

Use Case	Bearbeitung der Bestellungen				3
Kontext	Wenn eine Bestellung eingeht und die Zubereitung beginnt, soll die Lösung dem Küchenpersonal die Möglichkeit bieten, die optimale Zubereitungsart zu ermitteln, zu beeinflussen und die Geräte zu steuern, um alle Bestandteile zum gleichen Zeitpunkt unter geringstem Arbeitsaufwand, Zeitaufwand und Energieaufwand bei höchster Qualität fertigzustellen.				
Domäne	Zubereitung	Business Value	Personalisierung <input checked="" type="checkbox"/> Erfassung <input checked="" type="checkbox"/> Kommunikation <input checked="" type="checkbox"/> Optimierung <input checked="" type="checkbox"/> Steuerung <input checked="" type="checkbox"/> Analyse <input checked="" type="checkbox"/>		

Beschreibung		
Stakeholder & Interessen	Stakeholder	Interesse
	Küchenpersonal	Schnelle Übersicht der Bestellungen; Verbesserte interne Kommunikation; Rezeptdarstellung; Eigene Rezepte nutzen; Vereinfachte Bedienung der Küchengeräte; Vereinfachte Inventar-Übersicht; Erhöhung der Kundenzufriedenheit; Verringerung der Zubereitungszeit;
	Bedienung	Verbesserte interne Kommunikation
	Kund*in	Verkürzung der Wartezeiten; Transparenz der Zubereitungszeit;
	Manager*in	Restaurantauslastung optimieren; Kostenreduktion; Erhöhung der Kundenzufriedenheit; Einsicht in aktuelle Vorgänge im Restaurant; Verbesserte interne Kommunikation;
Benötigte Daten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestellung: Gerichte, Getränke, Persönliche Präferenzen der Kund*in</li> <li>• Vorhandene Lebensmittel; Übersicht über Lebensmittel, welche kurz vor dem Verfall stehen: Name, Typ, Ablaufdatum</li> <li>• Digitale Rezepte für Gerichte im Menü; Erfassung der Gerichtsbestandteile</li> <li>• Benötigte Geräteeinstellung für Zubereitung von Gerichtsbestandteilen</li> <li>• Vorhandene Herde, Herde in Gebrauch und Kombinationsmöglichkeiten der Herdflächen</li> <li>• Zubereitungsdauer &amp; -fertigstellung von Gerichtsbestandteilen in Küchengeräten</li> <li>• Gesamt: Zubereitungsbeginn; Zubereitungszeit; Fertigstellung der Zubereitung</li> </ul>	
Aktuelle Bedingungen	Aktuelle Bedingungen sind nicht exemplarisch dargestellt.	

Prozedur		
Auslöser	Kund*in sendet gewünschte Bestellung via User Interface	
Use Case Prozedur	Schritt	Aktion
	1. Eingang der Bestellung	Küchenpersonal erhält die Bestellung und bestätigt diese mit der zu erwartenden Zubereitungszeit.
	2. Bestätigung des Bestelleingangs	Kund*in erhält eine Bestellbestätigung mitsamt der zu erwartenden Zubereitungszeit, sowie der Möglichkeit zur Anpassung der Bestellung.
	3. Ermittlung der optimalen Zubereitungsreihenfolge (Vgl. Dziurzanski et al. 2019)	Küchenpersonal erhält anhand der Bestellung und verfügbaren Ressourcen der Küche eine Reihenfolge der Durchführung der Zubereitung (Minimierung Zubereitungszeit & Energieverbrauch, Maximierung Qualität)
	4. Darstellung der Rezepte der Bestellung	Küchenpersonal kann die Rezepte der bestellten Gerichte darstellen lassen.
	5. Übersicht der Lebensmittel	Küchenpersonal kann abfragen, welche Lebensmittel verfügbar sind und welche kurz vor dem Verfall stehen.

	6. Vorheizen der benötigten Geräte	Küchenpersonal kann die benötigten Geräte für Zubereitung über die nächste Zubereitung informieren und die benötigten Einstellungen vornehmen.
	7. Zubereitung der Gerichtsbestandteile	Küchenpersonal bereitet die benötigten Gerichtsbestandteile zu und kann den verwendeten Geräten entnehmen, wie lange die Zubereitung insgesamt benötigt sowie weitere Informationen wie Fehlermeldungen.
	8. Fertigstellung durch Geräte	Küchenpersonal erhält Information über die Fertigstellung der Gerichtsbestandteile.
	9. Aggregation der Bestellung	Küchenpersonal fügt Gerichtsbestandteile zu einem Gericht zusammen.
	10. Fertigstellung der Bestellung	Küchenpersonal stellt die Bestellung fertig und sendet eine Nachricht an die Bedienung.
	11. Erhalt der Nachricht über Fertigstellung	Bedienung wird über die Fertigstellung einer Bestellung informiert und holt diese ab.
<i>Use Case Abweichungen</i>	<i>Schritt</i>	<i>Aktion</i>
	4a. Erstellung/Anpassung eines Rezeptes	Küchenpersonal kann ein personalisiertes Rezept erstellen, bearbeiten oder hinzufügen. Anschließend wird 3. wiederholt.
	5a. Anpassung der Rezeptur basierend auf verfügbaren/vor dem Verfall stehenden Lebensmitteln.	Küchenpersonal kann ein personalisiertes Rezept erstellen, bearbeiten oder hinzufügen. Anschließend wird Schritt 3 wiederholt.
<i>Endzustand</i>	Gewünschte Bestellung wird durch Bedienung zum Servieren abgeholt	

Überschneidungen						
<i>Domäne 2</i>	Küchenumgebung	<i>Business Value</i>	Personalisierung	<input type="checkbox"/>	Erfassung	<input checked="" type="checkbox"/>
			Kommunikation	<input checked="" type="checkbox"/>	Optimierung	<input checked="" type="checkbox"/>
			Steuerung	<input checked="" type="checkbox"/>	Analyse	<input checked="" type="checkbox"/>
<i>Domäne 3</i>	Lebensmittel & Ernährung	<i>Business Value</i>	Personalisierung	<input type="checkbox"/>	Erfassung	<input checked="" type="checkbox"/>
			Kommunikation	<input checked="" type="checkbox"/>	Optimierung	<input checked="" type="checkbox"/>
			Steuerung	<input type="checkbox"/>	Analyse	<input checked="" type="checkbox"/>
<i>Domäne 4</i>	Koch-Handwerk	<i>Business Value</i>	Personalisierung	<input checked="" type="checkbox"/>	Erfassung	<input type="checkbox"/>
			Kommunikation	<input type="checkbox"/>	Optimierung	<input type="checkbox"/>
			Steuerung	<input checked="" type="checkbox"/>	Analyse	<input type="checkbox"/>
<i>Domäne 5</i>	Bestellung	<i>Business Value</i>	Personalisierung	<input type="checkbox"/>	Erfassung	<input type="checkbox"/>
			Kommunikation	<input checked="" type="checkbox"/>	Optimierung	<input type="checkbox"/>
			Steuerung	<input type="checkbox"/>	Analyse	<input type="checkbox"/>
<i>Summe Business Value gesamt (einschl. Domäne in Titel, oben)</i>			Personalisierung	2	Erfassung	3
			Kommunikation	4	Optimierung	3
			Steuerung	3	Analyse	3