế này là không ăn được nữa rồi." (Đánh giá từ bạn bè, người quen)
- "Ê, nay đi ăn bún đậu mắm tôm không?" (Rủ rê từ bạn bè)
- "Tủ bao nhiêu đồ mà không ăn đến, phí của" (Phàn nàn từ bạn bè, người thân)

Nhìn thấy

- Thông tin trên mạng
- Màu sắc, tình trạng thực phẩm
- Hàng hoá trong siêu thị
- Số tiền còn trong ví/ tài khoản

Lời nói và hành động

- Tự nấu ăn để an tâm, kiểm soát chỉ số cơ thể
- Ghi chú & theo dõi thủ công những đồ ăn đã mua
- Tìm kiếm trên mạng thông tin dinh dưỡng của thực phẩm, cách bảo quản, chế biến, v.v...
- Tìm kiếm các công thức nấu món ăn lành mạnh khác nhau



Suy nghĩ và cảm xúc

- "Tự nấu ăn cho lành, chứ đồ ăn ngoài vừa không biết họ nấu kiểu gì, bao nhiêu calo, lại còn tốn kém" (Tự tin)
- "Mỗi lần đi mua đồ về cứ phải ghi vậy phiền ghê, hay dẹp luôn nhỉ?" (Phiền phức, dễ nản)
- "Không biết chỗ thịt heo này bao nhiêu calo nhỉ?" (Bối rối)
- "Hôm nào cũng ăn ức gà, ngô luộc, chán quá!" (Ức chế)

Nghe thấy

- "Nếu được nên tự nấu ăn để kiểm soát lượng cơ & mỡ tốt hơn" (Lời khuyên từ PT, thông tin trên mạng, KOLs, v.v...)
- "Sao siêng quá vậy, đồ ăn gì cũng ghi lại hết luôn" (Nhận xét từ bạn bè, người thân)
- "Ăn thế mãi không thấy chán à?" (Nhận xét từ bạn bè, người thân)

Nhìn thấy

- Thông tin báo đài, thông tin trên mạng
- Phiếu đo chỉ số cơ thể (cân nặng, lượng cơ, mỡ)
Hàng hoá trong siêu thị
- Thực phẩm tại nhà (màu sắc, tình trạng)
- Món ăn lành mạnh mình tự nấu

Lời nói và hành động

- Lên danh sách thực phẩm cần mua, lên kế hoạch bữa ăn hàng tuần
- Mua thực phẩm theo cảm tính hoặc lời mời chào của người bán hàng
- Nấu những món đơn giản, dễ làm, không quá cầu kỳ
- Tìm kiếm trên mạng hoặc hỏi mẹ, bạn bè cách bảo quản, sơ chế thực phẩm
- Ước tính khẩu phần theo cảm tính



Suy nghĩ và cảm xúc

- "Mình không được mua sắm đồ ăn vô tổ chức như trước đây nữa, còn phải tiết kiệm mua nhà, sinh con mai này nữa chứ." (Quyết tâm)
- "Miếng fillet cá này nhỡ mua về ăn bỏ quá thì sao?" (Bối rối)
- "Ngày nào mình cũng chỉ nấu được mấy món này, chồng mình có thấy chán không nhỉ?" (Lo lắng)

Nghe thấy

- "Lấy chồng rồi nên xem xét chi tiêu cẩn thận, không thể tiêu xài thoải mái như trước đây nữa" (Lời khuyên từ bố mẹ, người thân)
- "Chị mua cá đi, bao ngon, mới bắt sáng nay xong, tươi roi rói luôn" (Quảng cáo từ người bán hàng)
- "Bơ chưa mềm thì vùi trong thùng gạo sẽ nhanh chín hơn" (Kinh nghiệm từ bạn bè, người quen, thông tin trên mạng, Tiktok, v.v...)
- "Ố, nay lại trứng chiên hả?" (Nhận xét từ chồng)

Nhìn thấy

- Thông tin báo đài, thông tin trên mạng
- Hàng hoá trong siêu thị/ chợ
- Thực phẩm tại nhà (màu sắc, tình trạng)
- Biểu cảm của chồng
- Số tiền còn trong ví/ tài khoản

Lời nói và hành động

- Nấu ăn cầu toàn, kỳ công
- Mua hàng dựa trên đánh giá cá nhân, ít bị ảnh hưởng bởi người bán hàng
- Lựa chọn những nguyên liệu tươi ngon nhất, không dùng đồ đã qua ngày
- Theo dõi tin tức liên quan đến thực phẩm, sức khỏe



Suy nghĩ và cảm xúc

- "Nói đến bếp núc thì mình hoàn toàn tự tin, món gì cũng biết làm." (Tự hào)
- "Ôi, nay ba chỉ trông ngon quá, phải mua về mới được." (Bộc phát)
- "Sandwich mai hết hạn rồi, thôi vút đi kẻo ăn vào ngộ độc." (Lo lắng thái quá)
- "Nay con bảo mình lãng phí đồ ăn, mình phải xem lại bản thân thôi." (Hổ thẹn)

Nghe thấy

- "Chị đảm đang quá, mâm cúng nhìn đẹp quá đi!" (Lời khen từ người thân, họ hàng)
- "Ba chỉ ngon lắm chị, mua đi em lấy rẻ cho" (Quảng cáo từ người bán hàng)
- "Bánh mì để lâu ăn vào dễ gây khó tiêu..." (Thông tin trên mạng, Facebook, Tiktok)
- "Ơ, sao rau còn xanh mà mẹ đã bỏ rồi. Nay cô giáo bảo như vậy là lãng phí đồ ăn lắm!" (Lời nói của con)

Nhìn thấy

- Thông tin báo đài, thông tin trên mạng
- Hàng hoá trong siêu thị/ chợ
- Thực phẩm tại nhà (màu sắc, tình trạng)
- Biểu cảm của con cái

Hành trình người dùng

Bước	Tìm kiếm	Đăng ký/ Đăng nhập	Nhập thông tin thực phẩm
Mục tiêu	Chọn được công cụ quản lý thực phẩm hiệu quả	Tạo tài khoản thành công	Tạo danh sách thực phẩm chi tiết, đầy đủ, nhanh chóng
Điểm chạm	<ul style="list-style-type: none">Quảng cáoBạn bè, người thânApp Store, CH Play	<ul style="list-style-type: none">Màn hình đăng kýMàn hình đăng nhập	<ul style="list-style-type: none">Màn hình bếp (trang chủ)Màn hình nhập thông tinOnboarding tooltips
Nhiệm vụ	<ul style="list-style-type: none">Search GoogleHỏi bạn bè, người thân	<ul style="list-style-type: none">Điền thông tin tài khoảnXác thực OTP	<ul style="list-style-type: none">Bắt đầu thao tác trên ứng dụngNhập thông tin thực phẩm
Khó khăn	<ul style="list-style-type: none">Quá nhiều thông tin, lo ngại độ uy tín, tính hiệu quả, dễ sử dụng	<ul style="list-style-type: none">Mất nhiều bước, tốn nhiều thời gian	<ul style="list-style-type: none">Không có hướng dẫn, sợ nhập thông tin không chính xácNgại nhập liệu nhiều, phức tạp
Mong muốn	<ul style="list-style-type: none">Đầy đủ thông tin trên App Store, CH Play, Landing PageCó review của người dùngGiao diện đơn giản, dễ sử dụng	<ul style="list-style-type: none">Ít thông tin cần điềnĐa dạng lựa chọn đăng nhập	<ul style="list-style-type: none">Có hướng dẫn sinh động, dễ hiểuTinh giản nhập liệu, tối ưu hoá tự động điềnĐề xuất thông tin thực phẩm

Cảm xúc



Hành trình người dùng









FRESHKIT

3.0 Thương hiệu

Câu chuyện thương hiệu

FRESHKIT ra đời với mục tiêu trở thành "người bạn đồng hành" đáng tin cậy trong căn bếp của bạn. Ứng dụng này giúp bạn dễ dàng kiểm soát và quản lý thực phẩm tại gia một cách khoa học và hiệu quả.

Tên gọi **FRESHKIT** được lấy cảm hứng từ hai yếu tố then chốt: "**FRESH**" (tươi mới) và "**KIT**" trong **Kitchen** (nhà bếp). Điều này thể hiện cam kết của **FRESHKIT** trong việc cung cấp các giải pháp giúp thực phẩm của bạn luôn tươi ngon và an toàn khi sử dụng ứng dụng.

FRESHKIT không chỉ là một ứng dụng di động đơn thuần, mà còn là một "người bạn đồng hành" đáng tin cậy, trong hành trình quản lý thực phẩm tại gia một cách tiện lợi, khoa học và hiệu quả.

Có **FRESHKIT**, bạn có thể yên tâm về chất lượng và an toàn của thực phẩm, tập trung vào việc nấu nướng và thưởng thức những bữa ăn tươi ngon hằng ngày.



Ý nghĩa Logo

F: Đại diện cho "Fresh" (tươi mới), thể hiện trọng tâm và mục tiêu chính của ứng dụng.

Dấu tick (✓): Biểu trưng cho sự kiểm soát và quản lý hiệu quả của ứng dụng đối với lượng thực phẩm trong nhà.

Chiếc lá xanh: Tượng trưng cho sự tươi mới của thực phẩm.

Vòng Âm Dương (Yin Yang): Biểu trưng cho sự cân bằng giữa việc sử dụng và bảo quản thực phẩm, tránh lãng phí hoặc thiếu hụt.

Về thiết kế, logo **FRESHKIT** thể hiện tính cách hiện đại và trẻ trung, phù hợp với lứa tuổi từ trẻ đến trung niên. Đường bo tạo nên sự thân thiện và dễ nhìn, đồng thời cũng thể hiện tính cách năng động và linh hoạt, phản ánh sự tiện lợi và dễ dàng sử dụng. Với màu sắc chủ đạo là những màu tươi sáng như **xanh lá cây** và **cam**, logo **FRESHKIT** tạo cảm giác tươi mới và thân thiện.

Tóm lại, logo **FRESHKIT** là sự kết hợp giữa sự kiểm soát, cân bằng giúp thực phẩm trong căn bếp luôn được tươi mới. Điều này giúp người dùng hiểu rõ mục đích và tính năng chính của ứng dụng - hỗ trợ, quản lý và duy trì sự cân bằng lượng thực phẩm tại nhà một cách hiệu quả.



Logo trên lưới

Phiên bản nguyên bản

Cấu trúc của Logo gần 2 phần chính là biểu tượng và chữ. Logo trên hệ thống lưới là tỉ lệ quy định không đổi của logo nguyên bản được ứng dụng trong tất cả tình huống. Trong đó, X là đơn vị để đo tỉ lệ logo gồm chiều dài và chiều rộng ô vuông là X.



Logo trên lưới

Phiên bản có slogan

Cấu trúc của Logo gồm 3 phần chính là biểu tượng, chữ và slogan.

Logo trên hệ thống lưới là tỉ lệ quy định không đổi của logo nguyên bản được ứng dụng trong tất cả tình huống.

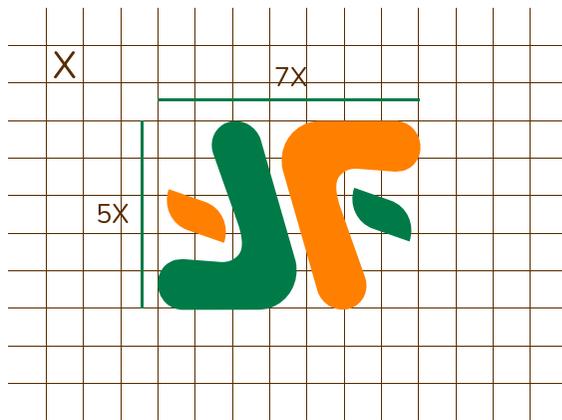
Trong đó, X là đơn vị để đo tỉ lệ logo gồm chiều dài và chiều rộng ô vuông là X.



Logo trên lưới

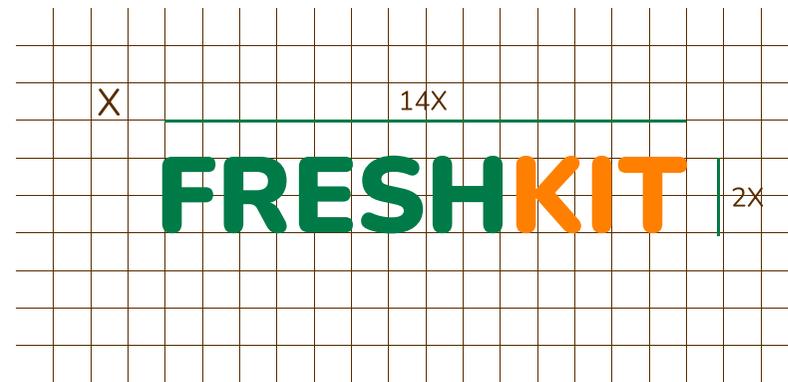
Phiên bản biểu tượng

Cấu trúc của Logo gần 1 phần chính là biểu tượng



Phiên bản chữ

Cấu trúc của Logo gần 1 phần chính là chữ



Vùng an toàn Logo

Việc thiết lập vùng an toàn này nhằm đảm bảo tính toàn vẹn và nhận diện rõ ràng của thương hiệu **FRESHKIT**. Khoảng cách an toàn này giúp tránh sự trùng lặp hoặc xung đột với các yếu tố đồ họa khác, đồng thời tăng cường tính độc đáo và dễ nhận biết của logo.

Bằng cách giữ khoảng cách an toàn xung quanh logo, **FRESHKIT** có thể đảm bảo logo luôn được hiển thị rõ nét và không bị che khuất bởi các thành phần khác. Điều này góp phần tăng cường sự nhận diện thương hiệu và tạo ấn tượng mạnh mẽ trong mắt người tiêu dùng.

Vùng an toàn được xác định một cách khoa học và hợp lý, đảm bảo logo **FRESHKIT** luôn được trình bày một cách tối ưu, đồng nhất và dễ dàng nhận biết trên mọi ứng dụng và kênh truyền thông của thương hiệu.



NUNITO

Aa

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn
Oo Pp Qq Rr Ss Tt Uu Vv Ww Yy Zz
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Hệ thống **Phông chữ**

Với đường nét mềm mại mang lại cảm giác thân thiện, cũng thể hiện được tính linh hoạt và dễ dàng sử dụng.

Extra Bold

Medium Italic

Bold

Italic

Semi Bold

Light Italic

Medium

Regular

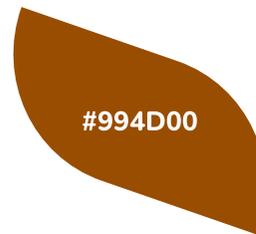
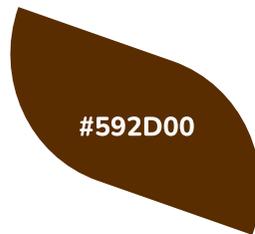
Light

Hệ thống Màu sắc

Với gam màu chủ đạo là xanh lá cây và cam giúp truyền tải thông điệp rõ ràng về sự tươi mới, hiện đại, gần gũi, dễ sử dụng. Trong đó:

Màu xanh mang lại cảm giác tươi mới, đổi mới.

Màu cam mang lại cảm giác ấm áp, gần gũi.



Logo trên nền màu



Logo sai quy cách



FRESHKIT



FRESHKIT



FRESHKIT



FRESHKIT



FRESHKIT



FRESHKIT

Logo app



120x120px



80x80px



60x60px

9:41



Tự động truy xuất thông tin
thực phẩm qua việc quét hình ảnh



Đăng ký

Đăng nhập

Linh vật

Được xây dựng dựa trên hình tượng củ cải, linh vật có tên là **FRESI** sẽ là người bạn đồng hành cùng bạn trong hành trình quản lý thực phẩm.

Như một người bạn thân thiết, **FRESI** sẽ hướng dẫn bạn cách lựa chọn, bảo quản và sử dụng các loại thực phẩm một cách hiệu quả.

Trong ứng dụng, **FRESI** sẽ giúp bạn theo dõi thời hạn sử dụng của các thực phẩm, đưa ra những gợi ý món ăn lành mạnh dựa trên nguyên liệu có sẵn, và cung cấp các mẹo vặt để giảm lãng phí thực phẩm. Cùng với **FRESI**, bạn sẽ trở thành một người tiêu dùng thông minh, góp phần bảo vệ môi trường và nâng cao sức khỏe của bản thân.

Mỗi lần mở ứng dụng, **FRESI** sẽ chào đón bạn với nụ cười rạng rỡ, sẵn sàng trở thành người bạn đồng hành đáng tin cậy trong hành trình quản lý thực phẩm tại nhà.

