


KOUST

LE LOGICIEL DE GESTION DÉDIÉ AUX
RESTAURATEURS ET HÔTELIERS



Augmentez votre marge de 5%
avec un logiciel de gestion
complet et efficace ! 



**Contrôle
des stocks**



**Suivi des
achats**



**Gestion
Multi-sites
et site pilote**



**Analyse marges
théoriques et
réelles**

3 POINTS CLÉS



1

**INDICATEURS DE SUIVI ET
PROCESS DE CONTRÔLE**

2

**OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION
POUR LE PILOTAGE**

3

**ACCOMPAGNEMENT PRISE
EN MAIN ET SUIVI
UTILISATION**



SOMMAIRE

P.1

GESTION DES ACHATS

P.3

GESTION DES VENTES

P.5

GESTION DES STOCKS

P.7

MARGE ET RENTABILITÉ

P.9

GESTION DE PRODUCTION

P.11

TRANSFERTS INTER SITES

P.12

COMPTABILITÉ

P.13

GESTION MULTI-SITES

P.15

TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE

P.17

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

P.19

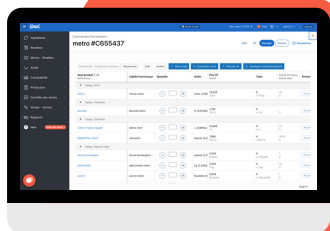
ILS NOUS FONT CONFIANCE

P.20

NOTRE MÉTHODE "MARGE OU CRÈVE"



GESTION DES ACHATS



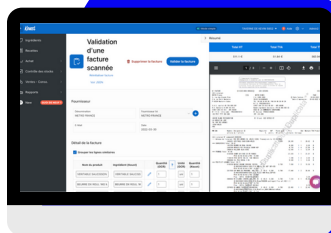
COMMANDES

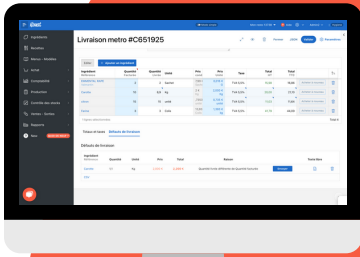
Préparez et envoyez vos commandes fournisseurs avec les bons conditionnements. Anticipez vos approvisionnements en fonction des stocks en cours, stock minimum ou des données de prévisions de vente.

NUMÉRISATION DE FACTURES

L'OCR ou numérisation de factures vous permet d'automatiser la déclaration de vos achats avec une reconnaissance automatique des produits, quantités et prix afin d'éviter la saisie manuelle chronophage.

Mise à jour de prix automatisée et génération d'alertes sur les prix négociés non respectés.





CONTRÔLE DES QUANTITÉS ET DES PRIX

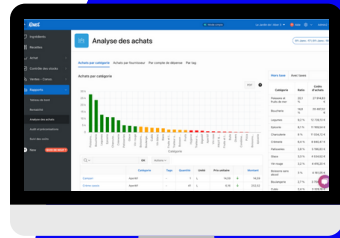
Le contrôle des quantités à la réception vous permet de générer les demandes d'avoir en cas de défaut de livraison.

Suivez et contrôlez les litiges liés aux quantités et aux prix bloqués.

ANALYSE DES ACHATS

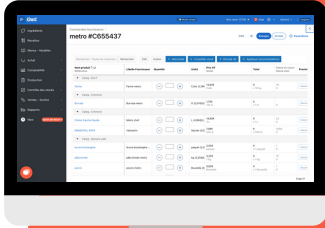
Centralisez vos données d'achat afin de visualiser rapidement le suivi de vos prix et votre comparatif fournisseur.

Koust permet l'analyse de vos volumes d'achat par catégorie, fournisseurs et tags avec un historique détaillé de vos approvisionnements.





GESTION DES VENTES

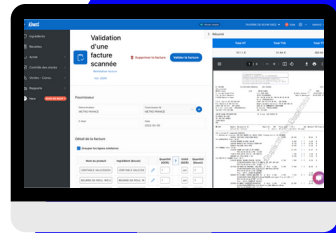


ANALYSE DU TOP DES VENTES

Analysez vos ventes par famille et sous famille et appuyez vous sur des données concrètes afin de retravailler votre carte.

