

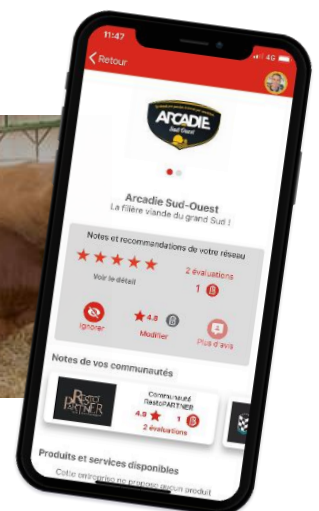
BEASYNESS SAS
3, rue Olivier de Serres, Bâtiment Octogone
Parc d'activités ROVALTAIN / Gare Valence TGV
26300 CHATEAUNEUF-SUR-ISERE
<http://www.beasyness.com>



BEASYNESS VALORISE L'EXCELLENCE

Fondée en 2017 par **Bertrand LAZARE** et **Cédric ANGENIOL**, la start-up **BEASYNESS** implantée sur ROVALTAIN (Parc d'activités de la Gare Valence TGV) bénéficie de la synergie avec **OPERACTION**, entreprise de coaching digital fondée par Bertrand LAZARE, à travers laquelle il a développé les réseaux **RestoPARTNER** (Restauration) et **OPTEAMUM** (BTP). Dans le cadre du mois gourmand de RestoPARTNER, ce sont **2,5 tonnes de Veau d'Aveyron et du Ségala** qui ont été vendues dans les restaurants parisiens participants à l'opération.

Retour sur ce mois gourmand qui a permis aux restaurateurs d'accéder à l'excellence grâce à **BEASYNESS**.



CONTACTS

Bertrand LAZARE – CEO +33 (0)6 07 63 62 72
bertrand.lazare@beasyness.com

Quentin MAZZOLENI – Relations Presse +33 (0)6 68 17 71 87
quentin.mazzoleni@beasyness.com

/company/beasyness

/beasynessapps

/beasyness

/beasyness



BEASYNESS SAS
3, rue Olivier de Serres, Bâtiment Octogone
Parc d'activités ROVALTAIN / Gare Valence TGV
26300 CHATEAUNEUF-SUR-ISERE
<http://www.beasyness.com>



Le veau d'Aveyron et du Ségala s'est invité à Paris avec Beasyness et RestoPARTNER

Le **Mois Gourmand** est devenu l'événement culinaire à ne pas manquer dans la capitale. Du 1er au 30 Juin, les **restaurateurs parisiens**, membres de **RestoPARTNER**, ont mis en scène un produit d'excellence sélectionné avec soin : le [Veau d'AVEYRON et du SÉGALA](#). Ce mois-ci, ce sont 2,5 tonnes de veau commandées (+47% d'achats par rapport à la prévision) grâce à la synergie de **BEASYNESS** et **RestoPARTNER**.



Bienvenue dans le business collaboratif B to B « Made in Drôme » !

Avec **BEASYNESS**, les meilleurs dirigeants choisissent les meilleures entreprises ! Avec l'**application mobile** simple et rapide, les dirigeants prennent de meilleures décisions en accédant aux partenaires recommandés par leurs amis professionnels. En se référant sur la **plateforme Web**, les partenaires ont l'opportunité d'augmenter facilement leur visibilité.

La formule EXCELLENCE pour faire partie des MEILLEURS

BEASYNESS propose aux entreprises un **référencement gratuit**, permettant l'accès au tableau de bord. Pour accéder à l'ensemble des fonctionnalités (gestion des offres, suivi des participants, statistiques, ou encore mises en avant), les entreprises ont le choix entre la **formule PREMIUM** ou **EXCELLENCE**. En ce moment, une **offre spéciale** a été mise en place : **les entreprises peuvent bénéficier de la formule EXCELLENCE au prix du PREMIUM (100€/mois au lieu de 500)**.

Un bilan positif Win-Win-Win pour le bonheur de tous

Les 2,5 tonnes d'achats de ce fameux mois gourmand ont **ravivé les papilles des clients**, qui ont découvert un vrai veau de **qualité Label Rouge** ! C'est aussi des restaurateurs heureux, qui, grâce à l'opération ont eu un très beau produit à **prix négocié** pour que les chefs décuplent de talents. Enfin, les partenaires ont également trouvé entière satisfaction : [Arcadie Sud-Ouest](#) a trouvé des clients rapidement.

Bilan ? Une opération à dupliquer avec nos amis restaurateurs français et de nouvelles filières d'excellence !

CONTACTS

Bertrand LAZARE – CEO +33 (0)6 07 63 62 72
bertrand.lazare@beasyness.com

Quentin MAZZOLENI – Relations Presse +33 (0)6 68 17 71 87
quentin.mazzoleni@beasyness.com

/company/beasyness



/beasynessapps



/beasyness



/beasyness

