

GRILLE D'EVALUATION DU LOCAL COMMERCIAL				
Paramètre à vérifier	NORME	points		observation
Aménagement intérieur :	25	min	max	
Propreté et hygiène des lieux	05			
Qualité de la lumière (LED ou simple)	05			
Qualité de circulation et fonctionnalité au sein des locaux	05			
Qualité des matériaux et équipements mis en œuvre dans l'aménagement	2.5			
Aspect architectural, Ambiance et atmosphère à l'intérieur du commerce	2.5			
Disponibilité de commodités utiles (sanitaires, etc..) pour les usagers au sein des locaux commerciaux	2.5			
Cohérence de l'aménagement avec la marchandise	2.5			
Aménagement extérieur :	25			
Esthétique et créativité de l'aménagement de la vitrine (décoration, originalité, conception artisanale, créativité).	05			
Façade aménagée en alucobande	05			
Enseigne lumineuse en LED	05			
Identification et lisibilité de l'activité commerciale exercée	05			
Aménagement d'un parking	2.5			
Aspect architectural et Harmonie entre l'intérieur et l'extérieur du commerce	2.5			
Prestation et qualité du service :	20			
respect des conditions d'hygiène	05			
tenue respectée des employés	05			
qualité du service	05			
Large diffusion des tarifs et les conditions de vente et prestation	05			
Propreté et respect de l'environnement :	10			
Propreté du voisinage	2.5			
espace vert et implantation de plantes	2.5			
Gestion des déchets du commerce (présence de poubelles propres à accès facile, etc.)	05			
Performance commerciale :	20			
Attractivité	2.5			
Qualité de l'étalage en vitrine (adéquation avec les produits vendus, mise en valeur)	05			
Le service est-il efficace	2.5			
A-t-on envie de revenir dans cet établissement (personnel accueillant, ambiance, rapport qualité/prix, charisme).	2.5			
La relation avec le commerçant est-elle agréable	2.5			
Adhérent association à caractère professionnel de l'UGCA (articles 4 et 5)	2.5			
Adhérent chambre du commerce et industrie (articles 4 et 5)	2.5			
Total point normes	100			Total obtenu