

Points

The **Points** tab — listed as **Board (Pano)** in the left menu — is the map of your venue. Every table, restroom, kitchen appliance and store room appears as a tile, and its colour tells you the state of the floor at a glance.

“ How do I open this screen? In the left menu go to **Bumerang** → **BUSINESS (İŞLETME)** → **Restaurant (Restoran)** → **Board (Pano)**, or switch to the **Points** tab inside the module.

USEROAM

Menü

Dashboard

Bumerang

KAMPANYA

Kampanyalar

Toplu Gönderim

Gönderim Takvimi

ETKİLEŞİM

Anketler

Reklamlar

KİTLE & AI

İzinli Misafirler

Useroam AI · Otopilot

İŞLETME

Etkinlikler

Restoran

Menüler

Talepler

Pano

Talep Tipleri

Ayarlar

Otel

Restoran Yönetimi — Useroam Bistro

Talepler, noktalar ve departman bazlı talep tipleri

Her şey yolunda

Nokta: 14 Kirliliği: 0 Arızalı: 0 Bekliyor: 0 İşlemde: 0 Günlük görev: 0% (0/23)

Talepler Günlük Görevler Rapor Noktalar Talep Tipleri SLA Ayarlar

Sorun yok İş var (kirliliği veya geciken görev) Acil (arızalı veya uygunsuz ölçüm)

Kutucuğa tıklayınca durum değişir: temiz, kirliliği, arızalı.

Genel görevler Belirli bir noktaya bağlı olmayan günlük görevler 0/10

Tuvalet (2)

Erkek Tuvaleti Temiz SII

Kadın Tuvaleti Temiz SII

Ocak / Mutfak (5)

Derin Dondurucu Temiz · 0/2 Günlük Görevler SII

Fritöz Temiz SII

Ocak ve Fırın Temiz · 0/1 Günlük Görevler SII

Sıcak Servis Hattı Temiz · 0/2 Günlük Görevler SII

Soğuk Hava Dolabı Temiz · 0/3 Günlük Görevler SII

Alan (5)

Bar Temiz SII

Bulaşıkhanesi Temiz SII

Giriş ve Bekleme Temiz SII

Mutfak Temiz · 0/2 Günlük Görevler SII

Salon Temiz · 0/3 Günlük Görevler SII

Depo (2)

Kuru Gıda Deposu Temiz SII

Soğuk Depo Temiz SII

Nokta ekle

Copyright ©2025, Useroam Teknoloji

Yardım | Şartlar | Gizlilik

1. Status colours

The three captions at the top explain what the tiles mean:

- **All good:** The point is clean with nothing pending.
- **Needs work:** The point is dirty or one of its daily tasks is overdue.
- **Urgent:** The point is out of order, or a measurement came back outside its limits (for example a fridge reading above the accepted range).

Clicking a tile cycles its status: **clean** → **dirty** → **out of order**. Staff can make the same change from their phone; the board shows both.

2. General tasks

A **General tasks** card sits at the top of the board. Daily tasks that are not tied to a specific point (the closing cash count, for instance) collect here with their completion ratio (e.g. *0/10*).

3. Point groups

Points are grouped by type, with the count next to each group. In the demo business:

- **Restroom (2):** Erkek Tuvaleti (men's), Kadın Tuvaleti (women's)
- **Kitchen (5):** Derin Dondurucu (deep freezer), Fritöz (fryer), Ocak ve Fırın (hob and oven), Sıcak Servis Hattı (hot service line), Soğuk Hava Dolabı (chiller)
- **Area (5):** Bar, Bulaşıkhanesi (dishwashing), Giriş ve Bekleme (entrance and waiting), Mutfak (kitchen), Salon (dining room)
- **Storage (2):** Kuru Gıda Deposu (dry goods store), Soğuk Depo (cold store)

When a point has daily tasks attached, the tile shows a ratio (e.g. *Clean · 0/3*) and a **Daily Tasks** button that opens the tasks for that point.

4. Adding and removing points

The **Add point** area at the bottom has two fields:

- **Name:** The label shown on the tile (e.g. *Ground Floor Restroom*).
- **Type:** *Table, Restroom, Kitchen, Area, Storage* or *Other*. The type only controls grouping.

The **Delete** button next to each tile removes the point. Deleting a point also removes the daily tasks attached to it.

“ **Related pages: Restaurant Solution → Daily Tasks, Requests, Report.**

Revizyon #3

tugay tarafından 11 Ağustos 2026 10:18:35 oluşturuldu

tugay tarafından 11 Ağustos 2026 10:32:42 güncellendi