

Komplexe Terminologiewerk

pragmatisch, schnell und kostengünstig

Gisela Rosenkranz, Manager Technical Documentation
Dr. Cornelia Hofmann, ARAKANGA GmbH

Your meal. Our mission.

Inhalt



1. Projektpartner:
Convotherm Elektrogeräte GmbH
ARAKANGA GmbH
2. Manitowoc Foodservice, Convotherm
3. Brandstrategie – Auswirkung auf Dokumentation
4. Ausgangslage – neue Geräteserie und Dokumentation
5. Rückblick – Benennung von Bauteilen
6. Status Terminologie vor Projektstart
7. Ziel des Projekts
8. Umsetzung
„Terminologie pragmatisch, schnell, kostengünstig“

ARAKANGA GmbH



- **ARAKANGA ist Dienstleister für**
 - Technische Redaktion
 - Übersetzung
 - Beratung rund um die Technische Redaktion
- **Was bedeutet „ARAKANGA“?**
 - Südamerikanische Papageienart
 - Wir verbinden mit ihm
 - Originalität und Farbe
 - Kommunikationsfähigkeit
 - Kreativität und Innovation



Manitowoc Foodservice



- Die Manitowoc Foodservice Gruppe ist ein Teil der Manitowoc Company Inc. Sie entwickelt, produziert und vertreibt weltweit führende Lösungen im Bereich **Foodservice-Equipment**.
- Die Geschäftsaktivitäten erstrecken sich über **Amerika, Europa und Asien**.
- Zu diesen Marken gehört unter anderem die **Convotherm Elektrogeräte GmbH** mit Sitz in Oberbayern.



Brandstrategie

Auswirkung auf die Dokumentation



Was ist gemeint, wenn wir von Convotherm als Brand sprechen?
Das ist die unverwechselbare Identität unserer Firma.

Es ist unsere Leidenschaft für alles, was wir tun – die Leidenschaft für wahre Exzellenz, die Leidenschaft für hohe Kreativität und die Leidenschaft für gelebte Partnerschaft.

Wir treten seit 1976 an, den Küchenalltag zu vereinfachen. Unsere interdisziplinären Expertenteams verfolgen deshalb seit jeher ein klares Ziel: die Bedürfnisse der Branche in genial einfache, intuitive Technik- und Bedienungslösungen umzusetzen.

⇒ **Dazu gehört auch eine einheitliche, einfache, klare und verständliche Sprache**

Ausgangslage

Neue Geräteserie



Entwicklungsziele

- perfekte Garergebnisse
- funktionales Design
- einfache Bedienbarkeit
- maximale Qualität
- Höchstmaß an Kundenzufriedenheit

Kombidämpfer – Convotherm 4



reddot award 2014
winner



Your meal. Our mission.

Convotherm

Manitowoc
Foodservice

Ausgangslage

Dokumentation



Die Dokumentation soll den Zielen, Qualität und Kundenzufriedenheit, in gleichem Maß entsprechen wie das Produkt „Convotherm 4“.

Anspruch

- absolut verständlich
- gut lesbar
- klar und durchgängig in allen Aspekten
- einheitlich in der Terminologie
- gefällig gestaltet
- vollständig, vor allem im Hinblick auf die notwendigen Sicherheitsinformationen

Dokumentation

Convotherm 4

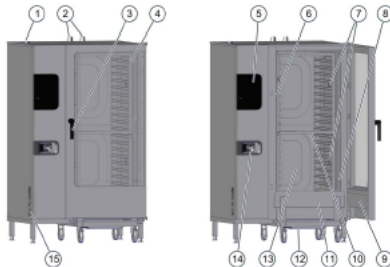


2 Aufbau und Funktion

2.2.1 Aufbau und Funktion des Kombidämpfers

Telle und Funktion (Elektro-Standgeräte)

Die folgende Abbildung zeigt einen Kombidämpfer der Größe 20.20, stellvertretend für alle Elektro-Standgeräte.



Pos.	Bezeichnung	Funktion
1	Belüftungszug	- Saugt Umgebungsluft zur Entfeuchtung des Garmraums an - Gleicht Druckschwankungen im Garmraum aus
2	Abluftzug	Lässt Wasser entweichen
3	Türgriff	- Öffnet und schließt die Gerätetür - Vorabstellung für sicheres Öffnen des Geräts - Antibakterielles Material mit Silberionen ("HygienicCare")
4	Gerätetür	- Verschließt den Garmraum - Kann beim Öffnen an der Seite des Geräts nach hinten geschoben werden, um Platz zu sparen ("Verschubtür") (optional)
5	Bedienblende	- Dient der Bedienung des Geräts - Antibakteriell ("HygienicCare")
6	Ansaugblech	Dient der Wärmeverteilung im Garmraum
7	Garmraumbeleuchtung	- Leuchtet den Garmraum aus - Ist programmiergesteuert
8	Kerntemperaturfühler, Sous-Vide-Fühler (optional einsteckbar)	Dient der Messung der Kerntemperatur des Garguts
9	Integrierte Vorheizbrücke in Gerätetür	Dient der Sicherheit beim Vorheizen und Reinigen und reduziert den Energieverlust

Bedienungshandbuch

18

4 So gehen Sie vor beim Garen

Beschicken des Kombidämpfers mit Gargut

- Heben Sie die Durchschubabsicherung an der Vorderseite des Beschickungswagens an und schwenken Sie diese nach links.
- Beschicken Sie den Beschickungswagen.
 • Beginnen Sie dabei von unten.
 • Schieben Sie dabei die Behälter, Bleche oder Roste immer bis zum Anschlag an der hinteren Durchschubabsicherung ein.
- Kontrollieren Sie, ob Sie die Behälter, Bleche und Roste korrekt eingeschoben haben.
 • Die korrekte Position ist zwischen den beiden Schenkeln der U-Schienen auf gleicher Höhe an der linken und rechten Seite.
 • Die Behälter, Bleche und Roste dürfen nicht auf den oberen Schenkeln der U-Schienen aufgelegt werden.
- Verriegeln Sie die geöffnete Durchschubabsicherung wieder.

Bedienungshandbuch

52

4 Garen mit easyDial

4.1.1 Garprofil mit Dampf eingeben

Anwendungsbereich

Der Betriebsmodus "Dampf" eignet sich für die folgenden Garverfahren:

- Kochen
- Dämpfen
- Pochieren
- Konservieren
- Blanchieren

Temperaturbereich

Mit dem Betriebsmodus "Dampf" arbeiten Sie in einem Temperaturbereich von 30°C bis 130°C.

Verfügbare Garfunktionen

- Lüftergeschwindigkeit in 5 Stufen

Garprofil eingeben

- Wählen Sie den Betriebsmodus "Dampf".
- Wählen Sie die Schaltfläche "Gartemperatur".
- Stellen Sie durch Drehen des C-Dial die gewünschte Gartemperatur ein.
- Wählen Sie die Schaltfläche "Garzeit".
- Stellen Sie durch Drehen des C-Dial die gewünschte Garzeit ein.
- Wählen Sie die gewünschte Stufe der Lüftergeschwindigkeit.

