

堅持螃蟹的新鮮度以及獲得客人的笑容

採購,銷售,人際關係,蟹翔建立出的三力網絡

擁有20年的專業螃蟹技術的廚師競爭技巧「美食擬定」

把「IT技術」招待至食品的領域



三力網絡

- 隨著季節的變化食材也千變萬化「採購的網路」
- 保持新鮮度,從生產者到消費者,迅速配送食材「銷售的網路」
- 螃蟹批發的經驗和全國二十所以上的廠商之間的信賴關係產生的「人際網路」



美食擬定

- 擁有兩百種的獨家菜色,以別家沒有的料理為主
- 美食擬定,重視良好的食材,全部都是為了得到客人的「笑容」
- 符合螃蟹價格的「鮮度」、「品質」、「滿足度」、金額設定有100%的責任



利用IT技術「招待」

- 引用電子菜單系統,正確的傳達料理的訊息,從訂購到付款只要這一台!
- 導入問卷系統,回饋現場客戶的聲音
- 使用IT,輕鬆實現擴張分店! 通過實時的信息共享和分析管理策略!

蟹翔

【住址】 Mukai building 2F
3-12, Hanazonomachi, Matsuyama-shi, Ehime,
790-0005, Japan

【電話】 +81-89-987-8440

【傳真】 +81-89-987-8441

【負責】 白石 雄三(Yuzo Shiraishi)

【簡訊】 yuzoshiraishi1968@gmail.com

請先打電話或傳真,簡訊來洽詢。

有關「螃蟹」的
事就交給我們!

