

Use Case	Erfassung und Auswertung der Handhabung von Kochutensilien			16
Kontext	Wenn das Küchenpersonal bei der Zubereitung eines Gerichtes/-bestandteils ein Kochutensil mit integrierter Sensorik verwendet, soll die Lösung fähig sein, die angewandten Kräfte zu erfassen und visuell aufzubereiten, um Rückschlüsse auf Verbesserungen für die eigene Arbeitsweise, die Umgebungsbedingungen und die verwendeten Lebensmittel ziehen zu können.			
Domäne	Koch-Handwerk	Business Value	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"/>	

Beschreibung		
Stakeholder & Interessen	Stakeholder	Interesse
	Küchenpersonal	Einblicke in eigene Arbeitsweise gewinnen; Optimierung der eigenen Arbeitsweise; Keine Einschränkung in gewohnter Arbeitsweise erfahren
	Manager*in	Erkennung der verrichteten Arbeit und Handbewegungen von Küchenpersonal; Rückschlüsse auf Lebensmittel und Küchenumgebung ziehen können; Langlebige Sensorik
Benötigte Daten	<ul style="list-style-type: none"> • Druckkraft von 0 bis 25 Newton • Biegekraft von -6 bis 6 Newton • Torsionsmoment von -0,33 bis 0,33 Newtonmeter • Quetschkraft von 0 bis 2,5 Newton • Beginn & Ende der Ausführung einer Aktion mit einem Kochutensil • Zeitpunkt und Datum 	
Aktuelle Bedingungen	Aktuelle Bedingungen sind nicht exemplarisch dargestellt.	

Prozedur		
Auslöser	Das Küchenpersonal beginnt mit der Zubereitung eines Gerichtes/-bestandteils und verwendet ein Kochutensil mit integrierter Sensorik.	
Use Case Prozedur	Schritt	Aktion
	1. Markieren des Beginns	Das Küchenpersonal nimmt das benötigte Kochutensil auf und betätigt einen Knopf, um den Beginn einer Tätigkeitsabfolge zu markieren.
	2. Durchführen der Tätigkeit	Das Küchenpersonal führt die Tätigkeit (bspw. Wenden eines Rinderfilets) durch und die benötigten Kräfte werden erfasst.
	3. Markieren des Abschlusses	Das Küchenpersonal betätigt erneut einen Knopf, um den Abschluss einer Tätigkeitsabfolge zu markieren.
	4. Zuordnung der Schritte der Tätigkeit anhand Daten	Anhand der erfassten Daten der Kräfte wird zugeordnet, welcher Schritt der Tätigkeit an welchem Punkt ausgeführt wurde.
	5. Extraktion der Erkenntnisse	Das Küchenpersonal zieht Rückschlüsse auf die Arbeitsweise, die Umgebungsbedingungen und die verwendeten Lebensmittel.
Use Case Abweichungen	Schritt	Aktion
	Keine Angaben.	
Endzustand	Das Küchenpersonal kann relevante Verbesserungen für die eigene Arbeitsweise, die Umgebungsbedingungen und die verwendeten Lebensmittel ziehen.	

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