

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.

Koust qui convient le mieux à vos besoins :

| | LE FORFAIT LE PLUS POPULAIRE | |
|-------------------------------------|--|--|
| Essentiel | Professionnel | Entreprise |
| Mono-site 5 utilisateurs | Multi-sites 10 utilisateurs | Multi-sites Sans limite d'utilisateurs |
| 65 € | 130 € | 260 € |
| PAR MOIS/PAR SITE* | PAR MOIS/PAR SITE* | PAR MOIS/PAR SITE* |
| Onboarding en autonomie 20 Scans | Accompagnement au démarrage Rapports Analyse des ventes Production 50 scans | Chargé de compte dédié Droits utilisateurs avancés Prévision des ventes Accès API publique 200 scans |

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

Tableau comparatif des différents forfaits Koust :

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

SIÈGE SOCIAL

Koust
254 route de Gouesnou
29200 Brest, France
contact@koust.net
www.koust.net

| | Essentiel | Professionnel | Entreprise |
|---|-----------|-------------------------------|--------------------------------|
| Ingrédients | | | |
| Création et mise à jour | ✓ | ✓ | ✓ |
| Comptabilité | | ✓ | ✓ |
| Produits semi-fini | | ✓ | ✓ |
| Fiches techniques | | | |
| Création et mise à jour | ✓ | ✓ | ✓ |
| Informations nutritionnelles | | ✓ | ✓ |
| Déclaration d'une production | | ✓ | ✓ |
| Gestion des coûts horaire | | ✓ | ✓ |
| GEMRCN | | Collectivité | Collectivité |
| Menu | | | |
| Création | ✓ | ✓ | ✓ |
| Gestion des achats | | | |
| Commande | ✓ | ✓ | ✓ |
| Réception | ✓ | ✓ | ✓ |
| Numérisation de factures | 20/mois | 50/mois | 200/mois |
| Accès Google Drive | | ✓ | ✓ |
| Comptabilité | | | |
| Facture | | ✓ | ✓ |
| Demande d'avoir | | ✓ | ✓ |
| Païement fournisseurs | | ✓ | ✓ |
| Production | | | |
| Fiche recette | | ✓ | ✓ |
| Devis | | ✓ | ✓ |
| Planification | | ✓ | ✓ |
| Exécution | | ✓ | ✓ |
| Recettes stockées | | ✓ | ✓ |
| Menus hebdomadaires | | ✓ | ✓ |
| Contrôle des stocks | | | |
| Inventaires - Pertes | ✓ | ✓ | ✓ |
| Écart de consommation théorique/réel | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ventes et consommations | | | |
| Sorties directes | ✓ | ✓ | ✓ |
| Articles | ✓ | ✓ | ✓ |
| Historique des ventes | ✓ | ✓ | ✓ |
| Analyse des ventes | | ✓ | ✓ |
| Prévision des ventes | | ✓ | ✓ |
| Rapport des ventes | ✓ | ✓ | ✓ |
| Assistance | | | |
| Vidéos online | ✓ | ✓ | ✓ |
| Découverte du logiciel en visio | ✓ | ✓ | ✓ |
| Accompagnement | | Limité | ✓ |
| Aide à la saisie des données | | 5 recettes 100 ingrédients | 20 recettes 500 ingrédients |
| Chargé de compte dédié | | | ✓ |
| Rapports | | | |
| 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 |
|--------------------------------------|-----------|---------------|------------|
| 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 | | | ✓ |
| OPTIONS | | | |
| 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 | | ● | ● |

✓ Inclus dans le forfait

● Avec l'option hygiène (19€/mois)

● Avec l'option traçabilité (19€/mois)

● Avec l'option transfert inter-établissement (69€/mois)