

CHEF'S CULINAR Plus

5. GUTE GRÜNDE FÜR CHEF'S CULINAR PLUS

1. REZEPTEIDEEEN SAMMELN
2. KINDERLEICHT EINKAUFEN
3. MIT KOLLEGEN FACHSIMPLEN
4. SEMINARE ERLEBEN
5. SERVICE GENIEßEN

**FRÜHSTÜCK >**  
Klassisch, Sommerlich schmecken nicht nur gut – sie sind auch im Handumdrehen gemacht. Wir zeigen, wie's geht!

**EWI ECHTER HAUSKUCHEN >**  
**Bienen-Brülee mit Quillensorbet**  
Ein Genuss nicht nur für die Augen. Verzaubern Sie Ihre Gäste mit einem Dessert, das garantiert für jeden Feinschmecker ein einzigartiges Erlebnis ist ...

# Web Content Management in der digitalen Transformation

Don't  
panic!

# Tradition transformiert sich

**CHEFS\**CULINAR* Plus**

**TRÜCKKISTE >**  
Köstlich: Semmelknödel schmecken nicht nur gut – sie sind auch im Handumdrehen gemacht. Wir zeigen, wie's geht!

**5 GUTE GRÜNDE FÜR CHEFS\**CULINAR*-PLUS**

1. REZEPTIDEEN SAMMELN
2. KINDERLEICHT EINKAUFEN
3. MIT KOLLEGEN FACHSIMPLEN
4. SEMINARE ERLEBEN
5. SERVICE GENIESSEN

**EW ECHTETZ HINGUCKERZ >**  
**Birnen-Brülée mit Quittensorbet**  
Ein Genuss nicht nur für die Augen: Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem Dessert, das garantiert für jeden Feinschmecker ein einzigartiges Erlebnis ist ...

**CHEFS\**CULINAR***  
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI·JOMO·RINGEL

[www.chefsculinarplus.de](http://www.chefsculinarplus.de)



# Herausforderungen

Komplexität

Erfolgsdruck

Neuland

Zeitdruck

# Herangehensweisen

Komplexität  
→ **Teilen &  
Vereinfachen**

Erfolgsdruck

Neuland

Zeitdruck



# Vielschichtige Aufgabenstellung

CHEFS CULINAR Plus

HAUPTSPEISE

SEBTEUFEL-MEDAILLONS IM SCHINKENMANTEL

★★★★★(1)

