



「もっと便利、もっと健康、もっと感動、 毎日行きたくなる店舗」をともに作りましょう

私たちは、多彩な商品、便利なサービスを通じて、

お客さまに「ミニストップがあって本当に良かった」と感じていただくことを目指しています。

私たちのこの姿勢に共感いただけるオーナーの皆さまをパートナーとし

「毎日行きたくなる店舗」をともにつくっていきたいと考えています。





ミニストップパートナーシップ契約

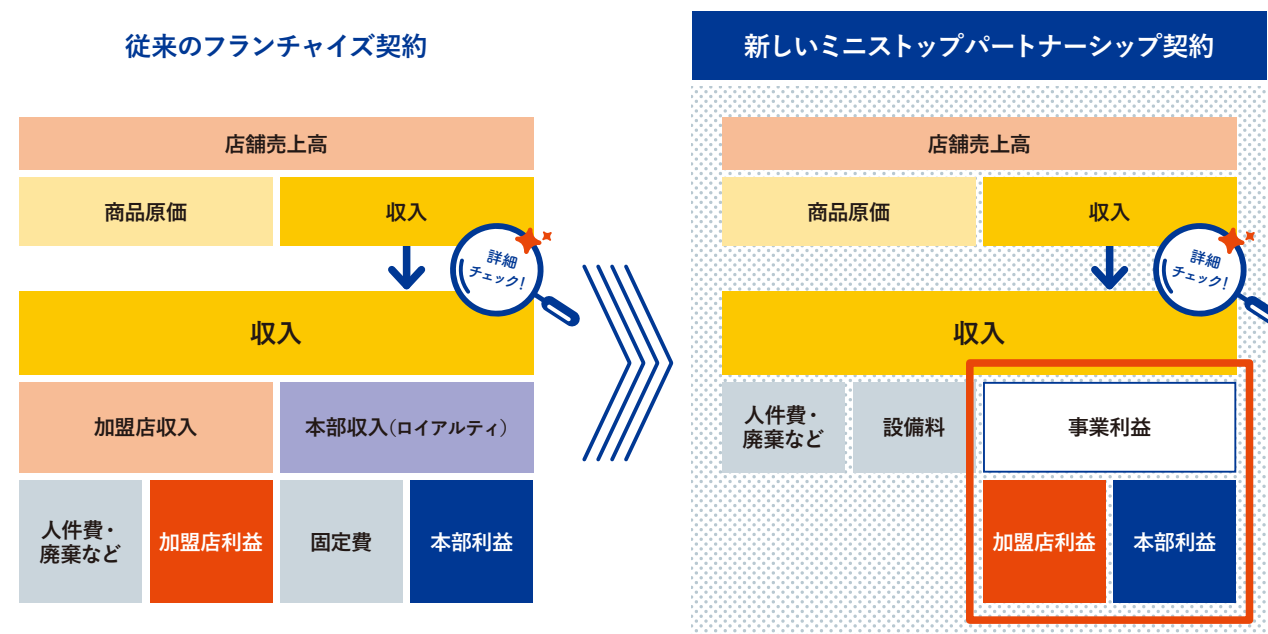
加盟店とともに繁栄する真のパートナーシップを目指し

「フランチャイズ契約」から「ミニストップパートナーシップ契約」へ移行しました。

ミニストップは、従来の加盟店と本部とのフランチャイズ契約の内容を抜本的に見直し、新たに「ミニストップパートナーシップ契約」として、2021年9月より運用を開始しました。

私たちは創業より40年以上にわたり、コンビニエンスストアと店内加工ファストフードを融合した店舗形態により、ほかにはない独自の商品展開と優れたフランチャイズシステムで発展してきました。しかしながら、従来のフランチャイズシステムでは昨今の社会環境、経済情勢の大きな変化に適応できないと判断し、加盟店との契約を「ミニストップパートナーシップ契約」に変更いたしました。

加盟店とともに働き努力をすることで得られた事業利益を分け合うことが、真のパートナーシップであるという創業当初の精神に立ち返り、双方の持続的成長を目指します。



従来の「フランチャイズ契約」では、「収入」(売上ー実際に販売した商品原価)から「本部収入(ロイヤルティ)」が控除された「加盟店収入」から廃棄や人件費などの「店舗営業経費」が差し引かれるため、店舗経費は加盟店負担が主となっていました。「ミニストップパートナーシップ契約」では、経費負担構造・利益配分構造を変更し、収入から「店舗営業経費」および設備料などの「固定費」を差し引いた事業利益を双方に配分します。