➔ Resultat: Das Garprofil ist eingegeben.

Wichtige Schritte:

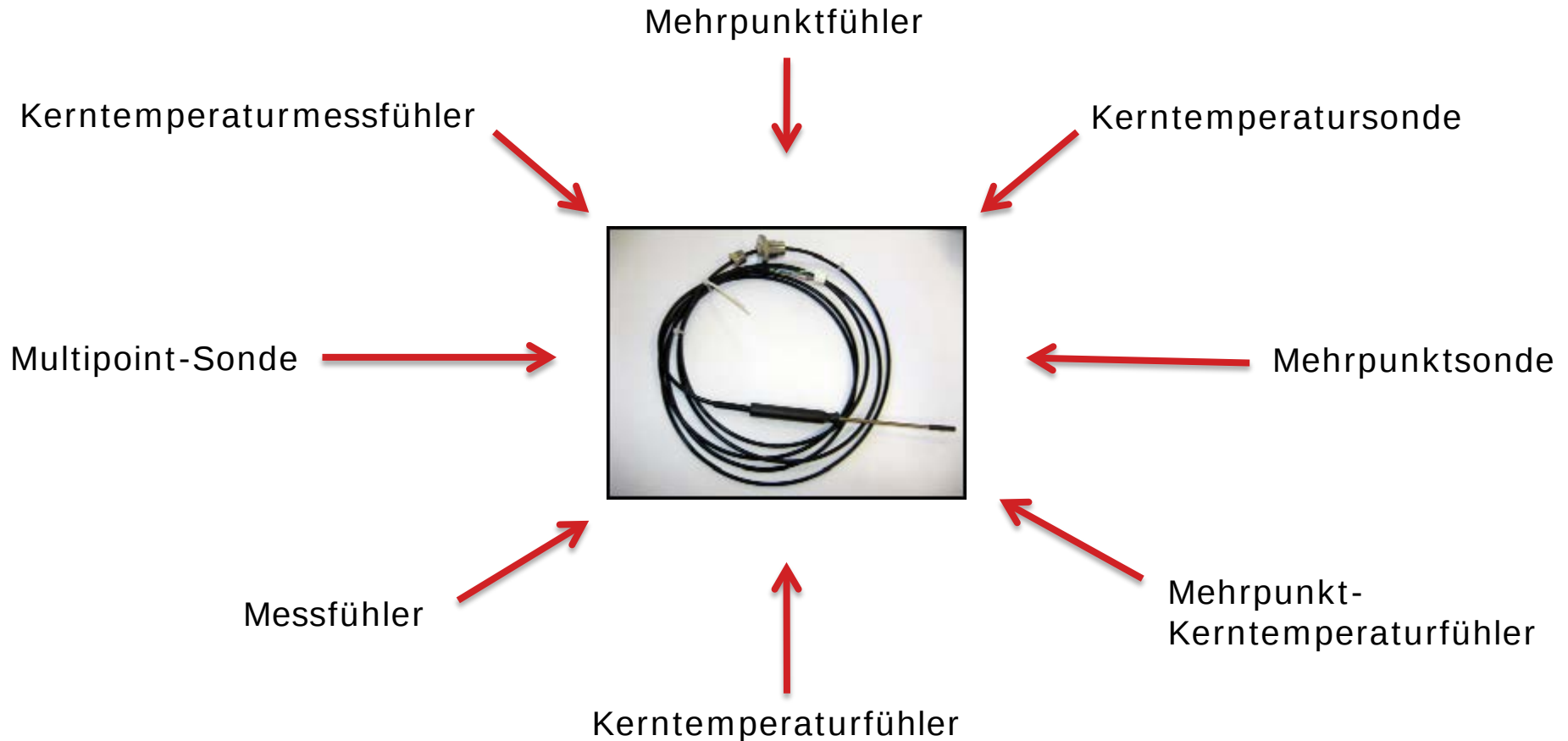
- Garmann nach Aufforderung vorheizen bzw. abkühlen, Vorgehensweise siehe Seite 27
- Garvorgang starten, Vorgehensweise siehe Seite 28
- Garabläufe verstehen, siehe Seite 30

Bedienungsanleitung

21

Rückblick

Ein Bauteil und seine Benennungen



Rückblick

Benennung nach Abteilungen

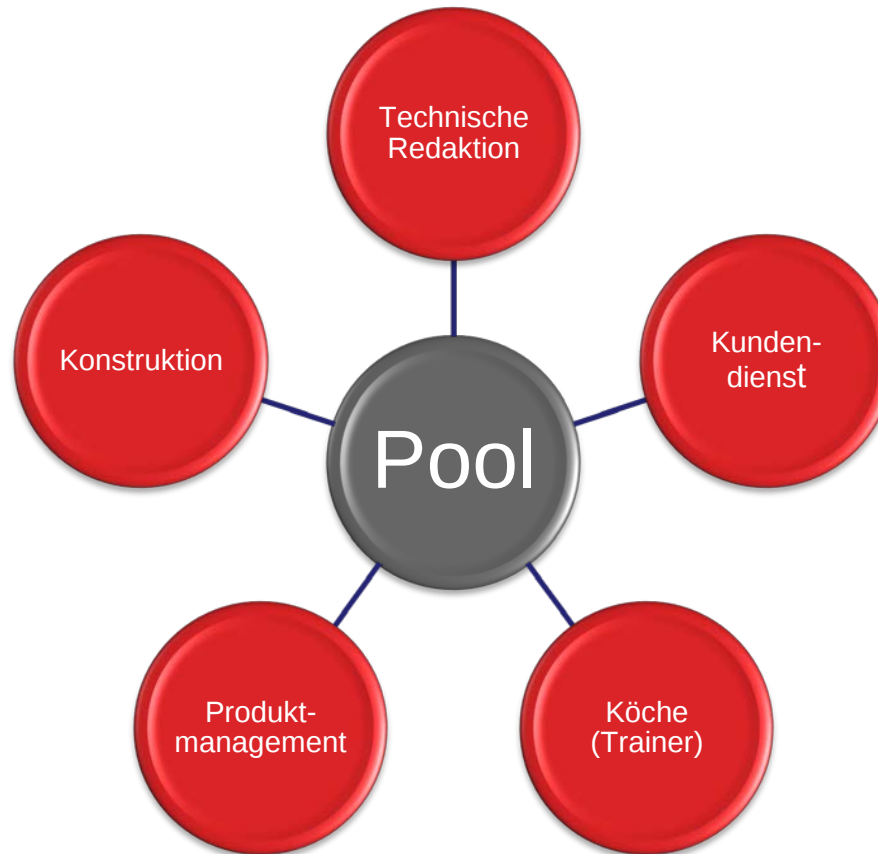


Entwicklung	Einkauf	Marketing	Kundendienst	Köche (Trainer)
Mehrpunkt-Kern- temperaturfühler	Messfühler	Kerntemperatur messfühler	Mehrpunktfühler	Multipoint- Sonde
Kerntemperatur- fühler	Kerntemperatur -fühler	Mehrpunkt- sonde	Kerntemperatur- fühler	Kerntemperatur -sonde
Messfühler		Kerntemperatur -fühler		Kerntemperatur -fühler

