

Use Case	Erhöhung der Gerichtsqualität				20
Kontext	Wenn das Küchenpersonal eine Bestellung zubereiten möchte, soll die Lösung fähig sein, unter Verwendung der benötigten Parameter den optimalen Zubereitungsprozess zu ermitteln, bei welchem die Qualität maximiert und die Zubereitungszeit und Energiekosten minimiert werden können.				
Domäne	Zubereitung	Business Value	Personalisierung <input type="checkbox"/> Erfassung <input type="checkbox"/> Kommunikation <input type="checkbox"/> Optimierung <input checked="" type="checkbox"/> Steuerung <input type="checkbox"/> Analyse <input checked="" type="checkbox"/>		

Beschreibung		
Stakeholder & Interessen	Stakeholder	Interesse
	Küchenpersonal	Optimale Reihenfolge der Zubereitung ermitteln; Minimierung des Arbeitsaufwands; Fokus auf Interessengebiet
	Manager*in	Erhöhung der Qualität der Gerichte; Senkung der Energiekosten; Minimierung des Arbeitsaufwands
Benötigte Daten	<ul style="list-style-type: none"> • Vorhandene Herde, Kombinationsmöglichkeiten der Herde & Verfügbarkeit der Herde • Digitale Rezepte • Bestellungen • Zuordnung von Bestellung und Rezept • Energieverbrauch 	
Aktuelle Bedingungen	Aktuelle Bedingungen sind nicht exemplarisch dargestellt.	

Prozedur		
Auslöser	Das Küchenpersonal möchte eine oder mehrere Bestellungen zubereiten.	
Use Case Prozedur	Schritt	Aktion
	1. Erfassung	Das Küchenpersonal erfasst, welche Gerichte zubereitet werden sollen, welche Rezepte dafür verwendet werden müssen und welche Herde zur Verfügung stehen.
	2. Eingabe	Das Küchenpersonal übergibt die Parameter an die Lösung.
	3. Durchführung Optimierungsverfahren	Die Lösung ermittelt die optimale Abfolge, bei welcher die Qualität maximal, die Zubereitungszeit minimal und die Energiekosten minimal sind.
	4. Ausgabe der optimalen Abfolge	Die Lösung gibt die optimale Abfolge aus. Dieser kann entnommen werden, wann welcher Teil welchen Gerichts auf welchem Herd für wie lange zubereitet werden muss, sowie die gesamte Zubereitungszeit.
	5. Zubereitung	Das Küchenpersonal beginnt mit der Zubereitung der optimalen Abfolge.
Use Case Abweichungen	Schritt	Aktion
	4a. Fehlermeldung	Die Lösung gibt eine Fehlermeldung aus. Der Fehler wird durch das Küchenpersonal untersucht und anschließend Schritt 1 wiederholt.
Endzustand	Das Küchenpersonal bereitet die Bestellung(en) in der optimalen Abfolge zu.	

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