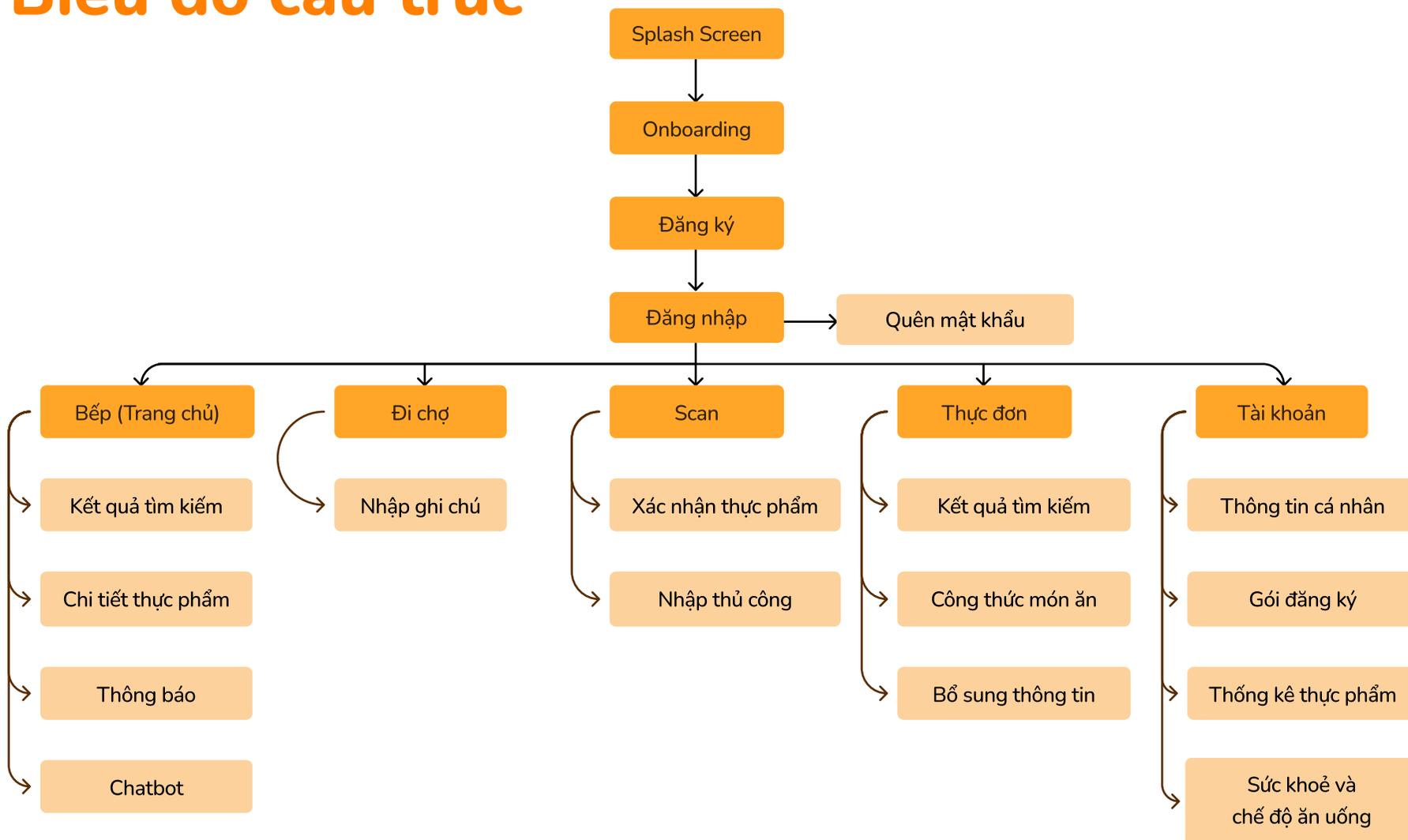






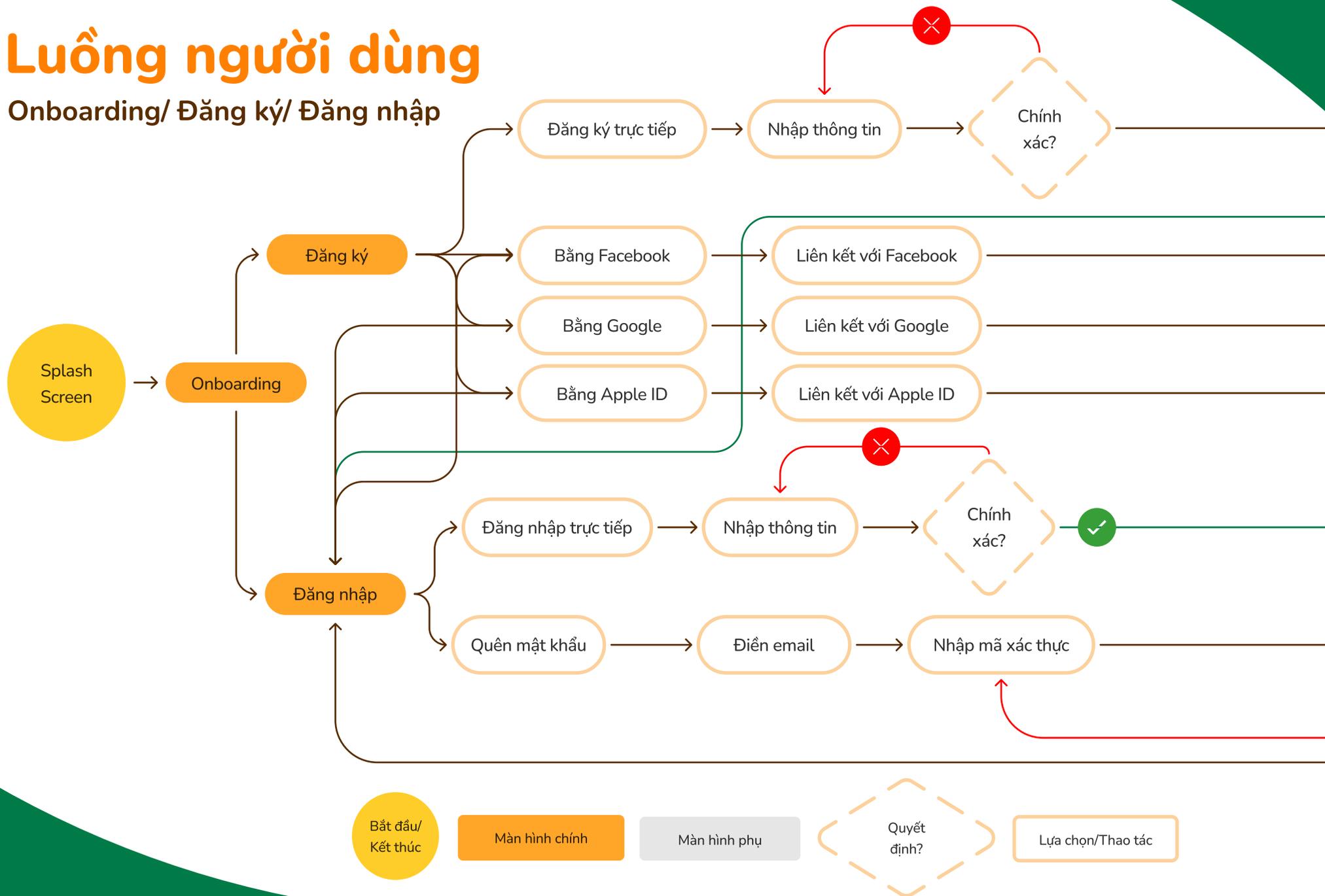
4.0 UX design

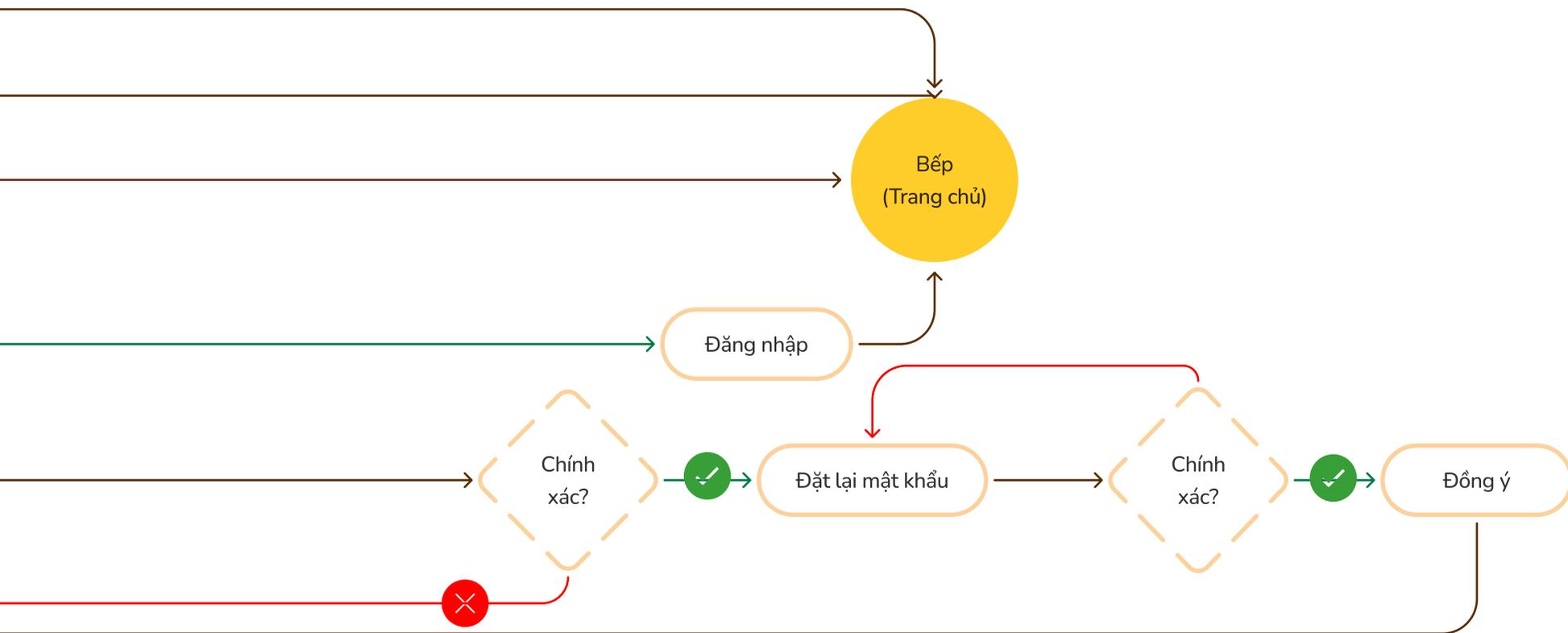
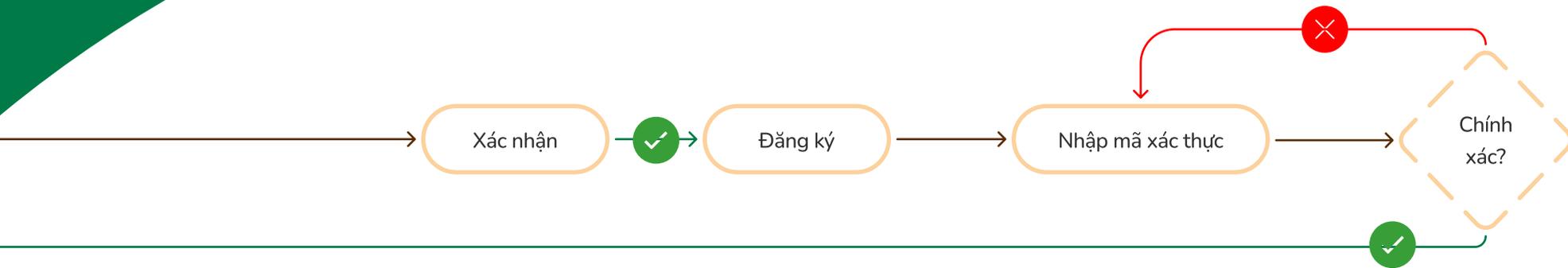
Biểu đồ cấu trúc



