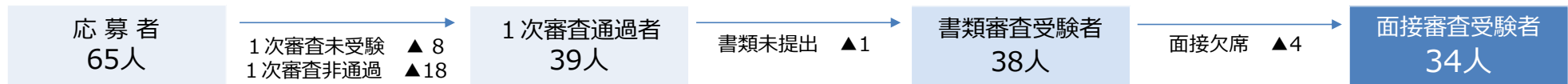


1 審査概要について



○ 書類審査

- ・ 審査時期：令和4年12月9日～令和5年1月5日
- ・ 審査担当：審査部会委員6名中3名
- ・ 配点：100点満点（グループ提案は+20点）

○ 面接審査

- ・ 審査時期：令和5年1月13日、15日、16日、18日、21日、22日
- ・ 審査担当：審査部会委員6名中3名
- ・ 配点：50点満点（グループ提案は+10点）

○ 評価方法（得点の決定方法）

書類審査の結果と面接審査の結果の合計で評価（偏差値を活用）

2 審査結果及び屋台営業候補者（案）について

○ 審査結果

区分	計	昭和通	清流公園	天神中央	渡辺通	長浜	うちグループ
募集場所	13 区画	2 区画	1 区画	2 区画	1 区画	7 区画	4 区画 及び 2 区画
営業候補者	13 人	2 人	1 人	2 人	1 人	7 人	1 グループ（2 人）

3 補欠候補者（案）について

合格最低点以上の得点者

〔考え方〕

希望地区との兼ね合いで、営業候補者には選定されなかったものの、合格者相当の得点を獲得しており、営業候補者となれるだけの一定の能力を有すると評価できる

〔結果〕

補欠候補者9人

（参考）「補欠候補者制度」

営業候補者には選定されなかったものの、一定の能力があると評価できる応募者を「補欠候補者」とする。辞退等で空いた区画がある場合、「補欠候補者」が希望すれば、その区画の営業候補者とする制度

審査項目・配点表

項目	主な内容	書類審査	面接審査
		配点(点)	配点(点)
①関係法令遵守に向けた取組		50	10
安全快適な公共空間の確保 (占有関係)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 占有時間を守るための営業スケジュールと人員体制 ・ 屋台の規格や器材の配置計画 ・ 営業時間中に営業者や従事者の車両を違法駐車しないための取組 ・ 営業時間終了後、屋台、器材及び車両等を放置しないための取組 ・ 営業場所及びその周辺をごみや汚水で汚さないための取組 	20	
良好な公衆衛生の確保 (食品衛生関係)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 取扱メニュー ・ 適正な厨房設備計画 ・ 仕込み場所・手順、手指・食器洗浄、食材の保管等についての取組 	15	
その他の遵守事項	<ul style="list-style-type: none"> ・ 近隣に公衆便所が無い場合、客等が利用する便所を確保する方法や案内の方法 ・ 料金や店のシステム(お通し等)を分かりやすく明示することの必要性や工夫 ・ 営業時間外の屋台の保管場所 ・ 屋台営業に係るごみの処理方法 	10	
危機管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食中毒予防の方策、及び発生時の対応 ・ 食物アレルギー対策の内容及び発生時の対応 ・ 客が飲酒運転を起こさないための取組 ・ 火災の予防及び発生時の対応 ・ 新型コロナウイルス感染対策 	5	
②屋台の魅力、質の向上のための創意工夫		25	10
従来の福岡らしい屋台文化を守るとともに、新たな魅力を創出するための創意工夫	<ul style="list-style-type: none"> ・ 屋台が福岡の魅力であることについての考え ・ 福岡に来られる観光客(外国人を含む)に対するおもてなしの工夫やアピールできる能力等 ・ キャッシュレス対応が実現できる取組 ・ レシート(注文明細)発行が実現できる取組 ・ その他の取組 	25	
③地域貢献に向けた取組		15	10
地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・ 公共の場で営業することについての考え ・ 営業場所近辺での地域貢献活動 	15	
④総合評価		10	30
総合評価	<ul style="list-style-type: none"> ・ 計画の具現性(資金計画、収支計画) ・ 【面接のみ】計画の具現性(技能等) ・ 【面接のみ】まちの魅力を高めようとする意欲 	10	
合計		100	50

※グループ応募については下記についても審査

⑥グループ提案(加点)		20	10
グループならではの、市民や地域住民、観光客に向けた取組	<ul style="list-style-type: none"> ・ 市民や地域住民に対する、グループならではの配慮がなされた取組 ・ 福岡に来られる観光客(外国人を含む)に対する、グループならではのおもてなしやアピールができる取組 	10	
		10	

