

Zielhierarchie

Strategische Ziel

Der Kochplan greift den Benutzer bei der Rezeptwahl unter die Arme und ermöglicht es so, dass der Benutzer zu neuen Rezepten gelangt und sich somit auch Abwechslungsreich ernähren kann. Damit der „Wegwerfgesellschaft“ entgegengesetzt werden kann, steht die Resteverwertung im Mittelpunkt des System. Der Benutzer soll ohne große Anstrengung zu geeigneten Rezepten, die am Besten seine Lebensmittelreste verwerten können, herangeführt werden. Um einen Überblick über die nächsten Tagen oder eine Woche zu gelangen, kann sich der Benutzer über seine möglichen Rezepte informieren, sie strukturieren, sie ggf. sogar filtern und somit individualisieren. Der Nutzer hat die Möglichkeit seine Lebensmittel zu verwalten und bekommt Informationen für den nächsten Einkauf. Zusätzlich berücksichtigt der Kochplan wann der jeweilige Koch einkaufen geht möchte und ob bestimmte Wochenmärkte berücksichtigt werden sollen. Hierbei können auch regionale sowie saisonale Informationen mit einbezogen werden.

Taktische Ziele

Ein Wochenplan ermöglicht es den Benutzer einen Überblick über die Woche zu bekommen. Der Nutzer kann hier die Rezepte verwalten die ihm vorgeschlagen werden und gewissen Filterfunktionen schränken die Auswahl der Rezepte ein. Durch den Bestand der Lebensmittel können aussagen gemacht werden, welche Rezepte die Lebensmittel am besten verbrauchen könnten. Durch die Auswahl der Rezepte kann eine Einkaufsliste generiert werden, die nach Angabe bestimmter Parameter, wie z.B. der Wochenmarkt, angepasst werden kann.

Operative Ziele

Der Kochplaner bietet den Benutzer einen Individuellen Kochplan. Hierbei kann bis maximal einer Woche geplant werden, was gekocht werden soll. Durch Angabe bestimmter Filter, wie z.B. vegetarischem Essen und orientalischer Kochrichtung, kann der Koch seinen Individuellen Kochplan erstellen. Es werden ihm Rezeptvorschläge unterbreitet, die dem Benutzer helfen sich zu entscheiden. Der Nutzer hat auch die Option an einen Tag kein Rezept auszuwählen, da er vielleicht an dem nicht kochen kann oder will. Sind die Rezepte ausgewählt wird eine Einkaufsliste erstellt. Da der Bestand eine wichtige Rolle in der Lebensmittelverwertung einnimmt, kann der Koch seine Überreste vom kochen angeben. Aufgrund dieser Angaben, lassen sich Aussagen darüber treffen, welche Rezepte sich mit diesen Lebensmittelresten realisieren lassen. Der Kochplaner informiert den Benutzer über diese Möglichkeit. Somit kann der Benutzer seinen Wochenplan anpassen und die Lebensmittel gut verwerten.