

COMMENT CHOISIR LE FORFAIT KOUST QUI VOUS CONVIENT ?

Koust est un logiciel de gestion en ligne pour les restaurateurs qui permet de maitriser 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 :

80€

PAR MOIS/PAR SITE*

2 utilisateurs

Fiches techniques

Inventaires

Suivi de la marge

20 scans de factures / mois

130€

PAR MOIS/PAR SITE*

10 utilisateurs

Ce forfait inclut les fonctionnalités du forfait essentiel plus fonctionnalités suivantes :

Accompagnement au démarrage

Rapports

Analyse des ventes

Menu engineering

Planification de production

50 scans de factures / mois

180€

PAR MOIS/PAR SITE*

Sans limite d'utilisateurs

Ce forfait inclut les fonctionnalités du forfait professionnel plus fonctionnalités suivantes :

Chargé de compte dédié

Droits utilisateurs avancés

Intelligence artificielle

Accès API publique

100 scans de factures / mois

Rapprochement BL/Factures

Comptabilité

Centre de profits

Marge théorique/réelle

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

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

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

- ✔ Inclus dans le forfait
- ✔ Avec l'option hygiène (19€ /mois)
- ✔ Avec l'option traçabilité (19€/mois)
- ✔ Avec l'option transfert inter-établissement (69€/mois)
- ✔ Avec l'option centre de profits (sur devis)

DEMANDER UNE DÉMO

CONTACT@KOUST.NET

KOUST