**Eine vielfach gehörte Aussage:
Das hat schon immer so geheißen!**

Status vor Projektstart

Erste Schritte zu einer Terminologie



Status vor Projektstart

Terminologie – Der Datenpool in Excel



Benennung Unwort ist rot dargestellt intern in M_F_G verwendet	Beschreibung / Bemerkung	
	deutsch	englisch
Kerntemperatur	Temperatur in der Mitte eines Lebensmittels	Temperature in the middle of the food
Kerntemperaturfühler weitere verwandte Begriffe: Mehrpunktfühler	Temperaturmessfühler zum Einstechen zur Ermittlung der Kerntemperatur --> Vertrieb Synonym zu Mehrpunktfühler --> Technik zur Unterscheidung der Anzahl der Meßpunkte	Sensor with only one test prod, plug-in probe to calculate the core temperature --> sales dpt.: synonym to multipoint sensor --> techn. dpt.: for differentiation of the number of sensor points
Kerntemperaturmessung	Ermittlung der Temperatur in der Mitte eines Lebensmittels	Measure of the temperature in the middle of the food

- enthält alle verwendeten Benennungen
- enthält unterschiedliche Benennungen der Abteilungen
- Gesprächsgrundlage für Vereinheitlichung

Status vor Projektstart

Terminologie – Umsetzung in Fremdsprachen



Übersetzung in 21 Sprachen

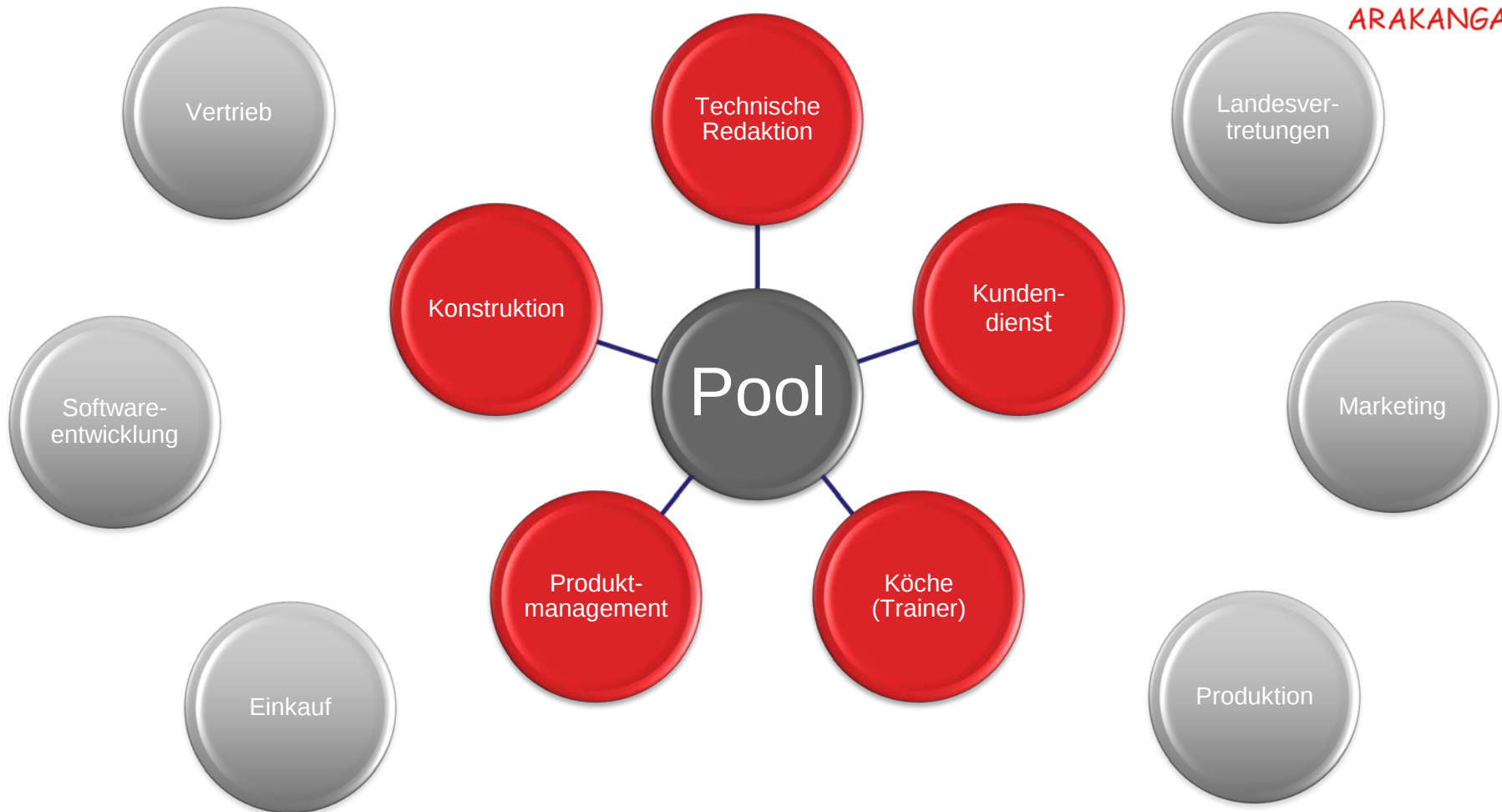
Festlegung der Terme

- Quellsprache
- weitere 3 Sprachen

Übersetzung		
english	français	spanish
core temperature	température à cœur	temperatura corazón
core temperature probe	capteur de température à cœur	sonda de temperatura corazón
core temperature control	mesure de la température à cœur	medición de la temperatura corazón

Status vor Projektstart

Erste Schritte zu einer Terminologie



Anforderungen an Dokumentation

Neue Geräteserie „Convotherm 4“



1. Dokumentation in **30 Sprachen**
2. hohe Qualität der Dokumentation
3. Konsistenz über die gesamte Kommunikation
4. systematischer, überschaubarer Übersetzungsprozess
5. vernünftige Übersetzungskosten

- ⇒ **substantielle Terminologie**
- ⇒ **explizites Festlegen der Terminologie in der Quellsprache**
- ⇒ **Einfließen der Terminologie in die gesamte Kommunikation**
- ⇒ **systematische Organisation des Freigabeprozesses der quellsprachlichen und fremdsprachlichen Terminologie**

Ziele des Terminologie-Projektes



- Bereitstellung einheitlicher Terminologie für technische Redaktion, Marketing, Konstruktion, Softwareentwicklung, Service und die Länderorganisationen
- Bereitstellung der Terminologie für die Übersetzer
- Einrichten eines Terminologie-Freigabeprozesses durch die Fachabteilungen und die Länderorganisationen
- Publikation eines einsprachigen druckbaren Glossars, bestehend aus Begriffen und Begriffsdefinitionen im Layout der Handbücher in allen Sprachen zur internen Benutzung und für den Kunden

Umsetzung

Knackpunkte der bisherigen Terminologiarbeit



Der Datenpool in Excel ...

