

功德林月饼，伴我过中秋

公道实惠的价格,酥香松软的饼皮、颗颗饱满的果仁、健康营养的配方,贴心优质的服务,让功德林月饼受到越来越多人的欢迎,成为大家过中秋节的必备之选。

价格——

百元月饼占主导 诚信定价不打折扣战

功德林今年推出 10 多款月饼礼盒,价格在 75–150 元之间的月饼占了 7 成以上。以“功德金秋”和“功德金牌”这 2 款功德林盒装月饼经典款为例,黄色的包装沿用了几十年,早已深入人心。前者是纸盒装,售价只要 75 元;后者是铁盒装,售价只要 85 元。功德林无添加蔗糖月饼礼盒,更是近年来的旺销款,年年供不应求,售价只要 128 元。

我们还发现一个值得思考的现象:功德林月饼从来没有出现过高折扣乱打折的现象。究其原因,在于功德林一贯推崇“合理定价、诚信经营”的理念,月饼定价公道,实在,消费者掏钱掏得安心,不用担心“买贵了、不划算”。

味道——

坚持手工制作 立足传统品种 细化个性需求

在劳动力成本越来越高的今天,功德林依旧采用手工方式制作月饼,包括揉面、擀皮、果仁过油、包馅等在內地的几十道工序全部由手工完成。

以手工揉面为例,人工操作可以增加力量的渗透率,提升面粉的韧性,让面粉和植物油搅拌均匀更充分,揉出的面团起酥更彻底,酥皮更薄。功德林月饼的包馅也是手工操作的,它既能确保饼皮厚度一致,又避免

了机器包馅对果仁的碾压,使得果仁颗粒完整,烘烤后更香甜。

从口味来说,在制作“上等伍仁”、“桃仁麻蓉”、“绿蓉香苔”、“椒盐百果”传统“四大金刚”时,功德林秉承传统,追求“原汁原味的老味道”。与此同时,企业又根据现代人的需求,推出了“无添加蔗糖月饼”和“冬夏秋冬”系列月饼。前者的出现满足了糖尿病人对月饼的需求;后者,在果仁的选择上更注重时尚,饼皮也更松软,满足了不同消费者的个性需求。

提货——

月饼每天新鲜上市 门店实时合理调配

很多人都有这样的感受:无论什么时候去买功德林月饼,7 月、8 月还是 9 月,哪怕就在中秋节前几天,买来的月饼味道总是一样得好,新鲜度也是一样得高。

功德林人说得好:大众之所以认可功德林月饼,是因为它品质好,我们要做的,是加上加好,这样才能可持续发展。为此,功德林建立了实时销控系统,全天监控月饼销售情况,以销定产。前文提到的“诚信定价”,则是功德林成功实现“以销定产”的根本保证——因为销售是“实打实的有效销售”,企业获得的数据非常真实,生产计划自然不会出现偏差。在门店配送方面,企业依托以往的经验,配之以完备的实时调配机制,确保品种不脱销、不积压。

功德金牌/85 元

功德林月饼的代表,闻名 90 年。盒盖上微笑的弥勒佛形象让人一看就感觉亲切和快乐,里面的月饼更是囊括了桃仁麻蓉、绿茸香苔、水晶玫瑰、上等五仁“功德林四大金刚”,价格和散装月饼不下上下,性价比高,送给老人一定能换回满足、灿烂的笑容!

无添加蔗糖月饼/128 元

价格是低的,味道是好的,销量是高的,每年都供不应求。除了不添加蔗糖外,还是净素产品,有益于健康。由于它的口感和一般月饼没有差别,非但糖尿病患者喜欢它,格外考究健康的人也青睐它呢。

功德如意/98 元

“春夏秋冬月系列”月饼的饼皮特别柔软,层次分明,好嚼、好消化;配方上注重低油脂、低热量、低糖分;果仁的使用规格高,植物油的使用引入了橄榄油、山茶籽油。功德如意一盒 8 只月饼,分别为春风玫瑰、夏雨苔翠、秋月五仁、冬云罗汉,正是“春夏秋冬系列”,而 98 元的定价绝对物超所值,自己吃合适不过了。