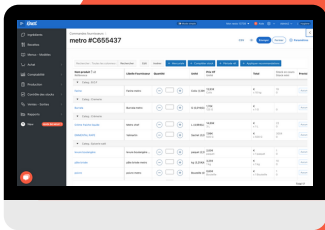
ATTRACTIVITÉ DE LA CARTE

Utilisez les indicateurs comme le menu engineering ou l'indice de sensibilité au prix afin de mieux comprendre les choix de vos clients et l'impact sur la rentabilité de vos ventes.




PRÉVISION DE VENTES

Appuyez-vous sur les prévisions et les tendances de chiffre d'affaires pour optimiser le pilotage de votre activité. Prenez en compte les préconisations de commande selon les projections de consommation de vos matières premières.





NOS PARTENAIRES

Nous sommes connectés avec plus de 30 caisses 



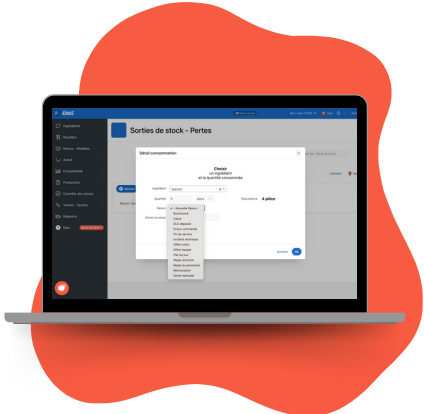
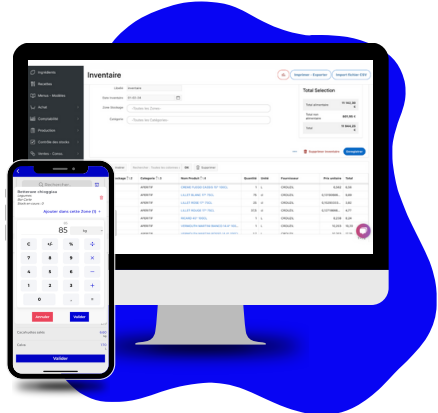
Retrouvez tous nos partenaires !



GESTION DES STOCKS

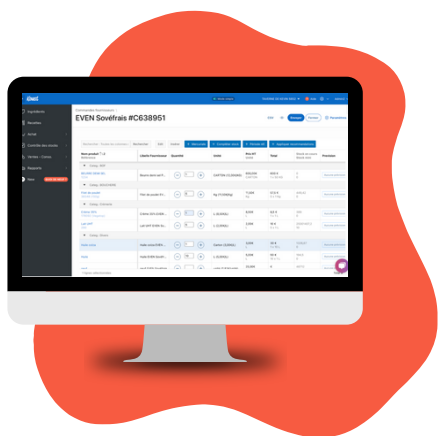
INVENTAIRE

Réalisez facilement et avec rapidité vos inventaires : calculatrice intégrée et possibilité d'utiliser le scan de l'application mobile. Analysez ensuite la valorisation de vos stocks par famille et zone de stockage.



PERTES & GASPILLAGE

Identifiez vos pertes et gaspillages alimentaires. Analysez les causes des pertes liées à la démarque connue afin de pouvoir les réduire.



SUIVI DES ENTRÉES ET SORTIES DE STOCK

Retrouvez l'historique détaillé de vos mouvements de stocks d'entrées à partir des achats et des sorties en fonction de vos ventes, pertes et productions.

ÉCARTS DE STOCKS

Analysez les écarts entre votre consommation théorique liée à vos ventes et votre consommation réelle liée à vos achats et inventaires. Identifiez les causes de ces écarts (sur-dosage, vol, pertes non déclarées) afin d'améliorer vos marges.



MARGE & RENTABILITÉ



FICHES TECHNIQUES

Standardisez vos productions et réduisez vos pertes grâce à des fiches techniques lisibles pour tous. Pour simplifier le travail des cuisiniers, Koust calcule automatiquement les quantités d'ingrédients en fonction du nombre de portions de recettes à réaliser.

