Peer review gruppe 6 af gruppe 3

Julie s184251

Jeg synes I skal tænke på, hvem der er målgruppen, da jeg vil mene, det vil hjælpe jer til at præcisere, hvad jeres produkt skal kunne. Hvis det skal være til festival, synes jeg umiddelbart ikke at det vil være nødvendigt at tænke i smagsprøver og mange varianter, her skal det nok bare gå stærkt, så der ikke kommer til at opstå kø, fordi folk skal prøve 5 forskellige øl inden de køber en. Spørgsmålet er også om den funktion bare bliver uoverflødig. Hvis det modsat skal være til barer, så kan jeg godt se det sjove i at få lov at få smagsprøver. Dog ved jeg ikke, hvor nødvendigt det er, at gøre det manuelt. På en bar med specialøl, er der jo for det meste masser af tid til at bestille øl og få smagsprøver. Hvis man skal gå med smagsprøve. Hvis I går med smagsprøve, så tænker jeg nok kun det giver mening at have to muligheder - smagsprøve eller fuld. Jeg ved ikke hvornår, man vil vælge 62% fx ;)
Hvis I går med festival/koncert, så synes jeg kun det skal være muligt at vælge fuldt glas, og så synes jeg det kunne være spændende at arbejde med noget, hvor glasset bare er skråt uden at bevæge sig, som første iteration, hvis det ikke lykkes at få lavet en, der kan bevæge sig af sig selv.
Så synes jeg også det kunne være en super god ide at tænke på bartenderne som bruger i stedet for. Så vil de kunne lave utrolig mange øl ad gangen og få langt flere kunder igennem, da de så kun skal tage imod penge. Her kan man også undgå en masse fulde-bruger-fejl, da man kan forvente mere af bartenderens ophældnings-evner.
Dog fjerner man måske IoT delen, hvis man ikke kan vælge smagsprøve vs fuld kop. Hmm så skal man tænke IoT ind i bestillingsprocessen.

Simon Lukas s124323

Øldispenser til ølsmagning. Kan selv vælge mængde og betaler derefter.

Fedt design til valg af mængde. Flowsensor og timer angiver mængde. Løser problemet med faldende tryk når fustagen bliver tømt.

Det kunne være et problem at få dispenseren til at lave en lækker fadøl. Gode overvejelser med brugerstyring af glas, men hvordan styrer man brugerens adfærd? Det virker svært at

teste skummængde, vinkling af glas osv. når fustageøl er dyrt. Det virker som om det er svært at finde et billigt alternativt at teste med.

God ide kun at fokusere på én glasstørrelse, fint at afgrænse projektet. Det virker som om I ikke er helt lagt fast på målgruppen og use-casen. Måske bliver det nemmere at komme i mål hvis det er afklaret?

Fedt at i har testet simplere fjederløsninger end en motor til at vippe glasset.

Farzad s145516

Selve idéen er en ølophælder sådan at man ikke skal hælde øl op selv men at det er maskinen der gør det.

Meningen er at man skal kunne selvbetjene ølophælderen til f.eks. 10% for at smage på øllen før man vil købe.

Hvis der er lang kø i baren, så kan man selv hælde op, i stedet for at vente på bartenderen. Her er problemet at der kan være udfordringer med hvordan man skal betjene løsningen.

Prisen skal så være baseret på hvor meget man får hældt op. f.eks. 30% skal kun koste 30% af prisen. Her kan en udfordring være, at man måske ikke tjener på øllen så.

Løsningen er baseret på tid til at starte med men det virkede ikke så godt så nu bliver der brugt en flow sensor.

Løsningen skal på en måde vinkle kruset for at mindske CO2.

Det er brugeren der skal holde kruset, men ikke sikkert at det virker når man er fuld så det skal også tænkes ind i løsningen. Her skal også tænkes på de personer som af handicap grunde ikke kan betjene sig selv hvis der *kun* er selvbetjeningsløsningen.

Proof of concept virker med tænd sluk men mangler lidt mht. skum og sådan.

Største udfordring lige pt. er at skænke en god øl

designbrief er barer og festivaler

bruger kun en type krus til at starte med pga. for stor variation

har prøvet med fjeder men virker ikke

har testet løsningen med tryk og det kan godt holde til det

skal erstatte selve hanen

Janus s200588

Fokus på at få funktionerne til at virke ift. Et godt skumlag. Lidt modstridende målgrupper da kravene for festivalgæster ville være hurtig servering og for ølsmagning ville det være en god øl uanset mængden. Fedt med teknikken og sensorer.
hvordan sikre man at brugerne behandler systemet ordentligt og ikke misbruger styringen, ville det være en mulighed at bartender bruger systemet til hurtig handsfree servering frem for brugeren for at sikre god service?

Simon s194992

Hvad er målgruppen?
Skal det gå stærkt eller skal det være lækkert?
Har man behov for små skænkinger hvis det er festival?

Fjeredere er et nogo.

Er det muligt at betale for flere øl på én gang for at det kan gå hurtigere? Når nogle vil give en omgang, vil det være ineffektivt at skulle igennem hele processen flere gange.

Hvordan kan i teste ?