



COMMUNIQUE DE PRESSE

Adoria et SoyHuCe annoncent le lancement de CovidSignal, le cahier de rappel digital 100% gratuit : solution simple, fiable et respectueuse des données clients

Seul l'e-mail est collecté, et conservé 14 jours - pour signaler un cas de Covid-19, un e-mail est automatiquement envoyé au client depuis la plateforme.

Bordeaux, le 12 janvier 2021 – Adoria, numéro un des solutions de gestion pour la restauration multi-sites, et SoyHuCe, Tech Lab spécialisé dans l'algorithmie, la data et les projets digitaux, annoncent le lancement de « CovidSignal », cahier de rappel digital et GRATUIT. Nos équipes se sont mobilisées pendant ces derniers mois de fermeture des CHR afin d'innover et d'inventer les solutions digitales de demain, au plus près des besoins des restaurateurs. CovidSignal, initiative solidaire pour contribuer à relancer l'activité du secteur CHR, est un de ces nouveaux projets. L'objectif est d'aider les restaurateurs à respecter les mesures sanitaires en les déchargeant de la gestion des données, afin qu'ils se concentrent sur leur cœur de métier. Mais aussi de rassurer les clients sur la sécurité et la confidentialité de leurs données personnelles, pour les inciter à retourner au restaurant.

Contexte : Des mesures sanitaires à respecter pour les restaurateurs

Avec l'épidémie de Covid-19, les restaurateurs doivent respecter de nouvelles mesures sanitaires, notamment tenir un registre avec les coordonnées des clients, baptisé « Cahier de rappel ». Si un client de l'établissement est testé positif au COVID-19, c'est un moyen de prévenir les personnes accueillies en même temps.

Récolte, traitement et conservation des données

Comme le rappelle la CNIL, les données personnelles ainsi recueillies restent soumises à la réglementation RGPD et à la loi Informatique et Libertés, qu'il s'agisse d'un support papier ou d'un formulaire digital. Or, la gestion des données n'étant pas le métier des restaurateurs, la mise en place d'un tel cahier reste complexe et chronophage.

Mobilisation de nos équipes pendant la fermeture des CHR, afin d'innover au plus près des besoins des restaurateurs

Adoria a notamment développé une **nouvelle interface** de sa suite logicielle, plus intuitive, et de **nouveaux outils mobiles**. Adoria et SoyHuCe mettent à profit leur expertise du digital pour **faciliter le quotidien des restaurateurs** : déchargés de la gestion des données, ils peuvent se concentrer sur leur cœur de métier : la cuisine et l'accueil des clients. Une initiative solidaire pour contribuer à relancer l'activité du secteur CHR.

CovidSignal : rapide, fiable et respectueux des données

Il s'agit de la solution la plus simple, fiable et respectueuse des données clients.

En effet, contrairement à d'autres solutions, **seul l'e-mail est collecté**. De plus, pour signaler un cas de Covid-19, **un e-mail est automatiquement envoyé au client depuis la plateforme**, sans passer par l'intermédiaire des autorités de santé, **ce qui permet davantage de réactivité et de fiabilité**.

Comment ça marche : [découvrez la vidéo de présentation](#)

1. Le restaurateur crée en quelques secondes le compte de son établissement sur <https://covidsignal.fr/>
2. Il imprime le QR code personnalisé généré, et l'affiche à l'entrée de son restaurant ou sur les tables
3. A son arrivée, le client scanne le QR code et **renseigne uniquement son adresse e-mail**.
Si un client présent en même temps que lui dans le restaurant venait à être testé positif, **il serait prévenu automatiquement par e-mail**.
Son adresse e-mail sera conservée 14 jours, puis automatiquement supprimée.

Redonner confiance aux clients pour les inciter à retourner au restaurant

Ce cahier de rappel digital apporte aux restaurateurs la capacité de répondre aux exigences de la législation et un gain de temps dans la collecte et la gestion des données.

Elle leur permet surtout de **rassurer les consommateurs en leur garantissant la confidentialité et la sécurité des données conformément au RGPD, et l'absence de démarchage commercial**. Cette solution digitale permet aussi de limiter les contacts entre clients en évitant la manipulation d'un cahier papier et d'un stylo.

Autant d'éléments à même de leur redonner confiance, et de les inciter à retourner au restaurant.

A PROPOS D'ADORIA

N°1 des solutions de gestion pour la restauration multi-sites, Adoria Global Solution est la plateforme SaaS de référence du secteur.

Depuis plus de 15 ans, Adoria contribue à la réussite des professionnels de la restauration grâce à une solution qui facilite leur quotidien et optimise les leviers de la chaîne de valeur. Elle optimise la gestion des appels d'offres, des approvisionnements et de la fabrication des repas grâce à ses modules digitalisés.

Adoria équipe aujourd'hui 3500 établissements et rassemble plus de 8000 utilisateurs actifs.

L'entreprise fait partie du groupe Accor depuis juin 2018.

<https://www.adoria.com/>

Contact Presse

Virginie Vidal

Responsable Marketing et Communication

Tél : 06 89 08 02 92

E-mail : vvidal@adoria.com

A PROPOS DE SOYHUCE

Tech Lab spécialisé dans l'algorithmie, la data et les projets digitaux, SoyHuCe met à votre disposition son expertise avec un laboratoire R&D en algorithmie et data science, une usine digitale et une data factory.

Créateur de valeur client, SoyHuCe accompagne les entreprises, industries et collectivités dans leurs problématiques liées aux enjeux du numérique et leur transformation digitale.

L'équipe SoyHuCe vous aide à choisir les solutions innovantes en adéquation avec vos enjeux et vos objectifs. Tout en garantissant une industrialisation rapide de vos solutions, l'équipe conçoit et développe votre projet pour répondre de la manière la plus adéquate à vos besoins.

SoyHuCe.fr

Contact Presse

Claire di Pol Moro

Chargée de Communication et Marketing

Tél : 06 24 40 72 81

E-mail : claire.dipolmoro@soyhuce.fr