

フランチャイズ本部チェックリスト

フランチャイズ本部を調査する上で、比較するポイントの一例をまとめました。

事前に取り寄せたパンフレット、フランチャイズ本部を訪問する際の質問項目として持って行く
と便利です。

企業名	
訪問日	
担当者名	

店舗の主な特徴

- このフランチャイズチェーン（FC）事業が成長すると自負する理由
- 競合他社と比べて、差別化できるポイント
- どういった層がターゲットで客単価はどれくらいか
- 標準店舗規模、店舗立地、月商、利益率、従業員数（パート、正社員比率）
- 必要開業資金、運転資金

店舗運営の難易度

- 全加盟者のうち、未経験者から始める確率
- 店舗運営の中で調理、製造など、どんな技術が必要になるか
- 上記の技術を未経験者が習得するために、どういった教育体制が取られているか
- パート、アルバイトの確保はどのようにして行うか、またその難易度は？
- パート、アルバイトでも店をまわせるシステムかどうか

本部のバックアップ

- スーパーバイザーの人数と一人あたりの担当店舗数
- 具体的にどんな経営指導があるか
- 加盟店への金融支援制度や多店化する際の支援制度
- 新商品開発の頻度と、企画から直営店での実験、加盟店に導入されるまでの流れ
- 自分の希望する地域にまだ出店の余地はあるか

加盟者の条件・適性

- 加盟者の平均年齢や職歴
- 加盟者の一日当たりの労働時間、平均的休日日数
- 成功（失敗）した加盟者の事例とその要因
- 加盟者の条件や適性