

屋台経営の評価基準

資金計画および収支計画から①屋台制作費を設定しているか②道路占拠料の支払いを考慮しているか ③アルバイト等の人件費を計算しているかという少なくとも3つの点で計画に盛り込まれているのかを評価基準として設定した。なお、まったく計画書がない場合はすべての点で考慮していないものとした。また大雑把に費目を設定しているものについても詳細な設計を行っておらず、それらの費目を考慮しているかどうかは判別できないが、書類としては不備があるものと考え、他の項目との関連性で評価するものとした。

I 基本使用料を払う意識の有無（計画の記述から）

- 4点（しっかり意識して計上している）
- 3点（明確な費目としては計上していないが、費用としては確保している可能性が高い）
- ▲ 2点（経費としてあるいはそれらしい費目として計上しているが、金額不足の可能性はある）
- × 1点 まったく意識がない可能性が高い。また、ざっくりした費目での計上のため判明しない。（この場合は他の項目との点で再評価する可能性がある）

II 資金（屋台制作費制作費+備品=70万と設定）

- 4点（屋台制作費が資金計画にある程度十分に盛り込まれている。またすでに屋台を確保している。また借入金がある場合返済計画がたてられていると考える。）
- 3点（屋台制作費が資金計画に盛り込まれているが、自己資金だけでは不足し借入金を当てている。ただし、返済計画がない。）
- ▲ 2点（自己資金は設定されているが、屋台制作費の設定が低すぎたり、計上されていない）
- × 1点（自己資金の設定も低いし、屋台制作費の設定も低く実現可能性が低い。また計画そのものがない）

III 人件費の設定が適切に行われているか？

- 4点（想定される人件費を計上している）
- 3点（想定される人件費が若干足りない程度で計上されている）
- ▲ 2点（想定される人件費に大幅に足りない可能性がある。あるいは人件費としての個別表記がない。）
- × 1点（人件費の設定もない。記述もそれらしい費目の設定もない）

IV 屋台が許可された範囲のものか、また市が提供した資料をもとに自分なりの配置等を検討しているのか？

- 4点（自ら屋台をどのようにしたいのか考えて、基準もクリアしている）
- 3点（自ら屋台をどのようにしたいのか考えているが、一部基準がクリアしていない）
- 2点（市が提供した事例の1箇所だけ修正した案を提示され、工夫しているとは思えない）

1点（市が提供した事例をそのまま使っていると判定できるもの、また基準そのものをクリアできていない）

V 屋台で提供するメニューで営業が可能かどうか。またメニューに絡んでの食品衛生上の問題はあるのか？

3点（メニュー上経営的に問題はない可能性が高い。またメニューでの食品衛生上の問題もない）

2点（メニュー上経営的に問題はない可能性が高いが、メニュー上での食品衛生上の問題が一部みられる）

1点（食品衛生上認められないメニューがメインのメニューで、経営的に運営が難しい可能性がある）

VI 屋台の魅力づくりは？

審査表の採点を利用する。（1）市民や地域住民、観光客に向けた取り組み <<2-③（1）、2-③-（2）>>（2）観光資源としての魅力創出に向けた取り組み <2-③（3）、2-③（4）>（3）まちの賑わい創出や魅力を高める取り組み<2-④>（4）動機とビジョン<1-（4）、（5）>を利用する。

VII ルールの厳守と地域への取り組み

審査表の採点を利用する。（1）屋台の管理<2-②（1）ウ、エ、オ>（2）食品衛生<2-②（2）ウ>（3）その他の遵守事項<2-②（3）ア、イ、ウ、エ>（4）危機管理<2-②（4）ア～オ>（5）周囲との関わり<2-⑤>の評価点を利用する。

VIII 総合評価

審査表の採点を利用する。総合評価の意欲等（・屋台や関係法令等に対する見識の深さ・各提案の独創性や具体性）と技能等の評価点を利用する。