



### Jonghyun Han

한종현

Reco

010.9246.1000 jong1103kr@unist.ac.kr



#### **Background**

After the COVID-19 situation, the market of home-cafe is growing rapidly. To meet the consumers' demands, many platforms have started to service online class, and coffee companies also have provided packages for "home baristas".

As the market grows, consumers have more opportunities to experience specialty coffee, but there are still high barriers. The reasons for this include a strong sour taste, an unsympathetic flavor note, and too many options.

In fact, it is normally caused by incorrect extraction that the consumers feel hard to sympathize with the flavor notes or the coffee has a strong sour taste. Baristas revise recipes themselves when unexpected flavors appear in the coffee, but it's not easy for consumers.

To help those kinds of consumers, services such as coffee curation or coffee subscription have appeared. But ironically, the services recommend within a limited range, so that there are not enough options to find their own preferences.

To help consumers brew the coffee that is similar to the one of baristas, find their own preferences, and as well as become close with the specialty coffee, I started to design Reco.

코로나-19의 대유행 이후 홈카페 시장이 급속도로 성장하고 있습니다. 이러한 수요에 맞춰 다양한 플랫폼에서 커피 관련 온라인 클래스를 운영하기도 하고, 커피 관련 업체들도 '홈바리스타'들을 위한 패키지를 하나둘 내놓고 있습니다.

시장이 커짐에 따라, 소비자들은 스페셜티 커피를 접할 기회가 많아지고 있지만, 여전히 그 진입장벽은 높기만 합니다. 그 이유는 강한 신맛, 공감하기 어려운 향미 노트, 지나치게 많은 선택지 등이 있습니다.

사실 원두 봉투에 적혀있는 항미 노트에 공감하기 어렵거나, 커피에서 강한 신맛이 느껴지는 경우는 대체로 잘못된 추출로 인해 나타나는 경우가 많습니다. 바리스타들은 원하지 않는 맛이 커피에서 나타나는 경우 레시피를 직접 수정하지만, 소비자들에겐 쉬운 일이 아닙니다.

또한, 지나치게 많은 선택지로 인해 스페셜티 커피와 친해지는 데 어려움을 겪는 소비자들을 위해 커피 큐레이션, 커피 구독 동의 서비스들이 등장했지만, 아이러니하게도 한정된 범위 안에서의 추천이 지속되다 보니 취향을 찾기엔 선택지가 충분하지 않다는 단점이 있습니다.

이러한 상황들을 바탕으로 소비자들이 직접 바리스타가 내린 것과 비슷한 수준의 커피를 내리고, 취향을 찾아가며 스페셜티 커피와 친해질 수 있는 서비스. Reco를 디자인하게 되었습니다.



#### **Design Process - Competitive Analysis**

The first step of the design process was competitive analysis. I searched from coffee curation and subscription service, YouTube channels that teaching how to revise the recipe, to diary to help people find their taste. And I tried to analyze their pros and cons.

디자인 과정의 시작은 경쟁사 조사였습니다. 커피 추천 및 구독 서비스부터 시작해, 레시피를 보정하는 방법을 알려주는 유튜브 채널, 커피에 대한 느낌을 기록함으로써 스스로 취항을 찾아가도록 하는 기록장 등까지 다양하게 조사를 했고, 각 서비스 별로 장단점을 찾아보았습니다.

#### Various kinds of curation services

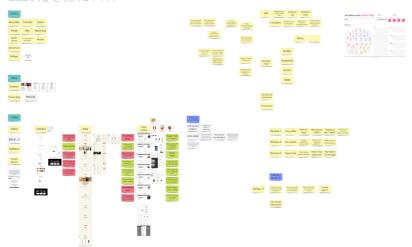
- Easy, but limited

다양한 종류의 큐레이션 서비스 - 이용은 쉽지만, 한정적



#### Captured image of competitive analysis in MiroBoard

미로보드에서 캡쳐한 경쟁사 조사 이미지



"Flavor Map" published by GSC - Easy record, but what else..?

GSC에서 발행한 "플레이버맵" - 기록은 쉽지만, 다른건..?