Luồng người dùng

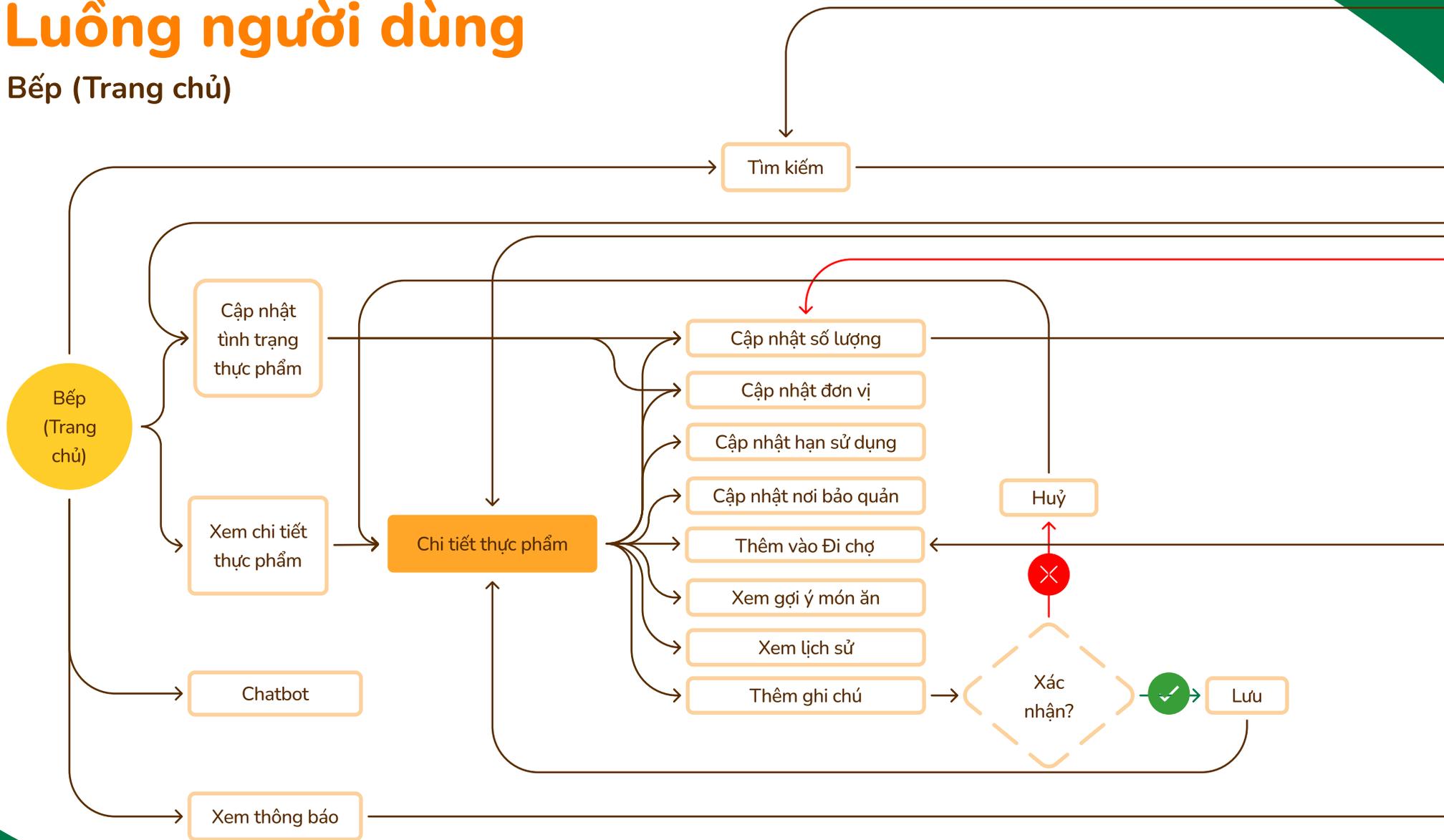
Onboarding/ Đăng ký/ Đăng nhập

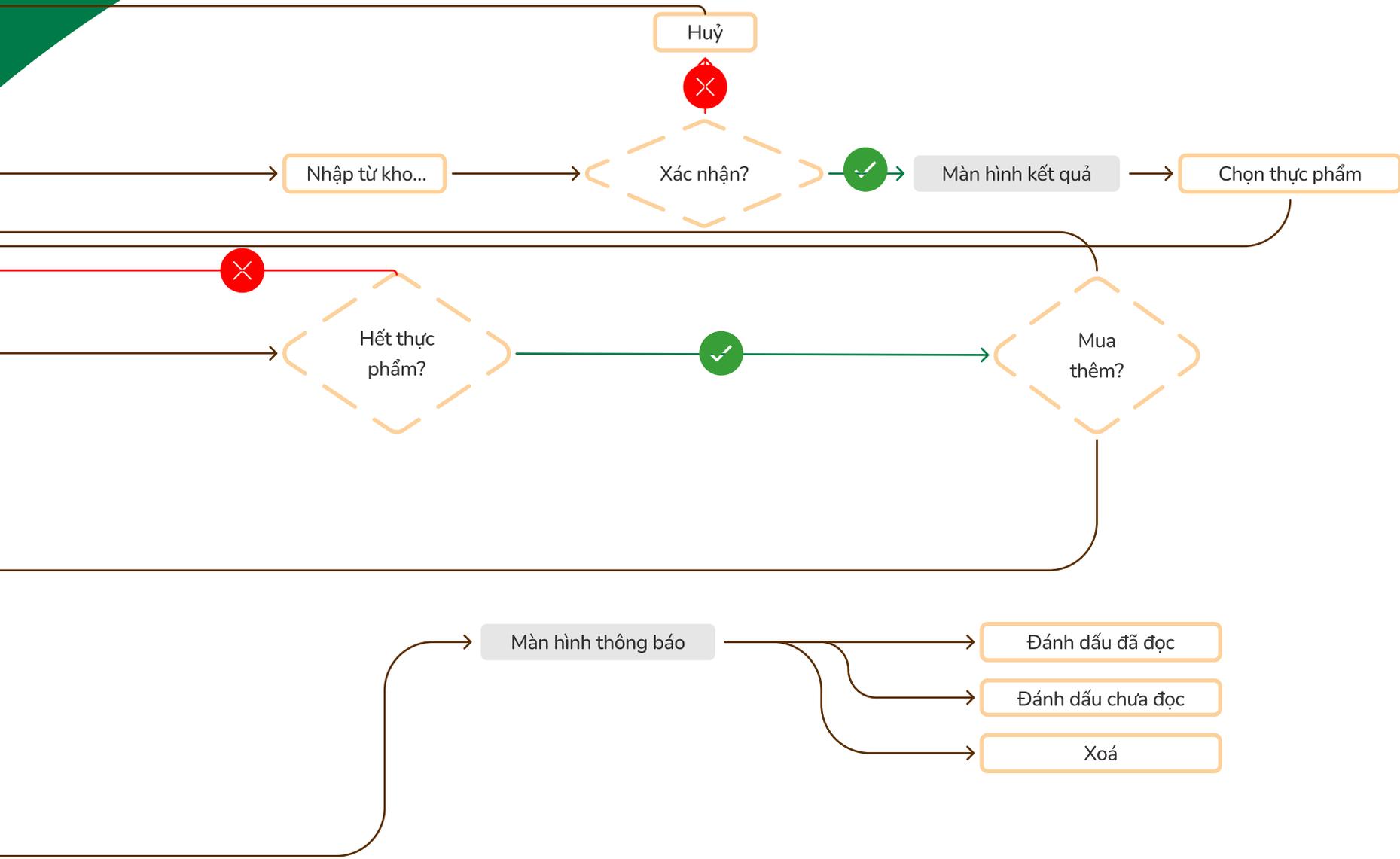




Luồng người dùng

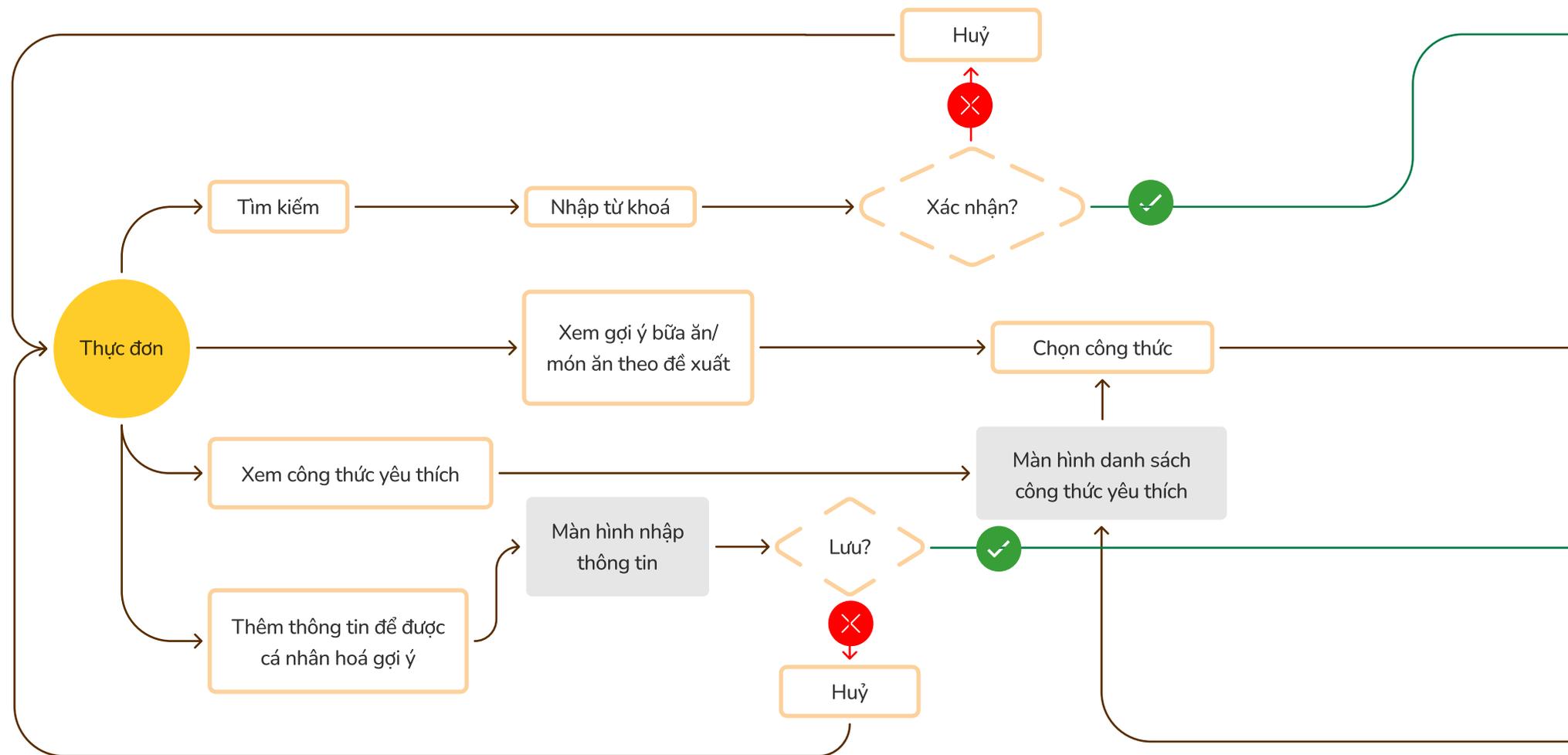
Bếp (Trang chủ)