Koch: René Ludwig, CHEFS CULINAR

**Nährwerte (pro Portion)**

Energie: 627 kcal / 2602 kJ

Fett: 48,8 g

Kohlenhydrate: 11 g

Eiweiß: 32,00 g

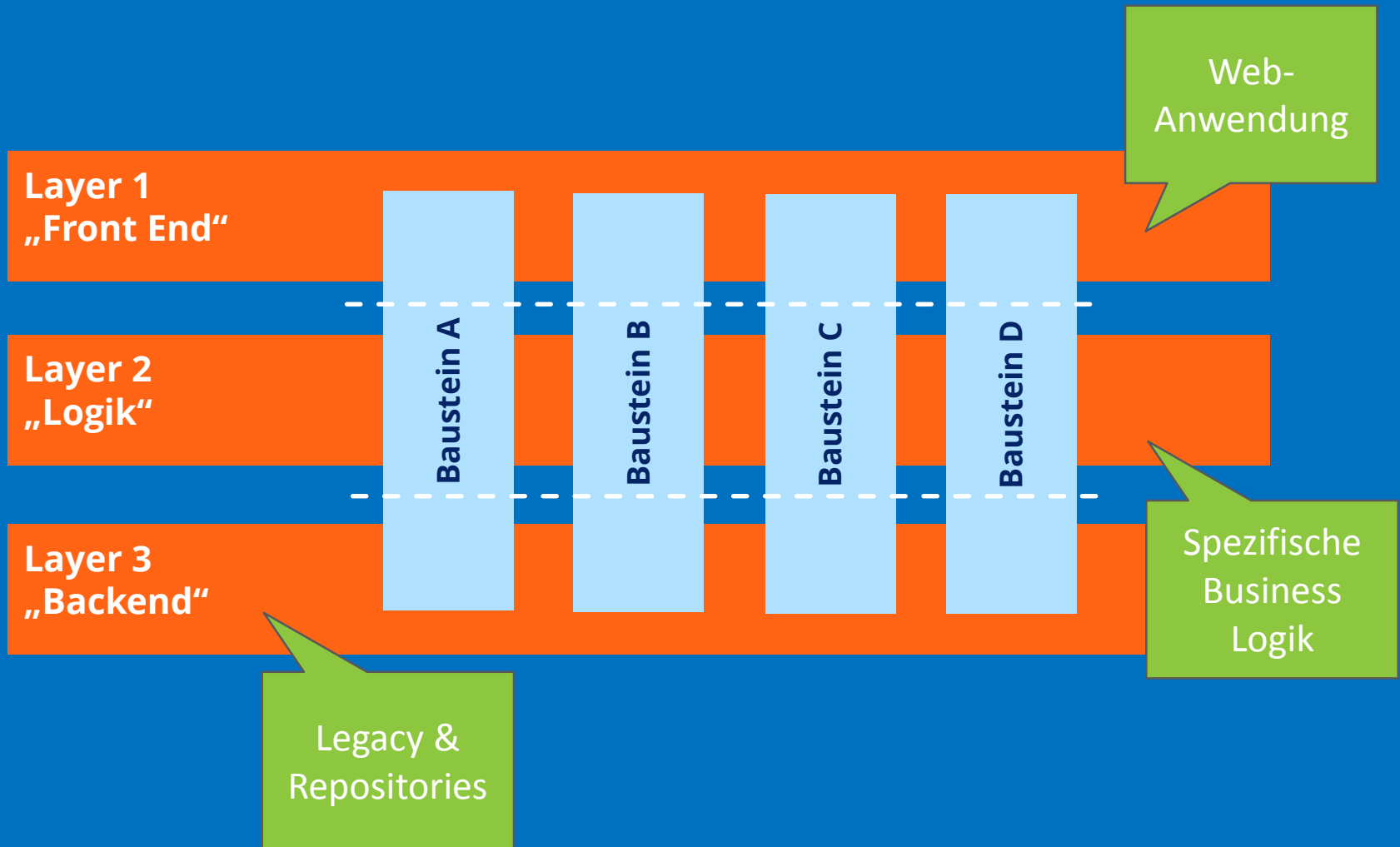
Portionsgröße: 350 g

Rezept für 10 Portionen

Zubereitung & Zutaten Nährwerte & Gesundheit Warenkunde Extras Anrichten

MacBook Pro

# Vereinfachte Architektur



# Herangehensweisen

Komplexität

Erfolgsdruck  
→ **Risiken**  
kennen & Lernen

Neuland

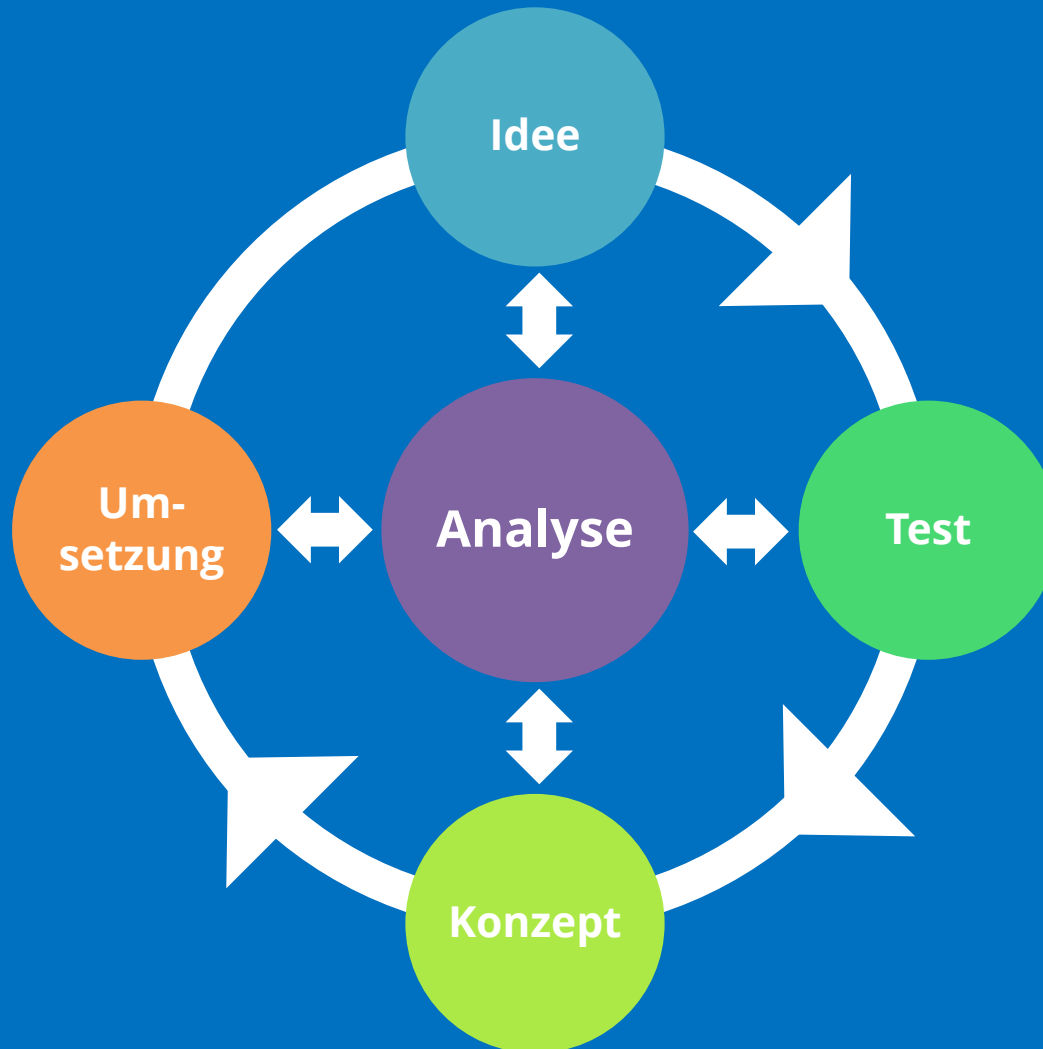
Zeitdruck



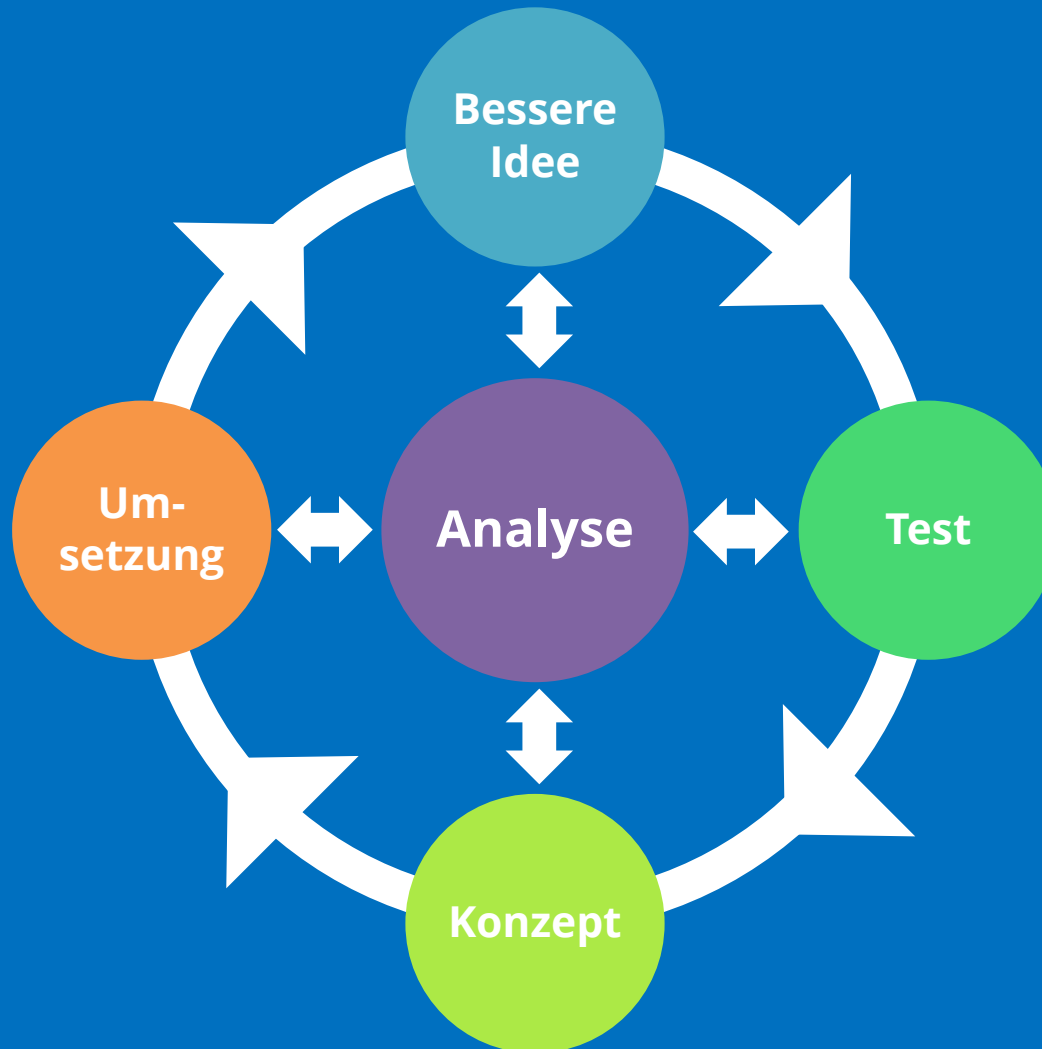
# Probleme erkennen



# Iteratives lösen der Knackpunkte



# Iteratives lösen der Knackpunkte



# Herangehensweisen

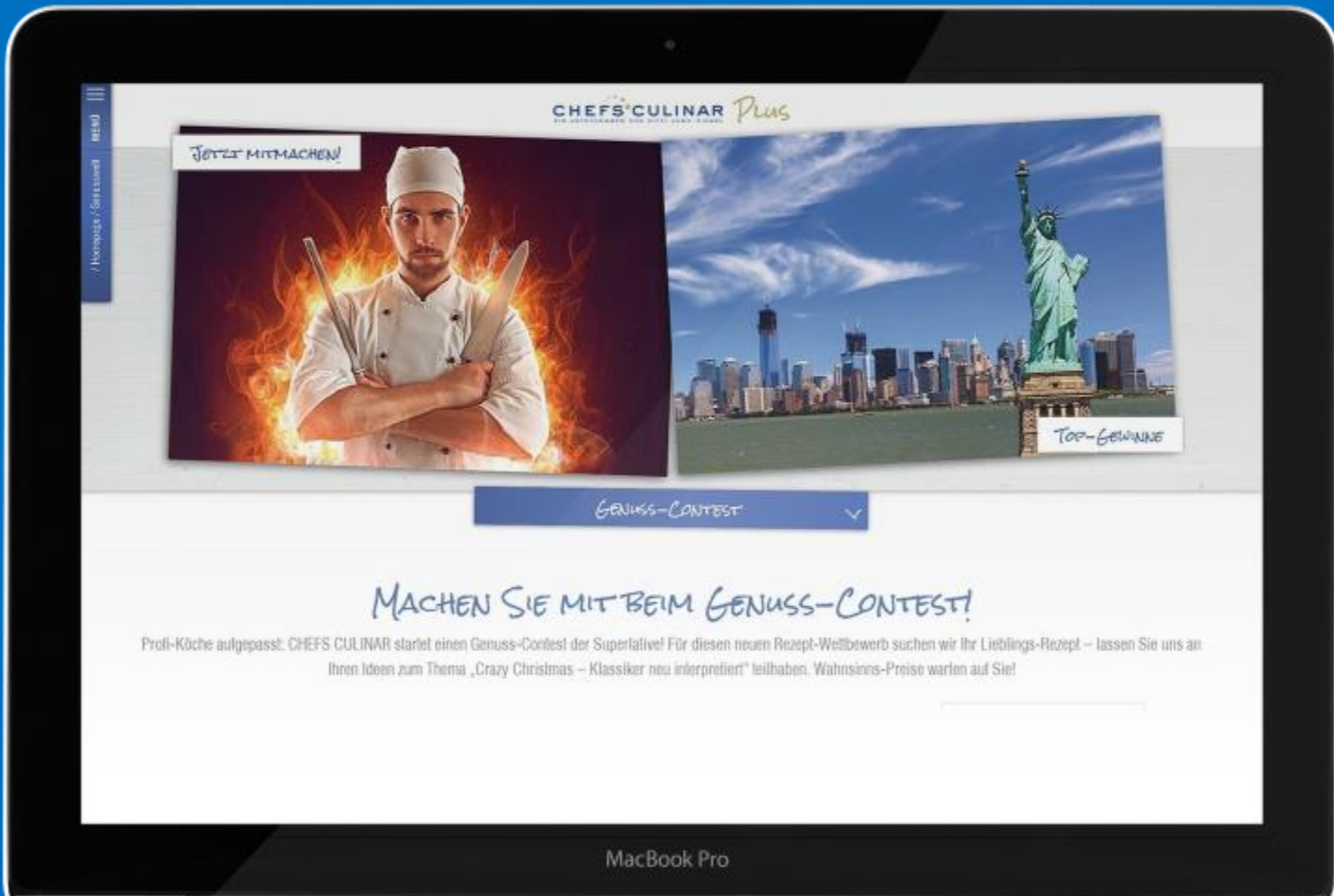
Komplexität

Erfolgsdruck

Neuland

Zeitdruck  
**Priorisieren  
& Loslegen**