"The Coffee Compass" made by Barista Hustle - Easy to use, but no recommedation of coffee

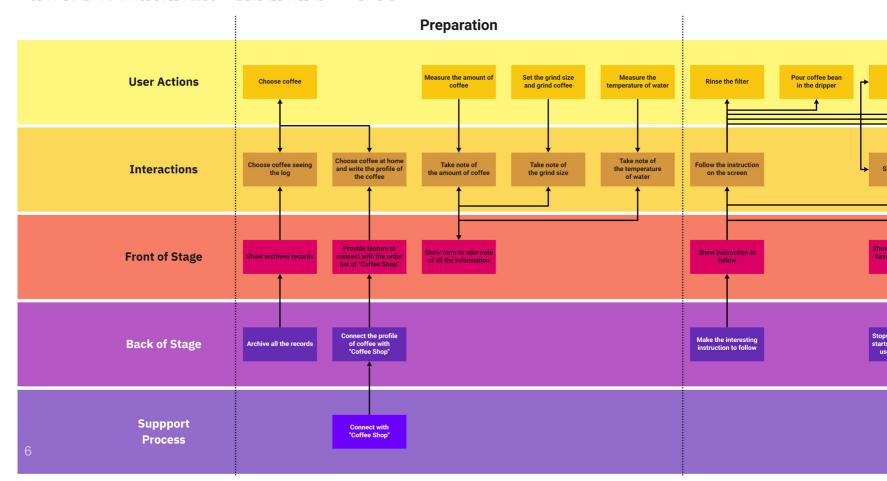
바리스타 허슬에서 만든 "커피 나침반" - 사용하기 쉽지만, 커피 추천은 없다

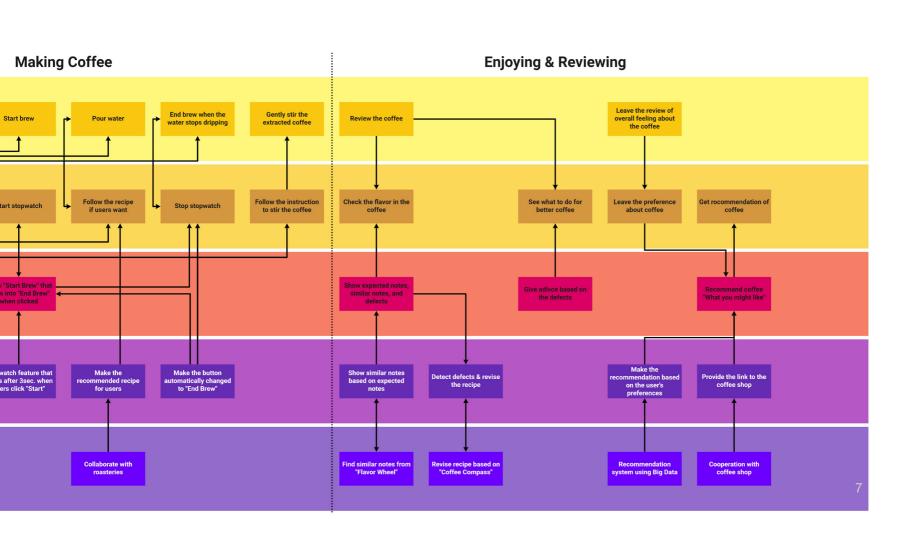


#### **Design Process - Service Blueprint**

Based on the research about the various services and routines of those who enjoy drinking coffee, I could make the service blueprint. The routine is seperated into 3 - Prepare, Extract, Review. And I tried designing service for each steps.

다양한 서비스들에 대한 조사와, 커뮤니티 등을 통해 얻을 수 있었던 평소 커피를 즐기는 사람들의 루틴을 바탕으로 서비스 블루프린트를





#### **Design Outcome - Before Brewing**

Consumers can save their coffee in Reco's storage. If it is run out of coffee, users can purchase a new coffee with Reco's personalized coffee recommendations.

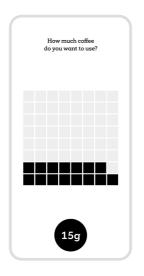
Before brewing coffee, when users select one of the saved coffees in the storage, the recipe is automaticall as tried before. Reco tells what to do when brewing coffee based on the previous history. Thanks to Reco's guide to making better coffee, users can brew great coffee even without the help of a professional barista. If users want to try a different recipe, it can be changed just with a few gestures.

사용자는 가지고 있는 커피를 Reco의 스토리지에 저장해둘 수 있습니다. 커피가 거의 없는 상황이라면, 사용자의 취향에 맞춘 Reco의 커피 추천을 통해 새로운 커피를 구입할 수 있습니다.