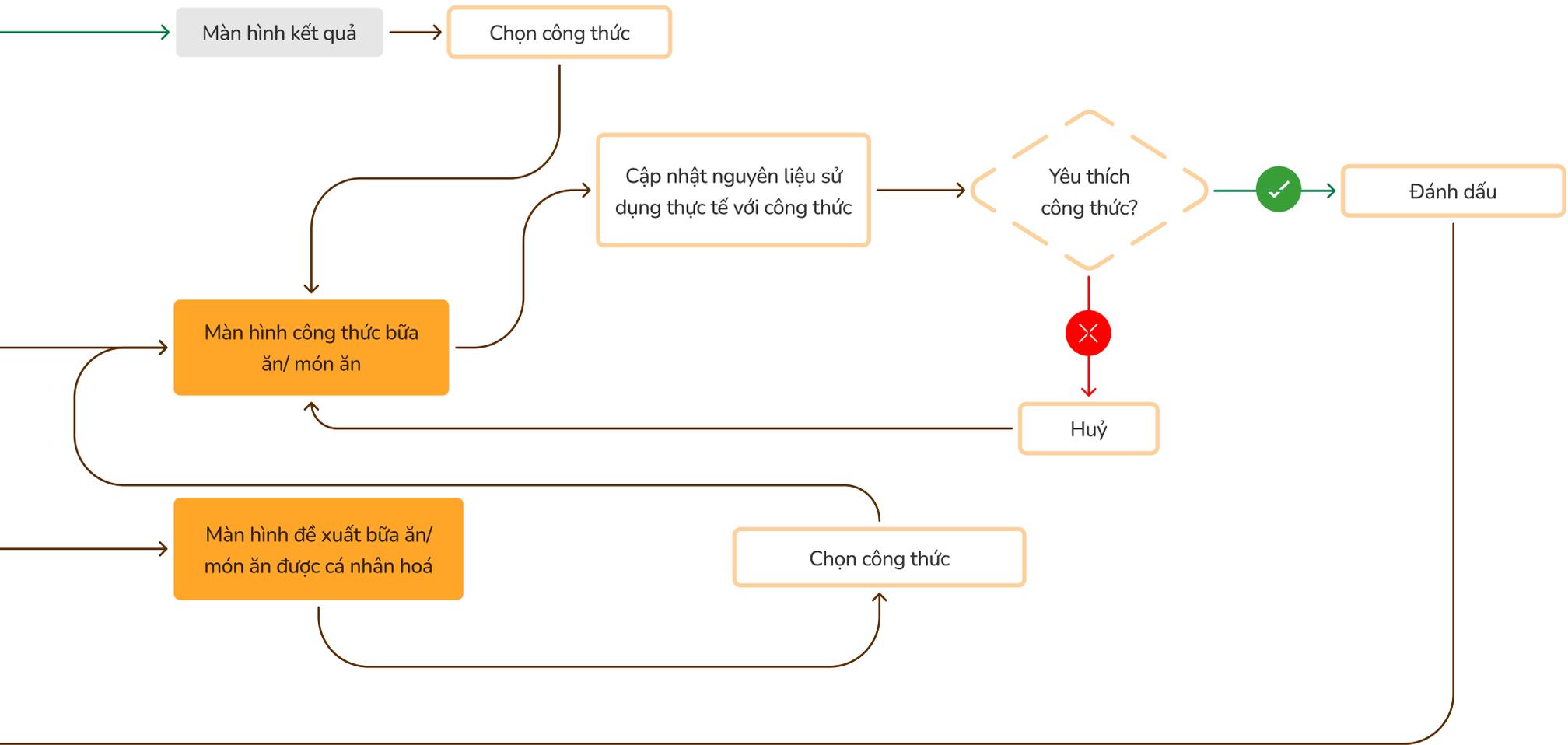




Luồng người dùng

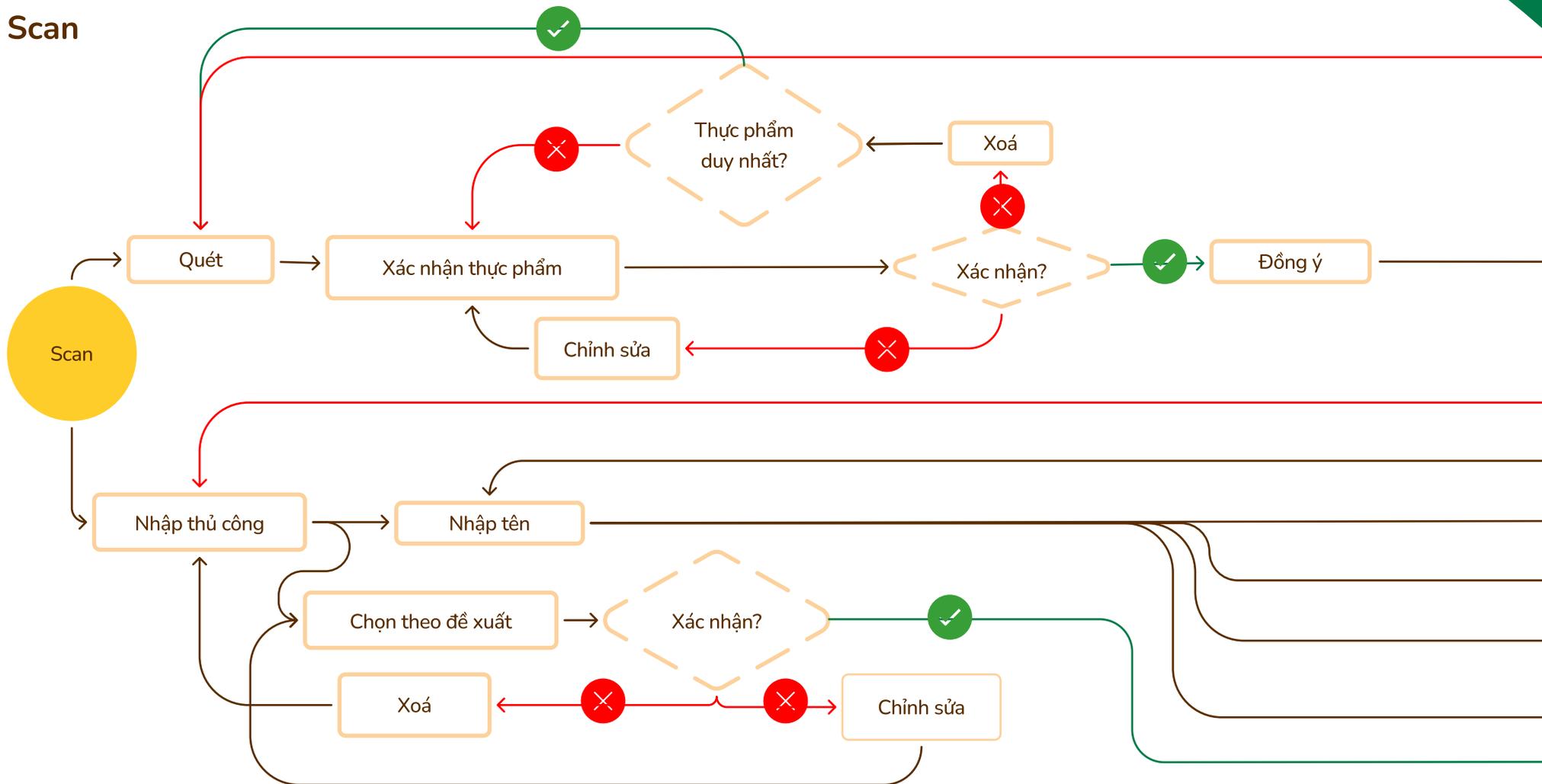
Thực đơn

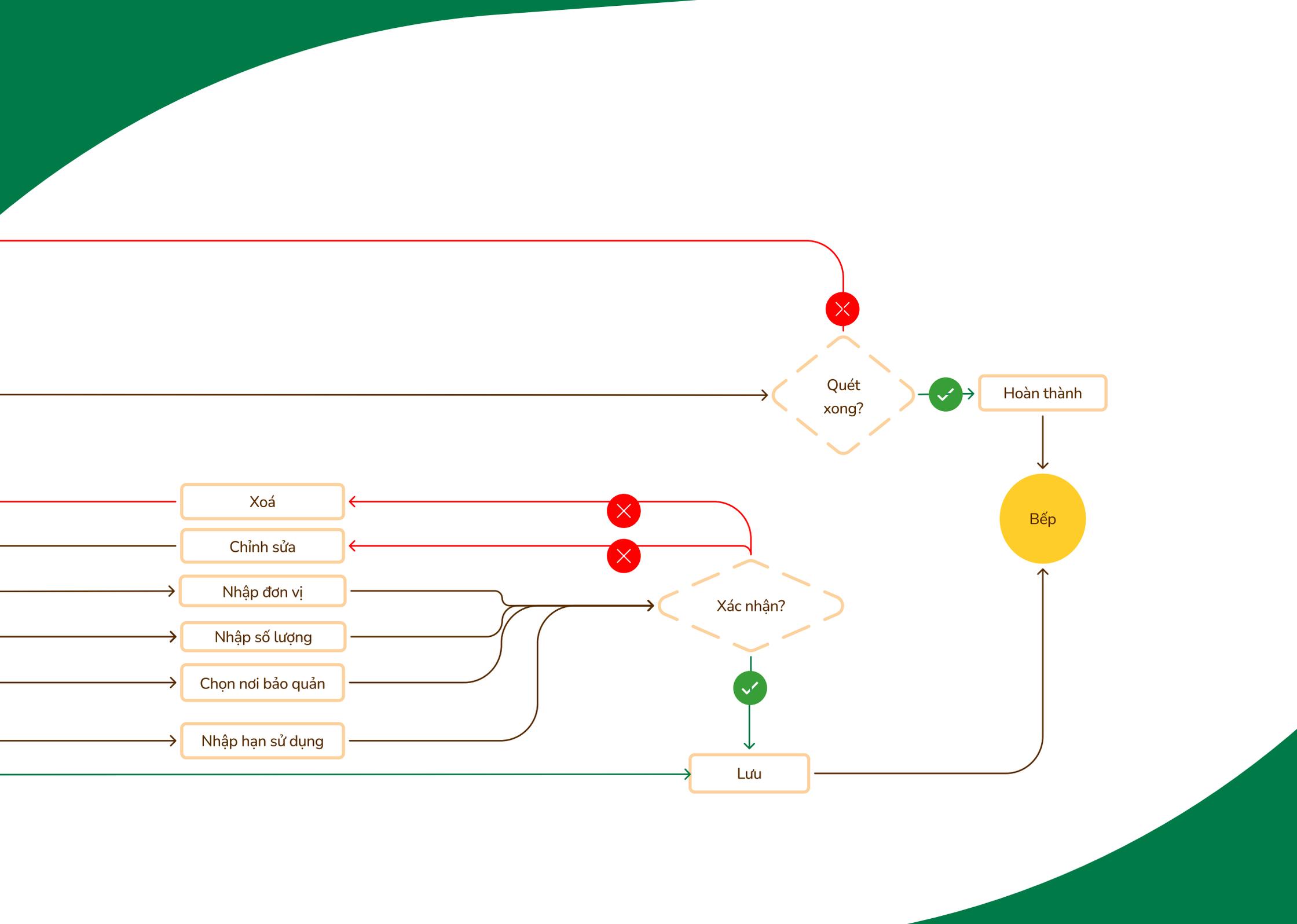




Luồng người dùng

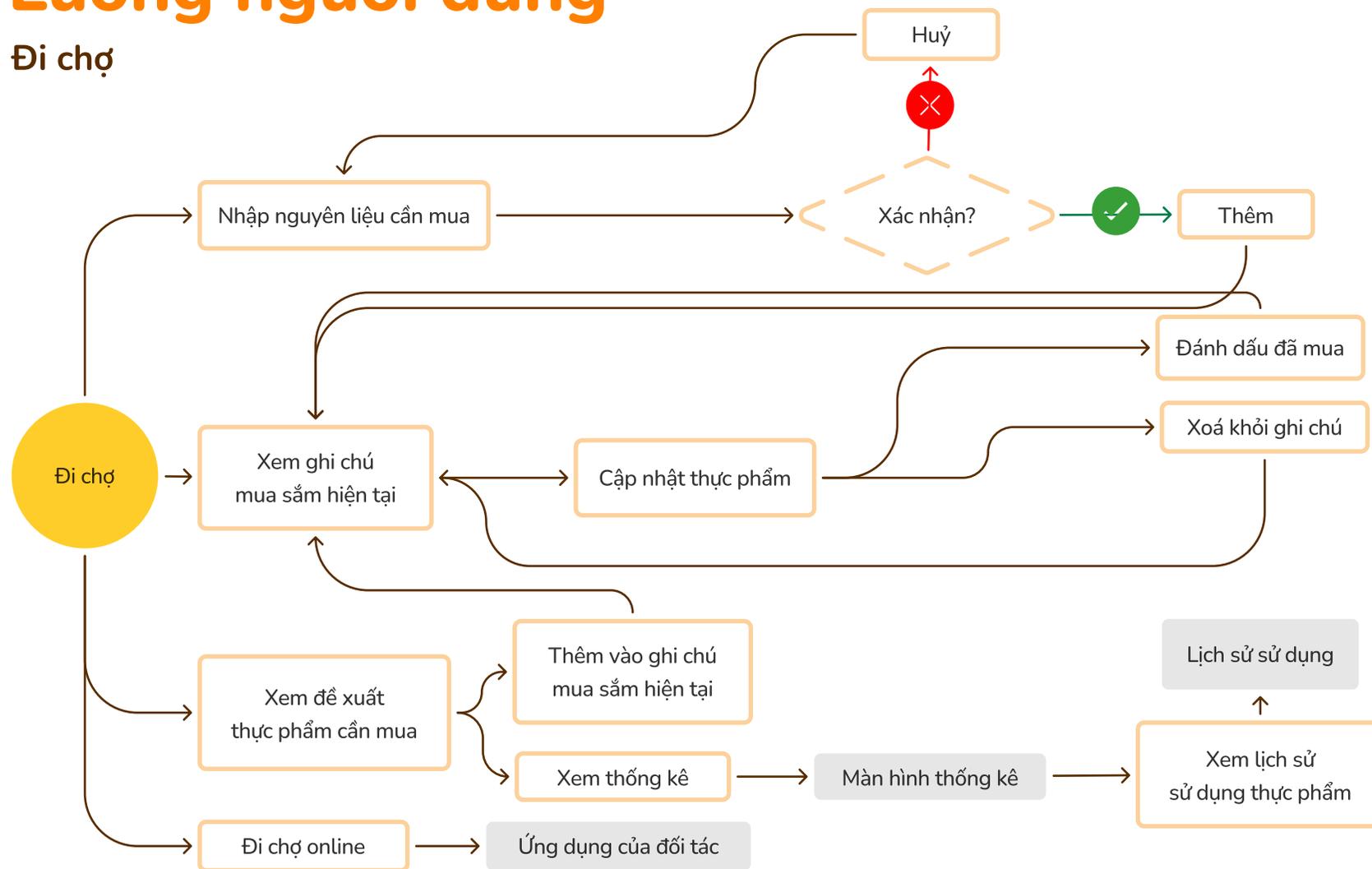
Scan

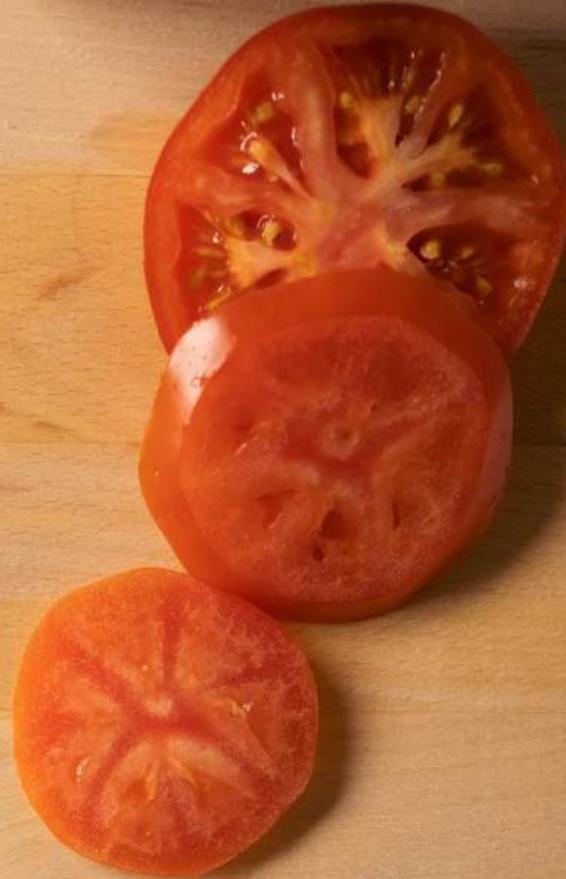




Luồng người dùng

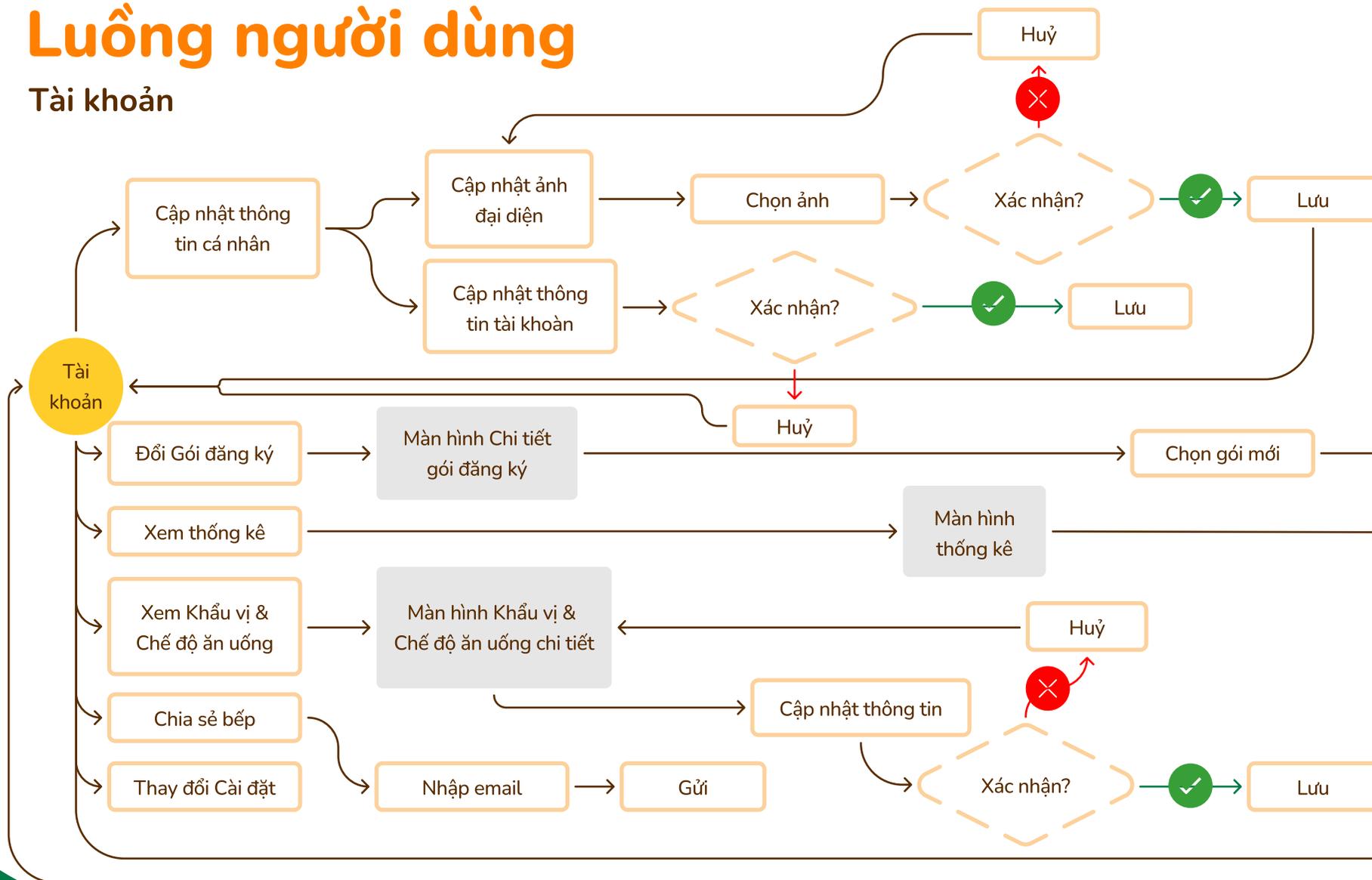
Đi chợ

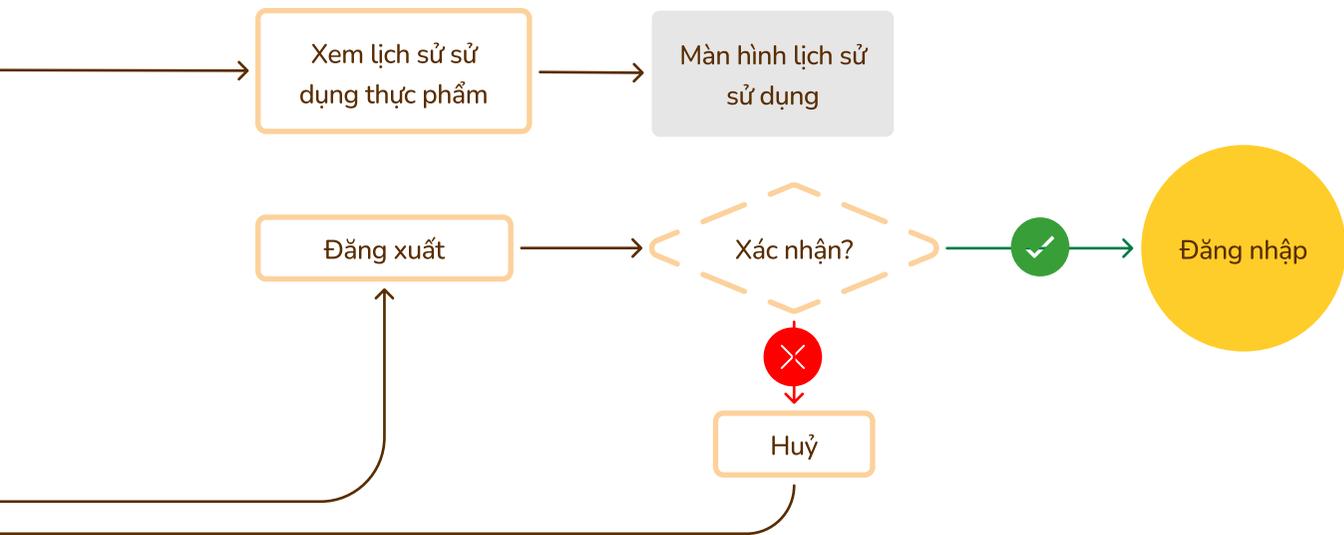
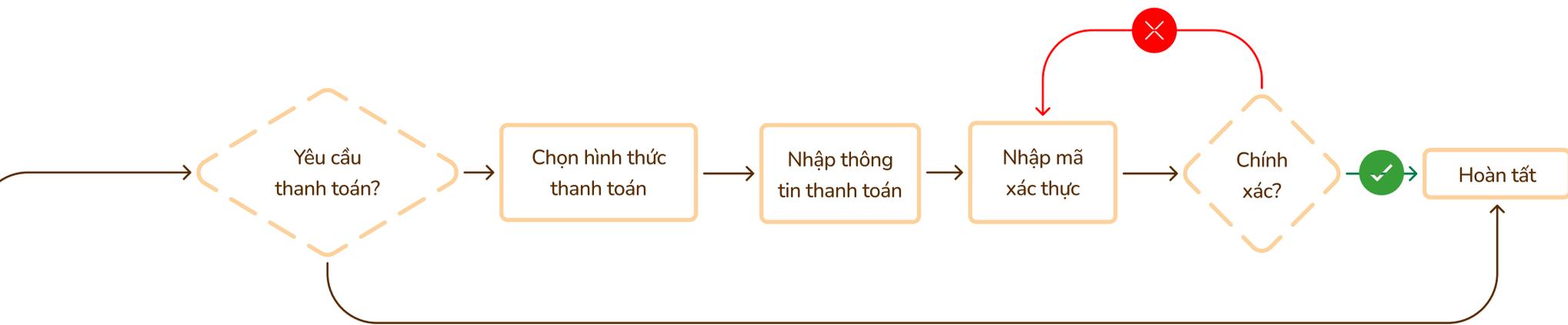




Luồng người dùng

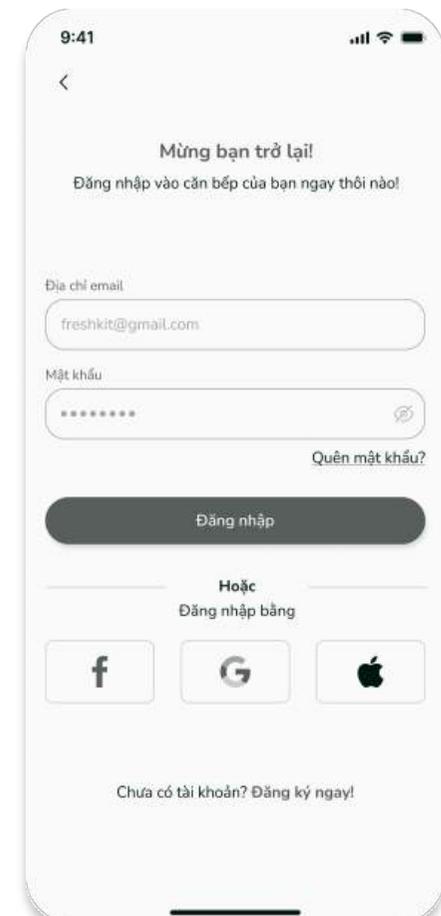
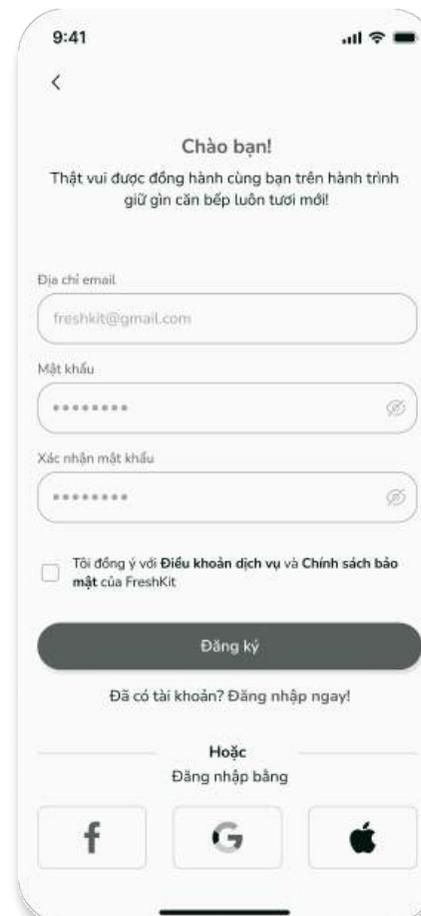
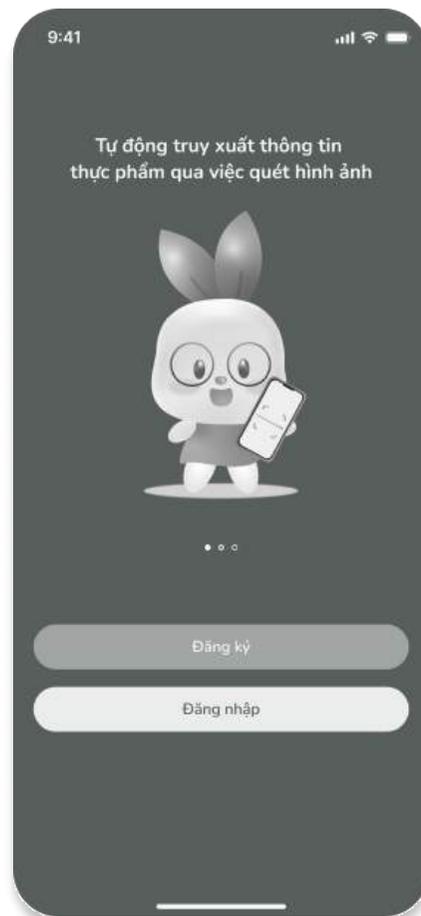
Tài khoản





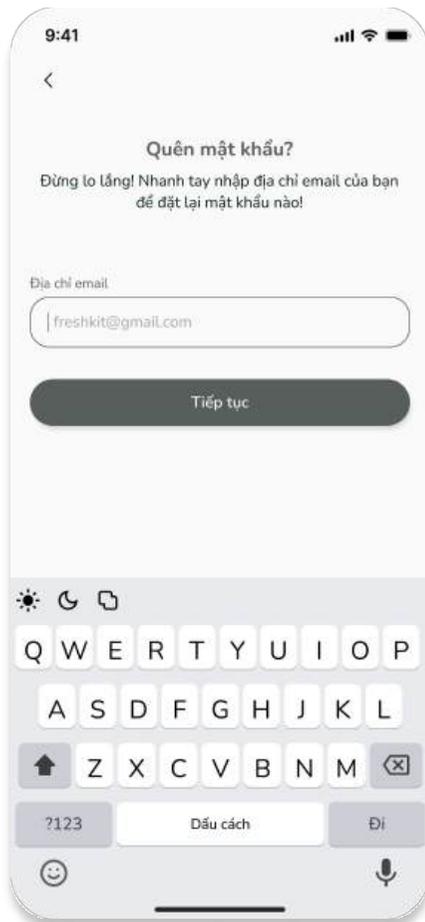
Giao diện phác thảo

Onboarding - Đăng nhập - Đăng ký



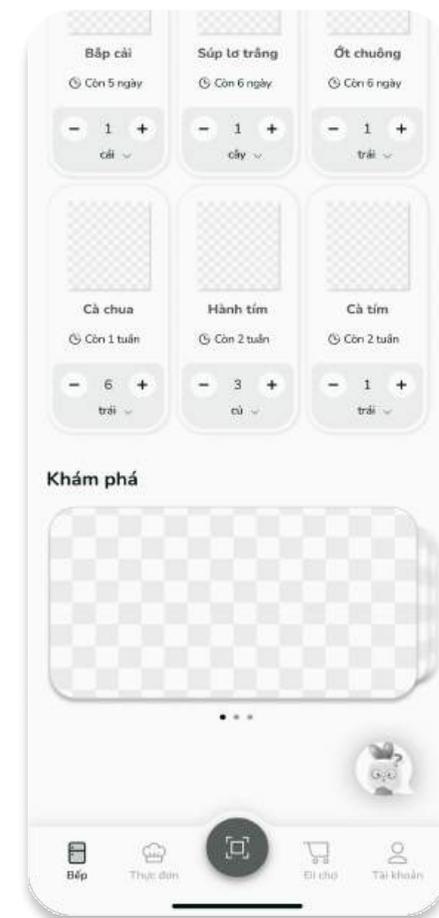
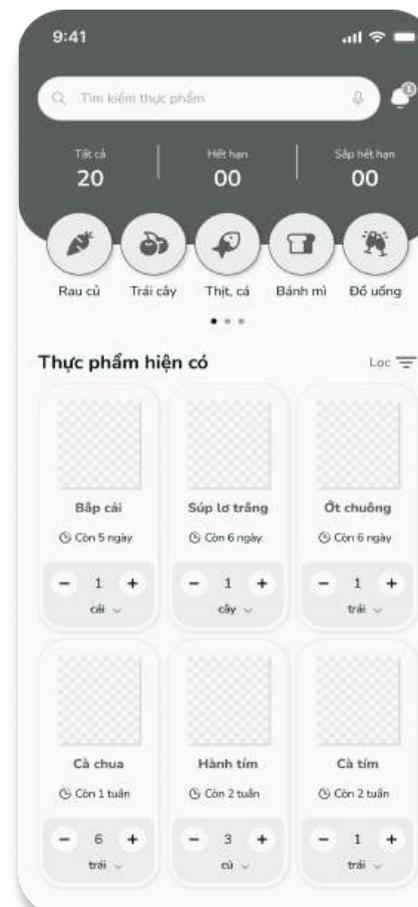
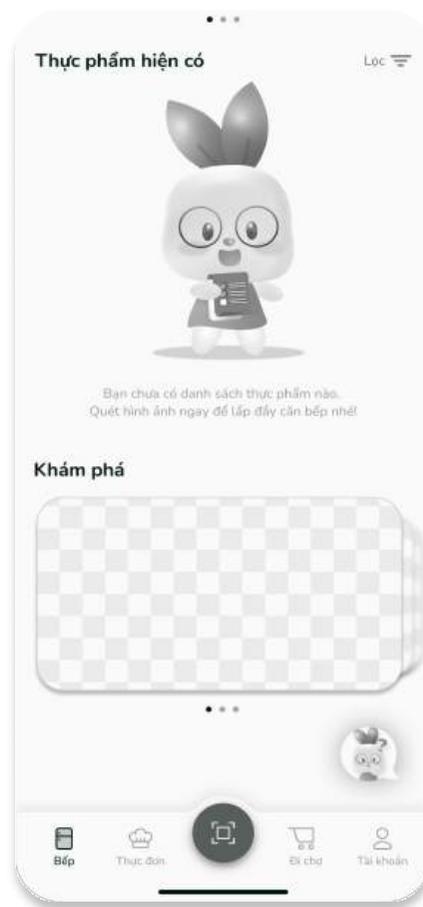
Giao diện phác thảo

