

		申請項目	公表配点	細目配点	組合長	副組合長	備考			
営業計画書	1 申請者の概要	(1) 申請者の職業			-	-				
		(2) 申請者の経歴			-	-				
		(3) 資格等			-	-				
		(4) 屋台営業の動機			-	-				
		(5) 将来の展望			-	-				
	2 事業計画	①営業概要	(1) 営業時間			-	-			
			(2) 営業日			-	-			
			(3) 従業員			-	-			
			(4) 屋台手配の状況			-	-			
			(5) 営業開始までのスケジュール			-	-			
		②関係法令遵守に向けた取り組み	(1)安全快適な公共空間の確保	ア 占有時間を守るための営業スケジュールと人員体制 （「営業時間・体制に係る計画書」）	50	5	-	-		
				イ 屋台の規格や機材等の配置計画 （「屋台配置計画図；平面図・立面図」）		5	-	-		
				ウ 営業時間中に違法駐車しないための工夫		5	○	○		
				エ 営業時間終了後、屋台等を放置しないための工夫			○	○		
				オ 営業場所及び周辺を汚さないための工夫			○	○		
			(2)良好な公衆衛生の確保	ア 取扱いメニュー		5	-	-		
				イ 営業設備の配置図（「屋台配置計画図」）		5	-	-		
				ウ 食品衛生の向上について		営業前の仕込み	5	○	○	
						手指や調理方法の洗浄方法		○	○	
食材等の保管場所や取扱い	○	○								
その他の工夫や取り組み等	-	-								

申請項目			公表配点	細目配点	組合長	副組合長		
	(3) 其他の遵守事項関係	ア 便所を確保する方法や案内の方法	20	5	○	○		
		イ 料金・システムを分かりやすく明示する必要性・工夫		5	○	○		
		ウ 営業時間外の屋台の保管場所			○	○		
		エ 屋台営業に係るごみの処理方法			○	○		
		(4) 危機管理			ア 食中毒発生時の対応	5	○	○
				イ 食物アレルギー対策の内容・発生時の対応	○		○	
				ウ 客に飲酒運転を起こさないための取り組み	○		○	
				エ 客同士のケンカ等のトラブル発生時の対処法	○		○	
	オ 火災の予防・発生時の対応			○	○			
	カ 計画の具現性	収支計画		5	○	×		
		1年目の資金計画			○	×		
	③屋台の魅力・質の向上に向けた取り組み	(1) 公共の場で営業することについて(考え・配慮)		20	5	○	○	
		(2) 観光客へのおもてなしの工夫・アピールできる能力等			5	—	—	
		(3) 福岡らしい屋台文化・食文化で守りたいもの・取り組み			5	—	—	
(4) 新たな魅力を創出するため考えていること		5	—		—			
④まちの魅力向上のための意欲・取り組み		5	5	—	—			
⑤地域貢献に向けた取り組み		10	10	—	—			
総合評価	意欲等	応募動機・人間性・将来性	15	5				
		屋台や関係法令等に対する見識の深さ・提案の独創性・具体性		5				
	技能等	現在の職業・経歴・資格等		5				
合計			100	100	35	30		