QSCと品揃え

コンビニエンスストアの経営は、Quality(品質)、Service(サービス)、Cleanness(クリンネス)と品揃えのほか、お客さまから支持される店舗となるために、地域特性を考えた店舗の独自性やお買物に適した環境づくりにも必要です。



品質 Quality

温度・鮮度・製造工程を管理する「品質管理」と、施設や設備、スタッフの衛生を管理する「衛生管理」を徹底し、安全・安心な価値ある商品を提供します。

サービス Service

お客さまの期待に応えるサービスを提供します。そのためには、常にお客さまの視点に立って行動します。



クリンネス Cleanness

お客さまにいつでも気持ちよくお買物をしていただくために、清潔できれいな店舗を維持します。

品揃え

お客さまの欲しい商品をいつでもご購入いただける売場をつくります。

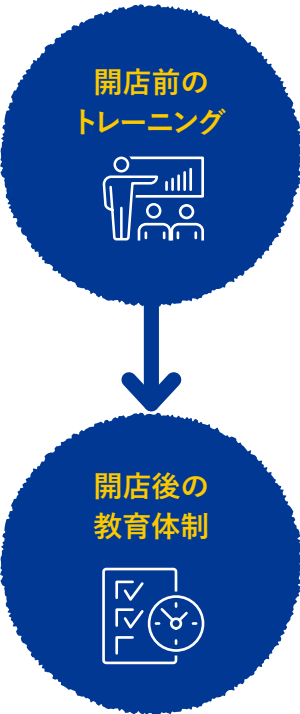


独自の教育プログラム

店舗運営に必要なオーナートレーニングはもちろん、店舗を支えるスタッフの育成を支援する独自の教育プログラムをご提供しています。オーナーの皆さまが安心して店舗運営に専念できるシステムと体制が構築されています。



