

KOBE キッチンカーSTAND 2020 募集要項

ー神戸市食ビジネスのスタート支援事業補助金ー

1. 目的

本事業は、起業を通じて神戸での仕事の創出と定着を促進し、神戸経済の活性化を図るため、市内で新たにキッチンカーによる飲食店事業を開始する若者に対して、補助金・出店場所・経営ノウハウの提供による「食ビジネスのスタート支援事業」を行います。

2. 支援内容

(1) 神戸市食ビジネスのスタート支援事業補助金支援

キッチンカーによる飲食店事業を始めるにあたり、初期費用の一部を最大 100 万円まで支給します。

※補助金を活用して改修したキッチンカーについては 5 年間の保有義務があります。

(2) 出店場所の紹介支援

キッチンカーで営業されるにあたり、販売される商品がどのターゲット層に売れるかを計画的に考えていただき、ご自身で最適な営業場所を探していただくことになります。その上で、さらに営業の一助としていただけるよう、市有地や公開空地を中心に運営企業と神戸市が調整・提供できる場所を紹介します。

(3) 広報支援

専用ホームページやSNS、集客アプリにキッチンカー出店情報（店名、場所、日時、メニュー等）を掲載し、プロモーションを支援します。

(4) 経営ノウハウ習得支援

1年目には、スポット支援としての「1日キッチンカー大学」の実施、また定常的に個別相談の機会を設け、支援対象者の開業をサポートいたします。

2年目には、神戸市産業振興財団が実施する「専門家派遣事業」の利用を後押しし、経営知識の習得による継続的な事業運営をサポートします。「専門家派遣制度」の利用にあたり、自己負担分 1 万円を補助します(3 回の利用まで)。

(参考) 神戸産業振興財団 HP - 経営技術等診断専門家派遣制度

<https://www.kobe-ipc.or.jp/business/specialist/specialist-sub/flow.html>

※令和2年度の支援対象者は最大 5 名までを採択する。

3. 支援期間

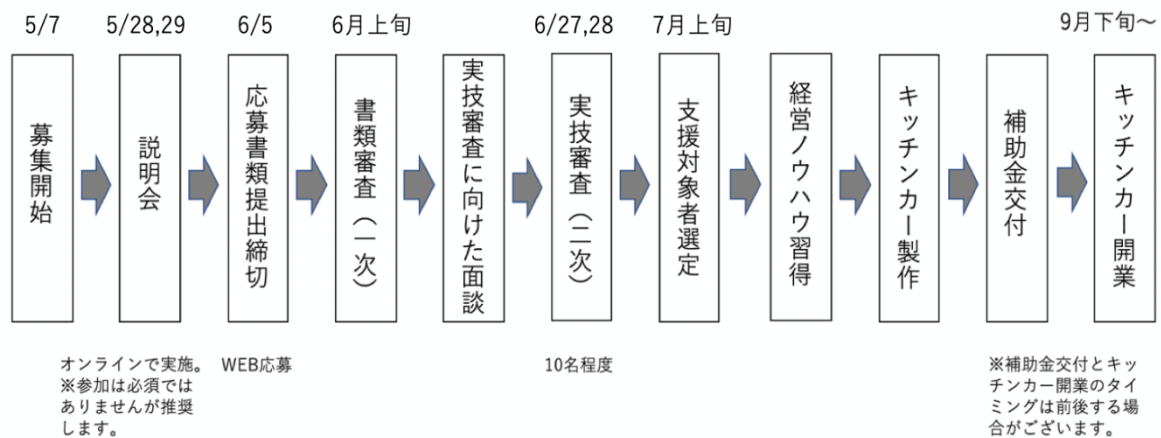
支援対象者認定日から 2021 年 3 月 31 日まで

※ただし、専門家派遣制度の利用にあたる自己負担分の補助については、2年目（令和3年度）も支援対象とする。

4. 全体概要

支援対象者は、選考を経て認定します。

2020年



5. 応募者資格

- (1) 39歳以下で、本事業を契機に起業する者 ※応募締切時点で39歳以下であること
- (2) 神戸を拠点としたキッチンカー運営を目指す者
- (3) キッチンカーによる飲食店事業に対して熱意があり、持続的な経営が見込まれ将来性が認められる者
※応募時点で概ね3年間のキッチンカー運営計画を有すること。
なお、選定にあたっては、本市内に在住する者を優先します。
- (4) 2020年6月27日(土)または6月28日(日)の審査会に参加できる者
※必要に応じて面談・電話ヒアリング等を実施します。
- (5) 支援対象者に選ばれたのち、神戸市食ビジネススタート支援事業への協力としてPRイベントに出店できる者(年2回程度)
- (6) その他、以下の要件を満たす者
 - ①破産者及び禁固以上の刑に処せられている者でないこと。
 - ②神戸市指名停止基準要綱に基づく指名停止措置を受けていないこと。
 - ③銀行取引停止処分を受けていないこと。
 - ④会社更生法に基づく再生手続き開始の申立又は民事再生法に基づく再生手続き申立がなされている団体(更生又は再生の手続き開始の決定がなされている方で履行不能に陥るおそれがないと神戸市が定めた団体を除く。)でないこと。
 - ⑤暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律に基づく暴力団でないこと。
また、従業員等が暴力団、暴力団員、暴力団関係者その他の反社会勢力でないこと。
 - ⑥租税公課の滞納処分を受けていないこと。

