Koust

AUGMENTEZ **LA MARGE** DE VOTRE RESTAURANT

NOS DOMAINES D'EXPERTISE

SOMMAIRE

MARGE & RENTABILITÉ

GESTION DES ACHATS

GESTION DES STOCKS

CHAÎNES & MULTISITES

HYGIÈNE & TRACABILITÉ

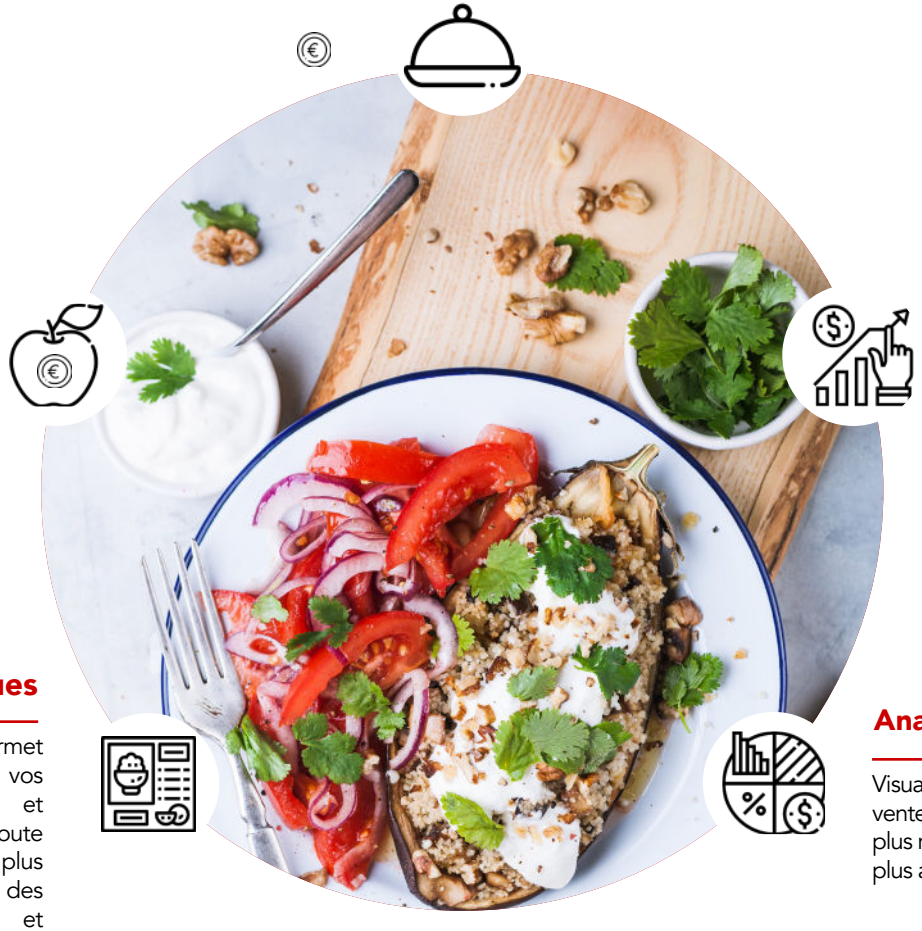
QU'EST-CE QUE C'EST ?

Koust mesure la rentabilité globale et l'évolution de vos résultats financiers. En activant les bons leviers, vous reprenez le contrôle sur votre marge.

MARGE & RENTABILITÉ

Respect des quantités

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



Rentabilité & Coût matière

Suivez vos coûts matières en temps réel pour corriger les dérives de marge brute.
Visualisez la répartition des coûts ingrédient par ingrédient dans vos recettes.

Tableau de bord & ratios

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

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. Gérez différents niveaux de sous-recettes.

Analyse des ventes

Visualisez sur un graphique vos ventes les plus populaires et les plus rentables. Élaborez une carte plus attractive et plus rentable.

GESTION DES ACHATS

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Gérez l'ensemble de 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. 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.

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'avoirs en cas d'écarts lors de la livraison.

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. Retrouvez l'échéancier et la prévision de trésorerie.

Contrôle des prix

Alerte en cas de prix non respecté. Comparateur et suivi de prix. Édition automatique d'avoirs si les prix négociés ne sont pas respectés. Mise à jour des coûts matières recette selon la variation des prix d'achats.

Numérisation de factures

L'OCR ou numérisation de facture vous permet d'entrer automatiquement vos factures dans Koust, ligne par ligne afin d'incrémenter votre stock.
Cet outil vous garantit une précision de 99%.

GESTION DES STOCKS

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.

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 afin d'en identifier l'origine.

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 sorties de stock.

Pertes & Gaspillage

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

Inventaire - Scan

Identifiez vos articles par code-barres lors des inventaires. Valorisez vos stocks en temps réél.

GESTION DE PRODUCTION

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Simplifiez les échanges entre votre site de production et les établissements.
Koust vous permet de passer des commandes vers un laboratoire.

