



*Koust*

LE LOGICIEL DE GESTION  
DE VOTRE RESTAURANT



# LES FONCTIONS

SOMMAIRE



**GESTION  
D'ACHATS**



**GESTION  
DE STOCK**



**MARGE &  
RENTABILITÉ**



**HYGIÈNE &  
TRACABILITÉ**



**CHAÎNES &  
MULTISITES**

# QU'EST-CE QUE C'EST ?

Gérez vos approvisionnements en matières premières de la commande à la livraison et surveillez votre foodcost.

## Commandes

Préparez et envoyez vos commandes fournisseurs avec les bons conditionnements. Vous pouvez éditer vos commandes en fonction des réservations, par rapport à un stock minimum ou à une période de référence.

## Analyse

Koust compare les prix fournisseurs et vous aide à accéder aux meilleures propositions afin d'optimiser vos approvisionnements. Koust permet l'analyse de vos achats, vous avez accès à l'historique d'achats et vous suivez l'évolution des prix sous forme graphique.

## Paiement

Une fois les quantités et les prix vérifiés, effectuez le paiement des factures fournisseurs. Suivez les approvisionnements fournisseurs du bon de livraison au paiement de la facture. Échéancier et prévision de trésorerie.

# ACHATS

## Contrôle des quantités

À la livraison, contrôlez vos réceptions de matières premières et contrôlez les quantités livrées par rapport aux quantités facturées. Koust génère automatiquement des demandes d'avares en cas d'écarts lors de la livraison.

## Contrôle des prix

Alerte en cas de prix non respecté. Comparateur et suivi de prix. Édition automatique d'avares si les prix négociés ne sont pas respectés.



# QU'EST-CE ? QUE C'EST ?

Il s'agit de gérer les stocks de matières premières et de produits semi-finis. Elle permet de maximiser la rentabilité.

# GESTION DE STOCK

## Achats matières premières

Les approvisionnements fournisseurs ou transferts inter-établissements sont ajoutés au stock en tenant compte du conditionnement.

## Écarts de stocks

Les écarts de stocks vous permettent de calculer la différence entre achats et consommations de produits. Les écarts sont calculés ingrédient par ingrédient.

## Pertes & Gaspillage

Identifiez vos pertes et gaspillages alimentaires. Identifiez les causes de pertes pour réduire vos déchets.



## Ventes caisse

Les ventes de votre caisse sont automatiquement importées dans Koust. Les stocks sont automatiquement mis à jour et vous suivez en temps réel vos approvisionnements.

## Code barre

Identifiez vos articles par code barre lors des inventaires. Contrôle des stocks et suivi de la traçabilité.

# QU'EST-CE ? QUE C'EST ?

Koust mesure la rentabilité globale et l'évolution de vos résultats financiers.

# MARGE & RENTABILITÉ

## Rentabilité par plat

Pour simplifier le travail des cuisiniers, Koust calcule les quantités en fonction du nombre de portions à réaliser.



## Coût matière

Suivez vos coûts matières en temps réel pour corriger les dérives de marge brute.



## Fiches techniques

La fiche technique permet de calculer le prix de vos préparations. Imprimez et partagez vos recettes à toute vos équipes dans l'unité la plus appropriée afin d'avoir des préparations homogènes et constantes.



## Tableau de bord

Suivez l'évolution du chiffre d'affaire, de vos achats et de la marge brute. Analysez vos résultats par secteur d'activité (solide, liquide...)



## Menu Engineering

Visualisez sur un graphique vos ventes les plus populaires et les plus rentables. Adaptez la carte pour augmenter votre CA et votre rentabilité.



# QU'EST-CE ? QUE C'EST ?

Koust simplifie la mise en place de votre plan de maîtrise sanitaire. Vos enregistrements HACCP vous permettent d'assurer la maîtrise de l'hygiène et de la traçabilité alimentaire dans votre restaurant.

# HYGIÈNE & TRACABILITÉ

## Tableau des allergènes

Affichez les allergènes présents dans vos plats simplement. La mise à jour est automatique en cas de modifications de vos recettes ou ingrédients.

## Préparations interne

Lorsque vous lancez une production, la quantité préparée est automatiquement ajoutée à votre stock. Vous pouvez par la suite intégrer vos préparations internes dans vos recettes.



## Photos étiquettes

Gardez une trace de tous vos produits fabriqués en interne. Prenez en photo vos étiquettes de traçabilité et classez les automatiquement.



## Historique de la traçabilité alimentaire

Assurez la traçabilité des denrées sensibles utilisées dans votre restaurant, par simple photo de l'étiquette produit ou par scan du code barre pour une plus grande précision.

Obtenez l'historique du parcours des denrées alimentaires, de leurs réceptions, utilisations, transferts et consommations.

# HYGIÈNE & TRACABILITÉ

## Plan de nettoyage

Créez et organisez votre plan de nettoyage puis attribuez les tâches à vos équipes. Votre personnel est informé des tâches qui lui sont affectées chaque jour.



## Suivi du plan de nettoyage

Veillez à l'application de votre plan de maîtrise sanitaire par votre équipe, afin de garantir la maîtrise des points de vigilances. Une alerte vous est transmise en cas d'incohérence.



## Étiquetage

Imprimez vos étiquettes DLC, ainsi que vos étiquettes de composition. Vos étiquettes respectent le format standard afin d'afficher ingrédients, allergènes, nutriments et toutes informations utiles ou obligatoires à destination du consommateur final. Pour une gestion simplifiée vous pouvez inclure le code barre d'identification produit.



## Relevés températures

Enregistrez les températures de vos chambres froides sur mobile ou sur tablette.

# QU'EST-CE ? QUE C'EST ?

Maîtrisez les approvisionnements de tous vos établissements sur une seule plateforme.