6. 応募方法

専用ホームページ（<https://www.kobe-kitchencar-stand.com/>）の応募フォームより申請してください。

【締切：2020 年 6 月 5 日（金）23:59 まで】

※専用ホームページに掲載している以下の書類を必ずお読みの上、ご応募ください。

- ・ KOBÉ キッチンカーSTAND 募集要項(本書)
- ・ 神戸市食ビジネスのスタートアップ支援事業補助金交付要綱

7. 審査方法

（１）１次審査（書類審査）

運営事務局、市職員等により、書類審査を実施し、10 名程度を選定します。

※事務局による面談・電話ヒアリングを行う場合があります。

【1 次審査での主な審査ポイント】

- ・ キッチンカー事業への熱意・起業に対する真剣な思い
- ・ 神戸らしさのあるおしゃれさや独自性、コンセプト
- ・ 事業計画の実現可能性
- ・ 資金計画（初期費用、ランニングコストを踏まえた）の現実性 等

※詳細な審査基準は説明会にてお伝えします。

（２）２次審査（実技審査）

レンタルキッチン等、又はキッチンカー車内にて、仕込みから飲食物の提供および販売を実演してもらいます。実施の際には、運営企業、市職員等による審査と評価を勘案して、支援対象者を選定します。

審査結果については、参加者全員にメールで通知します。

※詳細な審査基準は説明会にてお伝えします。

8. 手続き(スケジュール)

(1) 支援対象者決定までのスケジュール

- ①募集期間 2020年5月7日(木)～6月5日(金) 23:59
- ②説明会(オンライン) 2020年5月28日(木) 18:00～、5月29日(金) 14:00～
- ③1次審査(書類審査) 2020年6月5日(金)～6月8日(月)
- ④1次審査通知 2020年6月8日(月)
- ⑤2次審査(販売体験審査会)
2020年6月27日(土)・28日(日)(予定)
- ⑥最終審査結果通知 2020年6月30日(火)頃予定

(2) 補助金支給までのスケジュール * 支援対象者のみ

- ①補助金申請ガイダンス 2020年7月上旬
- ②補助金書類提出 2020年7月中旬～
- ③補助金交付決定通知 2020年7月下旬
- ④キッチンカー改修着手～改修完了
2020年7月上旬～9月下旬頃
- ⑤補助金実績報告書提出 キッチンカー改修完了後、随時 ※2020年3月末までに提出要
- ⑥補助金交付額決定通知 ⑤提出後、1週間後(目安)
- ⑦補助金請求書提出
- ⑧補助金支給 ⑦提出後、2週間後(目安)

* キッチンカー営業は、キッチンカー改修完了後に随時、開始いただけます。

9. 失格条件等

次の各号の一つに該当する場合は、応募は無効とします。

- ・ 応募の提出方法、提出先、提出期限に適合しないもの。
- ・ 応募の作成様式及び記入要項に示された条件に適合しないもの。
- ・ 応募に記載すべき事項の全部又は一部が記載されていないもの。
- ・ 虚偽の内容が記載されているもの。

10. その他

- (1) 応募に要する費用は、すべて応募者の負担とします。
- (2) 提出された書類について、予め審査会前に内容の確認を行う場合があります。
- (3) 提出された書類は、返却いたしませんので、ご了承ください。
- (4) 提出された書類については、選定以外の目的には使用しません。
- (5) 参加表明書の提出後に、審査会への参加を辞退する場合は、速やかに事務局まで連絡してください。

11. 運営事務局

株式会社 Mellow

住所 〒530-0005 大阪市北区中之島3-1-8 リバーサイドビル2F

メールアドレス kawasaki@mellow.jp

【担当者：川崎】

実技審査(二次審査)の概要

1.概要

KOBE キッチンカーSTAND に応募いただき、1次審査(書類審査)を通ったみなさまには、レンタルキッチン等又はキッチンカー車内にて飲食物提供販売を実際に行っていただき、2次審査を行います。

飲食店起業に関しては、一度営業活動を実施し理解できることが大いにあります。そのため、キッチンカー製作に着手する前に、営業体験を持つことで、よりリアリティを持ったキッチンカーの製作、事業運営につながるよう、販売体験を組み込んだ審査会として実施します。

審査会日時：2020 年 6 月 27 日(土)、6 月 28 日(日)

(いずれか 1 日間飲食物提供販売を実施。日時については事務局が指定する)