Dark kitchen

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

Planification de production

Vous pouvez ordonner vos productions avec différents plannings, générez les commandes correspondant aux besoins ainsi que les sorties de stock/ventes associées à vos productions.

Transferts

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

Devis

Réalisez vos devis, personnalisez-les en fonction du destinataire, des prix négociés et contrôlez les marges et coûts matières associés.
Vous pouvez ensuite les passer en production et les facturer.

Préparation 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.

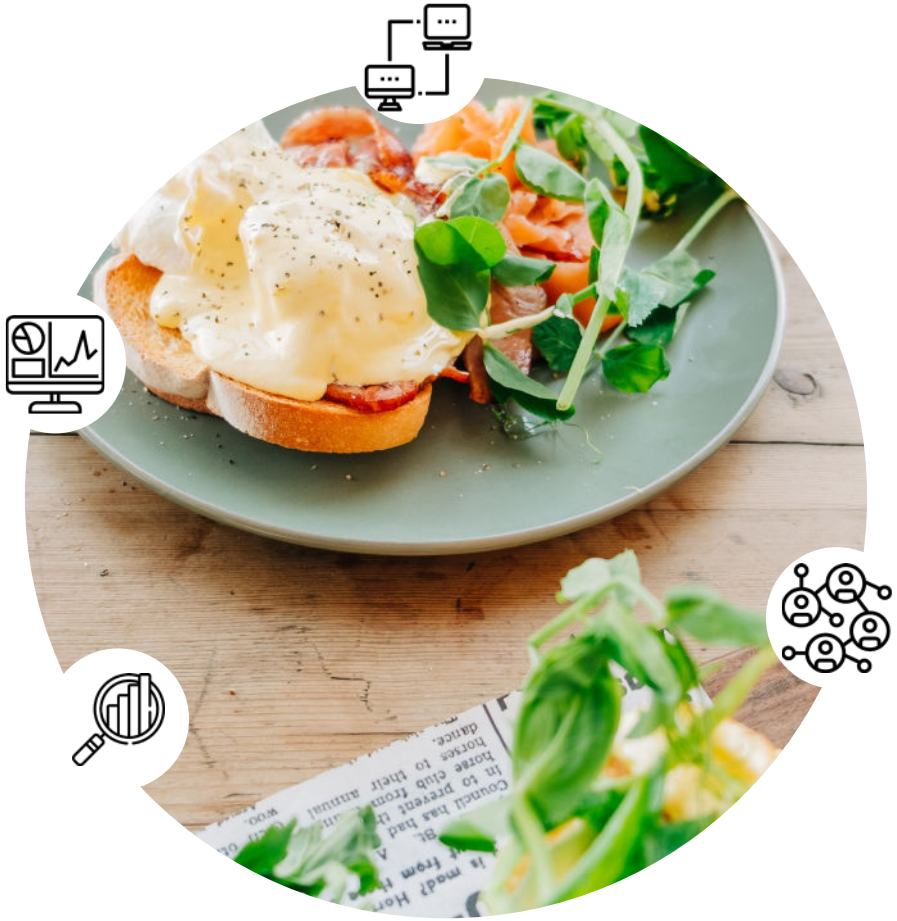
GESTION MULTI-SITES

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Optimisez le pilotage de vos différents sites sur une seule plateforme. Koust permet une vue globale de l'ensemble des établissements.

Copie inter-établissements

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



Analyse globale

Contrôlez tous les indicateurs et ratios des différents établissements.
Comparez les performances de vos établissements et cumulez les résultats.

Analyse détaillée

Retrouvez une analyse plus poussée de vos achats, inventaires et ventes par établissement. Visualisez le cumul de vos achats pour mieux négocier avec vos fournisseurs.

Gestion des accès

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

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Un outil de traçabilité afin de vous permettre de conserver et d'archiver automatiquement et numériquement toutes les informations de traçabilité alimentaire en restauration

TRACABILITÉ ALIMENTAIRE

Tableau des allergènes

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

DLC dépassées

Visualisez l'ensemble de vos ingrédients ayant une DLC dépassée. Vous pouvez également définir une date future afin de voir quels produits sont bientôt périmés et ainsi diminuer le gaspillage alimentaire.

Etiquetage

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-barres d'identification.

Photos étiquettes

Gardez une trâce 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-barres pour une plus grande précision.
Obtenez l'historique du parcours des denrées alimentaires, de leurs réceptions, utilisations, transferts et consommations.

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 dans votre restaurant.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

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 vigilance. Une alerte vous est transmise en cas d'incohérence.

Alertes & historique

Suivi de l'historique des tâches et notification en cas de retard. Soyez alerté en cas de dépassement du seuil de température dans vos chambres froides.

Relevés températures

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

Nos forfaits

Koust
254 rue de Gouesnou
29200 Brest

02 44 84 49 98
contact@koust.fr
koust.net

Nos clients