CONTRÔLE DES MARGES THÉORIQUES

Analysez les ratios théoriques de vos fiches techniques, qui sont automatiquement actualisées en fonction des évolutions des prix d'achats. Rentrez dans le détail de la répartition du coût matière afin de retravailler la rentabilité de vos recettes.



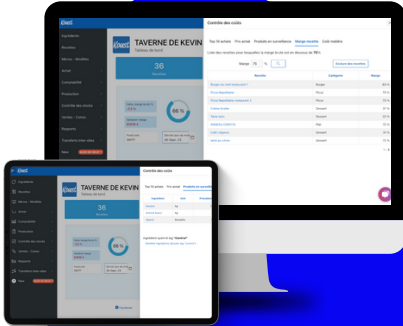
TABLEAU DE BORD & RATIOS PAR FAMILLE

Suivez l'évolution du chiffre d'affaires mensuel, de vos achats et de la marge brute. Analysez plus en détail ces indicateurs par famille.



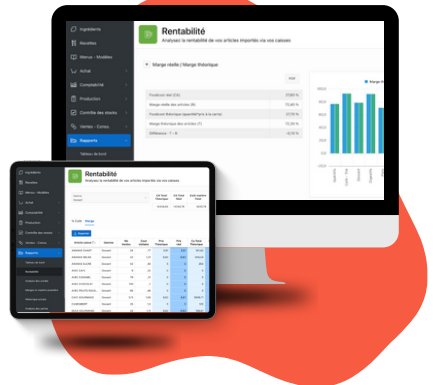
ANALYSE RENTABILITÉ THÉORIQUE ET RÉELLE

Analysez vos marges théoriques et comparez les à vos marges réelles recalculées en fonction de vos écarts de consommation. Faites vos analyses au niveau de la famille, sous famille et produit.



ANALYSE DES PRIX THÉORIQUES ET RÉELS

Approfondissez vos analyses en contrôlant l'impact des offerts et des remises sur la rentabilité de vos produits.

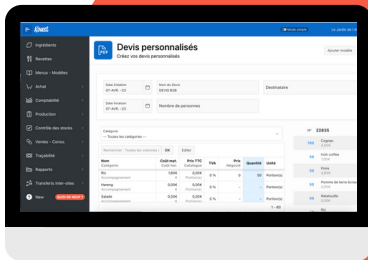
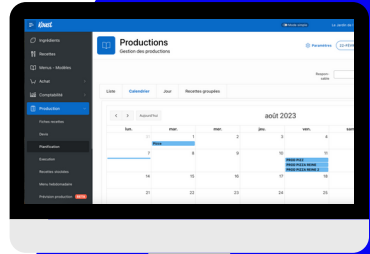




GESTION DE PRODUCTION

PLANIFICATION DE PRODUCTION

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

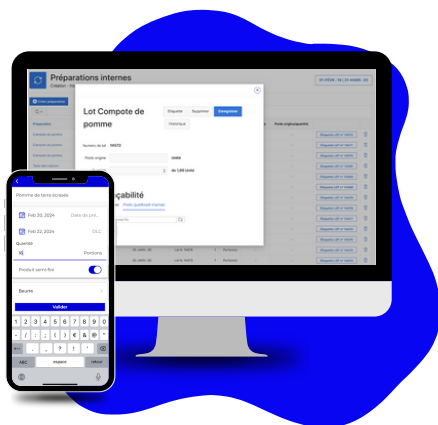


DEVIS ET MODÈLES

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

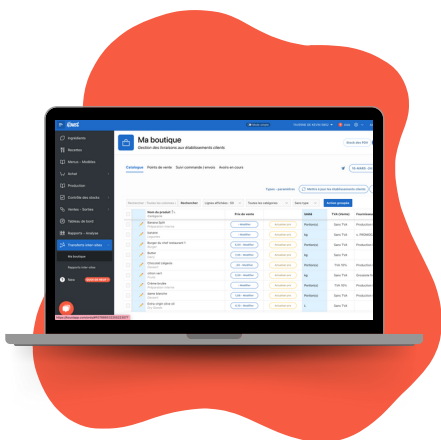
PRÉPARATION INTERNE

La production de recettes stockées vous permet de gérer les sorties de stock d'ingrédients ainsi que les entrées en stock des recettes afin d'optimiser l'organisation de la production et en assurer la traçabilité.