- Inhalt
 - Beschreibungen oft unklar und unsystematisch
 - Beschreibungen nur teilweise vorhanden
 - Arbeit mit der Excel-Datei
 - Überblick schon 2-sprachig schwierig
 - Änderungsmanagement nur durch Kennzeichnung möglich
 - Freigabeprozess bei 30 Sprachen auf Basis einer einzigen Datei sehr fehleranfällig
- ⇒ In Excel absolut ätzend zu pflegen!

Umsetzung

Knackpunkte der bisherigen Terminologiarbeit



... und die Folgen

- Synonyme und sogar Unwörter bleiben in der Quellsprache ungewollt vorhanden
- Übersetzung in Fremdsprachen führt erst mal zu einer Menge Fragen der Übersetzer, erst viel später dann zu Übersetzungen
 - ⇒ Kontextfreies Übersetzen von Begriffen ist nicht möglich
- Freigabeprozess und Änderungsmanagement praktisch unmöglich

Umsetzung

Der Lösungsansatz



Neue Ideen

- Punkt 1:** Datenbank statt Excel
- Punkt 2:** Systematische Definition in der Quellsprache für jeden Begriff
- Punkt 3:** Redakteure erstellen die Begriffsdefinitionen
- Punkt 4:** Übersetzer übersetzen Begriffe und Begriffsdefinitionen

Umsetzung

Datenbank statt Excel



Warum eine Datenbank?

- Zentraler Datenpool mit Verwaltung
- Überblick durch Metadaten
 - ⇒ **Komplette Terminologie-Einträge entstehen**

Auswahl der Datenbank

- Erster Ansatz: Terminologiedatenbank des Translation Memory Systems. Problematik:
 - Instabil/unzuverlässig aufgrund der zahlreichen Sprachen
 - Export-/Importprozesse für Abstimmung und Freigabe nicht möglich, nur direkte Bearbeitung in der Datenbank (Webzugang)
 - ⇒ **Nur sehr eingeschränkte zentrale Kontrollmöglichkeit**
- Zweiter Ansatz: **UniTerm von Acolada**

Umsetzung

Systematische Begriffsdefinitionen



Wie wird ein Begriff systematisch definiert?

Fahrrad

Ein Fahrrad ist ein Fortbewegungsmittel mit zwei Rädern, das von Muskelkraft angetrieben wird.

Charakterisierung

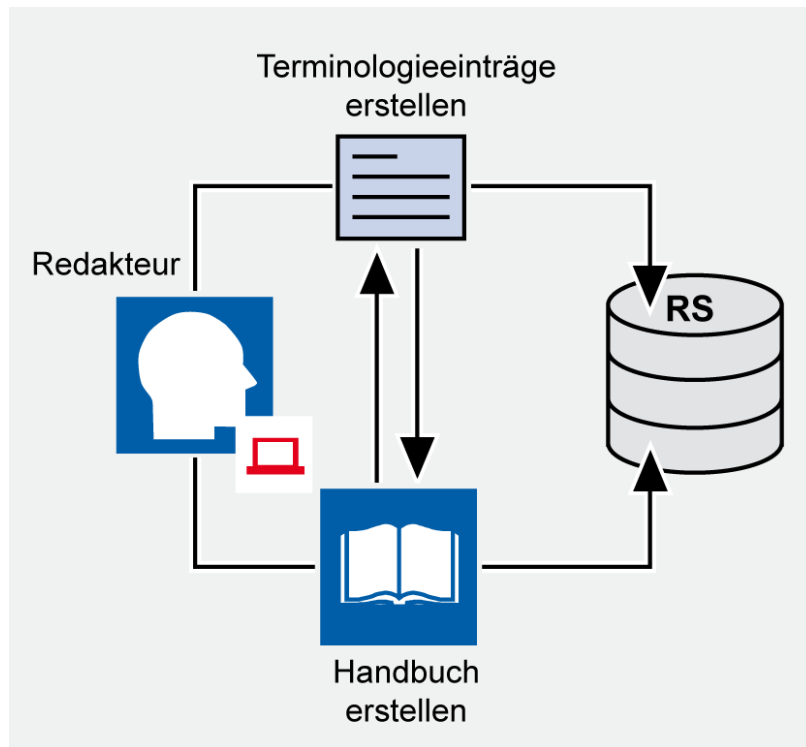
1. Nennung des Begriffs
2. Übergeordnete Kategorie
3. Wesentliche Merkmale
4. Unterscheidende Merkmale

Umsetzung

Die Rolle der Redakteure



Redakteure erstellen Begriffsdefinitionen



- Direkt im Redaktionssystem, ihrer gewohnten Arbeitsumgebung

Umsetzung

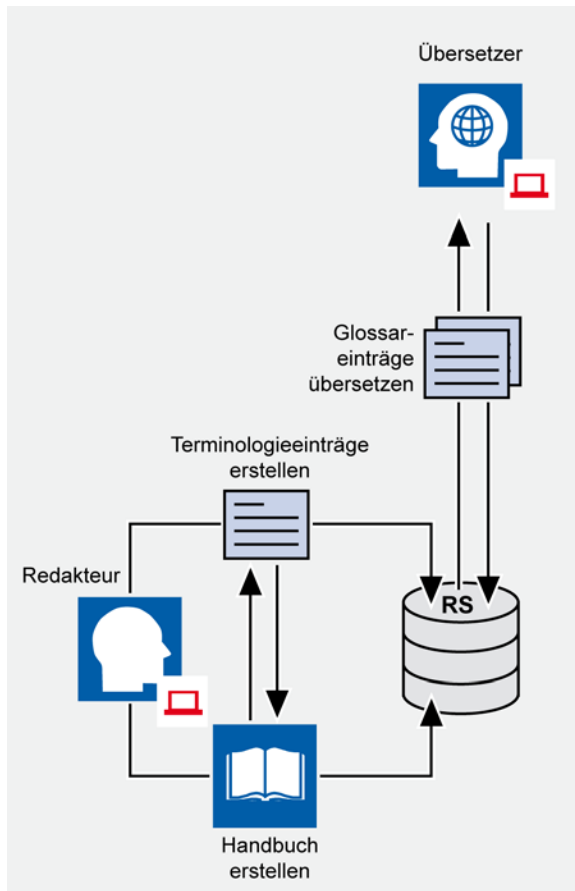
Die Rolle der Übersetzer



Übersetzer übersetzen

Begriffe und Definitionen ...