Onboarding - Đăng nhập - Đăng ký



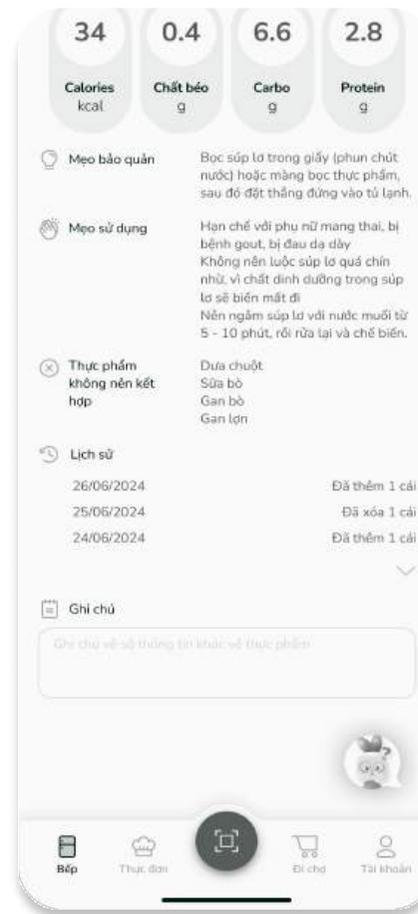
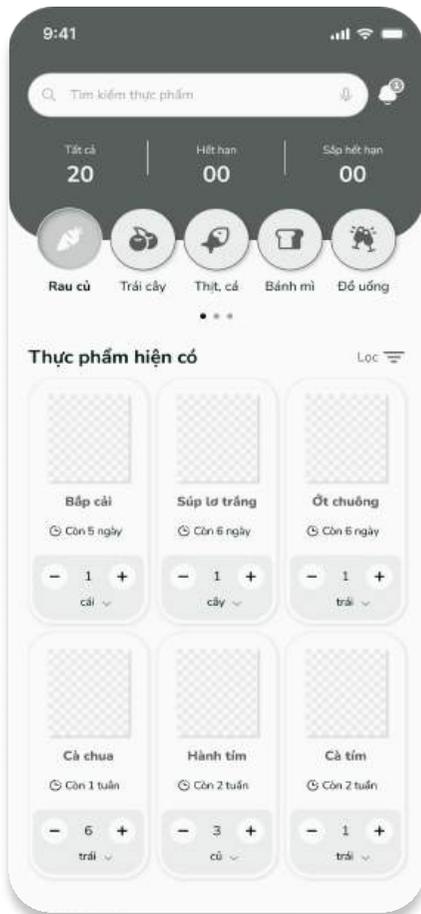
Giao diện phác thảo

Bếp (Trang chủ)



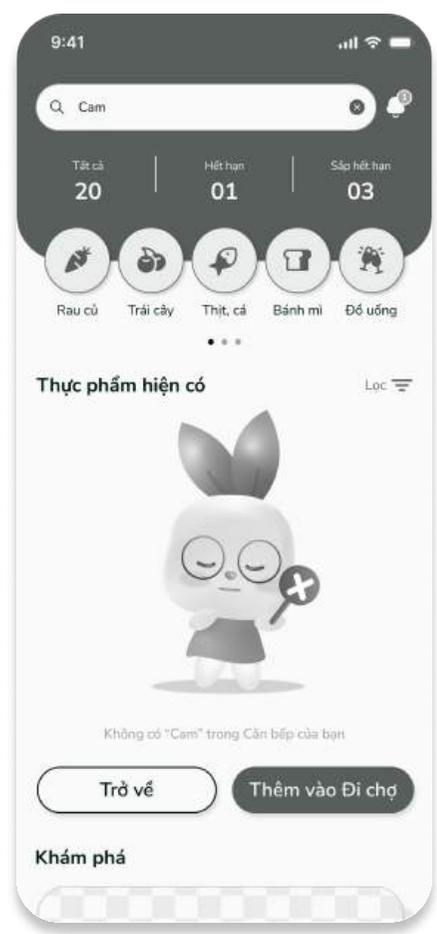
Giao diện phác thảo

Bếp (Trang chủ)



Giao diện phác thảo

Bếp (Trang chủ)

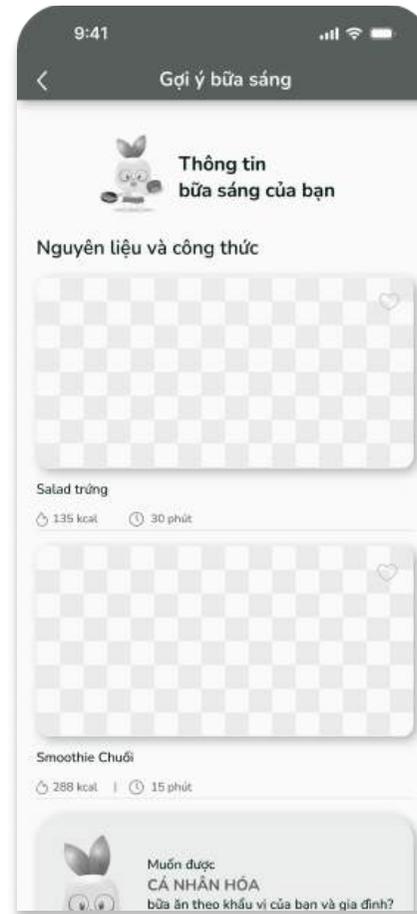


Thực đơn



Giao diện phác thảo

Thực đơn



Giao diện phác thảo

Thực đơn

Nhập họ và tên

Giới tính

Nhập giới tính

Độ tuổi

Nhập độ tuổi

Khẩu vị (nếu có)

Ăn chay Eat clean Hảo ngọt

Ăn cay Mè thịt Thêm

Hạn chế/ Dị ứng (nếu có)

Gluten (lúa mì) Rượu bia Hải sản

Các loại hạt Lactose (sữa) Thêm

Thể trạng Bệnh lý (nếu có)

Đang mang thai Huyết áp cao Huyết áp thấp

Bệnh dạ dày Bệnh lý tim mạch Thêm

Nhập lại Hoàn tất

Bếp Thực đơn Đi chợ Tài khoản

9:41

Thực đơn

Tìm kiếm thực phẩm

Để xuất kế hoạch bữa ăn cho bạn

T2 **Buổi sáng**
Bánh mì ốp la
Nước ép lựu

T3

T4 **Buổi trưa**
Cơm gạo lứt
Canh khổ qua nhồi thịt
Dưa hấu

T5

T6

T7 **Buổi chiều**
Khoai lang hấp
Salad cầu vồng
Ức gà xào ớt chuông

CH

Lưu ý: Đề xuất bữa ăn được tính cho một người trưởng thành với điều kiện sức khỏe bình thường, lượng calo tiêu thụ trung bình là 2.000 kcal/ngày.

Không thích theo bữa? Lựa liền món lẻ!

Dành cho bạn Dưới 30 phút Healthy Món nước

40 phút 30 phút

9:41

BÒ NƯỚNG MẬT ONG

Thịt bò nướng bao giờ cũng là món ăn có sức lôi cuốn tuyệt vời bởi hương vị hết sức kích thích và thịt bò chín vừa phải, mềm ngọt.

Thông tin cơ bản

Khẩu phần ăn (người) - 1 +

Hàm lượng calo 250 kcal

Thời gian nấu 65 phút

Xem chi tiết

9:41

Bò nướng mật ong

Nguyên liệu

Nguyên liệu chuẩn bị	Số lượng ước tính	Bếp có sẵn	Nấu đi chợ
Nguyên liệu phải có			
Thịt bò	300g	✓	🛒
Mật ong	2 muỗng canh	✓	🛒
Xi dầu	2 muỗng cafe	✓	🛒
Tiêu xay	1 muỗng cafe	✓	🛒
Ngũ vị hương	1 muỗng cafe	✓	🛒
Muối	1/4 muỗng cafe	✓	🛒
Tỏi	3 tép	✓	🛒
Dầu ăn	vừa đủ	✓	🛒
Nguyên liệu không bắt buộc			
Mè rang	vừa đủ	✓	🛒
Xà tách	1 cây	✗	🛒

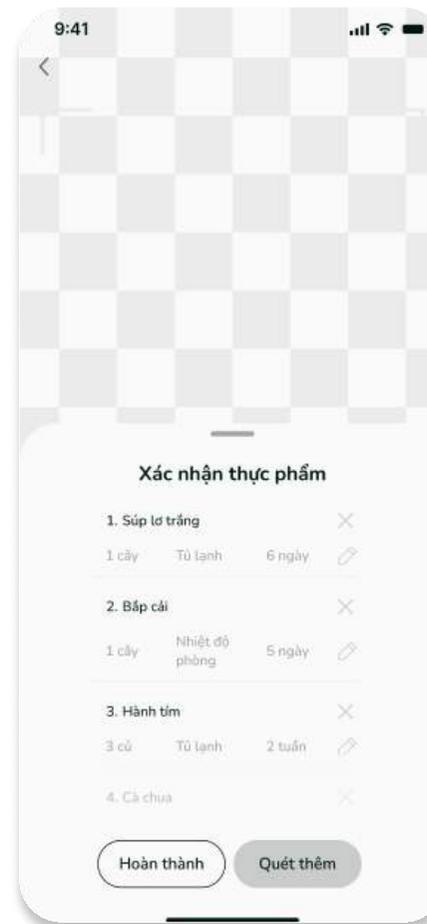
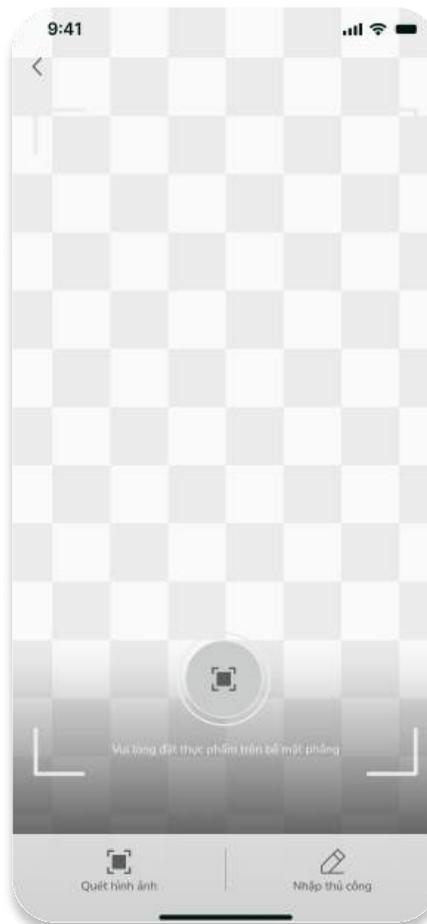
Thêm tất cả vào đi chợ

Công thức

Giao diện phác thảo

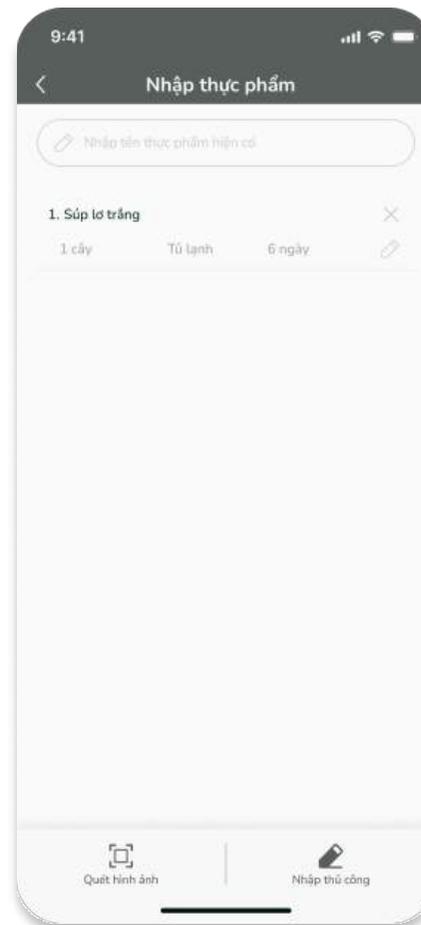
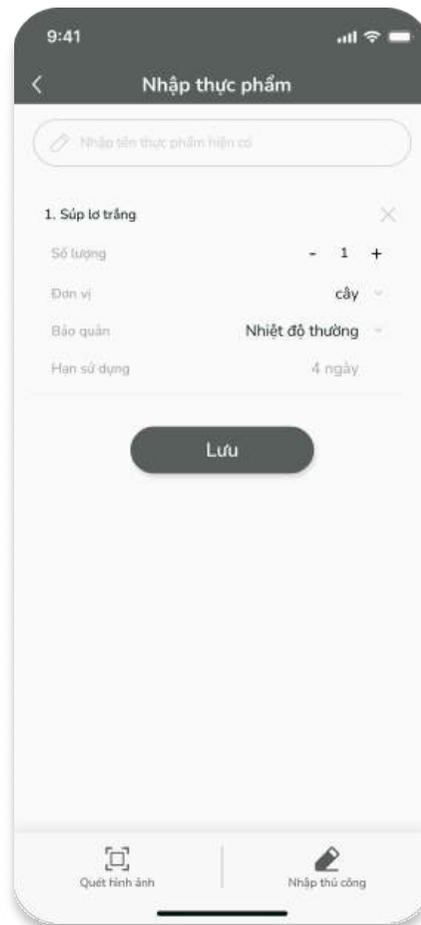
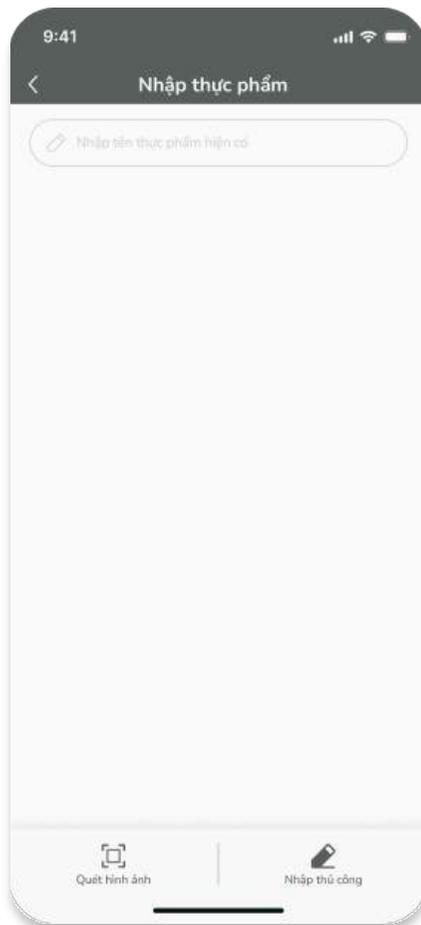
Thực đơn

