

Use Case	Anleitung/Einarbeitung von Küchenpersonal			5
Kontext	Wenn das Küchenpersonal zu einem Rezept auf Basis einer Bestellung angeleitet werden möchte, soll die Lösung dem Küchenpersonal 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 type="checkbox"/> Steuerung <input checked="" type="checkbox"/> Analyse <input type="checkbox"/>	

Beschreibung		
Stakeholder & Interessen	Stakeholder	Interesse
	Küchenpersonal	Anleitung bei der Präsentation von Essen; Anleitung bei der Zubereitung; Automatische Steuerung des Herdes, um Fokus auf Zubereitung richten zu können; Lernen relevanter Rezepturen; Quantitative Metriken des Zubereitungsprozesses, um diesen evaluieren zu können; Berücksichtigung der kundenspezifischen Wünsche; Immersion bei Anleitung;
	Manager*in	Effiziente Anleitung und Einarbeitung von Küchenpersonal
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	Küchenpersonal möchte die Zubereitung eines Gerichtes auf Basis einer Bestellung angeleitet bekommen.	
Use Case Prozedur	Schritt	Aktion
	1. Auswahl des Rezeptes	Küchenpersonal wählt das gewünschte Rezept und zieht eine Augmented Reality Brille auf.
	2. Beginn Zubereitung	Küchenpersonal 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 reduzierenden Gewicht korrigiert.
	5. Fertigstellung	Die Zubereitungszeit ist erreicht. Die Energiezufuhr wird sofort gestoppt und der Herd abgeschaltet.
Use Case Abweichungen	Schritt	Aktion
	5a.	Küchenpersonal 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>	Küchenumgebung	<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>	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 4</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 type="checkbox"/>
<i>Summe Business Value gesamt (einschl. Domäne in Titel, oben)</i>			Personalisierung	1	Erfassung	3
			Kommunikation	2	Optimierung	2
			Steuerung	3	Analyse	2