# Die richtige Reihenfolge finden



# Initiale Releaseplanung

## Kurzfristige Releases (zum Zieldatum)

- Release 1.0  
Initialer Launch mit Must-Have Funktionsumfang
- Release 1.1 – 1.4 (Realisierung je ca. 4 Wochen)  
Kurzfristige Ergänzungen, die fehlende Funktionalitäten und Inhalte hoher Priorität nachliefern

## Mittelfristige Releases (ca. 6 bis 12 Monate nach Projektstart)

- Release 1.5 – 1.9 (Realisierung je ca. 4-8 Wochen)  
Ergänzungen, die niedrigere Priorität haben und aufgrund zeitlicher Restriktionen nicht in den ersten Releases berücksichtigt worden sind.

# Geplante Weiterentwicklung

## Langfristige Releases (ab 12 Monate nach Projektstart)

- Release 2.0 (Realisierung ca. 6 Monate)
- Release 2.1 - 2.4 (Realisierung je ca. 4-8 Wochen)
- Release 2.5 - 2.9 (Realisierung je ca. 4-8 Wochen)
- ...
- Release n  
Wiederholung der Zyklen und kontinuierliche,  
geplante Weiterentwicklung



# Herangehensweisen

Komplexität

Erfolgsdruck

Neuland


→ **Standards  
nutzen**

Zeitdruck

# Innovation & Best-Practice

Rezept für: 10 Portionen

Zubereitung & Zutaten Nährwerte & Gesundheit Warenkunde Extras: Anrichten

 **VORTEILE NUTZEN** + Portionen ändern + passende Weine zum Rezept  
+ Einkaufsliste erstellen + Rezeptbuch anlegen [Jetzt anmelden](#)

## Rumpsteak von der Färsse mit Meerrettichkruste an Rote-Bete-Sauce mit knusprigen Bratkartoffeln Alles aufklappen

Portionsgröße: 75 g

### Meerrettichkruste

Toastrinde abschneiden und Toast in einer Küchenmaschine fein kullern.

Meerrettichwurzel schälen und fein reiben. Schalotten schälen, in kleine Würfel schneiden. In etwas Butter farblos anschwitzen. Die restliche Butter in einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen.


Alle vorbereiteten Zutaten zur Butter geben, Toast vorsichtig unterheben, mit Apfelessig, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Masse 1 cm dick auf ein Backpapier streichen und kühl stellen. Anschließend portionieren.

200 g	Toastbrot
90,0 g	Meerrettich
55,0 g	Schalotten
400 g	Butter
5,0 ml	Apfelessig
5,0 g	grobes Ursalz
0,50 g	weiße Pfefferkörner

Portionsgröße: 75 g

MacBook Pro



Durch die digitale  
Transformation wird WCM zu  
einem Bestandteil der  
digitalen Prozesskette.



Digitaler Erfolg  
durch  
Erfahrung





Digitale Transformation  
wird mit Wasser gekocht.

Digitaler Erfolg  
durch  
Erfahrung





**Vielen Dank !**