

Use Case	Überwachung der Lebensmittelhaltbarkeit			7
Kontext	Wenn ein für die Lebensmittel unvorteilhafter Messwert erfasst wird, soll die Lösung dem Küchenpersonal die Möglichkeit bieten, ihm relevante Informationen zukommen zu lassen, sodass dieses angemessene Maßnahmen ergreifen und diese auf deren Erfolg prüfen kann.			
Domäne	Lebensmittel & Ernährung	Business Value	Personalisierung <input type="checkbox"/> Erfassung <input checked="" type="checkbox"/> Kommunikation <input checked="" type="checkbox"/> Optimierung <input checked="" type="checkbox"/> Steuerung <input type="checkbox"/> Analyse <input checked="" type="checkbox"/>	

Beschreibung		
Stakeholder & Interessen	Stakeholder	Interesse
	Küchenpersonal	Verwendung von verzehrbaren Lebensmitteln; Unterstützung bei der Erkennung von verdorbenen Lebensmitteln
	Manager*in	Effiziente Erfassung der Lebensmittel; Abfall-Reduktion
Benötigte Daten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Luftfeuchtigkeit</li> <li>Temperatur</li> <li>Methangehalt</li> </ul>	
Aktuelle Bedingungen	Aktuell werden Lebensmittel und deren Haltbarkeit manuell von Küchenpersonal in Büchern festgehalten. Dabei sind Fehler und Ungenauigkeit bei der Erfassung nicht zu vermeiden. Außerdem wird meistens nicht bemerkt, wie hoch der Anteil an verdorbenen und weggeworfenen Lebensmitteln ist.	

Prozedur		
Auslöser	Ein für die Lebensmittel unvorteilhafter Messwert wird erfasst.	
Use Case Prozedur	Schritt	Aktion
	1. Erfassung von unvorteilhaftem Methangehalt	Ein Methangehalt von weit über von weit über 0,00017% wird erfasst.
	2. Ereignissteuerung	Das Küchenpersonal wird über das Ereignis informiert und erhält relevante Informationen.
	3. Ergreifen von Maßnahmen	Das Küchenpersonal ergreift die nötigen Maßnahmen und stellt die normal Bedingungen erneut her.
	4. Prüfung Messwerte	Das Küchenpersonal prüft, ob die Maßnahmen erfolgreich waren.
Use Case Abweichungen	Schritt	Aktion
	1a. Erfassung von unvorteilhaftem Temperatur und Luftfeuchtigkeit	Eine Temperatur zwischen 40 bis 150 °C und eine Luftfeuchtigkeit von über 55% wird gemessen.
Endzustand	Ein für die Lebensmittel vorteilhafter Messwert wird erfasst.	

Überschneidungen						
<i>Domäne 2</i>	Küchenumgebung	<i>Business Value</i>	Personalisierung	<input type="checkbox"/>	Erfassung	<input checked="" type="checkbox"/>
			Kommunikation	<input checked="" 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	2
			Kommunikation	2	Optimierung	2
			Steuerung	0	Analyse	2