Scan



Giao diện phác thảo

Scan

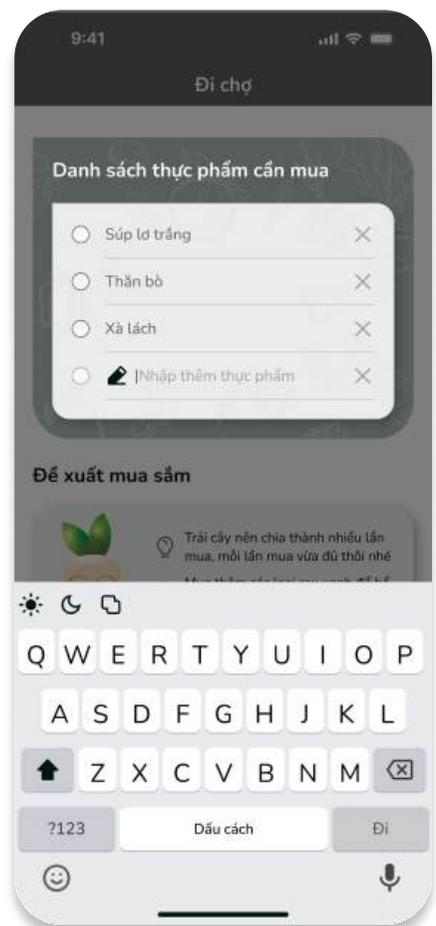


Đi chợ

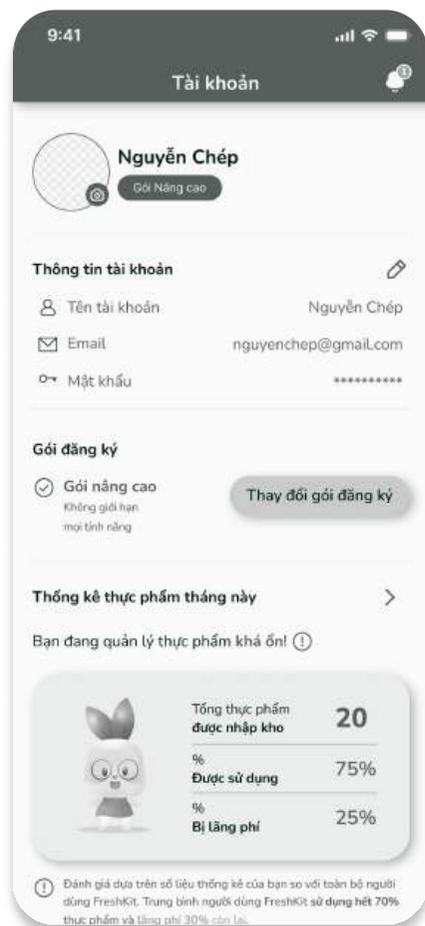


Giao diện phác thảo

Đi chợ

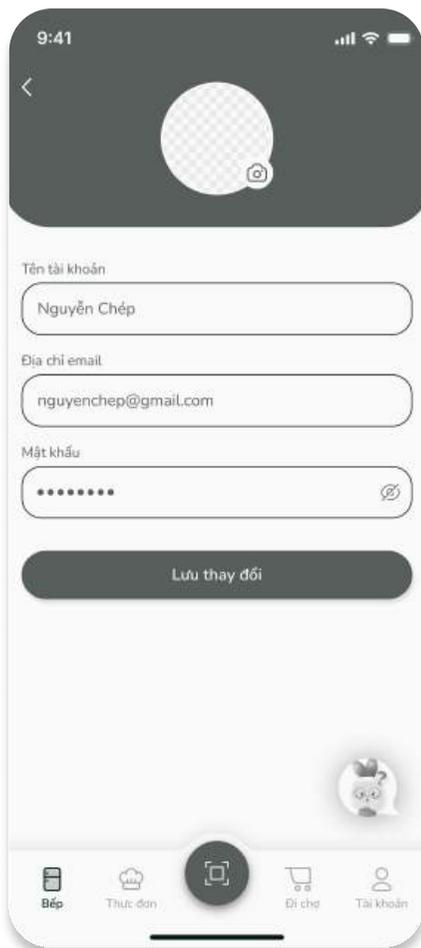


Tài khoản



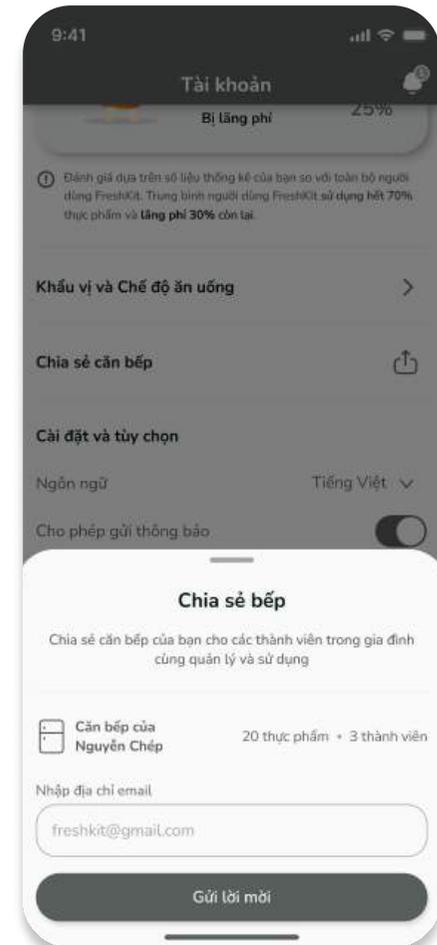
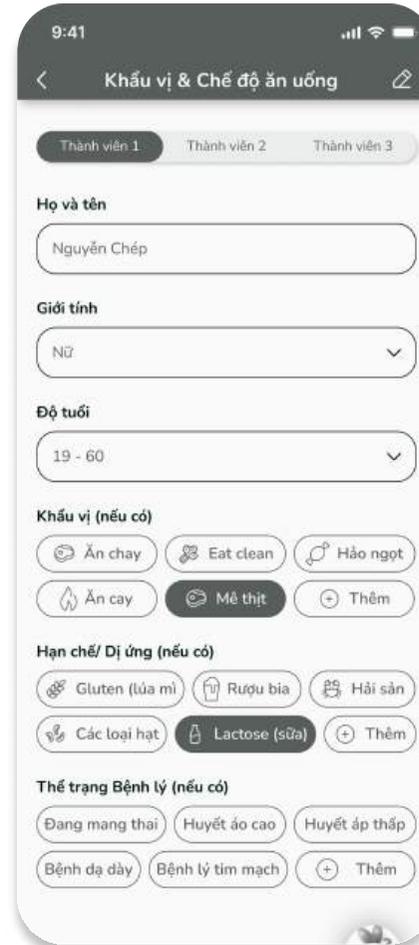
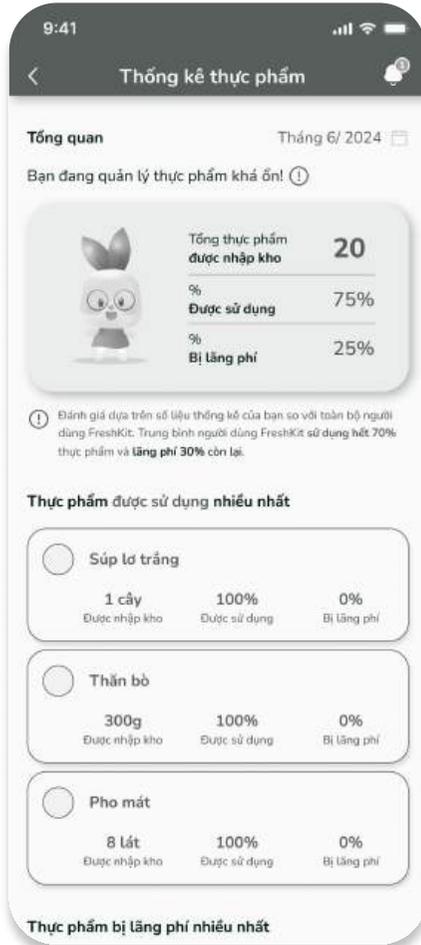
Giao diện phác thảo

Tài khoản



Giao diện phác thảo

Tài khoản





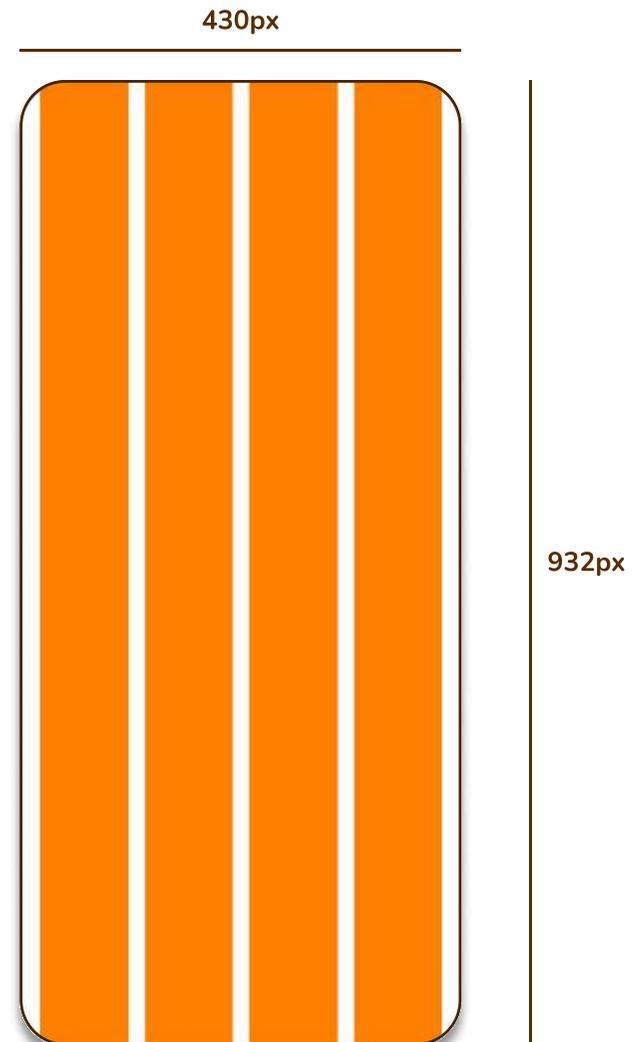
5.0 UI design

Hệ thống lưới

Hệ thống lưới là một cấu trúc bao gồm loạt đường ngang và dọc giúp người thiết kế có thể làm việc với cấu trúc, hỗ trợ việc trình bày cũng như quản lý nội dung, hình ảnh một cách dễ dàng.

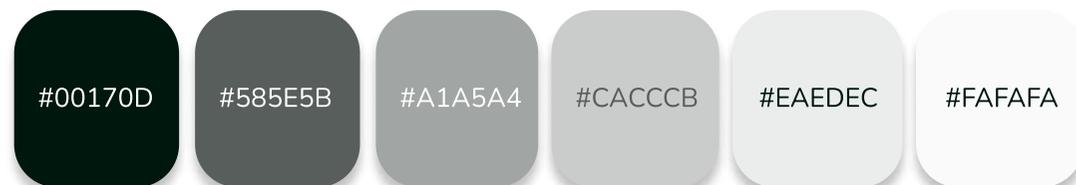
Hệ thống lưới cho phép người thiết kế trình bày theo tỷ lệ. Cân bằng tất cả các yếu tố khác nhau mà vẫn giữ nguyên tính nhất quán và đồng bộ.

-  Count: 4
-  Margin: 20px
-  Gutter: 16px



Hệ thống màu sắc

Neutral



Primary

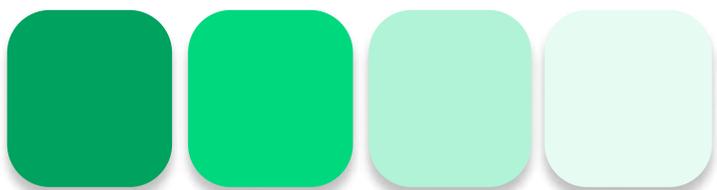


Accent

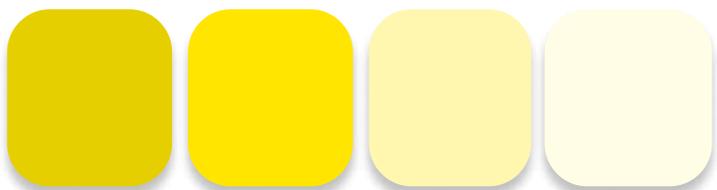


Hệ thống màu sắc

Success



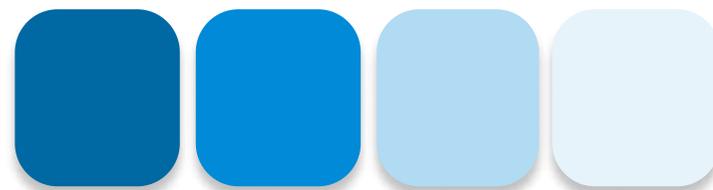
Warning



Danger



Info



Hệ thống phông chữ

NUNITO

HEADING 1

Size: 40px
Weight: ExtraBold

HEADING 2

Size: 36px
Weight: ExtraBold

HEADING 3

Size: 32px
Weight: ExtraBold

HEADING 4

Size: 28px
Weight: ExtraBold

HEADING 5

Size: 20px
Weight: Bold

HEADING 6

Size: 16px
Weight: Bold

Subtitle

Size: 20px
Weight: SemiBold

Label

Size: 16px
Weight: SemiBold

Body 1

Size: 16px
Weight: Regular

Body 2

Size: 14px
Weight: Regular

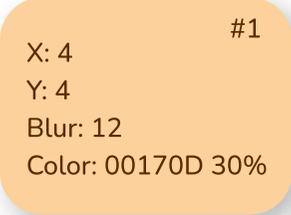
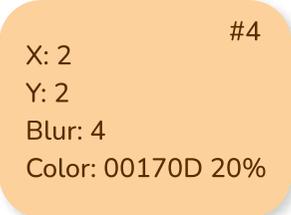
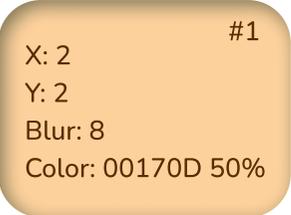
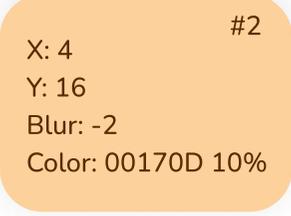
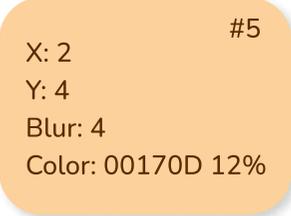
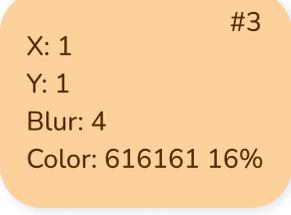
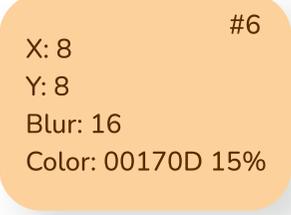
Caption 1

Size: 12px
Weight: Medium

Caption 2

Size: 10px
Weight: Medium

Corner, Spacing system, Shadow

Corner Radius		Spacing system		Drop Shadow	Drop Shadow	Inner Shadow
#Corner 0	16px	#Space 0	4px	 <p>X: 4 #1 Y: 4 Blur: 12 Color: 00170D 30%</p>	 <p>X: 2 #4 Y: 2 Blur: 4 Color: 00170D 20%</p>	 <p>X: 2 #1 Y: 2 Blur: 8 Color: 00170D 50%</p>
#Corner 1	20px	#Space 1	8px			
#Corner 2	28px	#Space 2	12px			
		#Space 3	16px			
		#Space 4	20px			
		#Space 5	24px	 <p>X: 4 #2 Y: 16 Blur: -2 Color: 00170D 10%</p>	 <p>X: 2 #5 Y: 4 Blur: 4 Color: 00170D 12%</p>	
		#Space 6	28px			
		#Space 7	32px			
		#Space 8	40px			
		#Space 9	48px	 <p>X: 1 #3 Y: 1 Blur: 4 Color: 616161 16%</p>	 <p>X: 8 #6 Y: 8 Blur: 16 Color: 00170D 15%</p>	
		#Space 10	64px			
		#Space 11	80px			

Hệ thống icon

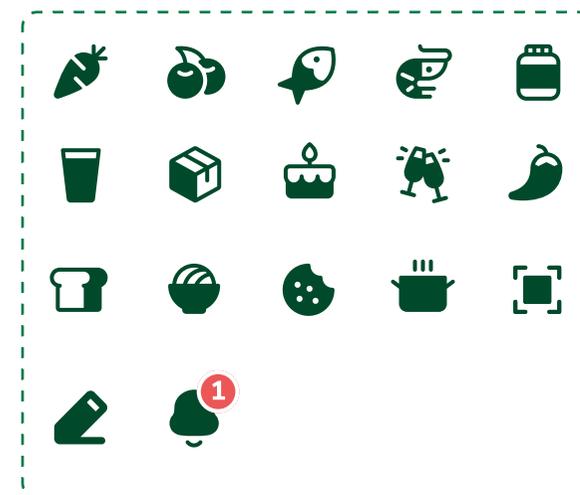
Kích thước Icon



#Bộ 1

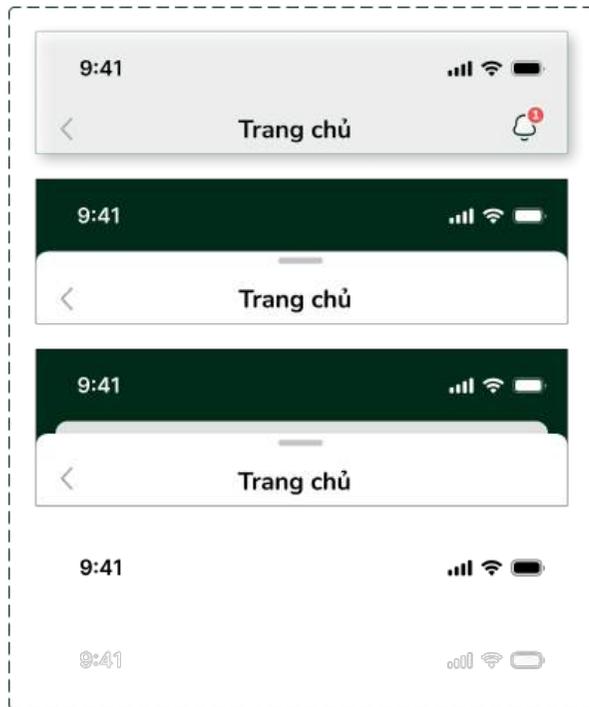


#Bộ 2



Components

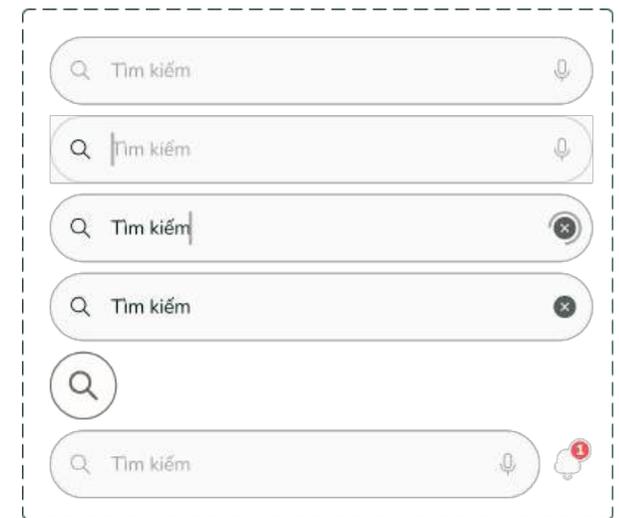
Navigation bar



Tab bar



Search bar



Scan tab bar

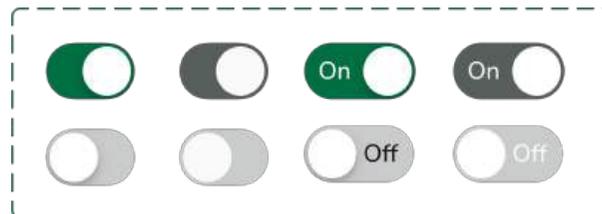


Components

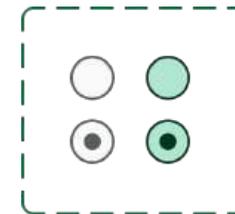
Button



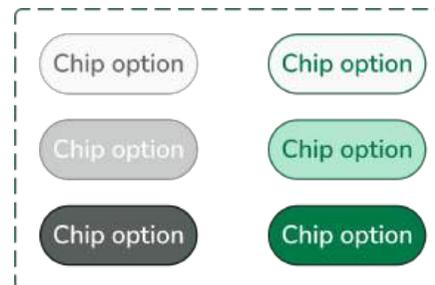
Togglers



Radio



Tags



Checkbox



Tab



Components

Tabs



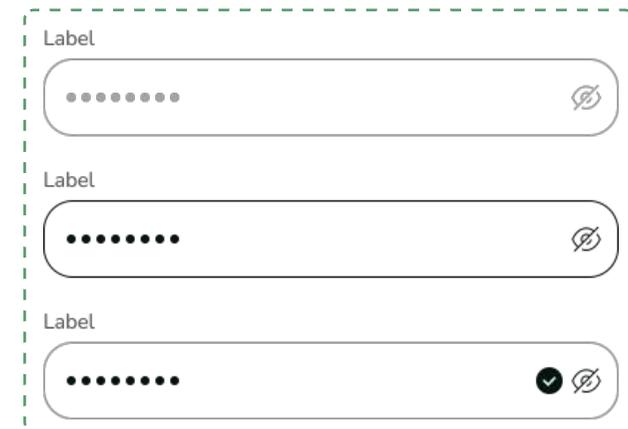
Pop up



Text Field



Notifications



Components

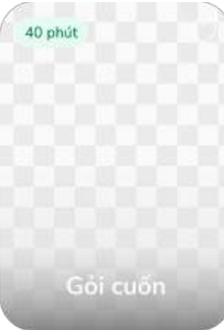
Cards



Bông cải xanh

Còn 3 ngày

- 2 +
cải



40 phút

Gỏi cuốn



GrabFood



Bách hóa Xanh



Aeon Mall

1. Súp lơ trắng

Số lượng - 1 +

Đơn vị cây

Bảo quản Tủ lạnh

Hạn sử dụng 6 ngày

Hủy Lưu

Buổi sáng

Sandwich táo
Sữa tươi

Buổi sáng

Salad trái cây
Smoothie chuối

Buổi sáng

Cháo gà
Sữa tươi



Muốn được
CÁ NHÂN HÓA
bữa ăn theo khẩu vị của bạn và gia đình?

