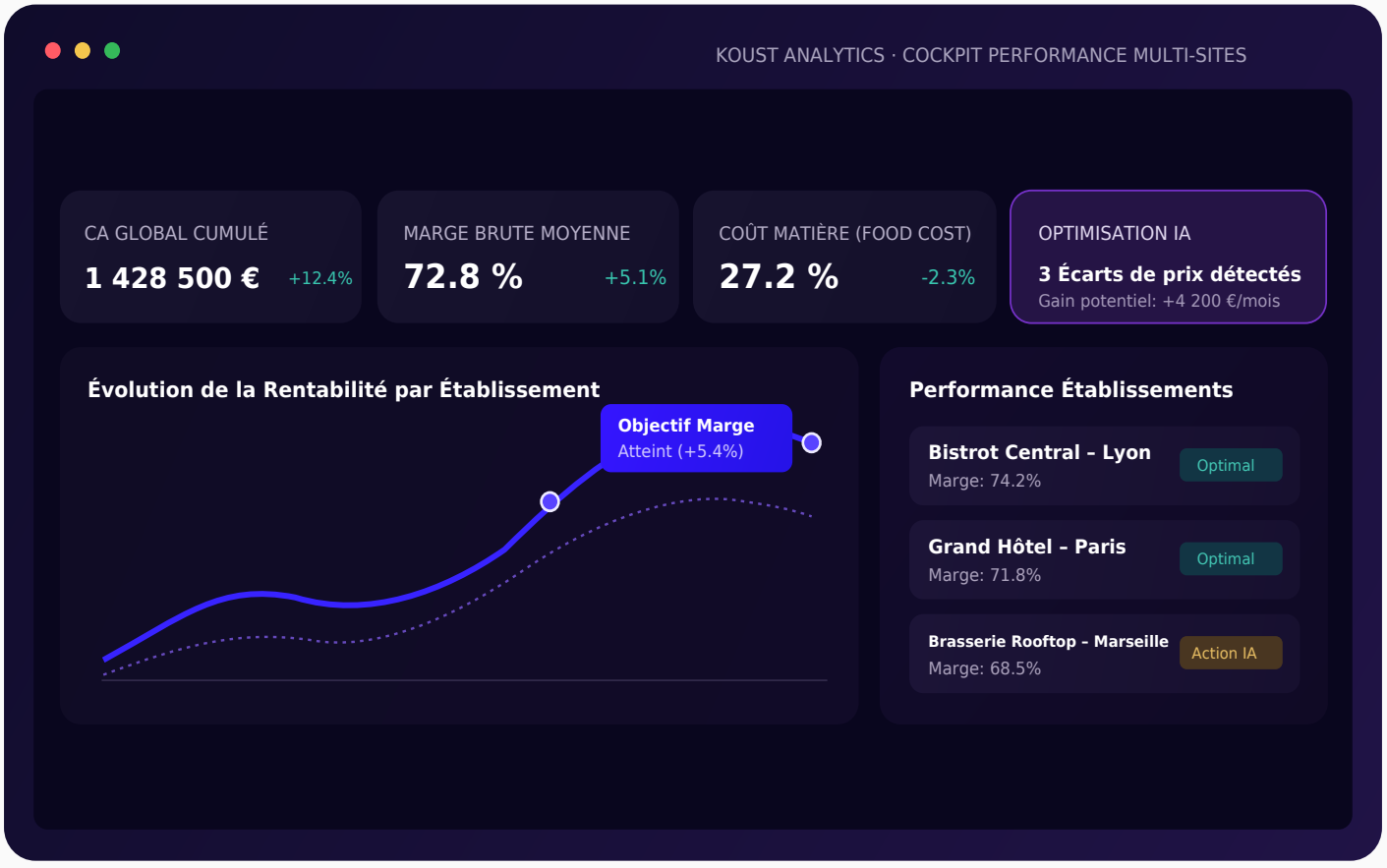
KOUST

RESTAURATION · HÔTELLERIE · MULTI-SITES

Pilotez la rentabilité de tous vos établissements.

Une seule solution pour maîtriser vos coûts matières, optimiser vos marges et anticiper vos performances grâce à l'intelligence artificielle.

Koust accompagne les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie dans le pilotage de leur rentabilité, d'un établissement indépendant aux groupes multi-sites.



+5 %

Marge brute*

Automatisez le calcul de vos fiches techniques et sécurisez votre marge brute.

360°

Vision globale

Centralisez vos achats, stocks, ventes et ratios clés en temps réel dans un seul outil.

IA

Décisions éclairées

Anticipez vos besoins, identifiez les anomalies de prix et ajustez en temps réel.

*Gain moyen constaté chez les professionnels de la restauration après 6 mois d'utilisation de la solution Koust

Moins de saisie. Plus de pilotage.

Du terrain à la direction : automatisez votre gestion et anticipez vos résultats.

01

Automatisez vos achats

OCR de factures et BL, intégration automatique des flux fournisseurs et suivi en direct du coût matière.

02

Maîtrisez vos stocks

Inventaires sur application mobile, gestion des pertes et commandes fournisseurs simplifiées en cuisine.

03

Pilotez tous vos établissements

Comparatif inter-sites, analyse des ratios de gestion et consolidation globale des résultats du groupe.

04

Prenez une longueur d'avance avec l'IA

Détection automatique des anomalies de tarif, prévisions d'activité et alertes proactives sur les écarts de marge.

CÔTÉ TERRAIN · RESTAURANT

Équipes & Cuisine

- **Scan mobile du Bon de Livraison (BL)** à la réception des marchandises.
- **Reconnaissance automatique OCR** des articles, quantités et prix livrés.
- **Détection instantanée des écarts** entre la commande initiale et la livraison.

CÔTÉ SIÈGE · DIRECTION

Multi-sites

- **Demande d'avoirs automatisée** auprès des fournisseurs en cas d'erreur.
- **Rapprochement automatique BL / Factures** & pré-comptabilisation.
- **Comparatif multi-sites & pilotage des marges** consolidé en temps réel.

Réservez votre démonstration personnalisée

Scannez pour choisir votre créneau

Et si votre gestion devenait un véritable levier de performance ?

Rencontrons-nous au SIRHA Lyon 2027

21-25 janvier 2027 | **Hall 4 · Stand F06** | **www.koust.net**

PARMI NOS RÉFÉRENCES

ibis · Emilie and the cool kids · Basilic & Co · Bistro Régent · yelloh! Village · Novotel Hotels & Resorts · Kyriad