SUIVI DE RÉALISATION DES PRODUCTIONS

Contrôlez la réalisation de vos préparations et suivez l'avancement de la réalisation des productions faites par les différents responsables.

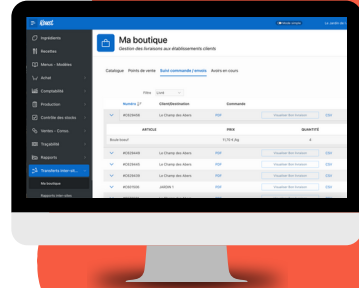




TRANSFERTS INTER SITES

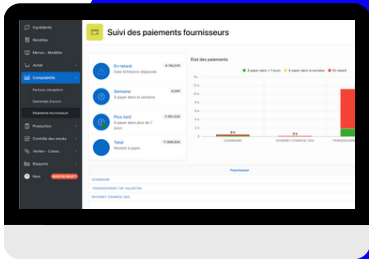
SUIVI DES TRANSFERTS DE PRODUITS

Gérez des catalogues de produits spécifiques en fonction de vos points de vente afin d'assurer les transferts entre le laboratoire de production ou la centrale d'achat et les points de vente puis analysez les rapports de transferts.



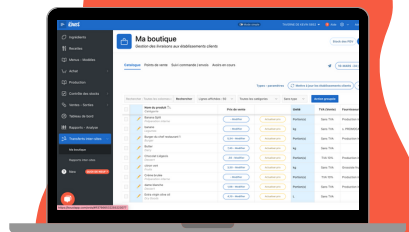
LIAISON AVEC LE MODULE DE PRODUCTION

Les commandes des points de vente peuvent automatiquement s'incrémenter dans le planning de production du laboratoire afin de fluidifier l'organisation de la production.



VISUALISATION DES STOCKS

Contrôlez le stock de votre laboratoire/centrale par rapport aux stocks en cours, stocks minimums et analysez les besoins de vos points de vente afin d'anticiper vos productions et achats.

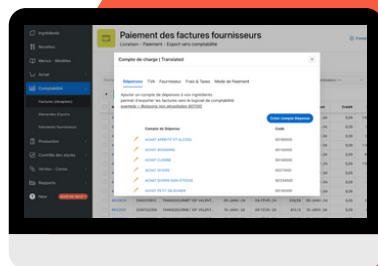




COMPTABILITÉ

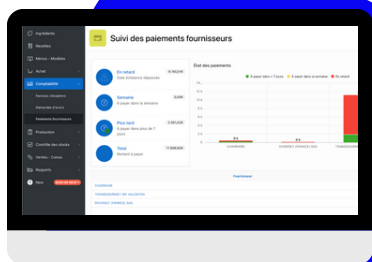
PARCOURS COMPTABLE

Simplifiez le parcours comptable. Utilisez les différents niveaux de contrôle pour le suivi de la facturation de vos achats avec la prise en compte des éléments comptables.



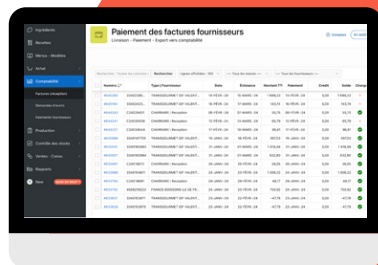
PAIEMENT

Contrôlez l'état de paiement de vos factures fournisseurs et gardez un œil sur vos échéances et vos retards de paiement.



EXPORT VERS LA COMPTABILITÉ

Gagnez en efficacité et évitez la double saisie grâce aux exports vers votre logiciel comptable.

