

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 :

ESSENTIEL

80€

PAR MOIS/PAR SITE*

2 utilisateurs

Fiches techniques

Inventaires

Suivi de la marge

20 scans de factures / mois

PROFESSIONNEL

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

ENTREPRISE

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			
Commandes	✓	✓	✓
Réception	✓	✓	✓
Numérisation de factures	20/mois	50/mois	100/mois
Accès Google Drive		✓	✓
Prévision & stock projeté			✓
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		✓	✓
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			✓
Marge théorique/réelle			✓
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