

# Comment choisir le forfait Koust qui vous convient ?



Koust est un logiciel de gestion en ligne pour les restaurateurs qui permet de maîtriser les approvisionnements de matières premières et de contrôler leur rentabilité. Il s'agit d'un outil de contrôle de gestion conçu pour aider les restaurants à gérer des processus d'amélioration de la carte et de contrôle de la marge. De vos commandes fournisseurs à la traçabilité en passant par la gestion de stock, Koust répond à toutes les problématiques des professionnels de la restauration. L'innovation et la co-construction font partie de l'ADN de Koust.

Choisissez le forfait Koust qui convient le mieux à vos besoins :

	LE FORFAIT LE PLUS POPULAIRE	
<b>Essentiel</b>	<b>Professionnel</b>	<b>Entreprise</b>
2 utilisateurs	10 utilisateurs	Sans limite d'utilisateurs
<b>80 €</b>	<b>130 €</b>	<b>180 €</b>
PAR MOIS/PAR SITE*	PAR MOIS/PAR SITE*	PAR MOIS/PAR SITE*
Fiches techniques Inventaires Suivi de la marge 20 scans	Accompagnement au démarrage Rapports Analyse des ventes Production 50 scans	Chargé de compte dédié Droits utilisateurs avancés Intelligence artificielle Accès API publique 100 scans

\*Offre valable pour un abonnement annuel avec un unique prélèvement. Tarif mensuel sans engagement disponible sur demande.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

Contactez votre responsable de compte pour découvrir comment nous pouvons vous aider à accélérer votre réussite.  
02 44 84 43 88  
[www.koust.net](http://www.koust.net)

#### SIÈGE SOCIAL

Koust  
254 route de Gouesnou  
29200 Brest, France  
[contact@koust.net](mailto:contact@koust.net)  
[www.koust.net](http://www.koust.net)

	Essentiel	Professionnel	Entreprise
<b>Ingrédients</b>			
Création et mise à jour	✓	✓	✓
Comptabilité		✓	✓
Produits semi-fini		✓	✓
Prix moyen constaté			✓
<b>Fiches techniques</b>			
Création et mise à jour	✓	✓	✓
Informations nutritionnelles		✓	✓
Déclaration d'une production		✓	✓
Gestion des coûts horaire		✓	✓
GEMRCN		Collectivité	Collectivité
<b>Menu</b>			
Création	✓	✓	✓
<b>Gestion des achats</b>			
Commande	✓	✓	✓
Réception	✓	✓	✓
Numérisation de factures	20/mois	50/mois	100/mois
Accès Google Drive		✓	✓
Prévision & stock projeté			✓
<b>Comptabilité</b>			
Facture		✓	✓
Demande d'avoir		✓	✓
Paiement fournisseurs		✓	✓
<b>Production</b>			
Fiche recette		✓	✓
Devis		✓	✓
Exécution		✓	✓
Recettes stockées		✓	✓
Menus hebdomadaires		✓	✓
Prévision intelligence artificielle			✓
<b>Contrôle des stocks</b>			
Inventaires - Pertes	✓	✓	✓
Écart de consommation théorique/réel	✓	✓	✓
<b>Ventes et consommations</b>			
Sorties directes	✓	✓	✓
Articles	✓	✓	✓
Historique des ventes	✓	✓	✓
Rapport des ventes	✓	✓	✓
Analyse des ventes		✓	✓
Prévision des ventes intelligence artificielle			✓
Évolution du coût des articles			✓
<b>Assistance</b>			
Vidéos online	✓	✓	✓
Découverte du logiciel en visio	✓	✓	✓
Accompagnement		Limité	✓
Aide à la saisie des données		✓	✓
Chargé de compte dédié			✓
<b>Rapports</b>			
Tableau de bord	✓	✓	✓
Rentabilité		✓	✓
Analyse des achats		✓	✓
Marge et matière première		✓	✓
Dépenses journalières		✓	✓
Historique des achats		✓	✓
Analyse des pertes		✓	✓
Marge brute minimum par gamme d'article			✓
Audit et préconisation			✓

	Essentiel	Professionnel	Entreprise
<b>KOUSTMASTER</b>			
<b>Copie entre établissements</b>			
Copie des ingrédients		✓	✓
Copie des recettes		✓	✓
Copie des liaisons		✓	✓
Copie du plan de nettoyage		●	●
Copie des fournisseurs		✓	✓
Copie des équipements		●	●
<b>Achats</b>			
Volume d'achats		✓	✓
Livraison / Réception		✓	✓
Historique des achats		✓	✓
Cumul détail achats			✓
<b>Ventes</b>			
Analyse des ventes		✓	✓
Rôles et autorisations		✓	✓
Cumul détails ventes			✓
<b>Inventaires</b>			
Par établissement		✓	✓
Cumul détail inventaires			✓
<b>Stock en cours</b>			
Gestion du stock en cours		✓	✓
<b>Gestion des utilisateurs</b>			
Gestion des niveaux d'accès		✓	✓
Gestion avancée			✓
<b>Rapports</b>			
Rapports cumulés multisite			✓
Comparaison inter-établissement			✓
<b>Traçabilité</b>			
Gestion des allergènes	●	●	●
Impression étiquettes DLC	●	●	●
Enregistrement des étiquettes	●	●	●
Recettes stockées	●	●	●
Réception marchandises	●	●	●
<b>Hygiène</b>			
Création de tâches	●	●	●
Planning des tâches	●	●	●
Plan de nettoyage	●	●	●
Relevé d'huile	●	●	●
Relevé de température	●	●	●
Montée et descente en température	●	●	●
<b>Suivi et historique</b>			
Rapport tâches terminées	●	●	●
Rapport tâches en retard	●	●	●
Archivage	●	●	●
<b>Transfert inter-établissement</b>			
Ma boutique		●	●
Rapports		●	●
Contrats			
Maintenance			

- ✓ Inclus dans le forfait
- Avec l'option hygiène (19€/mois)
- Avec l'option traçabilité (19€/mois)
- Avec l'option transfert inter-établissement (69€/mois)