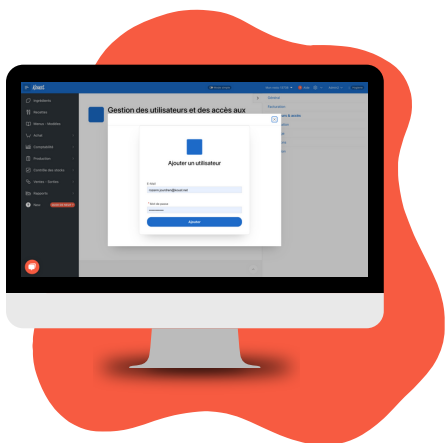
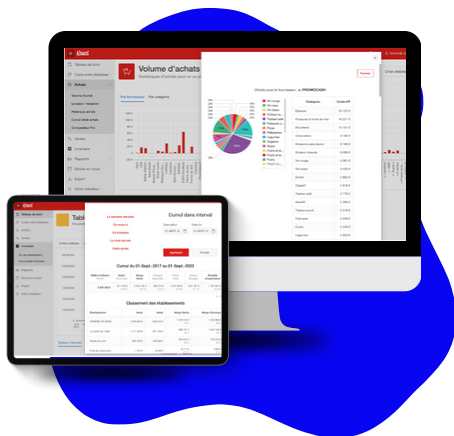




GESTION MULTI-SITES

COPIE INTER-ÉTABLISSEMENTS

Copiez les recettes, les références, les fournisseurs, les articles ou encore les plans de nettoyage d'un établissement à un autre.

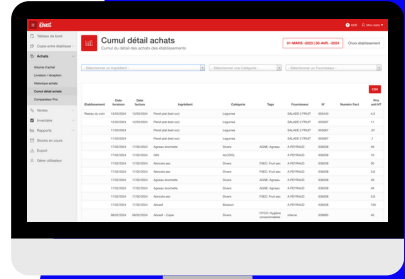


GESTION DES ACCÈS

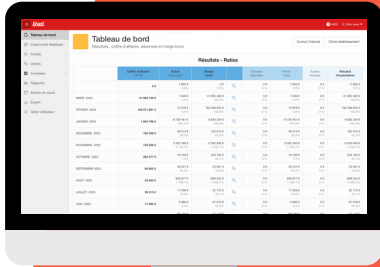
Gérez les accès utilisateurs de chaque site et attribuez les droits à partir d'une seule plateforme.

ANALYSE COMPARATIVE

Retrouvez une analyse plus poussée de vos achats, inventaires et ventes par établissement. Comparez les performances des différents sites et rentrez ensuite dans le détail des analyses.



The screenshot displays a software interface titled "Cumul détail achats". It features a search bar at the top with filters for "Date" (set to 01/01/2020 to 31/12/2020) and "Site". Below the search bar is a table with columns for "Etablissement", "Site", "Type", "Nomenclature", "Quantité", "Unité", "Montant HT", "Montant TTC", and "Montant Net". The table contains multiple rows of data representing different establishments and their purchase details.



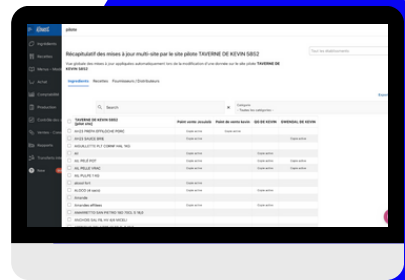
The screenshot shows a software interface titled "Tableau de bord". It includes a navigation menu on the left and a main area with a "Résultats - Ratio" table. The table has columns for "Etablissement", "Site", "Type", "Nomenclature", "Quantité", "Unité", "Montant HT", "Montant TTC", and "Montant Net". The table is populated with data for various establishments and sites.

ANALYSE CUMULÉE

Contrôlez tous les indicateurs et ratios des différents établissements. Cumulez les données d'achat pour les négociations fournisseurs.

GESTION SITE PILOTE

Actualisez rapidement les bases de données multi-sites avec des mises à jours instantanées, des modifications faites depuis le site pilote.



The screenshot displays a software interface titled "Gestion des sites". It features a search bar and a table with columns for "Site", "Type", "Nomenclature", "Quantité", "Unité", "Montant HT", "Montant TTC", and "Montant Net". The table contains data for multiple sites and their associated purchase information.



TRAÇABILITÉ 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 modification de vos recettes ou ingrédients.



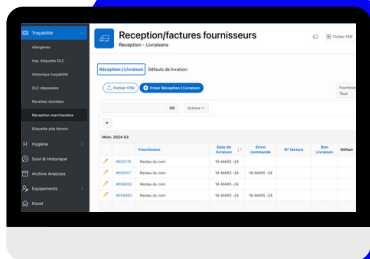
ÉTIQUETAGE

Imprimez vos étiquettes DLC, ainsi que vos étiquettes de composition. Vos étiquettes respectent le format standard afin d'afficher les 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.



