

(/p/progressium)

# Les questions à se poser pour créer (ou moderniser) un agencement



()

Que vous soyez à la tête d'un réseau de franchise ou d'un établissement unique, il faut se poser les bonnes questions lors de la création ou de la modernisation de l'agencement d'un point de vente.

## Quel est mon positionnement ?

Il convient de s'interroger sur la place que votre entreprise souhaite occuper sur le marché et de quelle manière vous souhaitez qu'elle soit perçue par le consommateur. Entre souhait et réalité, il peut y avoir un fossé. La place qu'occupe aujourd'hui votre entreprise dans l'esprit des consommateurs ainsi que sa perception doivent également être prises en compte.



## Quelle est mon image de marque ?

A l'heure actuelle, bénéficier d'une bonne image est essentiel. Confronté à un choix entre deux produits similaires, le consommateur choisira celui qui a la plus grande notoriété, le meilleur équilibre (qualité - prix - design) et la meilleure stratégie publicitaire et commerciale, c'est-à-dire le meilleur branding.

Une image positive valorise le produit ou le service proposé et amène une notoriété positive pour la société.

## Quel est le rôle de mon agencement ?

Un agencement ne sert pas qu'à exposer de la marchandise, il sert à vous différencier de vos concurrents et à ancrer votre image de marque dans l'esprit de vos clients. Il est essentiel de travailler soigneusement son aménagement intérieur comme extérieur notamment au niveau de la signalétique qui est le premier élément de communication visuelle. La devanture doit donner envie tout en restant dans le thème du magasin.

## Quel aménagement choisir ?

Un aménagement adapté aujourd'hui ne le sera pas demain.

Que votre projet soit résolument classique ou animé d'un esprit novateur, vous devez déceler les tendances et anticiper les attentes. Pensez que votre aménagement doit s'adapter et suivre les évolutions de consommation.

De plus, la digitalisation a bouleversé l'agencement en devenant omniprésente dans tous les secteurs. Quel choix allez-vous faire ?

## Prenons des cas concrets

Souvenez-vous où vos grand-parents allaient faire les courses et regardez maintenant comme le monde a changé.

Alors qu'autrefois il existait simplement des épiceries de quartier, nous avons aujourd'hui le choix entre supérettes, supermarchés, hypermarchés, drive voiture ou encore drive piéton (le dernier venu), une petite surface sans rayon pour retirer sa commande en ligne.

En restauration rapide, le changement est radical. Aujourd'hui, pour certaines enseignes, plus de 70 % des commandes passent par des plateformes de commandes en ligne. On y trouve même parfois des



embouteillages de livreurs à vélo attendant patiemment une prochaine course devant la porte.

En restauration traditionnelle, un aménagement tendance n'est plus un simple carrelage au sol et une peinture blanche. Une décoration actuelle se composera d'un mélange de matériaux, de plusieurs styles de chaises et de différentes hauteurs de mobilier. Le choix du style sera décliné dans les moindres détails, des luminaires aux serviettes en passant par le menu, si toutefois le QR code et votre téléphone ne l'a pas encore remplacé.

Pour d'autres restaurants, c'est le mode de distribution qui dictera entièrement l'aménagement. Aujourd'hui, on peut ouvrir un restaurant sans salle de restaurant ! Cette tendance s'appelle une dark kitchen.

Ce travail de questionnement préliminaire est donc indispensable. Une fois accompli, vous devrez réfléchir à la méthodologie adaptée, ce sera le sujet d'un prochain article.

Patrick Sister, spécialiste de l'agencement chez Progressium, se tient à votre disposition pour répondre à vos questions.

**[BLOG / Progressium \(https://www.progressium.fr/actualites-franchise/\)](https://www.progressium.fr/actualites-franchise/)**

Retour sur les expériences des franchiseurs, témoignages ...

<https://www.progressium.fr> (<https://www.progressium.fr>)

[#agence de développement \(/recherche?terms=agence%20de%20d%C3%A9veloppement\)](#)  
[#agencement \(/recherche?terms=agencement\)](#)  
[#organisation \(/recherche?terms=organisation\)](#)  
[#franchise \(/recherche?terms=franchise\)](#) [#entreprise \(/recherche?terms=entreprise\)](#)  
[#réseau de franchise \(/recherche?terms=r%C3%A9seau%20de%20franchise\)](#)  
[#création de réseau \(/recherche?terms=cr%C3%A9ation%20de%20r%C3%A9seau\)](#)  
[#réseau d'enseignement \(/recherche?terms=r%C3%A9seau%20d%E2%80%99enseignement\)](#)  
[#réseaux commerciaux \(/recherche?terms=r%C3%A9seaux%20commerciaux\)](#)



Vous devez être connecté pour pouvoir commenter


Connexion ()



Commenter



## Recommandations d'article

[\(/article/italie-du-19-au-21-octobre-2023-le-salon-de-la-franchise-renaît-a-milan\)](/article/italie-du-19-au-21-octobre-2023-le-salon-de-la-franchise-renaît-a-milan)  
 (membre/jeansamper)

Article


**Italie : Du 19 au 21 octobre 2023, le salon de la franchise renaît à Milan**

...

♡

🗨

[\(/article/italie-du-19-au-21-octobre-2023-le-salon-de-la-franchise-renaît-a-milan\)](/article/italie-du-19-au-21-octobre-2023-le-salon-de-la-franchise-renaît-a-milan)

[\(/article/la-transmission-du-savoir-faire-en-franchise\)](/article/la-transmission-du-savoir-faire-en-franchise)  
 (membre/businessclub)

06 avril 2023

Article

**La transmission du savoir-faire en franchise**

[\(/article/la-transmission-du-savoir-faire-en-franchise\)](/article/la-transmission-du-savoir-faire-en-franchise)

5 ♡

1 🗨 [\(/article/la-transmission-du-savoir-faire-en-franchise\)](/article/la-transmission-du-savoir-faire-en-franchise)

[\(/article/30454-visiteurs-en-mars-2023-a-franchise-expo-paris\)](/article/30454-visiteurs-en-mars-2023-a-franchise-expo-paris)  
 (membre/franchise2023)

28 mars 2023

Document

**30454 visiteurs en mars 2023 à Franchise Expo Paris**

[\(/article/30454-visiteurs-en-mars-2023-a-franchise-expo-paris\)](/article/30454-visiteurs-en-mars-2023-a-franchise-expo-paris)

♡

🗨 [\(/article/30454-visiteurs-en-mars-2023-a-franchise-expo-paris\)](/article/30454-visiteurs-en-mars-2023-a-franchise-expo-paris)





[Mentions légales](#) • [Conditions générales d'utilisation](#) • [Politique de confidentialité \(/confidentialite\)](#)

