

Maîtrisez les coûts matière de votre EHPAD, et osez investir dans la qualité !

INTUITIF & ERGONOMIQUE

FORMATIONS & ACCOMPAGNEMENT

SIMPLE

100% DIGITAL



Koust

# 6 RAISONS D'ADOPTER KOUST DANS VOTRE EHPAD

Koust



## Gestion des coûts

Passez vos **commandes** fournisseurs en quelques clics et contrôlez vos **entrées** automatiquement.

Analysez les **prix** de vos fournisseurs et l'**évolution** des prix pour vous aider à faire le meilleur choix.

Koust vous alerte en cas de prix défaillants.



## Gestion des stocks

Koust met à jour vos **stocks** en temps réel en fonction de vos **bons de sortie**.

Analysez votre **coût journalier** par couvert grâce aux bons de sorties connectés aux **fiches techniques**.

Réalisez vos **inventaires** mensuels ou hebdomadaires simplement.



## Plus de qualité

Visualisez vos pourcentages d'achat de produits **bio et locaux**, recette par recette grâce à l'ajout de tags sur vos ingrédients pour être en accord avec la **loi EGALIM**.

Osez investir dans des produits de **meilleure qualité** !



## Hygiène alimentaire

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.

Enregistrez les **températures** de vos **chambres froides** et des **huiles** sur mobile ou sur tablette. En cas de **contrôle sanitaire** vos données sont conservées.



## Traçabilité alimentaire

Retrouvez les **informations nutritionnelles** et **allergènes** présents dans vos recettes.

Obtenez l'historique du parcours des denrées alimentaires grâce à l'**étiquetage** des produits, de leur réceptions à leur consommations.

La visualisation des **DLC** vous permettra de prévoir votre **production** et de limiter le gaspillage.



## Gaspiillage & Pertes

Calculez les **écarts** entre les quantités prévues et consommées.

Vous connaîtrez ainsi, vos **pertes** et les ingrédients impactés par le **gaspiillage**.

Les **fiches techniques** standardisées calculent automatiquement les quantités à cuisiner en fonction du nombre de **couverts prévus**.