

Zielhierarchie

Strategische Ziel

Der Kochplan greift dem Benutzer bei der Rezeptausswahl unter die Arme und ermöglicht es so, dass der Benutzer neue Rezepte findet und sich somit auch Abwechslungsreich ernähren kann. Damit der „Wegwerfgesellschaft“ entgegengewirkt werden kann, steht die Resteverwertung im Mittelpunkt des System. Der Benutzer soll ohne große Anstrengung geeignete Rezepte finden können, mit denen er am besten seine Lebensmittelreste verwerten kann. Um einen Überblick über die nächsten Tagen oder eine Woche zu erhalten, 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 Nutzer 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 gewisse 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. dem Wochenmarkt, angepasst werden kann.

Operative Ziele

Der Kochplaner bietet dem Benutzer einen Individuellen Kochplan. Hierbei kann für eine Woche geplant werden, was gekocht werden soll. Durch Angabe bestimmter Filter, wie z.B. vegetarischem Essen und orientalischer Kochrichtung, kann der Koch seinen Kochplan individualisieren. Dem Nutzer werden Rezeptvorschläge unterbreitet, die ihm helfen sich zu entscheiden. Der Nutzer hat auch die Option an einen Tag kein Rezept auszuwählen, da er vielleicht an diesem 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 angeben welche Überreste er vom kochen noch hat. 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.