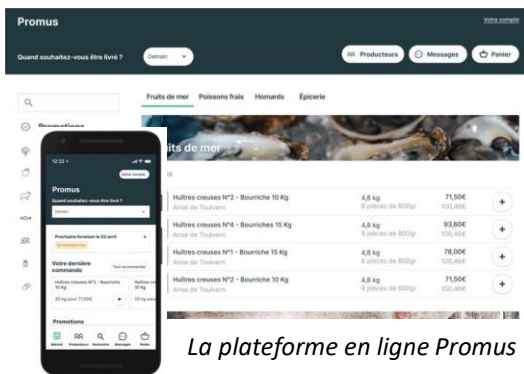


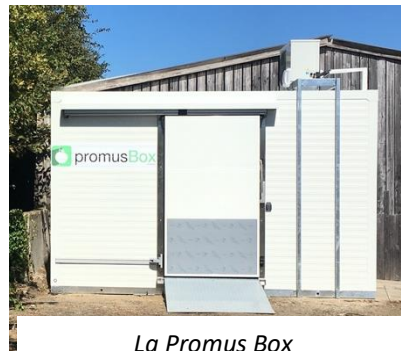
Promus, le distributeur de produits locaux des restaurateurs du 44 !

Créée en 2017, [Promus](#) simplifie les échanges locaux entre les agriculteurs et les professionnels de la restauration et de la distribution alimentaire en réduisant les intermédiaires.

Grâce à une plateforme en ligne (disponible sur ordinateur et sur mobile) et à ses [Promus Box](#) (entrepôts réfrigérés disposés au plus près des agriculteurs, garants de l'extra fraîcheur des produits), Promus **permet aux restaurateurs de s'approvisionner sous 24h, en produits frais issus des producteurs de Loire Atlantique et à un prix avantageux.**



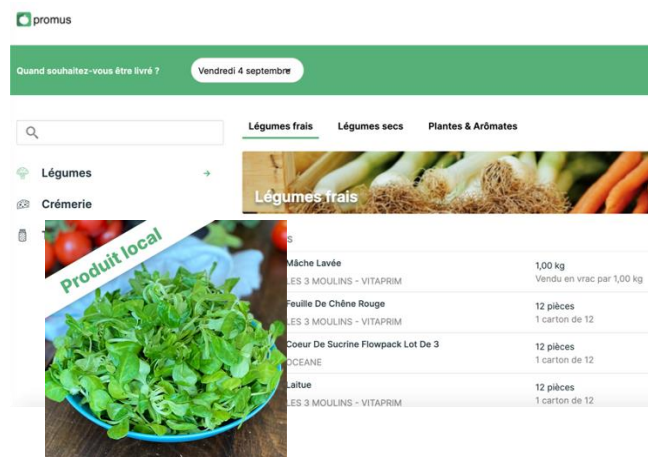
La plateforme en ligne Promus



La Promus Box

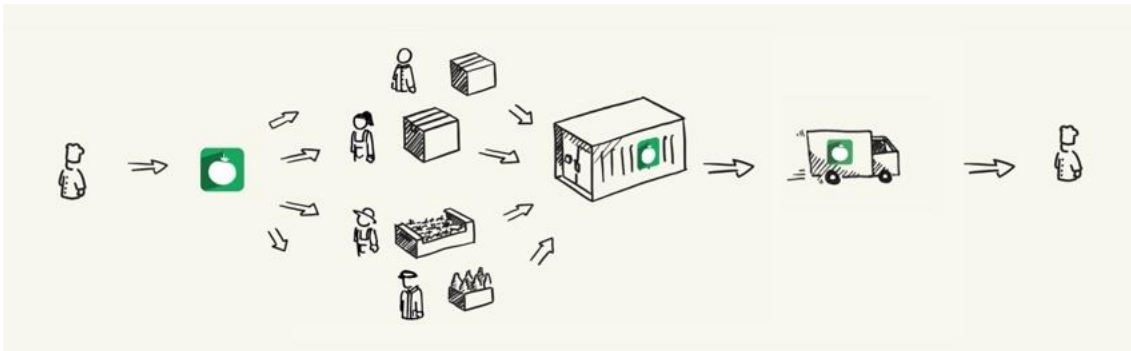
bénéficier :

- D'une large gamme de produits frais et locaux de la région : fruits et légumes, crèmerie, viandes, épicerie.
- D'un service efficace, adapté à votre métier : échantillons produits à tester, frais de livraison offerts à partir de 80 € d'achat, service client à votre écoute et gestion administrative intégrée.
- D'une maîtrise de A à Z de la chaîne logistique, qui vous évitera les éventuelles erreurs de livraison habituelles.
- D'une meilleure traçabilité des produits pour répondre aux attentes de votre clientèle.



Comment ça marche ?

1. Je m'inscris sur Promus en 2 minutes.
2. Je passe commande en ligne ou avec un téléconseiller avant 15h.
3. Les agriculteurs déposent les produits commandés dans la Promus Box située proche de chez eux.
4. Promus prépare la commande pour vous la livrer le lendemain matin avant 11h30.



Vous êtes restaurateur en Loire Atlantique et souhaitez passer votre première commande sur Promus ? Rendez-vous par ici > <https://www.promus.fr>

Suivez les actualités de Promus sur [Facebook](#), [Twitter](#) et [LinkedIn](#) !