Döner-Trainer

Dienstag, 8. Februar 2022

16:07

Dargestellt werden

- Theke, hat
 - Döner
 - o Yufka und
 - Lahmacun
 - Behältnissen für Zutaten
- der hintere Teil der Küche,
 - Rohmaterial liegt
 - verarbeitet Zutaten
 - Behältnisse auffüllen
- Raum vor der Theke
 - o Kundis
 - Bestellungen abgeben
 - bezahlen
 - das Produkt entgegen nehmen
- Mitarbeiteris und Kundis werden schematisch dargestellt
 - o legen Wege zurück
 - transportieren Container
- Mengen oder Füllstände
 - o werden an den Containern und dem Rohmaterial angezeigt
 - das Nutzeri stets einen Überblick hat
- Zustand der Akteure in der Simulation ist erkennbar

- o Kundi
 - wütend
 - glücklich
- Personal
 - schläft
 - gestresst
 - glücklich
- Nutzeri betreibt die Dönerbude
 - schickt das Personal herum
 - damit nicht den ganzen Tag dieselbe Person an der gleichen Station ist
 - sorgt f
 ür einzelne Handlungen auf hohem Detailgrad
 - damit beispielsweise Kraut auf dem Yufka landet, oder der Zwiebelcontainer gefüllt wird
 - ziemlich leeren Container in der Theke austauschen
 - dass rechtzeitig Rohmaterial nachbestellt wird, damit es nicht ausgeht
- Manche Prozesse wie das Zwiebelschneiden oder die Anlieferung des Rohmaterials
 - o brauchen dabei Zeit
 - o sind nicht sofort erledigt
- An der Theke geht aber alles recht fix,
 - o da landen die Zutaten ziemlich bald mit der Interaktion auf dem Yufka
- Die Kundis kommen vom Programm automatisch gesteuert in den Laden
 - o teilen ihre Wünsche mit
 - wie "keine Zwiebeln" oder "extra scharf"
 - wollen diese berücksichtigt sehen

- o nicht lange warten.
- o schnelle und passende Zubereitung erhöht deren Zufriedenheit
 - andernfalls werden sie sauer
- Anzahl bislang verkaufter Gerichte und die Gesamtzufriedenheit der beiden Akteurgruppen wird fortlaufend auf dem Screen dargestellt
- Beim Start der Simulation
 - o kann eingestellt werden
 - wie viele Leute in der Bude arbeiten
 - wie viele Kundis im Durchschnitt pro Zeit kommen
 - wie groß die Kapazitäten von Rohmateriallager und den Behältnissen sind
 - wie viel Leerlauf die Mitarbeiteris brauchen um nicht über- oder unterfordert zu sein