参加者数：各日最大 5 名程度

審査員：キッチンカー事業のオーナー、運営企業、市職員等

費用：食材や調理器具については支援対象候補者にてご負担お願いします。

2. 衛生・原状回復に関して

- (1) 参加により発生したゴミは、事務局が指定する方法で廃棄すること。
- (2) 植栽・排水溝にゴミ・油・残飯等の廃棄をしないこと。
- (3) 参加者は、会場施設を汚さぬよう十分に注意し、周辺に油・飲料の床汚れが生じないように、処置すること。また販売商品は必ず器等に入れて販売すること。お客様の飲食時に会場施設が汚れないような販売方法とすること。
- (4) 油等、地面が汚れる可能性のある店舗には、参加者の責でも養生を必ず行うこと。
- (5) 販売終了後、会場・共有スペースの清掃について協力すること。
- (6) 必要に応じ、取扱量に応じた性能と容量を有する冷蔵設備、冷凍設備または保冷設備(クーラーボックス等)を備えること。
- (7) 必要に応じ、食品及び器具・容器包装等を衛生的に保管できる設備を備えること。
- (8) 食器類は、原則として使い捨て容器とすること。

3. 取扱う食品に関する事項

調理・加工し提供する場合

公衆衛生の観点から、原則として次の事項に注意するものとする

(具体的な提供禁止品目例については別表 1 参照)。

- ・提供する食品は、簡易な調理・加工であること。
- ・提供する食品は、客への提供直前に加熱調理したものであること。
ただし、かき氷、アイスクリーム、ソフトクリーム、清涼飲料水及び酒類を除く。
- ・生もの(さしみ、すし等)、生クリーム(カスタードクリーム、バタークリーム)を作らないこと。
- ・前日に調理を行わないこと。また、調理・加工後は、速やかにその場で喫食させ、持ち

帰りはさせないこと。

- ・野菜のカット等原材料の細切等の仕込みは、食品衛生法の営業許可施設又は公民館、集会所など調理設備の整った施設に準じた場所で行い、自宅や臨時開設場所で行わないこと。
- ・仕込みが終わった材料は、使用(調理)直前まで冷蔵する等衛生的に保管すること。
- ・調理・加工に多量の水の使用を必要とするものは、営業許可施設又は公民館、集会所など調理設備の整った施設で、かつ、調理に必要な水が確保できる場所で行うこと。
- ・1施設で取扱う品目は、多岐にわたらないこと。

4. 審査会参加者の責任について

- (1) 参加者は、食品の取り扱いについては、食品衛生法及び関連法令の法規定・衛生基準を遵守し、監督官庁の指示に従うだけでなく、参加者各自が自主責任として食中毒や感染症、事故、苦情等が発生しないように十分注意すること。衛生管理、保健などについては参加者の責任において対応すること。
- (2) 万一、事故等が発生した場合、速やかに事務局に報告し、参加者自らの責任と費用をもって対応すること。
- (3) 保健所、警察、消防等より指導があった場合は、それに従うこと。
- (4) 参加に際して生じたトラブルについては、参加者が一切の責任を負うこと。
- (5) 商品の管理、保護については参加者各自が責任を負うものとする。
- (6) 大量の廃水が予想される店舗は、排水場所を制限したり、別途排水にかかる費用の負担を求める場合がある。参加者で責任を負うこと。
- (7) 事故が発生した場合は、現場の安全を確保の上、速やかに事務局に報告し、事務局の指示に従うこと。
- (8) 禁止事項をはじめ募集要項に反する行為や事務局の指導に従わない場合は、審査の失格とすることがある。

5. ガスコンロ等の火器器具の使用について

- (1) ガスコンロ等を使用する場合は、万一のことを考え消火器の設置場所を確認し、初期消火の準備をして取扱い方法を習熟しておくこと。
- (2) カセットボンベ式コンロを使用する場合は、コンロより大きな鉄板や鍋などを使用したり、2台以上並べて使用することを禁止する。(ガスボンベが高温となり内圧の上昇により爆発火災になる危険性がある。)

6. 禁止事項

- (1) 周囲に対して美観を損なう行為、風紀を乱す行為は禁止とする。
- (2) ポン菓子等、調理の際に爆発音の発する食品の提供は禁止とする。
- (3) 指定場所以外での喫煙は屋台内を含め禁止とする。
- (4) 発電機の設置は禁止とする。

別表 1

提供禁止品目例

分類	品目例	理由
米飯類	おむすび、 巻き寿司、にぎり寿司、ちらし寿司、 いなり寿司、卵とじ丼、弁当	加熱後の成形行為がある。 生ものの提供が含まれる。 加熱不足による食中毒の蓋然性が高い。調理工程が複雑である。
生もの	刺身、生牡蠣（加熱調理品は除く。）	生ものの提供。
めん類	冷やし中華、冷やしうどん、ざるそば、冷 麺、そうめん	加熱調理後、冷却等の工程があ る。冷却に多量の水を使用する。
菓子類	きなこ餅、あん餅、おはぎ、クレープ（生 クリームをサンドするもの）	加熱調理後の加工工程がある。 生クリームの使用がある。
調理パン	サンドウィッチ、ハンバーガー類（パンに、 熱調理した食肉ミンチ等をはさんだもの）	調理工程が複雑である。
その他	生卵を使用するミルクセーキ、自家調整し たカスタードクリームを使用したもの、粉 末ミックスを使用するソフトクリームパ フェ	加熱調理工程がない。 加熱不足による食中毒の蓋然性 が高い。調理が複雑である。