- Über den ganz normalen Übersetzungsprozess
Redaktionssystem / Translation
Memory System
- Mit systematischen
Begriffsdefinitionen gibt es keine
Probleme bei der Übersetzung



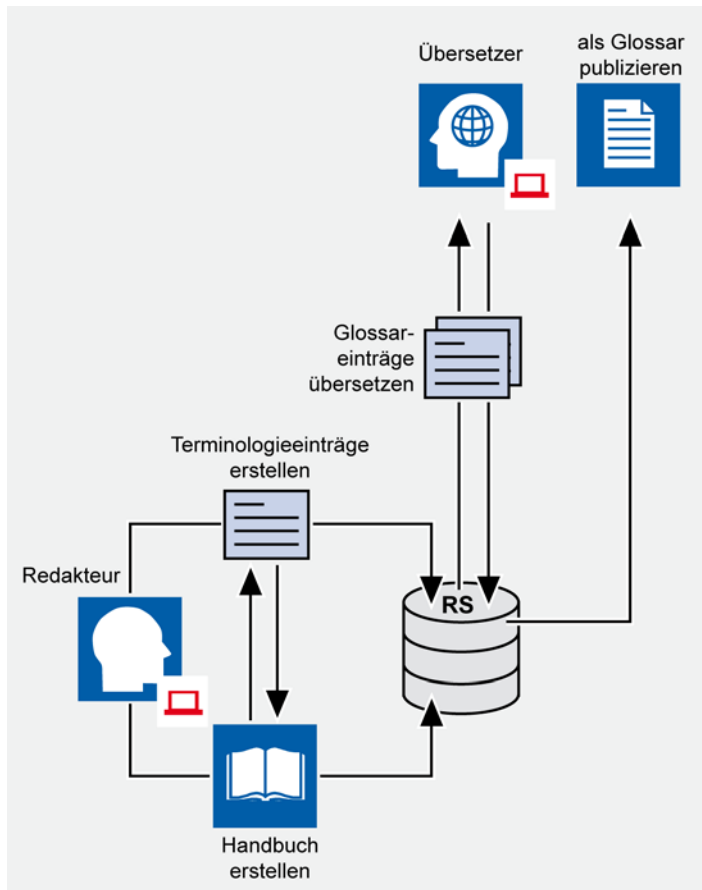
Umsetzung

Das „Nebenprodukt“



Druckbare Glossare

im Layout der Handbücher



Glossary Appliance front The appliance front is the view of the appliance from the front, front view. Appliance ON/OFF switch The appliance ON/OFF switch switches the combi steamer on and off. Appliance rear The appliance rear is the view of the appliance from the back, on the c door, rear view. Appliance side The appliance side is the view of the appliance from the side, side elev. Appliance top The appliance top is the view of the appliance from above, plan view. Authorized service company An authorized service company is a service company employing service trained at the factory and have received training in: - the particular appliance - the relevant technical field Automatic boiler rinsing system The automatic boiler rinsing system rinses the boiler after a specific pr atory. Automatic firing device The controller of the burner unit in gas appliances is called the automa Automatic oven cleaning Automatic oven cleaning is the explanatory phrase added to ConvoCie cleaning system includes single-measure dispensing. Automatic oven that runs without any action required by the operator apart from adding agent and rinse aid. Bank of gas tanks A bank of gas tanks is a high-pressure system in which multiple (GAS T) supply are kept together and can be connected to a pressure reducing Blanquet regenerating Blanquet regenerating is an operating mode of the combi steamer for n tanks. Boiler A boiler is a unit in which water is brought to the boil and evaporated u principle. Abbreviation: DE (manufacturing), B (trade name) Glossary 2	Glossar Bankettregenerieren Bankettregenerieren ist ein Betriebsmodus des Kombidampfers zum Regenerieren von Speisen in GN-Behältern. Bedienblende Die Bedienblende ist ein Geräteteil, an dem manuelle Eingaben durch den Bediener erfolgen. Bemessungsaufnahme Die Bemessungsaufnahme ist die elektrische Leistungsaufnahme, die dem Gerät vom Hersteller zugeordnet ist. Bemessungsspannung Die Bemessungsspannung ist die elektrische Spannung, die dem Gerät vom Hersteller zugeordnet ist. Bemessungsstrom Der Bemessungsstrom ist der vom Hersteller dem Gerät zugeordnete Strom. Beschädigung Die Beschädigung ist jede Einwirkung auf das Gerät, die dessen bestimmungsgemäße Brauchbarkeit nicht nur geringfügig beeinträchtigt, z.B. möglicherweise durch einen Transportschaden gegeben. Beschickungswagen Der Beschickungswagen ist ein Wagen für Standgeräte (12, 20, 26, 10, 20, 20) zum Einbringen von Behältern und Bräuten in Kombidampfer. Der Beschickungswagen ist u.d.R. in Lieferumfäng enthalten. Beschickungswagengriff Der Beschickungswagengriff ist ein Regel zum Bewegen des Beschickungswagens von Standgeräten (12, 20, 20, 10, 20, 20). Betriebsmodus Als Betriebsmodus werden die grundlegenden Verfahren / Garantien bezeichnet, mit denen im Kombidampfer Speisen zubereitet werden. Diese Verfahren sind: • Dampf • Heißluft • Kombidampf • Regenerieren (nur bei easyCia) • Garzeitenverlänger (vollautomatisch bzw. automatisch, semi-automatisch und spülen mit Wasser nur easyTouch) Regenerieren (nur bei easyTouch) über den easyCia Modus hinaus sind mehrere Betriebsmodi wie Bankettregenerieren, Regenerieren a la carte und Teilerregenerieren wählbar. Betriebsstoffe Die Betriebsstoffe sind Stoffe, die zum ordnungsgemäßen Betrieb notwendig sind. Glossar 5
--	--

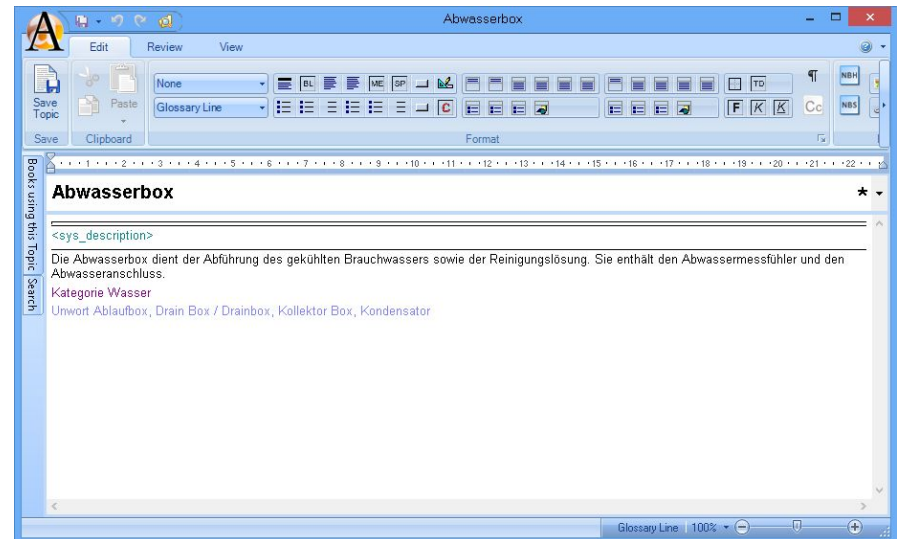
Umsetzung

Die Struktur von UniTerm



Was ist ein Terminologie-Eintrag?

