Use Case	Überwachung von Buffets					13
Kontext	Wenn ein/e Kund*in Bedarf für ein bestimmtes Gericht am Buffet hat, soll die Lösung dem Küchenpersonal die Möglichkeit bieten, diese Nachfrage vorherzusagen und die Qualität des Gerichtes sicherzustellen, um den Bedarf decken zu können.					
Domäne	Bestellung	Business Value	Personalisierung Kommunikation Steuerung		Erfassung Optimierung Analyse	

Beschreibung				
Stakeholder &	Stakeholder	Interesse		
Interessen	Küchenpersonal	Verringerung Arbeitsaufwand; Einblick in Zustand der Gerichte am Buffet; Vorausplanung von Bedarf;		
	Manager*in	Verringerung von Lebensmittelverschwendung; Verbesserung der Kundenerfahrung; Profitmaximierung; Optimierung der Produktivität;		
	Kund*in	Verfügbarkeit des gewünschten Gerichts am Buffet;		
Benötigte Daten	Gericht innerhalb Buffet-Wanne: Temperatur, Gewicht, Zeitpunkt der Zubereitung			
Aktuelle Bedingungen	Das Angebot eines Buffets führt zwangsläufig zu einem Engpass in der Küche. Dabei werden konstant Informationen über das Angebot und den Zustand der Gerichte am Buffet benötigt, welche zurzeit nicht durch Informationstechnik erfasst werden. Das führt zu Lebensmittelverschwendung, einem nicht ausreichendem Angebot am Buffet und damit einer schlechten Kundenerfahrung sowie Umsatzeinbußen.			

Prozedur					
Auslöser	Eröffnung des Buffets, Kund*innen bedienen sich erstmals am Buffet.				
Use Case Prozedur	Schritt	Aktion			
	1. Erfassung	Die Datenpunkte über Gerichte innerhalb der Buffet- Wannen werden erhoben.			
	2. Auswertung	Die erhobenen Daten werden ausgewertet, um Rückschlüsse auf Qualität und Nachfrage der Gerichte ziehen zu können.			
	3. Prognose	Anhand der erhobenen Daten wird eine Prognose erstellt wann die jeweiligen Gerichte nachgefüllt werden müssen			
	4. Visuelle Aufbereitung	Die erarbeiteten Daten werden visuell aufbereitet und den Küchenpersonal über ein User Interface dargestellt.			
	5. Historische Aufbereitung	Die gesammelten Daten werden persistent gespeichert, in einem historischen Verlauf visuell aufbereitet und dem Management über ein User Interface dargestellt.			
Use Case	Schritt	Aktion			
Abweichungen	Keine Angaben.				
Endzustand	Angebot am Buffet deckt Bedarf der Kund*innen und es können Erkenntnisse i Leistung des Betriebs gewonnen werden.				

Überschneidungen						
Domäne 2	Lebensmittel & Ernährung	Business Value	Personalisierung Kommunikation Steuerung		Erfassung Optimierung Analyse	
Domäne 3	Zubereitung	Business Value	Personalisierung Kommunikation Steuerung		Erfassung Optimierung Analyse	
Domäne 4	Koch-Handwerk	Business Value	Personalisierung Kommunikation Steuerung		Erfassung Optimierung Analyse	
Summe Business Value gesamt (einschl. Domäne in Titel, oben)			Personalisierung Kommunikation Steuerung	0 1 1	Erfassung Optimierung Analyse	2 2 3