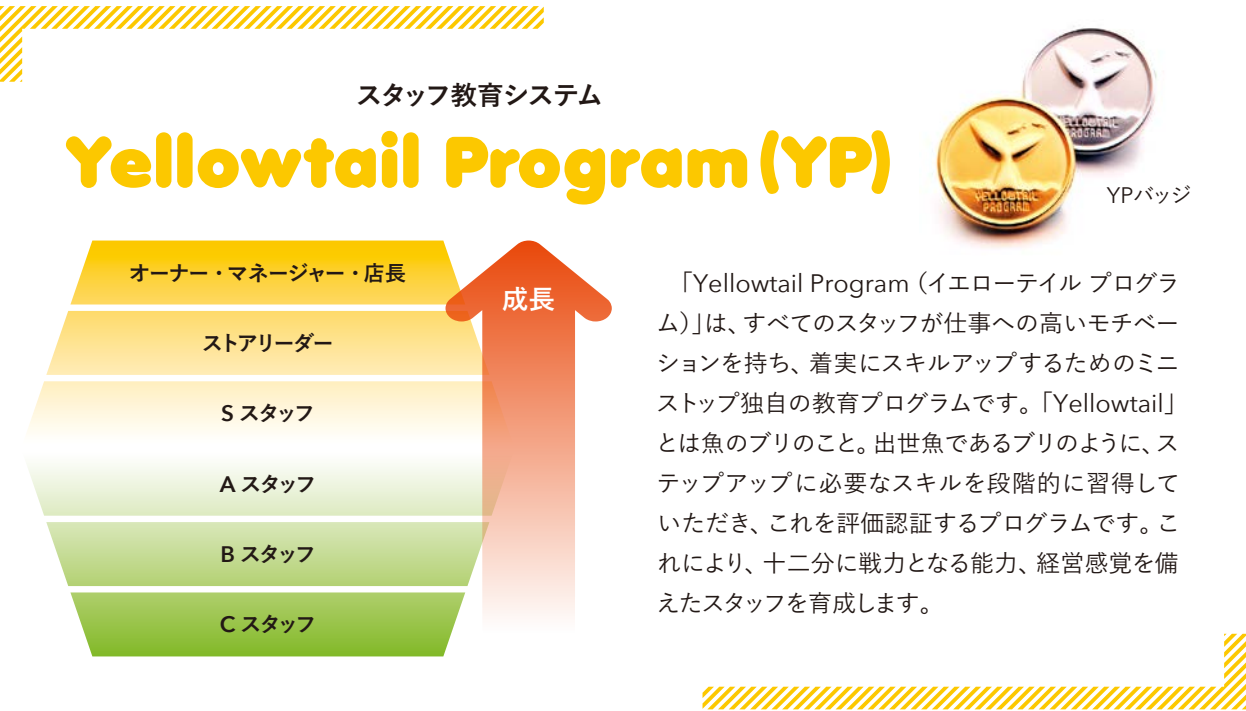
開店前のトレーニングはもちろん、開店後も研修や教育機会が充実しています。



体験実習(1日)	ミニストップパートナーシップ契約の締結前に体験実習を受講します。
オペレーション トレーニング	第1段階 トレーニングセンター研修(6日間) 第2段階 直営店舗(旗艦店・研修店)研修(5日間)
訓練実習	第3段階 直営店舗(旗艦店・研修店)研修(18日間・休日含む) 実際の店舗で基本業務を習熟します。 修了認定 第3段階の最終金曜日
契約更改 セミナー (3日間)	契約更改の12カ月前から受講が可能です。創業時を振り返り、自己分析や多面評価の結果をもとにグループワークを実施します。それにより、オーナーとしてどうあるべきか課題を明確にし、これからの新しい10年の経営ビジョンを策定します。
商品売場 勉強会	店舗のスタッフ全員が参加できる貴重な勉強会です。各シーズンの主力商品や新商品の情報をはじめ、季節ごとの売場づくりに関するノウハウ、スタッフ戦力化の手法、全国から集められた成功事例などを紹介します。また、防犯対策や衛生管理の指導、ミニストップの社会貢献に関する周知徹底が図られています。



より質の高い接客とサービスを実現し差別化を図るためには、適切な教育プログラムの実施を通じたスタッフの育成が必要です。そして、スタッフを育成していくことは、オーナーの皆さまの大切な役割です。ミニストップは、パート・アルバイトを含むすべてのスタッフの育成に対し、独自のノウハウでオーナーの皆さまをバックアップいたします。



安心して経営に専念するための各種制度

ミニストップでは、開店後、オーナーさまに安心して経営に専念していただくための各種制度を設けています。会計業務の支援から共済制度まで、十分なサポート体制を整えています。

会計業務

- 簿記会計業務の代行
- 損益計算書・貸借対照表の作成
- 加盟店スタッフの給与計算業務代行
- 仕入代金の支払い代行
- 年4回の棚卸作業の代行 など

共済制度

- オーナー弔慰金制度
- マネージャー弔慰金制度
- オーナー弔慰金とマネージャー弔慰金の保険料は本部が全額負担します。
- 遺族保障制度
- 医療補償制度
- 所得補償制度
- 年金制度
- 傷害補償制度
- 終身医療保障制度
- がん保障制度
- 介護補償制度
- 自動車保険
- ニッセイのiDeCo(個人型確定拠出年金)



店舗システムによるサポート

コンビニエンスストア経営にとって要となる店舗システムは日々進化しています。第6次店舗システムでは、店舗業務の効率化をはじめとして、立地や客層に合った商品の品揃えやQSCレベル向上のサポート、店舗スタッフ育成ツールなど多様化するニーズに応えるさまざまな仕組みを提供しています。今後も店舗の競争力を向上させるシステムで店舗運営をサポートいたします。



POSレジ

スキャナーやタッチパネルを利用し、各種レジ作業のスピードアップを実現。さらに電子マネーをはじめクレジットカードやバーコード決済などさまざまな支払方法での決済が可能となっています。



ストアコントローラ

グラフィックターミナル、ハンディターミナル、POSレジなど周辺機器を統括制御する店舗のメインコンピュータ。商品発注、経営管理、勤怠管理、情報参照など広範囲な店舗業務をカバーします。マウスを使って誰でも簡単に操作ができます。



グラフィックターミナル

ファストフードの食材や資材の発注に利用します。商品の販売数の予測を立てた上で、食材や資材の在庫を見ながら操作し発注することができます。



ハンディターミナル

使いやすい小型・軽量の端末です。納品された商品のチェックや返品・鮮度チェック作業に加え、万一停電の際には簡易的なレジとしても利用することができます。また、売場のプライスPOPに記載のバーコードをスキャンすることで、直接発注することや最低陳列量の変更もできます。

物流システムによるサポート

ミニストップでは、メーカーや問屋からの商品をセンターに集約する、効率的な物流システムを導入しています。商品の特性に合わせ、温度管理が必要な商品は定温センターに、加工食品や雑貨などの商品は常温センターに集約した後、各店舗に納品しています。



スタッフ採用のサポート

ミニストップは、さまざまな分野で問題となっている人手不足への対応として、店舗のスタッフ採用支援に取り組んでいます。安定した人員体制のための採用と、スタッフ派遣の両面から、店舗をサポートしています。

採用	採用ウェブサイトの導入
	加盟店へ採用ウェブサイトを無料で提供し、加盟店の求人経費を削減。
	求人広告受付センターの運営
派遣	面接応募受付センターの運営
	派遣拠点の整備
	本部代行支払いの実施