



三大“坚持” 三大“变革”

成就新雅月饼不变的美味(下)

除了三大“坚持”，新雅月饼今年还有三大“变革”，以应对瞬息万变的市场环境和激烈竞争，并倡导健康美味的月饼理念。如何从市场中“突围”？请看新雅的妙招。

变革一 大市场 大流通

今年的中秋是9月8日，日子特别早。而中央限制公款消费的举措和决心，也可能使月饼市场受到冲击。因此，今年的月饼销售，很可能是“小年”。

虽然新雅是面对老百姓的月饼，公款消费的比例并不很大，但大环境的逼仄或多或少会影响到月饼的销量。尽管近年来月饼市场越来越向老字号品牌靠拢，冰皮月饼等小帮派日渐萎缩，但企业“掌舵人”总希望“未雨绸缪”地调整战略。“做大市场，增加流通，走向全国”，就是新雅的变革之道。

如何做大市场？先要提高产量。今年，新雅散装月饼的生产将达到380万只，力争达到400万只，而去年是260万只，增幅达到50%以上。而零售流通市场的盒装月饼也要贯彻“大众化”的宗旨，在去年30万盒销量的基础上净增10万盒。

如何增加流通渠道？今年新雅将花大力气走入超市卖场，并进入便利店，力争提高6至7元低档月饼的市场覆盖率。

至于全国市场，今年将重点向中西部和北方拓展，月饼将销往乌鲁木齐、大庆油田等地，让祖国各地

人民都能尝到新雅月饼的美味。

而为了方便消费者，让上海市民在家门口就能领到月饼，新雅在提货点的布局上下了一番功夫。目前，新雅在全市已经拥有专卖店70多家，基本覆盖了主要商业网点、轨道交通枢纽站点和社区，大大方便了上班族。另外，消费者也可以登录新雅网站(www.sunya.com.cn)，在网上买月饼。为了保证货源充足，新雅建立了信息及时传播系统，能随时根据需求向各销售点调拨货源。

变革二：双式饼 抢先尝

推陈出新，是一个企业保持长久生命力的核心。细分市场、聆听需求、按需生产，则是新雅亲民的又一体现。

在走入便利店的过程中，便利店向新雅提出了一个建议：是否能生产一款月饼，将苏式和广式包装在一起，让消费者可以吃到两种口味。“我们要做人家不做的产品，哪怕再麻烦，也要满足客户需求！”新雅老总陈耀良当即拍板。

于是，“双式月饼”应运而生。要将苏式白果、五仁月饼和广式豆沙月饼包制在一个包装袋中，其实很麻烦：苏式是手工包制的，广式是流水线包制的，如何将两者结合，体现着生产者的智慧。而且，新雅一直以广式见长，可最终出品的苏式月饼，却比专做苏式的品牌还要好。如果您想品尝到两种月饼，赶快去便利店购买吧！

此外，为倡导健康的理念，新雅

今年还推出了新品“山药月饼”。这款月饼的原料采用的是价格昂贵的铁棍山药，深埋土中，污染较少。馅心以莲蓉为基配，混以山药，山药成分在30%以上，适合追求健康的人群。

而去年推出的“鲜肉月饼”，也持续了好势头。新雅的鲜肉采用爱森品牌肉，馅大、味鲜，现烤现卖，购买的人群每天都在店门口排起了长龙。“销售人员都有对讲机的，排队的人多了就呼叫后面‘快点做’，人少了就叫‘慢点做’，确保吃到的都是热腾腾刚出炉的月饼。”陈总说。

而新雅还开创了在网上售卖鲜肉月饼生坯的创举。一箱生坯共30个，做好就在零下38℃的冰柜中即冻，保证汁水不外流。消费者可在网上购买，快递送到家，既可用烤箱烘烤，又可用平底锅煎制，深受白领一族的欢迎。

陈总透露，今后新雅还可能研发荠菜鲜肉月饼，继续在创新的路上前行。

变革三：低糖分 保健康

月饼虽好吃，但香甜的口感也会让大家担心糖分太高、热量太足。可是，糖和油又是生产月饼所必须的成分，甚至都是起到保鲜保质作用的关键。若盲目减少糖油含量，月饼质量很可能出问题。

为了倡导健康理念，新雅每年都致力于减少糖和油的含量。经过反复研制，新雅对月饼工艺和配

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：sunya7788.com 新雅食品天猫官网：xinyashipin.tmall.com

新雅粤菜馆
地址：上海市南京东路719号
咨询热线：63517788、63224393
新雅食品官网：
www.sunya7788.com

方进行了微调，将糖的用量减少了5%，油的用量减少了2.5%。陈耀良回忆说，20年前他刚进新雅工作时，糖的含量为55%，而现在已不超过42%。这个比例，在行业中领先于其他品牌。

今年，新雅还正式推出了一款“无蔗糖月饼”。中国有上亿的糖尿病患者，有的视月饼为雷区，一口都

不敢尝，有的实在忍不住，会趁家人不在时偷偷偷一小块。而“无蔗糖月饼”内只含木糖醇，糖尿病患者可以少量尝试。这款月饼新雅去年就已尝试研发，今年正式推出，完全符合国家标准。

不能太甜，但也不能不甜，这就是健康的理念，也是新雅的理念。（文/辛矣）



5D DAIKIN

大金生活体验馆

大宅 | 2014 环保智能 装潢实景体验展

专为120m²以上 别墅 复式 公寓 住宅打造

8月16日-17日 (本周双休日) 10:00-19:00
南京西路1468号中欣大厦2楼近铜仁路 (大金生活馆)

5大智能家居系统

智能控制系统 | 采暖制冷系统 | 新风系统 | 恒氧系统 | 智能灯控系统

全环保家居体验

- ▶ 100%实景感受1:1新家实景样板间
- ▶ 2000平方米8种大宅生活空间实景体验
- ▶ 多项国家专有技术、14年\25项别墅大宅施工工艺
- ▶ 全套使用全球高端环保建材，装修完毕即可入住

报名预约

预约样板房直通车 | 免费提供精美茶歇 | 现场免费停车

Http://www.shctzh.com/hd/20140801/ 大金 (中国) 携手上海环保装修·春亭装饰联合举办