功德万福/218 元

提篮包装,古色古香,颇具特色,深受有品位的中产人士的喜爱,是企业馈赠高端客户的好之选。功德万福內装 8 只月饼常规月饼和 1 只 220 克的大月饼,220 克月饼的加入是功德林这几年的新创举,为的是满足中秋节这一天全家人分食月饼的需求。



咨询订购电话:63270218、33100700

地址:南京西路 445 号

上海人为何偏爱云南路老字号特色食品销售火爆



2015 年
云南路美食节
五折优惠
火爆开抢

云南路美食节自 9 月 10 日开始举办以来,广大市消费者踊跃参与线上限量五折优惠销售活动,每天十时通过微信摇号有望秒杀沪上老字号半价优惠产品。杏花楼集团旗下各老字号品牌从即日起至 10 月 10 日(国庆节期间除外)继续轮流每天推出指定产品 100 份,消费者以微信摇号方式获得该指定产品的半价优惠券。

杏花楼集团云南路 12 家老字号企业从即日起至 10 月 10 日(国庆节期间除外)继续轮流每天推出指定产品 100 份,消费者只能以微信摇号方式获得该指定产品的半价优惠券。具体优惠方式是:通过关注咕嘟妈咪网站(www.gudumami.cn)的微信公众号以摇号抽奖方式获取优惠电子信息,于次日去该门店规定时段兑换优惠券后当场使用,仅限现金购买。即必须提前一天上午十时开始微信摇号抽取第二天的优惠产品电子信息,每天 100 份抢完为止。

喜爱老字号企业的广大消费者,平时还可以通过杏花楼集团官网(www.5177.com.cn)和大众点评网购买“云南南路外卖卤味美食券”,满 100 元还有九折优惠。更多活动信息敬请关注咕嘟妈咪网站微信公众号和活动现场海报。

2015 上海旅游节上周末开幕,作为配套活动的云南路美食节同时开幕。本就熙熙攘攘的云南路,在美食节期间变得更加热闹,排队购买特色食品的队伍有 10 多米,有名的老字号品牌诸如小金陵、大壶春、鲜得来门口随处可见大包小包的食客。作为沪上三大美食街之一的云南路,近几年承担起沪上美食节,元宵灯会的重任,如今谈到正宗的上海味道,上海人第一反应是去云南路,吃吃喝喝,过一过嘴瘾。相比乍浦路,黄河路,会

吃的上海人更加偏爱云南路。

12家老字号振兴云南路

云南路美食街不长,位居金陵东路和延安东路之间,不足 200 米,却有大大小小各色餐饮店不下 20 家。在这里,别的行业仿佛气场不和,进驻后没多久就先后撤退,久而久之云南路成了真正意义上的小吃美食一条街。现在放眼望去是清一色的沪上老字号品牌。

2008 年,杏花楼集团入主云南路,

引入沪上知名老字号品牌。如今,杏花楼旗下 12 家老字号,如小绍兴、鲜得来、小金陵、大壶春、成昌的各色小吃;沈大成、德兴馆、五芳斋的面点糕团;洪长兴的清真风味;燕云楼的北京烤鸭;德大的休闲西餐和点心。这些美食成为了今天云南路的全新招牌。

唯味道与品质不变

谈到曾经的云南路,上海人的第一反应就是小绍兴白斩鸡,从一个鸡粥摊起,逐渐发扬光大。成为了今天的

连锁酒楼。当年小绍兴白斩鸡制作工艺,延续至今并没有什么太大的变化,吃客们也习惯点上一碗鸡粥,一份白斩鸡,满满的都是当年的味道。

在云南路吃饭,是不用担心食品来料不干净,不安全。首先,这里知名老字号扎堆,在上海人眼里,他们本身保质保量的象征,大壶春的大虾必须每天现剥,鲜得来大排必须是品牌猪肉..... 其次,没有人敢于在这里砸自己的招牌,保证食品品质成为了各商家约定俗成的规定。