- Begriff
- Definition
- Kategorie(n): Elektro, Gas, Wasser, Software ...
- Verwendung:
Vorzugsbenennung oder Unwort



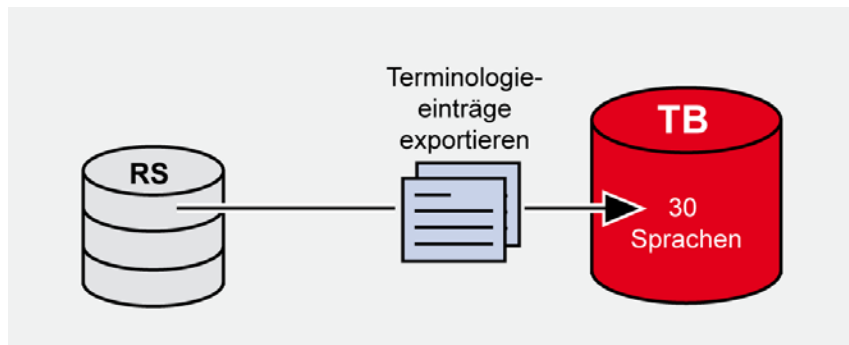
Umsetzung

UniTerm als Verteilerzentrum

Terminologie



Der Weg nach UniTerm



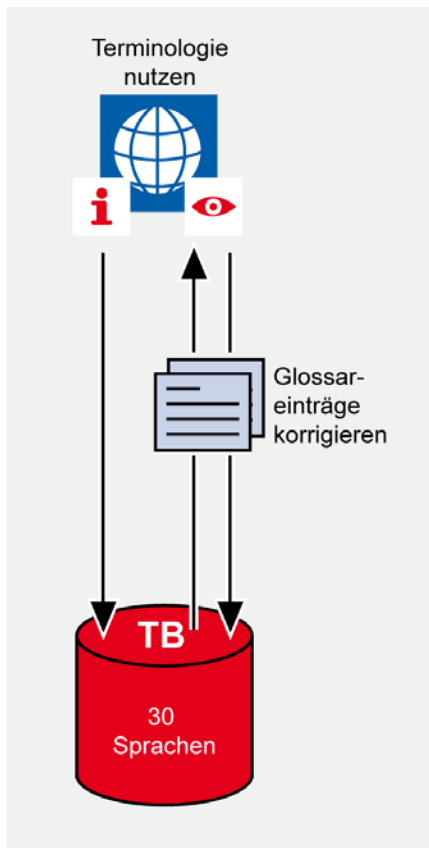
- Export von Terminologie-Einträgen **in allen Sprachen** aus dem Redaktionssystem:
 - ⇒ Export durch Publikation in TXT-Dateien
- Import in UniTerm:
 - ⇒ Import der TXT-Dateien

Umsetzung

UniTerm als Verteilerzentrum Terminologie



Der Weg aus UniTerm



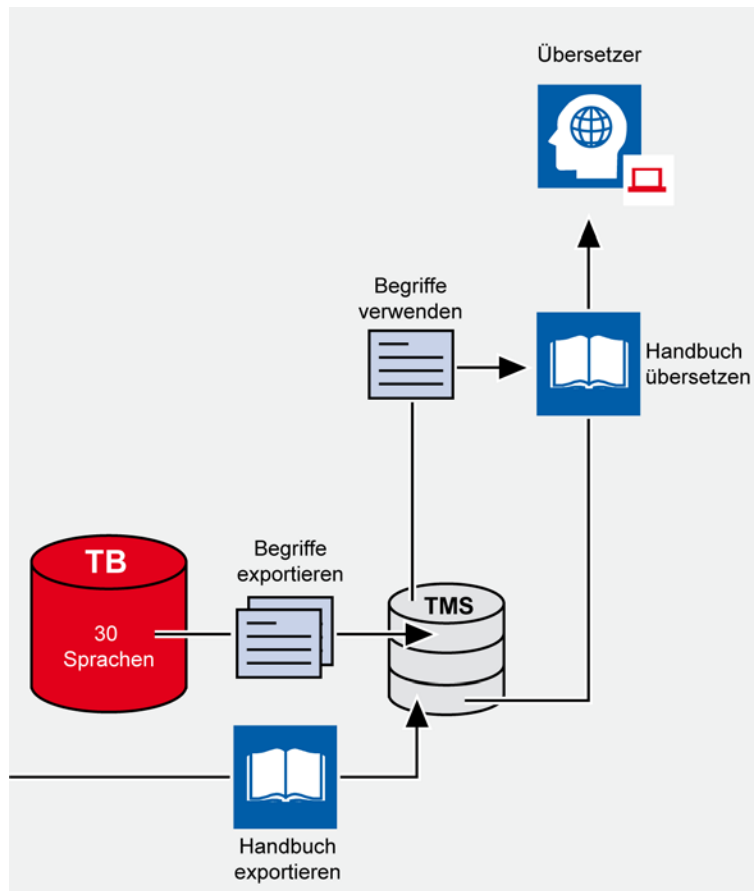
- Nutzung einheitlicher Terminologie durch Redaktion, Fachabteilungen und Länderorganisationen:
 - ⇒ Bereitstellung der Terminologeeinträge über Browser
- Freigabeprozess durch Länderorganisationen:
 - ⇒ Export der Glossareinträge in übersichtliche 3-sprachige (DE / EN / Zielsprache) Excel-Datei

