

# LE MEILLEUR DE VOS RECETTES



## L'application la plus complète pour gérer son restaurant

### RATIOS, MARGES & PRIX DE REVIENT

Maintenez la qualité et le meilleur prix de vos ingrédients. Accédez en un clin d'oeil aux meilleures propositions et suivez de près l'évolution des prix des matières premières. Les calculs des prix, des marges sont dynamiques. Analyse des écarts entre théorique et réel

**Maîtrise des consommations et de la qualité.**



### NÉGOCIER VOS PRIX D'ACHATS

Vous négociez plus facilement et vous imposez vos conditions à vos fournisseurs.

Les prix évoluent dans le temps, surveillez vos prix de revient en temps réel.

Koust génère votre mercuriale dynamiquement et vous prépare vos commandes en fonction de vos réservations.

Vous pouvez vérifier vos prix d'achat, visualiser ou imprimer vos fiches techniques à partir de votre mobile.

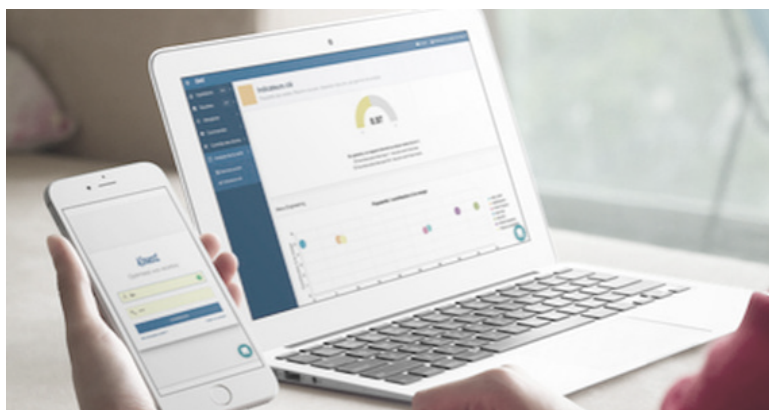
**Maintenez la qualité et le meilleur prix de vos ingrédients**

## WEBSITE - CONTACT

**Site internet** : [www.koust.fr](http://www.koust.fr)

**Application** : [koustapp.com](http://koustapp.com)  
[contact@koust.fr](mailto:contact@koust.fr)

Standart : + 33 2 44 84 43 88



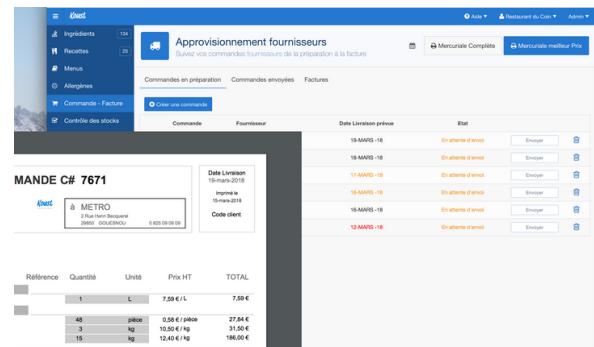
*Koust*

# Gestion achats commande fournisseur

Pouvoir vérifier vos tarifs facilement, savoir avec quel fournisseur vous avez négocié la meilleure qualité aux meilleures conditions.

"J'ai plus de 400 produits à gérer, comment connaître tous mes prix d'achats ?"

"Comment gagner du temps et commander au plus juste ?"



## UNE JUNGLE DE PRIX ET DE PROMOTIONS

### Comparateur de prix

L'application permet de gérer plusieurs fournisseurs sur un même produit. L'application choisit le fournisseur le moins cher. S'ils augmentent leurs prix, ils risquent d'être déclassés.



### Mercuriale dynamique

La mercuriale (liste de produits par fournisseur) est générée automatiquement. Dès qu'une meilleure offre vous parvient vous en profitez immédiatement. Plus de corvée de comparaison à la main.

### Préparation des commandes

Commander à partir de vos fiches techniques ou vos ingrédients. Avec vos commandes (repas de groupe, plats du jour...) et vos habitudes d'achats, Koust calcule les quantités à prévoir.



### Minimiser les gaspillages

Simplifiez votre travail, Koust utilise vos fiches techniques pour calculer la quantité exacte de chaque ingrédient à commander. Quelques grammes par portions peuvent générer des milliers d'euros d'économie.

