

Use Case	Reduktion von Lebensmittelabfällen durch Konsumentenprofile				14
Kontext	Wenn ein zubereitetes Gericht durch ein/e Kund*in konsumiert wurde, soll die Lösung fähig sein, zu erfassen, welche Menge und Nährstoffe verspeist wurden, um personalisiert die Menge und Ernährungsbestandteile zukünftiger Gerichte festlegen zu können.				
Domäne	Lebensmittel & Ernährung	Business Value	Personalisierung Kommunikation Steuerung	<input checked="" type="checkbox"/> Erfassung <input checked="" type="checkbox"/> Optimierung <input type="checkbox"/> Analyse	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

Beschreibung		
Stakeholder & Interessen	Stakeholder	Interesse
	Küchenpersonal	Minimierung Arbeitsaufwand bzw. Anpassung der Produktionsmenge
	Manager*in der Küche	Anpassung der Gericht-Menge an Konsumenten; Reduktion von Lebensmittelverschwendung
	Kund*in	Hunger stillen; Vorgaben zur Ernährung einhalten
	Ernährungsberater*in	Ernährungsinformationen von Patient erhalten
Benötigte Daten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestellungsinformationen</li> <li>• Bilddaten von serviertem Gericht/Teller</li> <li>• Bilddaten von Gericht/Teller nach Konsum durch Kund*in</li> <li>• Eindeutiger Identifikator von Kund*in</li> </ul>	
Aktuelle Bedingungen	Speziell im Umfeld der Krankenhäuser ist mit einer Verschwendungsrate von 6 bis 65% je serviertem Gericht zu rechnen. Ein zusätzlicher Treiber ist die fehlerhafte Essensausgabe, bedingt durch einzuhaltende Ernährungsinformationen. Wie diese Problematik zur Zeit gelöst wird, ist nicht exemplarisch dargestellt.	

Prozedur		
Auslöser	Die Zubereitung eines gewünschten Gerichtes ist abgeschlossen und das Gericht servierbereit.	
Use Case Prozedur	Schritt	Aktion
	1. Erfassung servierbereites Gericht	Das zu servierende Gericht wird durch eine KI erfasst.
	2. Servieren des Gerichtes	Das Gericht wird der Kund*in serviert.
	3. Erfassung konsumiertes Gericht	Das konsumierte Gericht wird durch eine KI erfasst.
	4. Analyse und Extraktion	Es werden Ernährungsinformationen und die konsumierte Menge extrahiert.
	5. Versenden der Informationen	Die erfassen Informationen werden an die Küche, die Kund*in und die Ernährungsberater*in versendet.
	6. Erkenntnisgewinn und Optimierung	Aus den Informationen werden Erkenntnisse abgeleitet und das Gericht ggf. optimiert.
Use Case Abweichungen	Schritt	Aktion
	Keine Angaben.	
Endzustand	Die Menge und Ernährungsbestandteile zukünftiger Gerichte sind erfasst.	

Überschneidungen						
<i>Domäne 2</i>	Zubereitung	<i>Business Value</i>	Personalisierung	<input type="checkbox"/>	Erfassung	<input type="checkbox"/>
			Kommunikation	<input type="checkbox"/>	Optimierung	<input checked="" type="checkbox"/>
			Steuerung	<input type="checkbox"/>	Analyse	<input type="checkbox"/>
<i>Summe Business Value gesamt (einschl. Domäne in Titel, oben)</i>			Personalisierung	1	Erfassung	1
			Kommunikation	1	Optimierung	2
			Steuerung	0	Analyse	1