커피를 마시기 위해 스토리지에서 미리 저장해둔 커피들 중 하나를 선택하면, 바로 이전에 시도했던 레시피가 세팅됩니다. Reco는 이전의 기록을 바탕으로 사용자가 커피를 내릴 때 할 일을 알려줍니다. Reco가 더 나은 커피를 위한 지침서를 제공하는 덕분에, 사용자는 전문 바리스타의 도움 없이도 훌륭한 커피를 내릴 수 있습니다. 만약 다른 레시피를 시도해보고 싶다면, 몇 번의 손짓만으로 레시피를 변경할 수 있습니다.













#### **Design Outcome - When Brewing**

After setting the recipe, a stopwatch appears on the screen. If users start the stopwatch as starting to pour water into the ground coffee, Reco tells when and how much water to add, as set in the recipe.

When water no longer drips from the dripper, remove the dripper from the server and it is time to enjoy coffee as great as the one brewed by barista!

레시피 세팅이 완료되면, 스탑워치가 나타납니다. 분쇄된 커피에 물을 붓기 시작하면서 스탑워치를 시작하면, 레시피에서 세팅되어 있는 대로 Reco가 언제 얼마의 물을 넣어야하는지 알려줍니다.

더이상 드리퍼에서 물이 떨어지지 않을 때 드리퍼를 서버에서 떼면 비로소 바리스타가 내려준 커피 못지 않은 커피를 즐길 수 있습니다!









#### **Design Outcome - After Brewing**

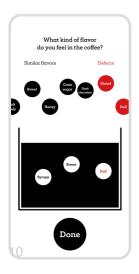
After brewing coffee, Reco asks how users feel about the coffee. Users can choose flavors from the expected notes, the notes similar to them, and the defects. Based on the defects users find. Reco tells what to do to make a better coffee next time.

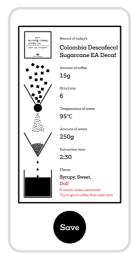
When one type of coffee runs out, users can leave a preference rating for that coffee. Based on this evaluation, Reco identifies users' tastes and recommends new coffees that suit them.

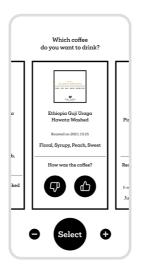
커피를 추출한 이후에는, Reco가 커피에 대한 느낌을 묻습니다. 사용자는 기대되는 노트, 그들과 비슷한 노트, 부정적인 노트 중에서 느낀점을 고를 수 있습니다. Reco는 사용자가 찾은 부정적인 노트를 바탕으로 더 맛있는 커피를 내리기 위해 할 일을 알려줍니다.

한 종류의 커피가 다 떨어지면, 사용자는 그 커피에 대한 선호도 평가를 남길 수 있습니다. 이 평가를 바탕으로 사용자의 취향을 파악한 Reco는 그에 맞는 새로운 커피를 추천해줍니다.











### **Epilogue**

### How did you come up with the idea of your project?

I like coffee since a long time ago, and I had a desire to help people taste nice coffee as many as I can. This time. I could realize the dream.

커피를 예전부터 좋아했던 덕분에 항상 어떻게 하면 많은 사람들이 맛있는 커피를 맛보게 할 수 있을까에 대한 고민을 꾸준히 해왔는데, 이번 프로젝트를 통해 현실 화할 수 있었던 것 같다.

# How could you work on your project for a long time?

Thanks that I love coffee, and as well as professor Hwan Kim's suppport. I would not be able to work without him.

커피를 좋아해서인 것 도 있었지만, 김황 교수님의 도움이 있었기에 작업을 잘 할수 있었던 것 같다.

### Any advice for future students of Creative Design 1 and 2?

Please prepare as soon as you can, as soon as possible!

최대한 일찍, 자세하게 준비할것!

### How did you grow as a designer by doing this exhibition?

I really tried hard to pay attention to details while preparing the show. I think I become a designer that focus on even tiny things.

이번 전시를 준비하면서 디테일에 신경을 많이 쓰려고 노력했다. 사소한 것까지 챙길 수 있는 디자이너가 되지 않았나 생각한다.

### If you cold turn back time, what advice would you give yourself?

Jonghyun, you should hurry..

종현아, 조금 더 급하게 움직여야 한단다..

## Anything else you want to say to anyone?

Thanks, everyone!

모두들 고마워요!