### Relation fournisseurs simplifiée

Gagnez du temps en envoyant vos commandes par email. Vous pouvez facilement référencer plus de partenaires et vous approvisionner chez de plus petits fournisseurs.



### Suivre l'évolution des prix

L'application est disponible sur n'importe quel écran connecté : ordinateur, tablette, téléphone... Vous pouvez consulter vos données, vos historiques d'achat n'importe où.

### Suivi des commandes et livraison

- les bons de commandes sont générés aux meilleurs fournisseurs.
- en tenant compte des jours et délais de livraison.

Effectuer le suivi directement sur l'application



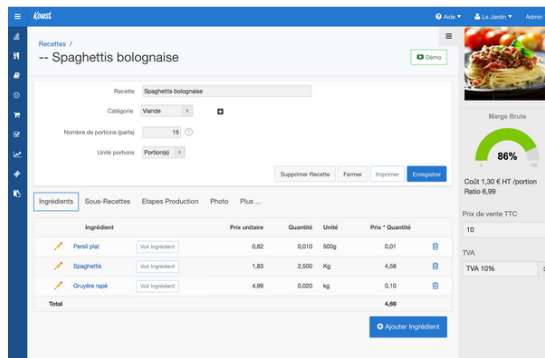
# Fiches technique **cuisine** Contrôle de **gestion**

"Comment répercuter les hausses de prix des matières premières sur vos menus ?"

Les cuisiniers accèdent aux recettes à partir d'une tablette.

Les quantités sont calculées automatiquement.

Gestion des inventaires. Contrôle des écarts entre vos ventes et vos achats de matières premières.



## DES RECETTES À PLUS FORTE MARGE

### Coût de vos plats

Plus besoin de calculatrice. La fiche technique de chaque recette permet de calculer immédiatement le prix de vos plats. L'application sélectionne le fournisseur avec la meilleure offre.



### Améliorer vos marges

En calculant le prix de revient des plats, Koust vous donne immédiatement vos marges et ratio.

Vous pouvez mener des actions ciblées pour améliorer vos résultats.

### Composition des menus

Composez directement vos menus. Un système intelligent calcule vos marges de manière dynamique. Vous pouvez répondre rapidement à vos demande de devis.



### Inventaires

Valorisation des inventaires.  
Saisie du stock à date.  
Répartition par zone de stockage.  
Import / export excel avec tri par zone de stockage et/ou par catégorie



### Contrôle de gestion

Remontée des ventes du logiciel de caisse.  
Comparaison entre théorique et réel :  
Distinction entre achats (factures) et ventes par ingrédient.  
Analyses des écarts.

### Sous recettes

Créez vos recettes à partir de sous recettes. Toutes vos bases, sauces, garnitures ne sont saisies qu'une seule fois et utilisés dans d'autres recettes. C'est un arbre de recettes liées.

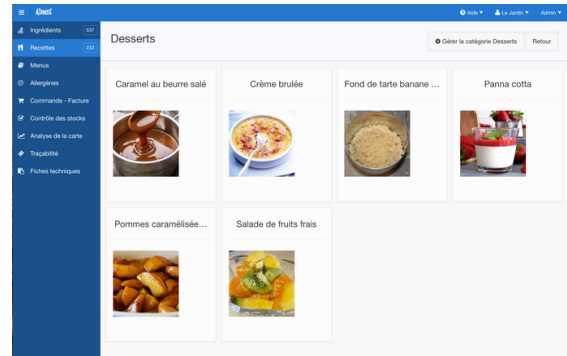


### Moins d'erreurs en cuisine

Imprimez vos fiches techniques avec le nombre de portions à préparer : Koust calcule les quantités à préparer et imprime aussi les sous-recettes avec les quantités adéquates. Oubliez la calculatrice !

# Traçabilité alimentaire tableau des allergènes

L'informatique au service de la cuisine.  
Un outil ludique qui donne les bonnes informations aux cuisiniers : plus de clarté, moins de stress, plus de fiabilité.  
Imprimer les DLC de ses préparations.  
La gestion des allergènes est simplifiée.



## QUALITÉ DES PRODUITS - SATISFACTION CLIENT

### Signaler les allergènes présents

Vous identifiez les ingrédients contenant des allergènes. Les fiches techniques des plats permettent d'établir automatiquement le tableau des allergènes.



