

这个中秋,新雅粤菜馆邀您亲手包裹团圆

争当民间月饼王 赢取3000元现金



“围观观众”
有机会获大奖

此次活动我们给到现场观看、助威的读者们同样准备了丰厚的礼品,到场签到即可领取幸运抽奖券一张。

一等奖:四天三夜港澳旅游游券一张(1名);二等奖:888元香港修身堂美容卡一张(共5名);三等奖是新雅月饼礼盒一份(20名)。

报名方式>>>

关注“新民好吃”或“新雅粤菜馆”公众号,加为粉丝。转发此条微信到朋友圈并截屏,将页面截屏和“新雅月饼”四个字发送给“新民好吃”或“新雅粤菜馆”对话框即可。

若您入选,会有工作人员与您联系,请将真实姓名、联系电话、地址等详细信息告诉我们。

同时,我们非常欢迎有兴趣的读者前来观摩,现场品尝新鲜出炉的新雅月饼,并参与抽奖活动。



新民好吃微信订阅



你想尝试月饼制作的乐趣吗?你有自己独特的“月饼配方”吗?你想制作只属于自己的月饼吗?你想赢取3000元现金大奖和各款丰富的奖品吗?……今年是新雅粤菜馆88周年诞辰,为了弘扬传统月饼文化,提倡健康美味的月饼理念,新雅粤菜馆特别策划了上海滩首次全民月饼DIY大赛“民间月饼王,等依来PK”,现向全社会招募30名参赛者。

只要你有一双巧手,再加一点点巧心思,就可以上台参赛。大赛现场设摊,现场比拼,现

场发奖,只要入围,人人有奖。在甜甜的月饼香气中,在浓浓的团圆氛围中,快来和我们一起度过一个欢乐刺激的周末吧!

大赛名称
民间月饼王 等依来PK

时间:2014年7月26日下午1:00-4:00
地点:苏宁长宁路超级店(长宁路999号,近中山公园)

赛制:由新雅粤菜馆提供月饼馅心基配,同时提供可选的辅料。各位选手自由搭配馅料,自行包制月饼,制作独一无二的创意月饼。

赛程:小组赛+总决赛

小组赛:30名参赛选手分为5组,每组6人,比拼制作速度和形态完整,每组选出第一名、第二名

总决赛:每组第一名参加,从制作速度、花色搭配和文化寓意三方面进行综合评分。最终决出一等奖1名,二等奖2名,三等奖2名

奖品:

一等奖(1名)3000元现金
二等奖(2名)价值2000元的新款家用烤箱各一台

三等奖(2名)新雅澳洲牛排礼盒+新雅全家福家宴礼盒+500元新雅食品门店提货券(共计价值1100元)

优胜奖(5名,即每组第二名)价值500元的新雅食品提货券

入围奖(20名)价值328元的新雅全家福半成品家宴礼盒

此外,所有30位参与者都将获赠两盒新雅月饼(“新雅特制玫瑰细沙月饼礼盒”和“新雅特制上等五仁月饼礼盒”各一盒) 金旻矣

细节中体现企业对顾客的真情真意

阿拉上海人就是喜欢新雅月饼

你见过哪家企业的月饼开炉生产仪式,是以下午茶会的形式、邀请消费者来参加的吗?你见过哪家企业花费大量人力、精力组织顾客有奖征文,并集结成册赠送给作者的吗?你见过哪家企业庆祝诞辰,是以消费者为主角、为顾客精心设计三场互动活动的吗?

新雅就是!在她88年的发展历程中,始终把消费者放在第一位。在新雅,“顾客是上帝”这句话并不是说说而已的,而是被一代代新雅人实实在在地践行着、延续着、传承着。

新雅月饼,一个上海人“自家吃”的月饼老字号。“实惠、实在、美味、健康”是她的标签,就像弄堂里的邻家姐妹,将关切的心意默默融进一枚香甜的月饼。

消费者是主角

何为亲民?最通俗的说法,就是让百姓参与,让百姓得实惠。新雅人对顾客的情意,在上周的开炉仪式上可见一斑。

备下精美茶点,奉上头炉月饼,专程邀请顾客,听故事、讲故事,并送上一本由他们自己写就的《讲述我与新雅粤菜馆的故事》。许多人,第一次名字变成铅字,收录进书中;许多人,第一次走红毯,像明星一样在签名墙上写下大名。新雅,让他们从台下走到了台上,圆了普通人一个梦。

目睹这一切,新雅粤菜馆总经理陈耀良由衷高兴:“这是一个值

得纪念的日子!我把这本书称为一本小册子,因为在内行人眼里它也许无足轻重,但对我们新雅粤菜馆来说,这是一件很有意义的事。新雅粤菜馆是个有文化渊源的地方,而这本小册子的形成,也是新雅人对文化传统的一种追求。感谢热情参与的作者,我从字里行间看到了几代人对新雅粤菜馆的感情,更看到了新雅粤菜馆在上海人民心中的地位。”