Umsetzung

UniTerm als Verteilerzentrum Terminologie



Der Weg aus UniTerm

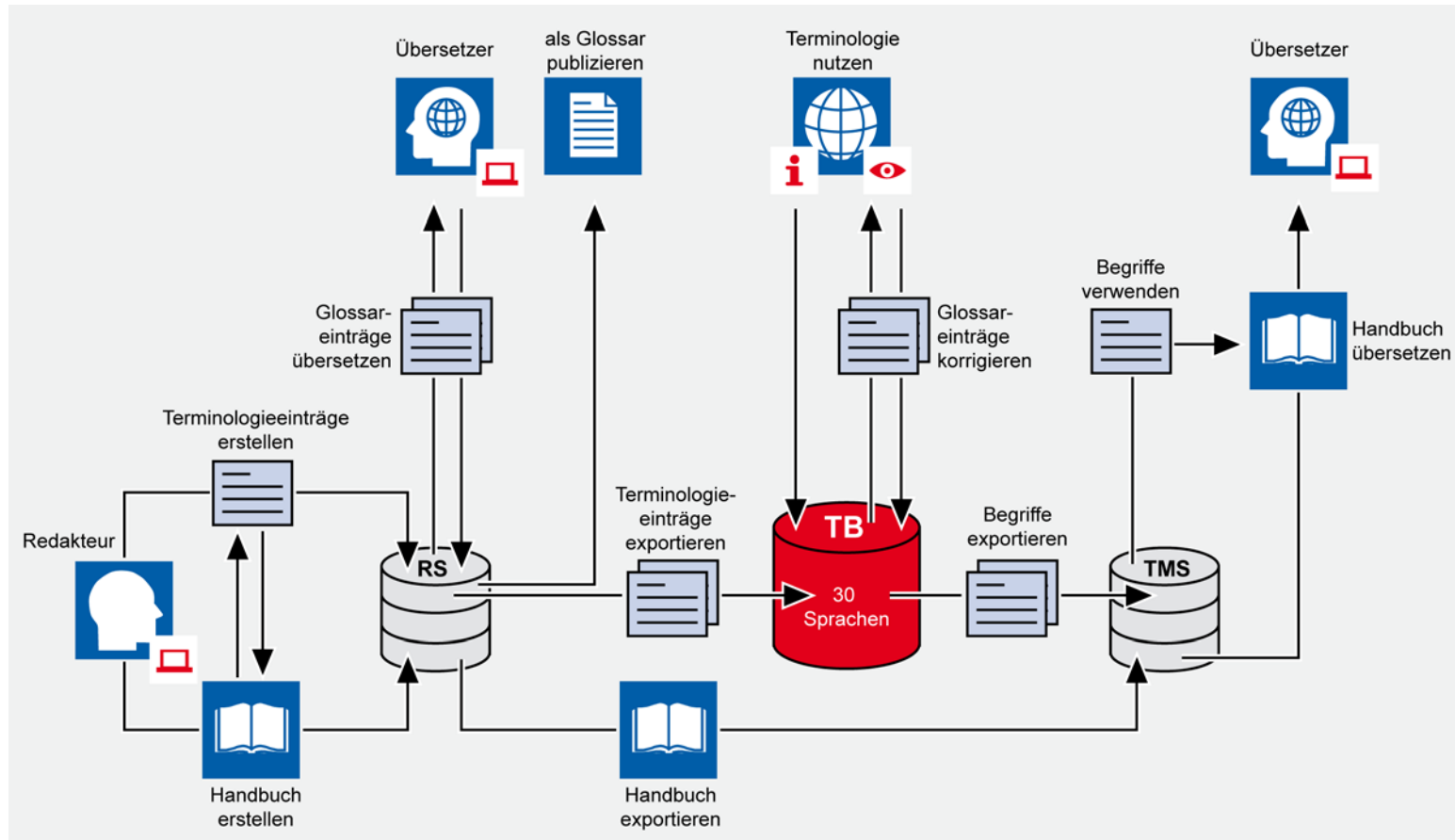


- Terminologie für die Übersetzer:
 - ⇒ Export der Begriffe aus UniTerm in die Terminologiedatenbank des Translation Memory Systems