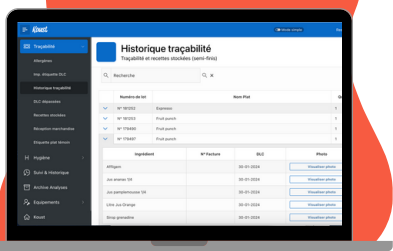
TRAÇABILITÉ DES ACHATS

Numérisez vos étiquettes afin d'en éviter le stockage physique et assurer l'historique de la traçabilité de vos matières premières aux dates d'utilisation.



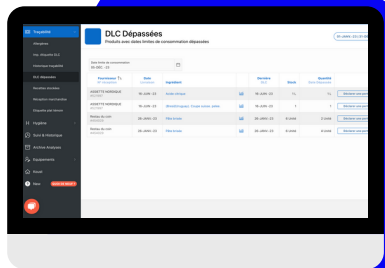
TRAÇABILITÉ DES LOTS DE PRODUCTION

Assurez la traçabilité de vos productions et des lots générés. Renseignez les données de traçabilité à la réception des matières premières afin d'assurer un historique de traçabilité de l'achat de la matière première jusqu'à son utilisation au sein de vos productions.



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.

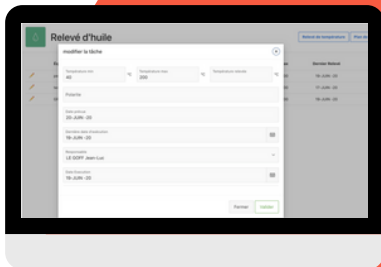
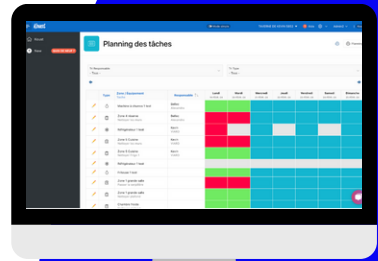




HYGIÈNE ALIMENTAIRE

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.

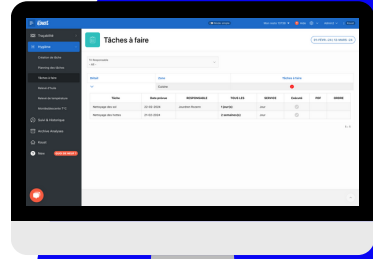


RELEVÉS TEMPÉRATURES

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

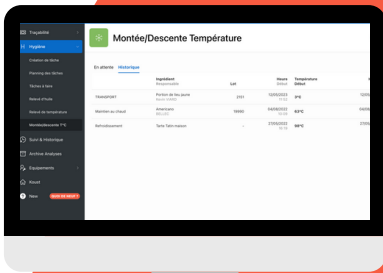
SUIVI DU PLAN DE NETTOYAGE

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.



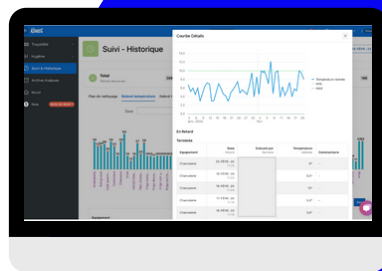
MONTÉE ET DESCENTE EN TEMPÉRATURE

Contrôlez et suivez l'historique de vos types de production : remise en température, cuisson sous vide...



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.



ILS NOUS FONT CONFIANCE



MARGE OU CRÈVE !



Marge mensuelle

Saisie détail factures

Top 5 Achats

Marge des TOP 5 ventes

Fiches techniques

Inventaires

Écarts entrée/sortie

Menu engineering

Indice réponse prix

Solide / liquide

Repas personnel

Gestion des pertes

Actions
Prioritaires

80%

Actions
secondaires

20%



KOUST

Augmentez votre marge !



Koust
254rue de Gouesnou
29200 Brest

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



Je veux un rendez-vous



@koustapp
@koust_app
@koust

Nos clients