有人说,唯美食与爱不可辜负。品美食、说情缘,新雅2014月饼季的开炉仪式,就是对此最好的诠释。

提高产量让利

新雅的月饼,向来以“实惠、实在、味美、健康”著称。哪怕在原料飞涨的今天,新雅月饼都坚持几年不涨价、不瘦身。如何做到?新雅的秘诀就是:提高产量,薄利多销。

在开炉仪式上,新雅粤菜馆副总经理、新雅食品厂厂长钱启良,透露了今年月饼的生产计划:“依据市场的变化,本着实事求是的精神,对今年新雅月饼的产销提出以下目标:首先,确保月饼生产产量250万斤。其次,散装月饼要有大的增量,去年260万只,今年380万只,力争400万只,增幅达到50%以上。再次,零售流通市场盒装月饼贯彻‘大众化’的宗旨,去年销量为30万盒,今年40万盒,争取净增10万盒的目标。最后,以应变,推出‘个性化定制月饼加工

服务项目’,按客户要求定制包装、定牌生产。”

至于产销策略,钱厂长也直言不讳:生产优质月饼,积极应对已经发生变化的中秋市场需要;结合店庆88周年,更多地回馈消费者,给消费者带来更多的优惠;面对原材料飞涨的形势,今年新雅月饼不涨价,坚决做到价格纹丝不动;不断推出新品,丰富口味,今年将推出由广式玫瑰细沙和苏式百果组成的“双式月饼”、健康新理念的山药月饼,并在新雅食品官网和天猫旗舰店启动鲜肉月饼生坯的销售……

这一番生产计划和产销策略,与新雅粤菜馆总经理陈耀良之前所说的不谋而合。由于中央国八条的出台,今年月饼市场很有可能是小年。虽然新雅的主要消费群体是老百姓,公款消费对其影响不很大,但大环境如此,市场竞争势必非常激烈。因此,今年新雅更要注重老百姓的消费。“200元以上的月饼,今年将在去年的产量上打九折。150元以内的中低档月饼,保持去年计划不变,进一步突出适合大众消费的月饼。”这是陈总的承诺。

在渠道方面,陈总表示,今年将花大力气,做大市场、大流通,向超市卖场、连锁店和全国市场发展。“以前我们便利店不做的,今年会向此发展,力争增加10元散装月饼的市场覆盖率。以前全国市场做得较少,今年将往中西部和北部

发展,比如乌鲁木齐、大庆油田等,让全国人民都尝到上海的美味。”陈总说。

不瘦身不涨价

“亲民、实惠”的新雅企业文化,也深深感染了特地前来参加开炉仪式的行业专家。上海市糖制食品协会副秘书长冯富生说:“全国月饼销售额逐年下降,今年预计还会在去年的基础上下降6%左右。但新雅居然有魄力在产量上有所增加,而且不仅是散装月饼增加,盒装也同样增加。品种上,新雅月饼除了玫瑰细沙、椰蓉、莲蓉和上等五仁‘四大金刚’的继续传承与发展,他们的个性化定制、山药月饼都是今年的创新,这充分显示了新雅月饼的品牌力量。据统计,上海共有月饼生产厂家200余家,其中几个著名品牌却占了全市月饼销售的70%以上,这也再次证明了消费者对品牌的认同感。”

而上海市餐饮烹饪行业协会的段福根副秘书长则说:“新雅月饼的糖油度在继续减低。今年原料市场,只有糖和油降价,而其他原料都在涨价。就一只月饼来说,为了达到原先应有的分量,降低了糖油的含量,就必须增加其他原料的含量。”

原料飞涨,价格不涨。新雅对消费者的情意,总是在这些细节中体现。这,也是阿拉上海人喜欢新雅的理由。

金旻矣

新雅粤菜馆

地址:上海市南京东路719号
咨询热线:63517788、63224393

最新营销信息

新雅店庆88周年之际,推出系列营销酬宾活动:

①7月21日-8月31日:

每周一至周五,就餐满600元,赠送2014新鲜出炉新雅月饼礼盒一盒(“新雅特制玫瑰细沙礼盒”或“新雅特制上等五仁礼盒”随机送),价值100-128元。

★就餐券、OK卡、团购及套餐(婚宴、生日宴、商务套餐)除外。限单张收银条。

②即日起,在南京东路新雅食品旗舰店现金购买新雅散装月饼,可参加“买五送一”活动,购买任何品种的新雅散装月饼五只,即可赠送新雅玫瑰细沙月饼一只(限单张收银条),以此类推。买十只另赠礼袋一只。

③登录新雅食品官网或新雅食品天猫官网,享有更多购买优惠。

新雅食品官网:

www.sunya7788.com

新雅食品天猫官网:

xinyashipin.tmall.com