Bổ sung thông tin ngay

Components

Dropdown

1. Súp lơ trắng ✕

1 cây Tủ lạnh 6 ngày ✎

1. Súp lơ trắng ✕

Số lượng - 1 +

Đơn vị cây ▾

Bảo quản Tủ lạnh ▾

Hạn sử dụng 6 ngày

Nhập giới tính ▾

Nhập giới tính ▴

Nam

Nữ

Khác

Nhập độ tuổi ▾

Nhập độ tuổi ▴

< 1

1 - 5

6 - 10

11 - 18

19 - 60

> 60

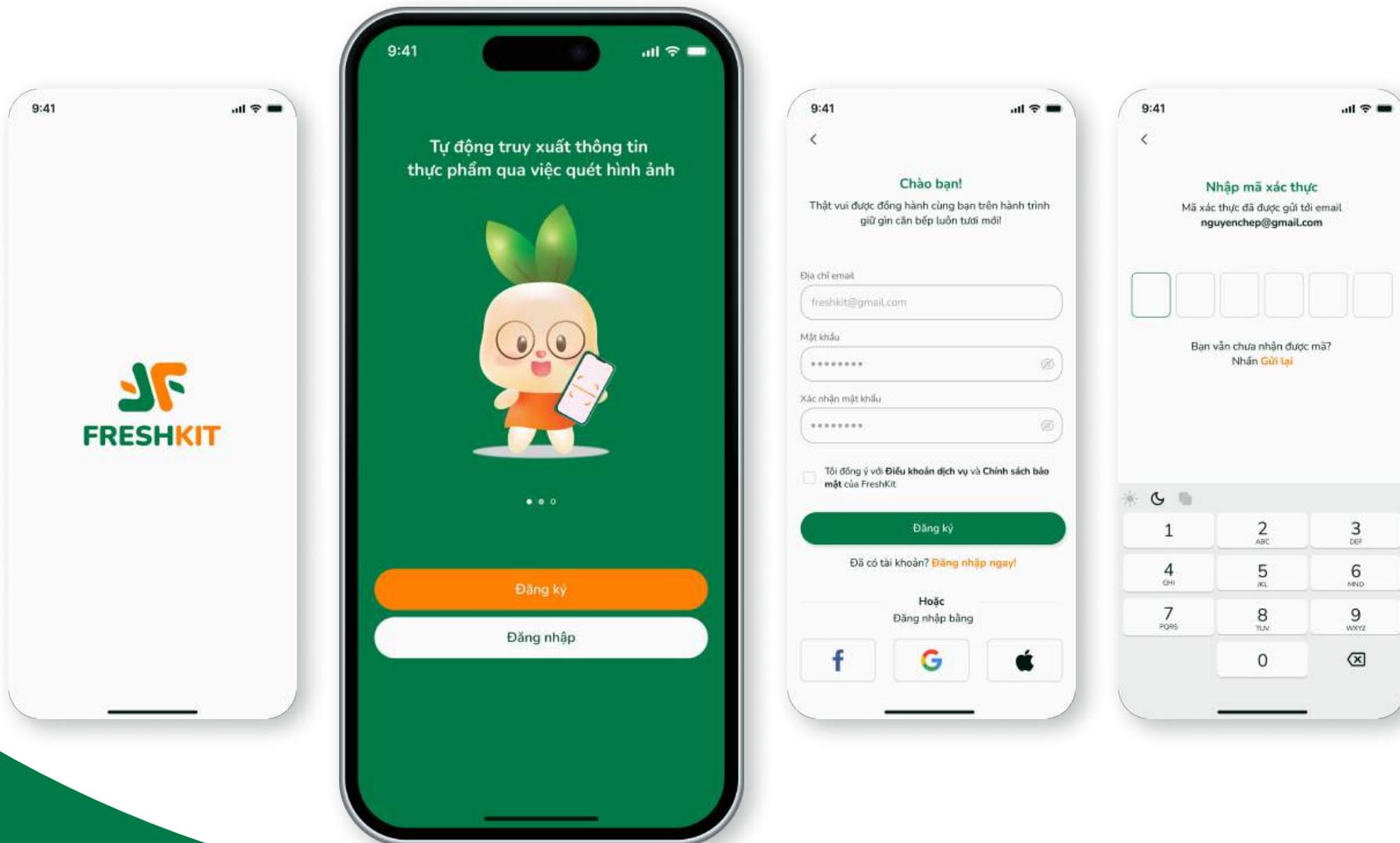
Visual UI design



Visual UI design

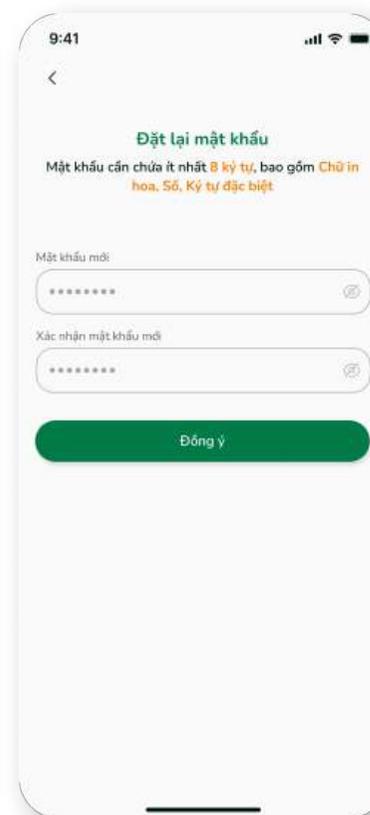
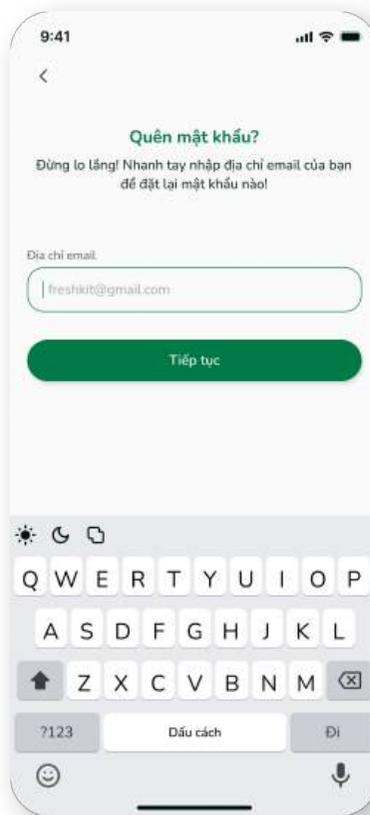
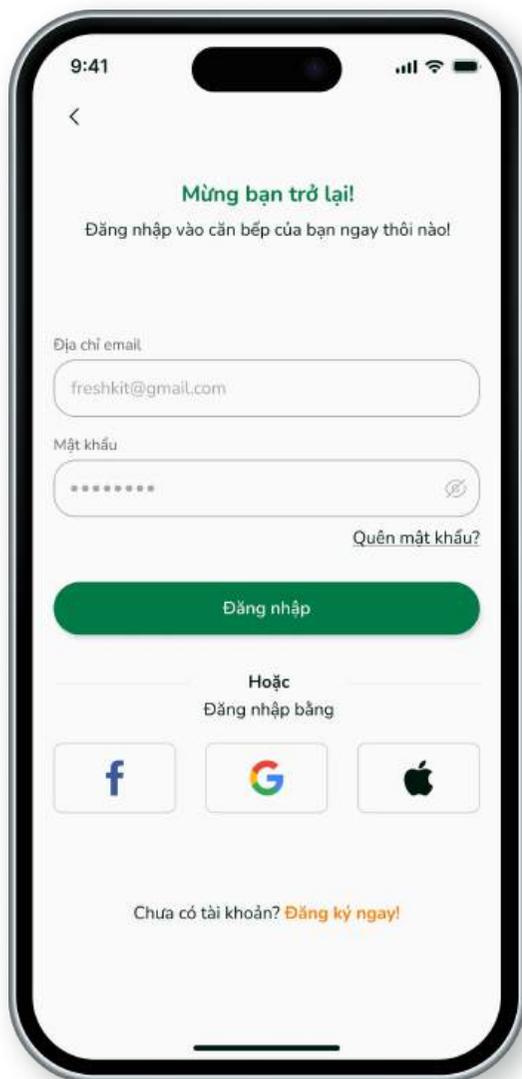
UI design

Onboarding - Đăng nhập - Đăng ký



UI design

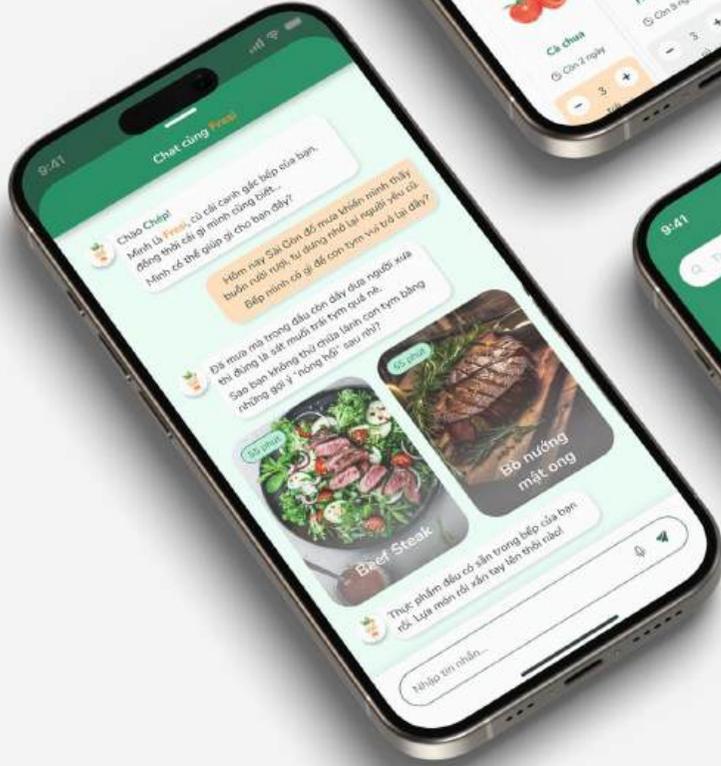
Onboarding - Đăng nhập - Đăng ký



UI design

Bếp (Trang chủ)





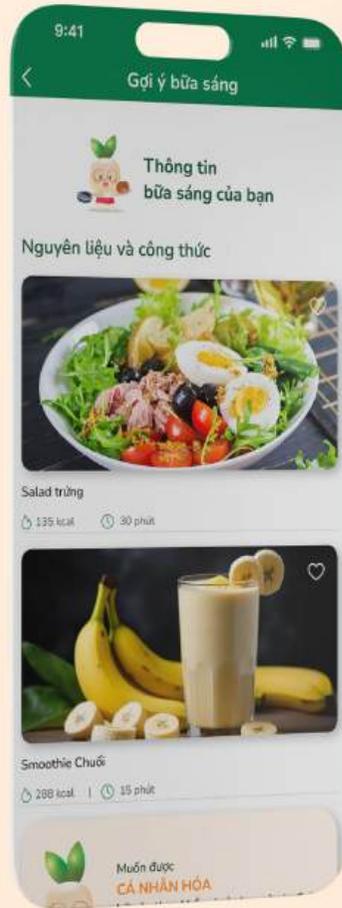
UI design

Bếp (Trang chủ)



