

3 informations pour bien commencer la journée : Drivy, Freebe, et Too Good To Go

Chaque jour, retrouvez dans notre article EnBref les informations startup à côté desquelles il ne faut pas passer. Aujourd'hui : Drivy, Freebe, et Too Good To Go.

Temps de lecture : minute

2 octobre 2019

Drivy, passé sous pavillon américain, devient Getaround

La plateforme de location de voitures entre particuliers Drivy, qui revendique le premier rang européen du secteur, a annoncé mardi qu'elle changeait de nom pour devenir Getaround, reprenant la marque de son nouveau propriétaire américain. La start-up française créée en 2010 a été rachetée fin avril pour 300 millions de dollars par Getaround, une société exerçant la même activité.

"Ce changement donne naissance à une marque d'autopartage leader en Europe et aux Etats-Unis, réunissant près de 5 millions d'utilisateurs et plus de 70.000 véhicules", a indiqué la société dans un communiqué. Drivy s'adresse notamment à des propriétaires prêts à céder le volant de leur voiture à un inconnu pour mieux rentrer dans leurs frais, voire financer totalement leur véhicule grâce aux locations.

Information AFP

Freebe propose un timetracker aux freelances pour calculer leur rentabilité

La plateforme [Freebe](#) aide les freelances à calculer leur rentabilité, émettre des devis, réaliser des factures et vérifier en quelques clics le calcul de leurs cotisations et de leurs bénéfices. En plus d'un tableau de bord complet, la solution annonce avoir lancé un timetracker qui permet de calculer le temps exact passé à travailler pour chaque client. Une solution indispensable pour de nombreux freelances, débutants ou non, qui peinent parfois à fixer leurs tarifs et déterminer la rentabilité de leurs missions.

Too Good To Go invite l'anti-gaspi à la maison grâce à son Guide

L'application qui a révolutionné le gaspillage alimentaire en permettant aux Français de sauver des invendus, passe du virtuel au réel. Grâce à son "*Guide Anti-gaspi*" publié aux éditions Leducs, la startup [Too Good To Go](#) s'invite chez les Français eux-mêmes. Au menu : des astuces, des règles d'organisation, des conseils, des témoignages et des recettes pour réduire le gaspillage alimentaire dans sa cuisine. Ludique et instructif, l'ouvrage se veut accessible à tous, débutants comme avertis !