# CHAÎNES & MULTISITES

## Copie inter-établissements

Copiez les recettes, les références, les fournisseurs et les articles d'un établissement à un autre.

## Analyse globale

Contrôlez tous les inventaires. Analysez les volumes d'achats par fournisseurs ou par catégories. Rapport de l'ensemble des factures de livraison.



## Transferts

Gérez les transferts de marchandises entre établissements. Les stocks, ratios et foodcost sont ajustés.



## Sites de production

Le site de production (laboratoire), produit et livre des préparations pour plusieurs établissements.



## Gestion des accès

Gérez les accès utilisateurs de chaque site et attribuez les droits à partir d'une seule plateforme.





*Koust*

L'innovation digitale au service de vos recettes

Koust | 02 44 84 49 98  
254 rue de Gouesnou | contact@koust.fr  
29200 Brest | koust.net



*Koust*

MANAGEMENT  
SOFTWARE OF YOUR  
RESTAURANT



# FONCTION NALITIES

## SUMMARY



**PURCHASES  
MANAGEMENT**



**STOCK  
MANAGEMENT**



**MARGIN &  
PROFITABILITY**



**HYGIENE &  
TRACEABILITY**



**CHAINS &  
MULTISITES**

# WHAT IS THAT ?

Manage your raw material supplies from order to delivery and monitor your foodcost.

# PURCHASES

## Orders

Prepare and send your supplier orders with the right packaging. You can edit your orders based on reservations, against a minimum stock or a reference period.

## Analysis

Koust compares supplier prices and helps you access the best proposals in order to optimize your supplies.

Koust allows the analysis of your purchases, you have access to the purchase history and you follow the evolution of prices in graphical form.



## Payment

Once the quantities and prices have been verified, make the payment of supplier invoices. Track supplier supplies from delivery note to invoice payment. Schedule and cash flow forecast.



## Quantity control

Upon delivery, check your receipt of raw materials and control the quantities delivered against the invoiced quantities. Koust automatically generates credit memos in case of deviations during delivery.

## Price control

Alert in case of price not respected. Price comparison and monitoring. Automatic edition of credit notes if negotiated prices are not respected.



# WHAT IS THAT ?

This involves managing stocks of raw materials and semi-finished products. It maximizes profitability.

# STOCK MANAGEMENT

## Raw material purchases

Supplier supplies or inter-establishment transfers are added to the stock taking into account the packaging.

## Inventory variances

The stock differences allow you to calculate the difference between purchases and consumption of products. Deviations are calculated ingredient by ingredient.

## Losses & Waste

Identify your food losses and waste. Identify the causes of losses to reduce your waste.

## Cash sales

## Cash sales

Sales from your cash register are automatically imported into Koust. Stocks are automatically updated and you can monitor your supplies in real time.

## Bar code

Identify your items by barcode during inventories. Stock control and traceability monitoring.



# WHAT IS THAT ?

Koust measures overall profitability and the evolution of your financial results.

# MARGIN & PROFITABILITY

## Profitability per dish

To simplify the work of the cooks, Koust calculates the quantities according to the number of portions to be made.

## Material cost

Track your material costs in real time to correct gross margin drifts.

## Dashboard

Follow the evolution of turnover, purchases and gross margin. Analyze your results by business sector (solid, liquid ...)

## Recipe

The technical sheet allows you to calculate the price of your preparations. Print and share your recipes with all your teams in the most appropriate unit in order to have homogeneous and constant preparations.

## Engineering menu

Visualize your most popular and profitable sales on a graph. Adapt the card to increase your turnover and your profitability.



# WHAT IS THAT ?

Koust simplifies the implementation of your health control plan. Your HACCP records allow you to ensure control of hygiene and food traceability in your restaurant.

# HYGIENE & TRACEABILITY

## Table of allergens

Easily display the allergens present in your dishes. The update is automatic in case of changes to your recipes or ingredients

## Internal preparations

When you start a production, the prepared quantity is automatically added to your stock. You can then integrate your internal preparations into your recipes.



## Photos labels

Keep track of all your products manufactured in-house. Take a picture of your traceability labels and classify them automatically.



## History of food traceability

Ensure the traceability of sensitive foodstuffs used in your restaurant, by simply taking a photo of the product label or by scanning the barcode for greater precision. Obtain the history of the route of foodstuffs, their reception, use, transfer and consumption.

# HYGIENE & TRACEABILITY

## Cleaning plan

Create and organize your cleaning plan then assign the tasks to your teams. Your staff is informed of the tasks assigned to them each day.



## Monitoring of the cleaning

Ensure the application of your health control plan by your team, in order to guarantee control of the points of vigilance. An alert is sent to you in the event of any inconsistency.



## Labeling

Print your DLC labels, as well as your composition labels. Your labels respect the standard format in order to display ingredients, allergens, nutrients and all useful or mandatory information for the end consumer. For simplified management you can include the product identification barcode.



## Temperature readings

Record the temperatures of your cold rooms on mobile or tablet.



# WHAT IS THAT ?

Control the supply of all your establishments on a single platform.

# CHAINS & MULTISITES

## Inter-establishment copy

Copy recipes, references, suppliers and articles from one establishment to another.

## Global analysis

Control all inventories. Analyze purchase volumes by supplier or by category. Report of all delivery invoices.



## Transfers

Manage the transfer of goods between establishments. Stocks, ratios and foodcost are adjusted.



## Production sites

The production site (laboratory) produces and delivers preparations for several establishments.



## Access management

Manage user access to each site and assign rights from a single platform.



*Koust*

Digital innovation serving your recipes

Koust	02 44 84 49 98
254 rue de Gouesnou	contact@koust.fr
29200 Brest	koust.net