

全國服務創新跨界共創大賽 管科系資傳系9學生摘2金

學習新視界

【記者陳浩淡水校園報導】全國服務創新跨界共創大賽於5月24日公布，企管系副教授涂敏芬指導管科系5名學生，組成Bbestie團隊設計的《紙箱循環流程計畫》，以及資傳系副教授林俊賢指導4名學生，協助超秦肉品團隊設計《秦你吃嫩雞》，皆獲得金獎。此次全國186隊報名，最後評選出24隊給予獎勵，其中8隊獲得出題企業邀請進一步商議提案驗證與人才媒合。管科系參與的學生有吳蘊芯、吳昀恩、吳宥萱、周靖純和李心鈴，資傳系參與的有吳雅琳、王韻涵、林芯瑤和王揚升。

InnoConnect+全國服務創新跨界共創大賽，2023年再創佳績，共獲得全國各大專校院共186隊校跨科系師生組隊，針對中華航空、南山人壽、萊爾富、佑全藥妝、超秦肉品以及工研院等六家企業的事業求，提出創新構想。經過兩階段的評六家企業。

吳蘊芯表示，之所以會選擇這個主題是受老師鼓勵以及對循環經濟感興趣，並且想嘗試具有挑戰性的題目，故向隊員提議，她提及，現今為網購時代，在配送貨物會使用大量紙箱，她希望透過與商家合作回收廢棄紙箱，給予配合回收的民眾回饋，再將紙箱處理過後回售給企業。

吳蘊芯認為，會受到青睞的原因是採用設計思考方法論進行提案書寫，提案框架為五大步驟加上其他建議，並使用了大約十種的服務設計工具，在評分的内容中分為企業評分以及主辦方評分，服務科學協會的評分内容就是服務工具的使用，並且搭配原型測試影片，除了驗證提案可行性與流暢性外，相較於文字也易於理解。

吳雅琳觀察到，近年健身風氣興盛，補給品以雞胸肉為大宗，經組員討論後決定以雞胸肉為切入點，她指出，行銷方案透過結合LINE聊天機器人，為消費者提供個性化的健康飲食建議，並推廣品牌的健康形象。她指出，超秦的產品並未在實體店鋪銷售，這使得其在與其他品牌的競爭中處於劣勢。為此，他們提出了結合數位行銷的策略，不僅推銷產品，還透過虛擬助手提供運動和營養指導，增加品牌的附加價值。

吳雅琳分享道，在比賽過程中，老師的悉心指導，不僅在行銷策略的制定上獲得專業意見，透過多次會議討論和工作坊活動，提升了團隊合作和問題解決的能力，尤其是比賽期間的桌遊活動，使他們更瞭解創新產業的運作模式。

林俊賢表示，同學們在這次比賽中，不斷蒐集資料、分析資訊、修正答案，成為優秀的提問者。提問是一種極其重要的能力。能反映思考深度、好奇心和對知識的掌握

程度。他鼓勵同學用學科知識，「鍛鍊邏輯和思考能力，用行銷企劃培養同理心，理解和關心他人，並用UX和服務設計提升洞察力，找到關鍵問題的核心。」

2024/06/05



企管系副教授涂敏芬（右3起）帶學生全國服務創新跨界共創大賽，管科三吳蘊芯、吳昀恩、吳宥萱、李心鈴及周靖純摘金。（圖／企管系提供）



資傳系副教授林俊賢（右起）帶學生參加全國服務創新跨界共創大賽，資傳系吳雅琳、王韻涵、林芯瑤和王揚升摘金。（圖／資傳系提供）