

明新科技大學

企業管理系

畢業專題研究報告

出租廚房之概念設計與商業模式分析

學生：張文杰 王韻甄

陳倚萍 黃欣儀 鍾依璇

指導老師：張哲明老師

中華民國一百零六年十二月

# 摘要

現在社會免不了的議題就是食安問題，不僅是周邊環境或是製作的過程都讓人受怕擔憂。每年有問題的食品逐漸慢慢的揭發，像是裕盛辦館毒麵包案、鱈魚（魚油標籤）、七味粉、豬油、二甲基黃豆乾等…，外頭食物的問題都是被檢驗過才發現有問題，但在發生問題前人們都吃下的卻是未知的食物。現在的外食族很多，想要吃的健康卻又擔憂，透過食安的問題讓我們想到了出租廚房，不僅可以動手做還能吃的健康，不必擔憂不明的原料來源，讓人「做得到健康，也吃得到健康」。

本研究的發展是透過 TRIZ、文獻分析、問卷調查、腦力激盪以及商業模式尋找適合之方法以及未開發客群，並構想一套商業模式。

「只租不賣」的時代來了，你有甚麼放著多餘，借給別人可以成為另一個收入來源，這就是本研究的宗旨，租賃業已開始開創另一個新的世代了。

關鍵字：出租廚房、TRIZ、腦力激盪、商業模式