

最適厨房

1. あらゆる分野のお客様のニーズに合わせた、設備・機器を選定、ご提案します。
2. 現場の声、経営者の視点をよく理解し、皆さまの満足を追求したレイアウトプランをお手伝いします。
3. 最新の衛生管理、省エネルギー機器、魅せる厨房等業種業態に合わせた設計をサポートします。

厨房に関わる全ての環境を同時にプランニングする事で、最適厨房の実現を目指します。
『プロフェッショナルとして、皆様のベストパートナーであり続けます!』
どうぞ、お気軽にお問い合わせ下さい。

ToHo コンサル室長 佐藤明美

お客様サポート ～お客様の満足を目指して～

◆ 管理システム

顧客 管理	部品 管理	販売 管理	より適切な機器・サービスのご提案、 よりスピーディーなサービス対応が可能です。
----------	----------	----------	--

当社のオリジナルシステムによりお客様の機器状況を把握し、一元的に管理しています。

「販売管理」 サービスマンの進行状況からサービス後の結果までをコンピュータ管理しております。
修理履歴を把握しておりますので、機器への適切なアドバイスが可能です。

◆ アフターメンテナンス

「全ての厨房機器の修理を、承っております」

他社より購入、中古品、海外メーカー等、問題ありませんので、是非、ご連絡ください。

※現場調査の上、お見積、発注となりますので、ご安心ください。

厨房機器のレンタル事業を行っております。是非、お問い合わせください。

各種機器5,000点以上

* お電話での受付

029-247-4613 までご連絡下さい。

月曜日～金曜日 8:30～18:00

いつでも修理のお申し込みを承っております。

* オンラインでの受付

<http://toho-chubou.jp>

24時間365日 弊社ホームページのお問合せフォーム
よりいつでも修理のお申し込みを承っております。

◆ 営業項目

学校給食センター施設一式

病院・福祉施設給食施設一式

レストラン・ホテル厨房施設一式

工場・会社・厚生施設食堂一式

その他あらゆる形態の飲食店厨房機器一式

特注ステンレス加工品

◆ 業界加入団体

一社)日本厨房工業会

関東厨房機器協同組合

G K S チェーン協会