Umsetzung

UniTerm als Verteilerzentrum

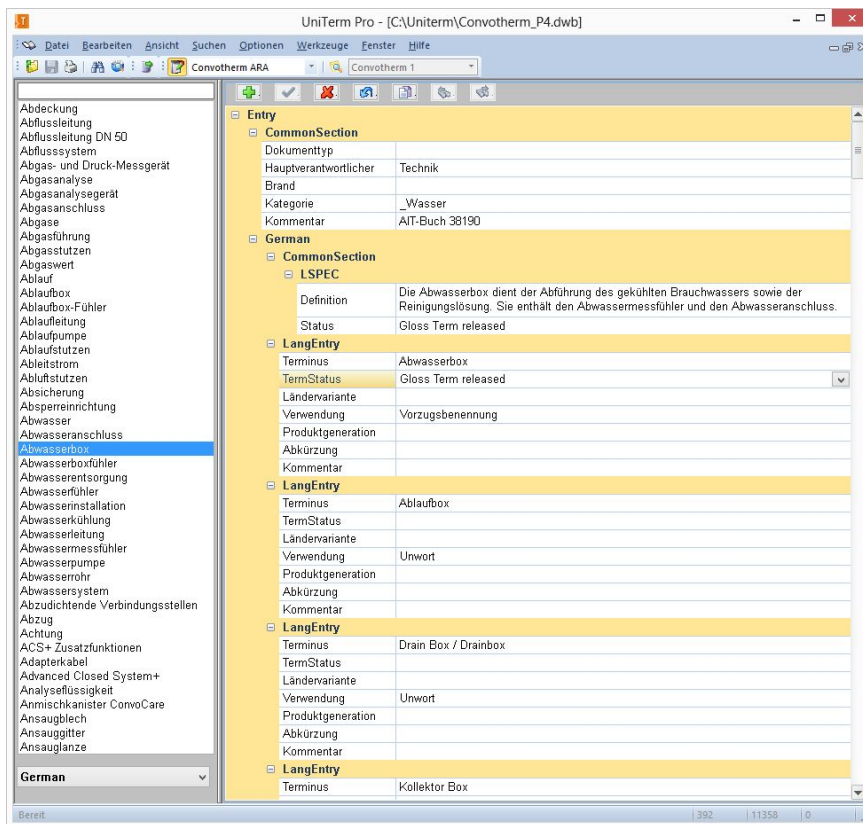
Terminologie



Umsetzung Fazit



Aktueller Stand der Datenbank



Inhalt der Datenbank

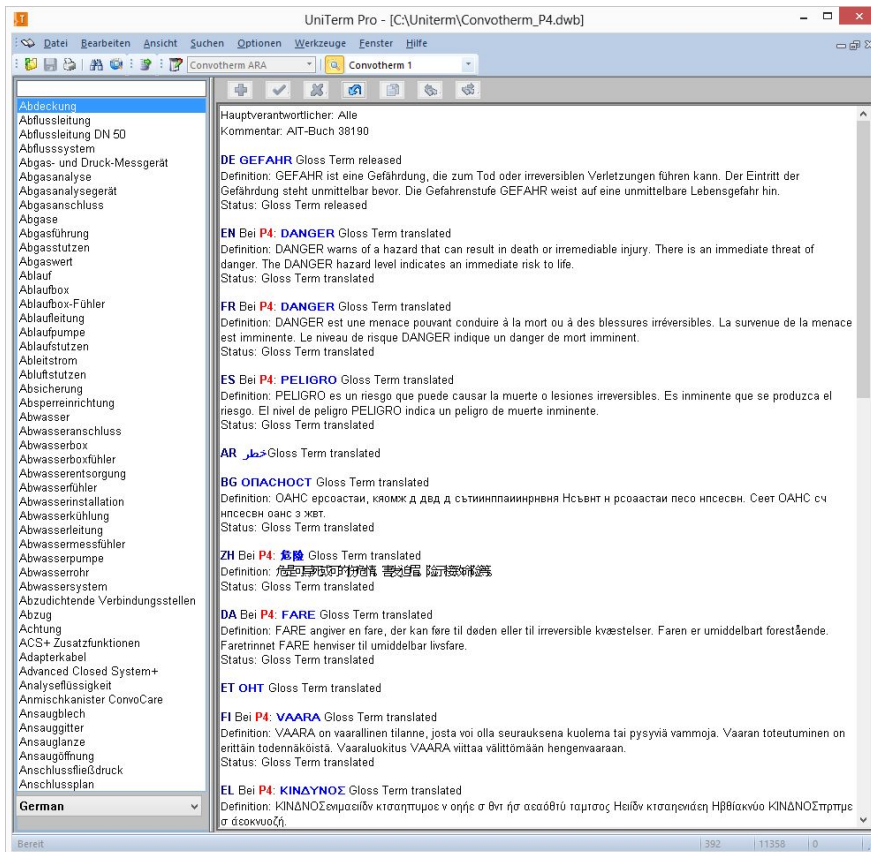
- ca. 400 freigegebene Terminologie-Einträge für C4 in 30 Sprachen
- Eingerichtet und befüllt in 9 Monaten (Anfang 2014 bis Ende September)

Umsetzung Fazit



Bisherige Erfahrungen bei der Redaktion

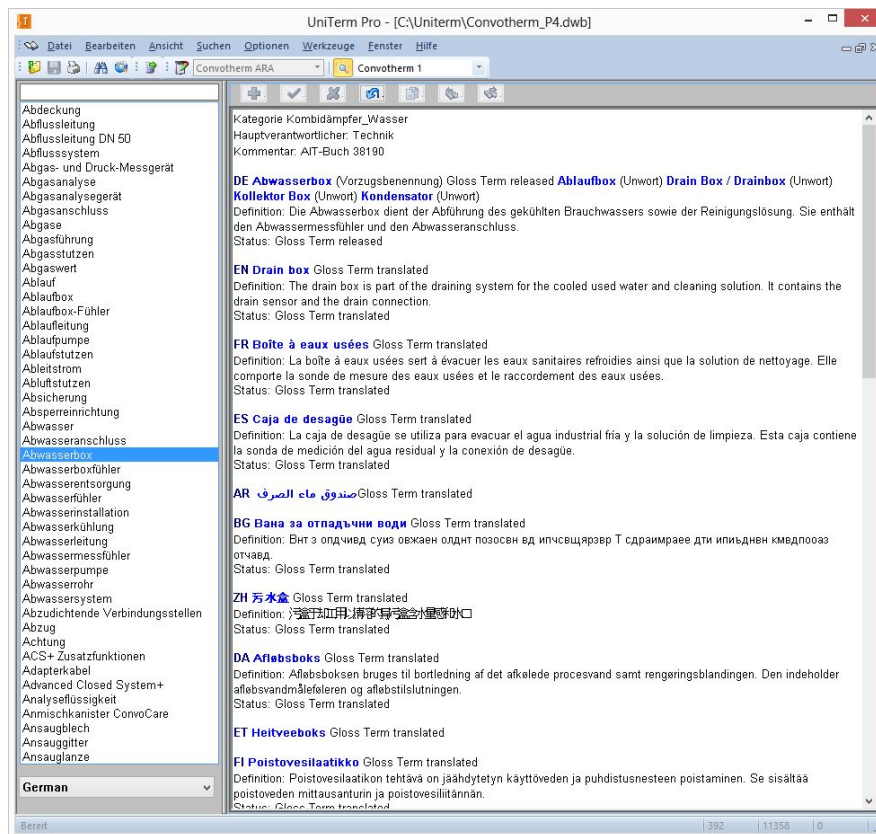
Als Redakteur weiß man nun, wie man ein Teil zu nennen hat.



Umsetzung Fazit



Bisherige Erfahrungen bei der Übersetzung



- Als Übersetzer versteht man nun, was genau damit gemeint ist.
- Rückfragen der Übersetzer sind stark zurückgegangen.
- Jede Rückfrage eines Übersetzers bedeutet nun eigentlich, dass ein neuer Terminologie-Eintrag benötigt wird.

Umsetzung

Fazit



Bisherige Erfahrungen beim Freigabeprozess

Wesentlich schnellere und brauchbarere Rückläufer aus den Ländern

	A	B	C	D	E	F
1	Term EN	Definition EN	Term DE	Definition DE	Term ZH	Definition ZH
56	Fuse rating	The fuse rating specifies the electrical connected load values of the combi steamer in SI units of amperes (A).	Absicherung	Die Absicherung ist eine Angabe der elektrischen Anschlusswerte des Kombidämpfers in der Einheit Ampere (A).	保险	保险是组合式蒸炉电气连接值参数，单位为安培（A）。
57	Hazard	A hazard means that a subject requiring protection (person, animal, source of life) may encounter a source of danger in the near future and/or vicinity. If this encounter takes place, then injury, death or loss of function will result.	Gefährdung	Eine Gefährdung bedeutet, dass ein Schutzgut (Mensch, Tier, Lebensgrundlage) räumlich oder zeitlich mit einer Gefahrenquelle zusammentreffen kann. Das Wirksamwerden der Gefahr führt zu einem Schaden, wie Verletzung, Tod oder Funktionsverlust.	危害	危害表示受保护对象（人、动物、生存条件）在空间和时间上与危险源可能发出接触。危险可能导致损害，如：受伤、死亡或功能丧失。
58	DANGER	DANGER warns of a hazard that can result in death or irremediable injury. There is an immediate threat of danger. The DANGER hazard level indicates an immediate risk to life.	GEFAHR	GEFAHR ist eine Gefährdung, die zum Tod oder irreversiblen Verletzungen führen kann. Der Eintritt der Gefährdung steht unmittelbar bevor. Die Gefahrenstufe GEFAHR weist auf eine unmittelbare Lebensgefahr hin.	危险	危险是指可能导致死亡或不可逆的损伤的危险情况。危害的发生迫在眉睫。危险表示直接导致生命危险等级。

Lösungsdemo und weitere Informationen



Stand F07

www.arakanga.de

ARAKANGA

Ihre Meinung ist uns wichtig! Sagen Sie uns bitte, wie Ihnen der Vortrag gefallen hat. Wir freuen uns auf Ihr Feedback per Smartphone oder Tablet unter

<http://TERM13.honestly.de>

oder scannen Sie den QR-Code



Das Bewertungstool steht Ihnen auch noch nach der Tagung zur Verfügung!