Customers:

* Waitress/ Waiter-> POS machine, terminal, tipi jagamine, töögraafik
* Head waitress/ waiter -> töögraafik/ tipi jagamine / päevakassa / inventuur
* Management (local and international) -> aruanded, kuu/ kvartal; kasum, käive jne,
* Warehouse manager-> inventuur, sortiment, varud, hinnad
* Chef? ->
* Client-> kaardimakse/ arve jagamine / kviitung / kliendikaart / statistics
* Supplier (statistic about beer choices etc) ->
* System admin / databases ( new or old), which soft; which req
* Marketing and advertising -> promotions

Non-func req:

* Reboot after power outage less than 5 min
* Must be usable with power failure for one hour
* must support more than 100 terminal operating at the same time
* Card payment should take less than 3 sec
* Dividing bill should take no more than 5 sec per customer
* Should run on multiple OP systems
* Downloading/ uploading data from database should take no more than second per MB/
* System should use less than 30 % of CPU time on modern computer / ram usage less than 1GB/ system does not require local storage space
* Basic functionality of system ala card payment cannot crash
* More than one connections to database

Func req:

1. waitress/ head waitress
   1. Would you like to receive tip with debit/credit card?

Yes, it would be great.

* 1. Would you split the tip between different waitresses?

I think splitting up to 2 waitresses would be ok.

* 1. Can client pay the bill separately?

Certenly.

* 1. Would you like the work schedule to consider your wishes?
  2. Can 2 or more waitresses serve one table?
  3. Can one waitress serve over one table ?
  4. Can you make an open account/ Are there limitations on the open account sum?
  5. Can you pay at the table ?
  6. Can costumer pay with debit/credit card?
  7. Can you search discount card owner by his/her name?
  8. Do you have to insert the discount card to terminal of you will just need a button, where you can choose the discount size?
  9. Do you need an option where you can hand over your table to another waitress?
  10. Will you want to see how much sales value have you gained by daily/monthly?
  11. Does the discount card apply for all products or specific ones ?
  12. Are there multiple types of discount cards ?
  13. Is making a custom price for specific product possible?eg. making a discount of 37% or just setting the price as you want
  14. Does you salary depend on sales value?
  15. Is it imaginable that in the future you will eliminate waitresses from
  16. Kas tsekk tuleb automaatselt või peab seda saama valikuliselt
  17. Kuidas infot salvestada ( kõik terminalist või kesksest masinast või mõlemast)

