



CLOUD ARCHITECTURE KATA

ARCHITEKTUR-KATA

- Idee von Ted Neward: „So how are we supposed to get great architects, if they only get the chance to architect fewer than a half-dozen times in their career? (Ted Neward)“
- "How do we get great designers? Great designers design, of course." (Fred Brooks)



Von Martin Rulsch, Wikimedia Commons, CC BY-SA 4.0, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=73108280>

KATA: FOODTRUCK KASSENSYSTEM

- Ein:e Freund:in möchte sich mit einem Foodtruck selbstständig machen und fragt, ob ihr ein Kassensystem entwickeln könnt.
- Der Foodtruck ist nur von einer Person besetzt: Essen zubereiten und Kasse bedienen muss schnell und einfach gehen (so wenig Klicks wie möglich)
- Das Kassensystem muss klein und robust sein – es gibt wenig Platz im Truck und es spritzt auch mal heißes Fett.
- Durchsatz ist entscheidend: Getränke werden direkt herausgegeben, neue Bestellungen parallel zum Zubereiten aufgenommen, Bezahlen darf nicht vergessen werden

KATA: FOODTRUCK KASSENSYSTEM

- Alle gängigen Zahlarten (EC-Karte, VISA/Mastercard, Smartphone, Bargeld) müssen unterstützt werden, um möglichst kundenfreundlich zu sein.
- Die Zubereitung der Bestellungen muss digital getrackt werden – keine Zettel mit „Falafel, kein Knoblauch, Sprite“ mehr.
- Die Buchungen müssen steuerkonform an die Buchhaltungssoftware (z.B. DATEV) exportiert werden.
- Die Bestellungen müssen ausgewertet werden können, um die Mengen für den Einkauf zu planen und das Menü ständig zu optimieren.
- Artikel müssen durch den Foodtruck-Besitzer eigenständig und ohne IT-Kenntnisse konfiguriert werden können.

ARCHITEKTUR-KATA ABLAUF

- Zeit: 90 min
 - ca. 35 min für Architekturentwurf/-vision (bis zur Pause um 14 Uhr)
 - inkl. Doku für Vorstellung (klärt auch bitte, wer er es vorstellt!)
 - max. 3 min Vorstellung je Team
 - ca. 30 min: Optimiert euren Architekturentwurf/-vision
- Materialien: Flipchart und Stifte

ARCHITEKTUR-KATA REGELN

- Bei Unsicherheiten: fragen!
- Trefft Annahmen – die Fachlichkeit steht nicht im Vordergrund!
- Alle Muster und Technologien sind erlaubt – gute Gründe vorausgesetzt!
- Ihr seid das Team – ihr solltet den Entwurf umsetzen können!

KATA: FOODTRUCK KASSENSYSTEM

- Ein:e Freund:in möchte sich mit einem Foodtruck selbstständig machen und fragt, ob ihr ein Kassensystem entwickeln könnt.
- Der Foodtruck ist nur von einer Person besetzt: Essen zubereiten und Kasse bedienen muss schnell und einfach gehen (so wenig Klicks wie möglich)
- Das Kassensystem muss klein und robust sein – es gibt wenig Platz im Truck und es spritzt auch mal heißes Fett.
- Durchsatz ist entscheidend: Getränke werden direkt herausgegeben, neue Bestellungen parallel zum Zubereiten aufgenommen, Bezahlen darf nicht vergessen werden
- Alle gängigen Zahlarten (EC-Karte, VISA/Mastercard, Smartphone, Bargeld) müssen unterstützt werden, um möglichst kundenfreundlich zu sein.
- Die Zubereitung der Bestellungen muss digital getrackt werden – keine Zettel mit „Falafel, kein Knoblauch, Sprite“ mehr.
- Die Buchungen müssen steuerkonform an die Buchhaltungssoftware (z.B. DATEV) exportiert werden.
- Die Bestellungen müssen ausgewertet werden können, um die Mengen für den Einkauf zu planen und das Menü ständig zu optimieren.
- Artikel müssen durch den Foodtruck-Besitzer eigenständig und ohne IT-Kenntnisse konfiguriert werden können.

ZUSATZANFORDERUNGEN

- Menü-fähig (Stückliste mit mehreren Artikeln zu Sparpreisen)
- Online vorbestellen und abholen
- TSE-Pflicht wird eingehalten (technische Sicherheitseinrichtung: Software, die im Kassensystem integriert ist und die Integrität sichergestellt - keine nachträgliche Manipulation der Buchungen möglich)



Feedback



LinkedIn



Tobias Voß
tobias.voss@viadee.de

 [@tobiaslvoss](https://twitter.com/tobiaslvoss)

 [tobiaslvoss](https://www.linkedin.com/in/tobiaslvoss)

Vielen Dank