### Méthodes de travail rationalisées

Toute votre équipe accède aux mêmes données, le gestionnaire choisit les ingrédients et les fournisseurs, gère les menus. L'équipe de cuisine accède aux bonnes données pour une meilleure qualité et maîtrise des coûts.

### Tableau allergène dynamique

Votre tableau d'allergène est généré en un seul clic.  
En cas de modification d'un ingrédient ou d'une sous recette, toutes les plats qui les utilisent sont impactés automatiquement.



### Traçabilité

Impression des étiquettes de traçabilité interne : fabrications ponctuelles ou en lot et produits ouverts.

- libellé, DLC
- suivi des lots

Portion de lieu jaune
DLC: 15-07-2018
Fabriqué le 09-03-2018
Le Restaurant du coin
par 0.18 Kg Lot n° 1150



### Avance technologique

La richesse de votre entreprise est dans vos produits et vos recettes. Ils sont désormais interconnectés.  
En plus de l'amélioration de la rentabilité, votre équipe utilise des outils efficaces.

### Signaler les allergènes présents

- La compilation de la recette du plat et de l'étiquetage des ingrédients.
- l'accès public à la fiche signalant les allergènes présents par une application dédiée au consommateurs . ---->



### Koust allergène

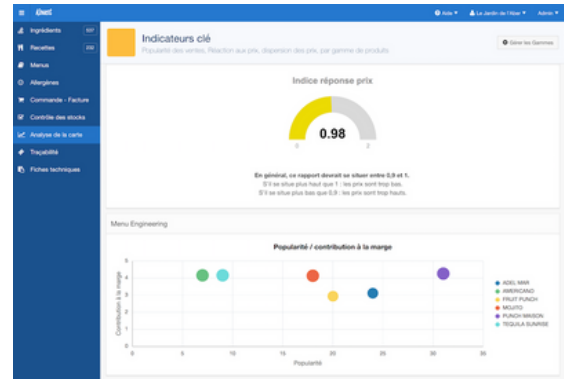


# Tableau de bord Menu engineering

"Comment réduire les coûts et augmenter les ventes en même temps ?"

Toutes vos données peuvent vous aider dans votre stratégie :

- Mesurer l'indice de réponse des prix
- Quels plats mettre en avant et lesquels supprimer ?
- Tirez partie de tout ce qui peut développer votre affaire.



## CARTE RENTABLE & ADAPTÉE À VOS CLIENTS

### Tableau de Bord financiers

Mesure de la marge brute sur période prédéfinie.  
Suivez l'évolution du chiffre d'affaire, de la marge brute de mois en mois. Tout est calculé automatiquement par vos données.



### Administration et multisites

Gestion des droits utilisateur  
Basculement d'un établissement à l'autre pour une gestion multisites.  
Écrans simplifiés pour accès sur tablettes en cuisine

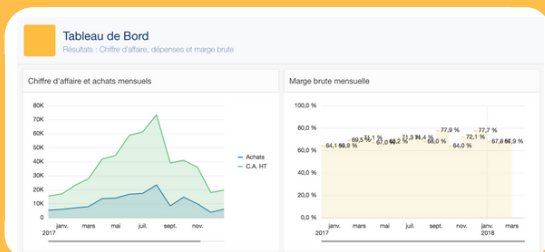
### Menu engineering

Par le "Menu Engineering", on classe les plats & boissons dans un tableaux en fonction de la marge brute et de leur popularité.  
Permet de visualiser vos ventes les plus populaires & rentables d'un seul coup d'oeil.



### Objectifs de développement

Import des ventes de la caisse  
Analyse des ventes.  
étiquette composition issue des ingrédients.  
Gestion des réclamations et avoirs.  
Anomalies de livraison.



### Indice de réponse des prix

Adaptez votre carte aux attentes de vos clients. Cet indice vous indique si votre proposition de produits est trop haut ou bas de gamme. Votre carte sera de plus cohérente avec votre cible.



### Dépendances dynamiques

En cas de modification d'un ingrédient ou d'une sous recette, toutes les recettes qui les utilisent sont impactées automatiquement.  
A partir d'un ingrédient vous pouvez rechercher les recettes qui l'utilise.