

Use Case	Anleitung von Kund*innen			6
Kontext	Wenn eine Kund*in bei der Rezeptzubereitung angeleitet werden möchte, soll die Lösung der Kund*in die Möglichkeit bieten, eine immersive, interaktive Anleitung zu präsentieren, bei der die Energiezufuhr automatisch reguliert wird, um den Fokus auf die Durchführung des Rezeptes richten zu können.			
Domäne	Koch-Handwerk	Business Value	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 type="checkbox"/>	

Beschreibung		
Stakeholder & Interessen	Stakeholder	Interesse
	Küchenpersonal	Geringe Betreuung der Kund*innen bei Zubereitung
	Kund*innen	Anleitung bei der Präsentation von Essen; Anleitung bei der Zubereitung; Automatische Steuerung des Herdes, um Fokus auf Zubereitung richten zu können; Berücksichtigung der kundenspezifischen Wünsche; Immersion bei Anleitung;
	Manager*in	Effiziente Anleitung von Kund*innen am Buffet
Benötigte Daten	<ul style="list-style-type: none"> • Gewicht des Pfannen-/Topfinhalts • Temperatur der Pfanne/Topf • Energiebedarf • Digitales Rezept • Persönliche Gewohnheiten, Vorzüge & Wünsche der Kund*in • 3D-Model des Topfs/der Pfanne 	
Aktuelle Bedingungen	Aktuelle Bedingungen sind nicht exemplarisch dargestellt.	

Prozedur		
Auslöser	Kund*in möchte die Zubereitung eines Gerichtes unter Angabe der nach eigenen Wünsche angeleitet bekommen.	
Use Case Prozedur	Schritt	Aktion
	1. Auswahl des Rezeptes	Kund*in wählt das gewünschte Rezept und zieht eine Augmented Reality Brille auf.
	2. Beginn Zubereitung	Kund*in beginnt mit der Zubereitung.
	3. Durchführung Zubereitung	Es wird Schritt für Schritt immersiv veranschaulicht, welche Zutaten zu zubereiten sind. Anhand des Rezeptes werden die benötigten Rahmenparameter Temperatur und Dauer der Zubereitung abgeleitet und angewandt.
	4. Erfassung der Zubereitung	Während der Zubereitung werden die Rahmenparameter Temperatur, Gewicht und Dauer der Zubereitung überwacht und mit dem allmählich reduzierendem Gewicht korrigiert.
	5. Fertigstellung	Die Zubereitungszeit ist erreicht. Die Energiezufuhr wird sofort gestoppt und der Herd abgeschaltet.
Use Case Abweichungen	Schritt	Aktion
	5a.	Kund*in hebt die Pfanne/Topf vom Herd. Die Energiezufuhr wird sofort gestoppt und der Herd abgeschaltet.
Endzustand	Gericht ist fertiggestellt und Herd abgeschaltet.	

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