1. Managment/ local
   1. What report secifically do you want?
   2. What periods? - Millised perioodid
   3. In which languages should system operate?
   4. What formats? - Millistes formaatides
   5. How should statistics be divided based on regions (towns, counties, countries)
   6. How much involment does Management want in shaping the prices?
   7. Should the system provide information about specific restaurants in real-time?
   8. Should the system save costumers personal information (age, sex, how many in a group, what each person ordered) -> marketing
   9. Automatic bonuses based on income per rest / per waitress / per manager
   10. Should POS system operate in more languages than main system?
   11. Available funds in real time
   12. Overview of workers / warehouse state / rent / any contracts
   13. Working schedule management, history, each workers individual schedule
   14. Should management be able to see what is left in warehouse?
   15. Should warehouse ‘guy’ be able to see restourant ‘states’?
   16. User privileges ( who sees what and can change what)
   17. Should manager be able to print reports?
   18. Should the system provide list of top workers?
   19. Can warehouse manager override local manager’s orders?
   20. Should local manager be able to set discount independantly to his/her local restaurant?
   21. Can security cameras display ‘their picture’ to the main system?
2. Warehouse manager/ supplier
   1. Statistics -> which information is needed
   2. How often should laovarud updated ( sisseminev / väljamine)
   3. which system warehouse manager uses for ordering/ laovarude seis; or we should create one
   4. Which system supplier uses, how warehouse manager can order; order sizes, automatic ordering
   5. Kui sisseostu hind muutub kas peab konsulteerima juhatusega ( st sisseostu hinnapiirid )
   6. Kas allahindluse puhul on võimaik massiost
   7. Riknevuse analüüs; kas süsteem teab toorainete säilivust
   8. Kas süsteem eristab varsti riknevat/ riknevat ning mitte rikevat toorainet
   9. Kas süsteem teatab automaatselt
   10. Kas kaupadel peavad olema aadressid st kui suur on ladu;
   11. Kui on aadressid, kas need on muudetavad;
   12. Kui pikk peab olema laoseisu ajalugu
   13. Kas laoseisu kohta peab saama printida erinevate perioodide aruandeid
   14. Kas peab jagama tooted tootegruppidesse?
   15. Kas peab saama tooteid hinna/nime/grupi alusel järjestada?
   16. Kas laosüsteemis peab olema undo funktsioon (kuupäeva/kellaaja alusel)
   17. Kas laosüsteem peab olema samas valuutas
   18. Kas peab olema automaatkontroll ( ladudest välja läinud ja baaridesse jõdnud kaup klapivad
   19. Kas peab saama vaadata tootegruppide kaupa, totalkogust
   20. Kas süsteem arvestab lepingute alusel tulevat kaupa ise või peab kinnitama/sisestama peale kauba reaalset saabumist.
3. Client/ customer
   1. Kas arvel peab olema sinu nimi
   2. Kas arvel peab olema teenidaja nimi
   3. Kas arve peab olema välja prinditav
   4. Kas arve peab olema e-maili saadetav ( püsikliendid)
   5. Kas püsikliendi kaart peab olema reaalne või võib olla ka virtuaalne (nimi vms järgi)
   6. Kas kaardiga peab saama tippi maksta
   7. Kas olete kodulehel huvitatud oma statistika jälgimisest
   8. Kas teie nime võib kasutada kodulehel olevate edetabelite koostamisel / või soovite valida “kasutajanime” või ei taha et teie andmeid kasutatakse või võiks olla see valitav iga kasutaja poolt eraldi.
   9. Kas oleksite huvitatud võimausest kodulehel söögite/ jookide soovitamisest kokkadele/ laojuhatajale.
   10. Kas teid huvitaks kui tsekil kajastuks teie tarbitud kogused või ainult makstud hind.
   11. Kas suurte ürituste planeerimine võiks olla ka kodulehel võimalik või ainult tel kaudu.
   12. Kas arve lahti jätmise võimalus võiks olla pikema aja jooksul st kuu.
   13. Kas olete huvitatud arve lahtiseks jätmise võimalusest
   14. Kas olete huvitatud arve jagamise variandist
   15. Kas arve võiks sisaldada mingit lisainfot? (reklaam jne)
   16. Kas teid huvitaks söökide jookide ettetellimine kodulehe/appi vahendusel.
   17. Kas kodulehel peaksid olema söökide koostised, sh kalorsus jne
   18. Kas kodulehel peaks olema nö järjekord st kaua läheb teatud söögi tegemise aega kui see ette tellida
   19. Kas koduleht võiks näidata restorani täituvust.
   20. Kas kodulehel saab lauda broneerida.
   21. Kas on vajaik eraldi arve paberkandjal ning eraldi makseterminel või võiksid need olla koos ( St makseterminalil on kirjas kogused ja tooted mille eest te maksate ning paberkandjal arvet ei eksisteeri.
4. Sys admin
   1. Which OP should software run on.
   2. Should software for warehouse manager/ managment/ waitress should be integrated or not. We believe that it should because data exchange is faster.
   3. Are you using a database or we should integrate one into our software
   4. Which database standards are you using, which database managament software.
   5. Should software contain manuals and examples on traditional usage
   6. Should software be implemented as foolproof eg warn users when they make prob unwanted action.
   7. Should software be updateable while on use, it means no down time on scheduled management.