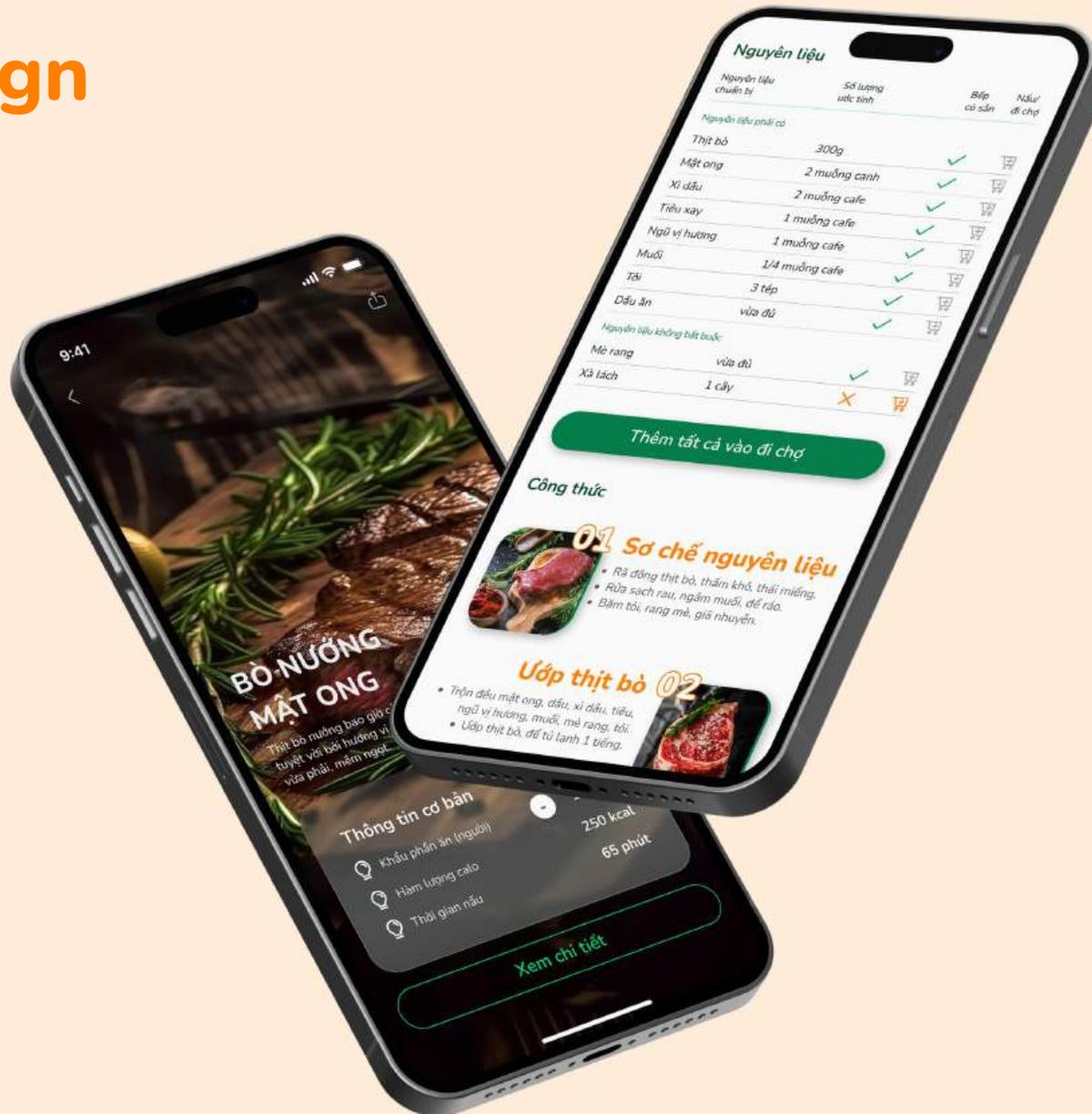
UI design

Thực đơn



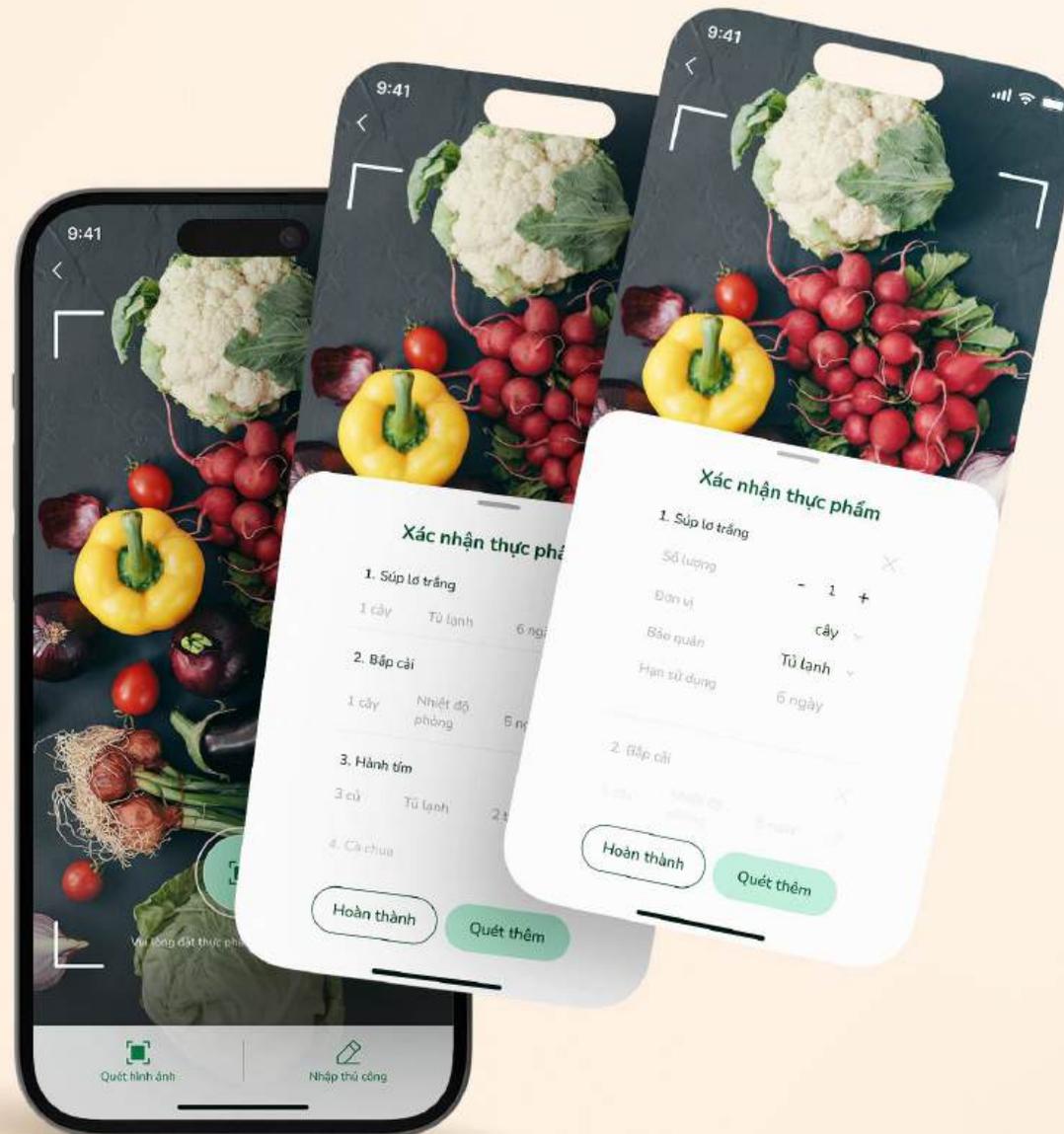
UI design

Thực đơn



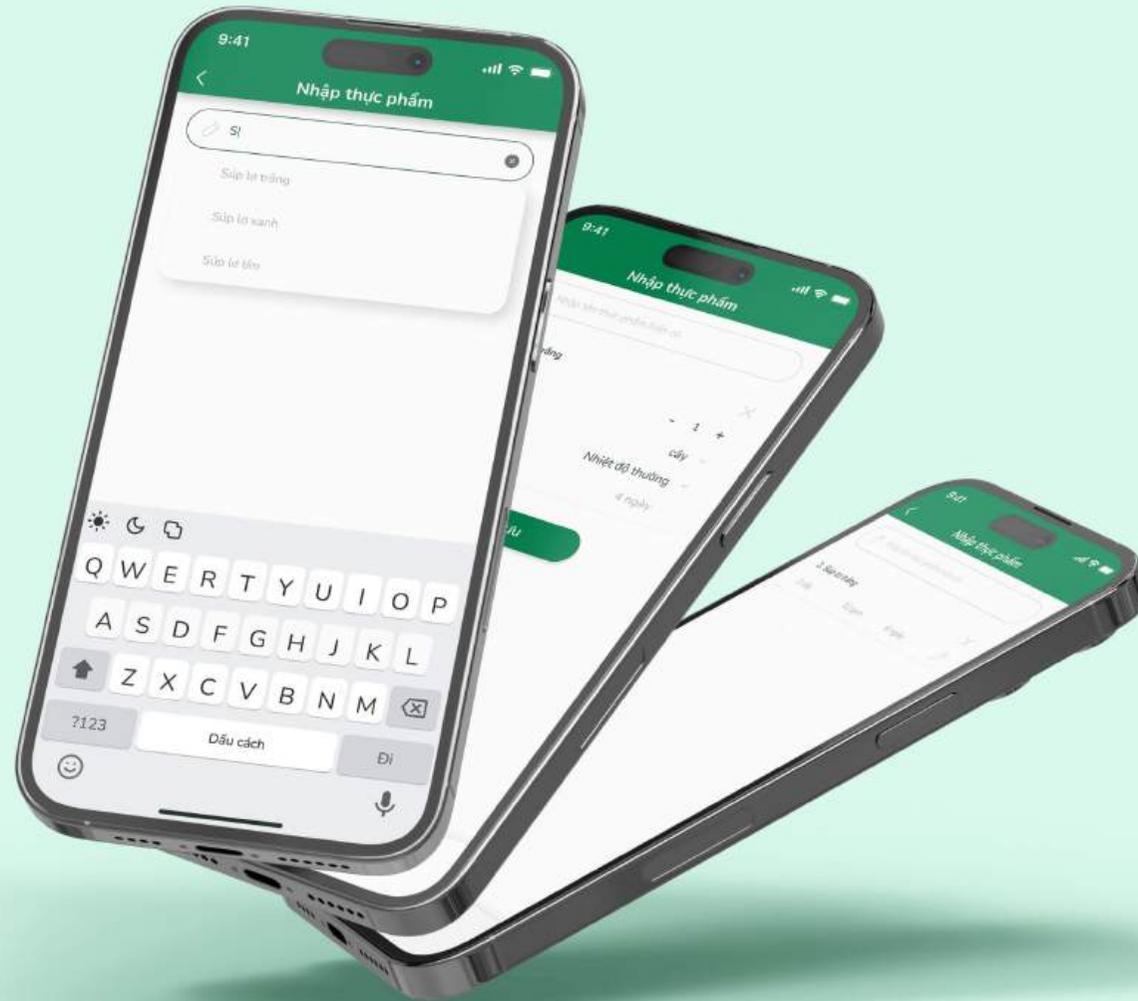
UI design

Scan



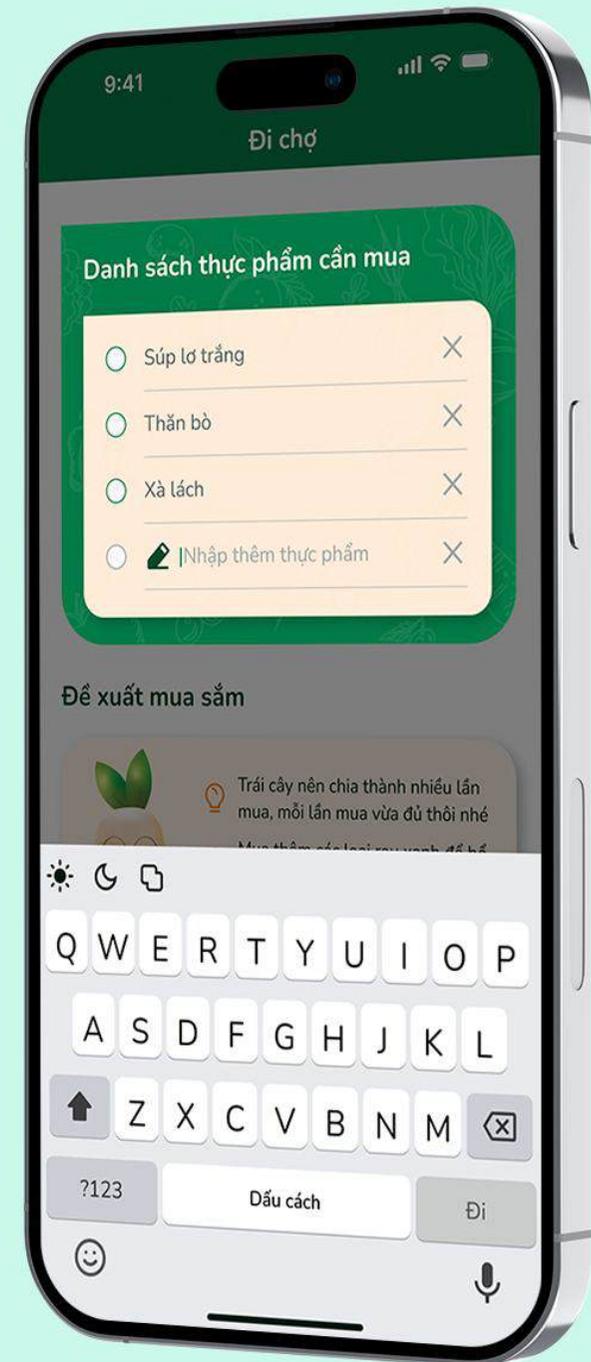
UI design

Scan



UI design

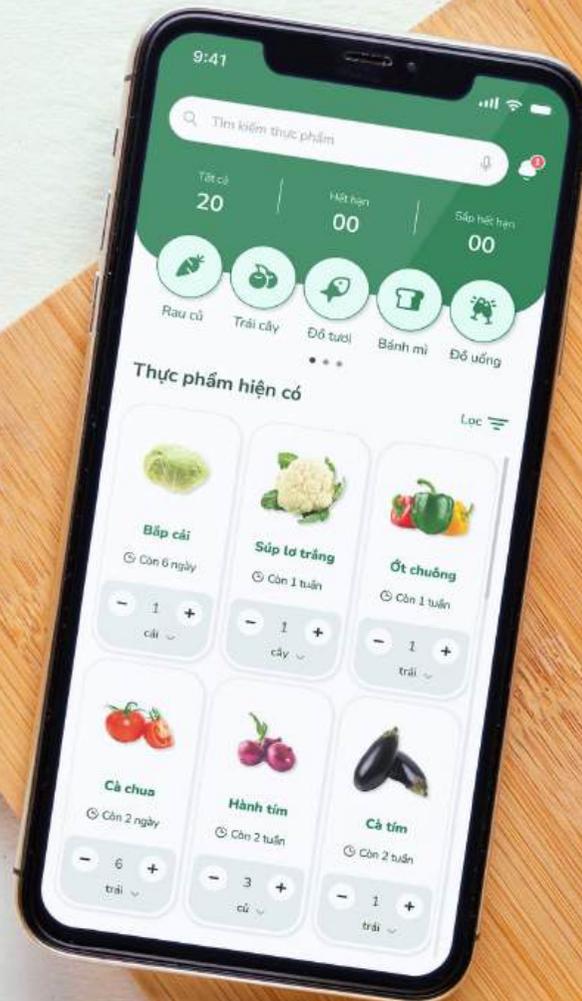
Đi chợ



UI design

Tài khoản





9:41

Tìm kiếm thực phẩm

Tất cả
20

Hết hạn
00

Sắp hết hạn
00



Rau củ

Trái cây

Đồ uống

Bánh mì

Đồ uống

Đồ uống

Thực phẩm hiện có

Lọc



Bắp cải

☑ Còn 6 ngày

- 1 +

cái



Súp lơ trắng

☑ Còn 1 tuần

- 1 +

cây



Ớt chuông

☑ Còn 1 tuần

- 1 +

trái



Cà chua

☑ Còn 2 ngày

- 6 +

trái



Hành tím

☑ Còn 2 tuần

- 3 +

củ



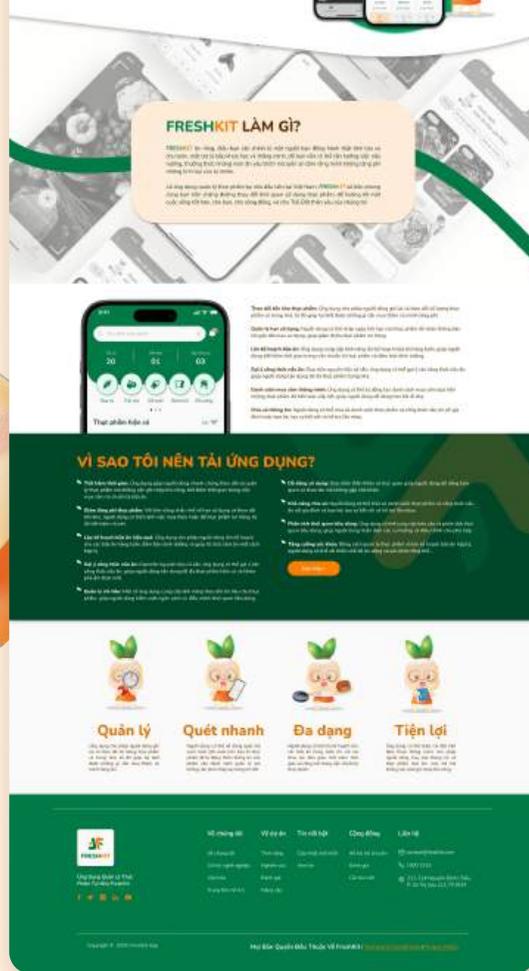
Cà tím

☑ Còn 2 tuần

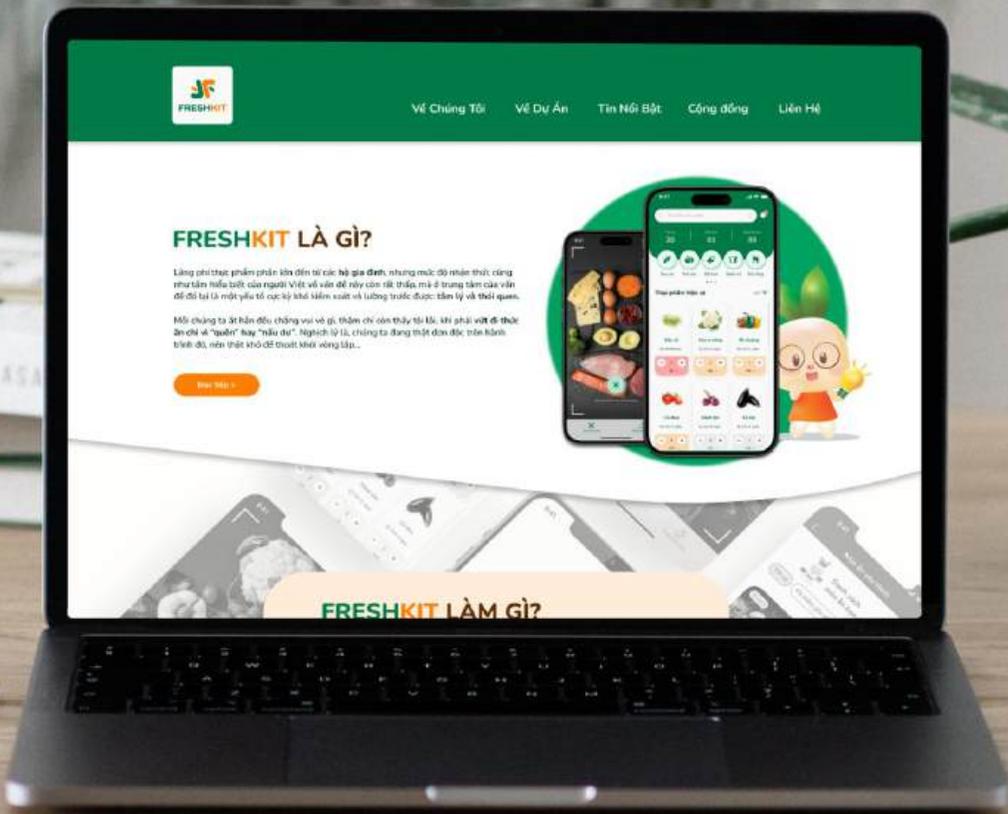
- 1 +

trái

6.0 Quảng cáo



Landing page



Về Chúng Tôi Về Dự Án Tin Nổi Bật Cộng đồng Liên Hệ

FRESHKIT LÀ GÌ?

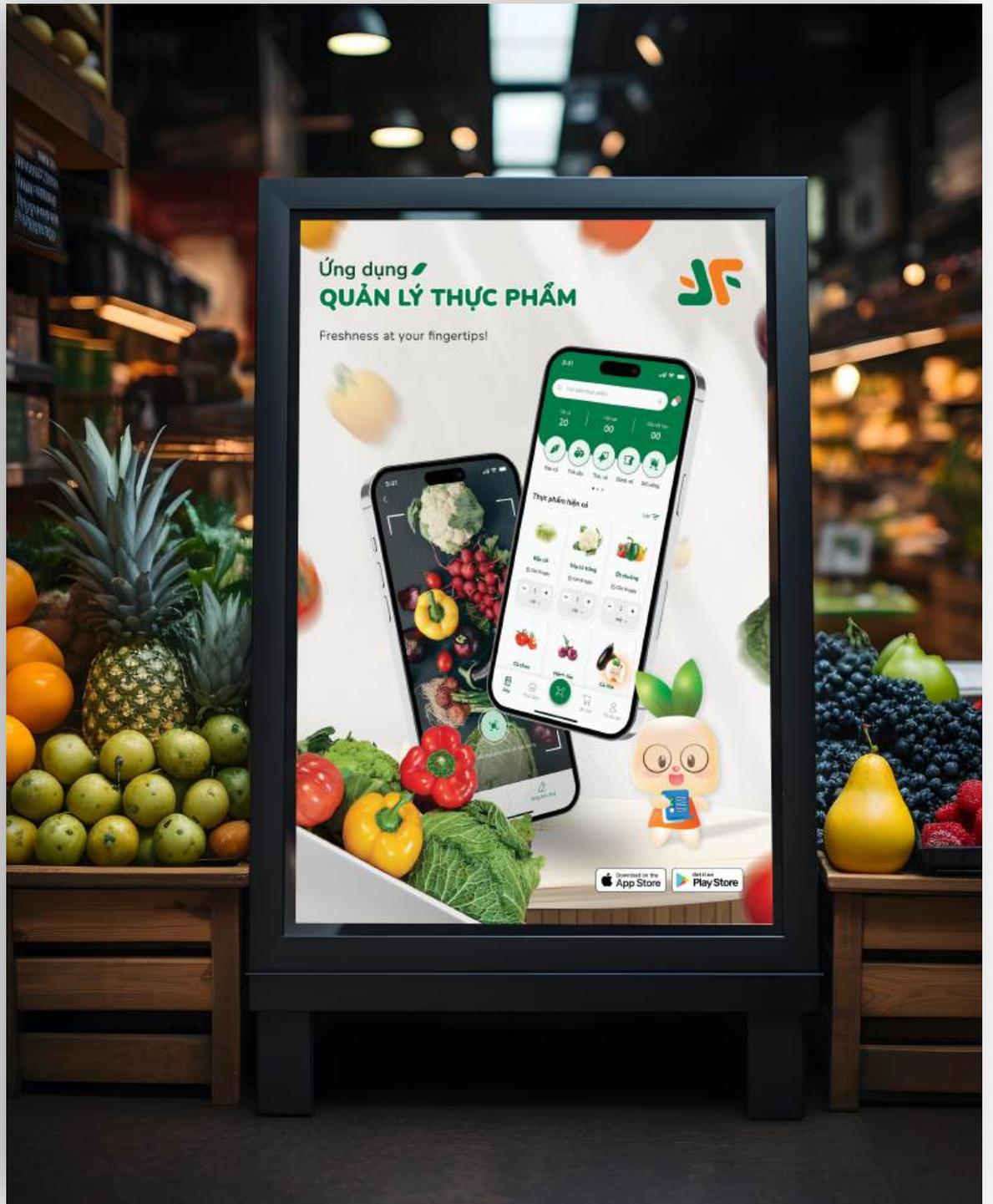
Lãng phí thực phẩm phần lớn đến từ các hộ gia đình, nhưng mức độ nhận thức cũng như tâm huyết của người Việt về vấn đề này còn rất thấp, mà ở trung tâm của vấn đề đó lại là một yếu tố cực kỳ khó kiểm soát và lường trước được: thời tiết.

Mỗi chúng ta ít khi đều chứng kiến và ghi nhận chỉ cần thấy túi lúa, thì phải vứt đi hoặc ăn chỉ vì "quên" hay "hầu đơ". Nghịch lý là, chúng ta đang thiệt hại độc nên hàng triệu đô, nên thật khó để thoát khỏi vòng lặp...

[Xem tiếp >](#)



FRESHKIT LÀM GÌ?



Poster

148 159 163 169 177 212 219 222 258

Ứng dụng
QUẢN LÝ THỰC PHẨM



Freshness at your fingertips!



Ứng dụng
QUẢN LÝ THỰC PHẨM



Freshness at your fingertips!



Specjal
Te

diagnostyka
optometryczna

WILHELM RICH
BERNARD
KUNIGS LEON
1870

Ứng dụng
QUẢN LÝ THỰC PHẨM



Freshness at your fingertips!



Ứng dụng
QUẢN LÝ THỰC PHẨM
Freshness at your fingertips!

Thực phẩm sắp hết

Download on the
App Store

GET IT ON
Play Store

LỜI CẢM ƠN

FreshKit trân trọng và biết ơn sự hướng dẫn tận tình của thầy Hoài Nhân.
Cảm ơn team đã nỗ lực và cùng nhau hoàn thiện project này!



