

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Paris, le 27 octobre 2020

COVID-19

Un étudiant apporte son soutien aux restaurateurs, il conçoit Resto'Log, un service de registre en ligne gratuit et sécurisé

Améliorer le respect des gestes barrières

Resto'Log est né d'une volonté d'aider les restaurateurs à **faire respecter les gestes barrières et de garantir aux clients la confidentialité de leurs données personnelles**.

Les mesures gouvernementales imposent à tous les restaurateurs de tenir un registre des clients qui se sont présentés dans leurs établissements. Or, ce registre existe la plupart du temps sur format papier et peut être volatile, il nécessite l'emploi d'un stylo qui doit être désinfecté après chaque utilisation, il peut entraîner des blocages à l'entrée de l'établissement, etc.

Pour y remédier, un étudiant en 4^e année de l'EPITA s'est mobilisé en développant un registre numérique en un week-end.

Comment fonctionne Resto'Log ?

Sur le site Internet www.restolog.fr, le restaurateur s'inscrit en renseignant son nom, son prénom, son adresse email et un mot de passe, et renseigne un ou plusieurs établissements pour générer ensuite le bon nombre de QR codes. En effet, **le but de Resto'Log est aussi de pouvoir s'adresser à des restaurateurs possédant plusieurs établissements**, voire même une chaîne de restaurants. Afin de simplifier la démarche au maximum, le restaurateur peut imprimer l'affiche personnalisée avec son code QR.

Ensuite, le client n'a plus qu'à scanner le QR code pour remplir le formulaire avec les informations demandées, actuellement, par le protocole sanitaire en vigueur.

Grâce à cet outil digital, le restaurateur peut transmettre rapidement les données des cas contact grâce à l'export, en assurant à ses clients la confidentialité et la suppression automatique de leurs données sous 14 jours.

Garantir la confidentialité des données numériques

Sur la question de la sécurité des données personnelles, Baptiste Raabe, étudiant passionné de cybersécurité fondateur de Resto'Log, affirme que « même si la collecte des données est rendue obligatoire par les mesures sanitaires, elle doit se faire dans le respect de la RGPD ». C'est pourquoi le site a été conçu dans le respect des recommandations de la déléguée à la protection des données (DPO) de l'EPITA pour tenir compte du règlement général sur la protection des données (RGPD).

Resto'Log n'a pas de but commercial et garantit le fait que les données ne puissent pas être revendues à des tiers, communiquées à qui que ce soit ou utilisées à d'autres fins que la possible transmission aux autorités de santé lors d'un cas avéré de Covid-19. D'ailleurs, le client comme le restaurateur en sont informés, et en s'inscrivant, les restaurateurs s'engagent aussi en ce sens.

Resto'Log a été créé par un étudiant en 4^e année à l'EPITA.
www.restolog.fr

(Re)venez au resto !

Gagnez du temps en numérisant votre **cahier de rappel**, obligatoire pour le respect des mesures liées au COVID-19 dans votre restaurant.

Voir mes restaurants

En savoir plus

Accélérez l'accueil de vos clients, en respectant le protocole sanitaire

L'épidémie de COVID-19 qui touche actuellement le territoire français a entraîné un durcissement des protocoles sanitaires, notamment pour les restaurants. Fluidifiez l'arrivée de vos clients en choisissant un cahier de rappel numérique, innovant, compatible avec ce protocole, et **entièrement gratuit**.

Contacts médias

Florence Moreau

Directrice Communication EPITA - 01 84 07 43 82 - florence.moreau@epita.fr

Anaëlle Sacco

Responsable Relations Presse EPITA - 01 84 07 43 76 - anaelle.sacco@epita.fr

À propos de l'EPITA

Créée il y a 36 ans, l'EPITA est l'école d'ingénieurs qui forme celles et ceux qui imaginent et créent le monde numérique de demain. Dans sa démarche d'innovation permanente, l'EPITA développe une approche pédagogique numérique inédite et associe avec excellence enseignement et recherche. L'EPITA apporte, par sa présence sur cinq grands campus en France, ses laboratoires et son startup studio, des réponses innovantes aux grands défis technologiques, industriels, économiques et sociaux. Avec ses 8000 diplômés présents dans plus de 2000 entreprises, l'EPITA offre des opportunités de carrière sans frontières.

www.epita.fr