

特别报道

华美食品集团年货营销峰会盛大召开

10月31日,华美食品集团在东莞启动华南区2022年年货营销峰会暨年货新品展示会。展示会上,“国潮”成为峰会的关键词。今年的年货峰会,继续延续“华美年,华美美过大年”的新年主张,通过以线下商超为展销核心,联合线上电商。社交网络进行新年味的创意传播,为消费者提供一个极致性价比的华美年货。



10月31日,华美食品集团总经理陈玉娟女士在年货营销峰会上致辞。



2022年年货营销峰会暨年货新品展示会。

“国潮”烘焙,创意弘扬中国传统新年文化

在峰会现场,国潮之风扑面而来,华美巧借当下流行的国潮文化元素,让年货礼盒看起来更加与众不同。

华美食品集团副总经理周宏纯表示,如今,有一种时尚叫潮流新国货!买国货、用国货、晒国货,已经成为了“国潮青年”的一种新的生活方式。此次华美推出数十款国潮系列年货礼盒,以东方腔调,国风回潮,集东方美学于一体,将传统与时尚的碰撞融合,以潮流的方式,展现中国传统文化的博大精深。吸引年轻人的情感共鸣,为传统年货注入新鲜活力!

“创造时尚美味,引领行业潮流”,作为团圆文化的传承者,华美在年味渐淡的社会背景下,一直不断寻求新的方式

与消费者,特别是年轻人沟通,以弘扬传承传统新年文化。

在年货现场,四十余款精美的年货礼盒让人眼前一亮,年货产品启用谐音祝福语进行命名。瑞兽纳福,金狮献瑞礼盒,将中国祥瑞元素汇聚礼盒之上,构建一幅祥和瑞安画面,令人赏心悦目。鱼跃丰年礼盒,寓意鳞次栉比的立体国风年年有鱼插画在云雾缭绕中徐徐展开,跃然于盒上,传达出送礼者的浓浓祝福。锦盒载喜乐,百鸟颂吉祥,吉祥如意礼盒,设色丰富、韵色和谐,一图一画都蕴含吉祥之意,以当代插画表现手法融于传统绘画,历今弥新,灵活生动,演绎现代版“百鸟朝凤”,彰显国风气派。“华美家的年货,今年整体感觉是细节打磨到位,质感更强,非常贴合年货节产品属性,我相信可以为消费者提供一个全新的年味打开方式”。与会经

销商代表讲道。

年货品质保证、价格亲民

“尽管距离2022年新年还有2个月,但现在我们已经接到不少客户打来电话咨询年货的相关事宜。”据华美食品集团副总经理周宏纯介绍,“华美年,华美美过大年”的新年畅享早已深入人心,华美年货也被越来越多的消费者群体所喜爱。

华美除了品牌深入人心,它的品质也是杠杠的,价格更是亲民的。

周宏纯介绍,产品质量这块,华美食品建立了“持续以创新成长为主要手段”的质量管理模式。通过持续打造独特的“感恩文化”、完善的社会责任体系、系统的顾客和市场需求信息采集体系、全面实用的信息化系统、品牌管理组织体系等内容,鞭策各环节工作人员出优品,出

精品。2022年的华美年货,推陈出新,除了国潮系列单品,双拼系列、礼盒系列和礼罐系列也得到同步优化更新。华美将目前市场热销的日常糕点成年货化,确保了极致性价比。据了解,今年华美推出的年货礼盒,高档的200元左右就能买到,大众送礼年货礼盒、企业福利团购礼盒几十元到100元左右就能买到。内配的产品不乏常年畅销的明星产品,也有注重蛋卷、流心蛋黄酥、曲奇、坚果等风行产品。

华美力图为消费者打造一种纯正的“中式年味”,弘扬传统年俗尤其是弘扬新年团圆文化。近年来,我们一直以“华美年,华美美过大年”与消费者进行沟通,用心为消费者提供更加安全健康、时尚美味的烘焙糕点,让国人过一个喜庆吉祥的新春佳节。(郑琳芳)

民生

广东严格控制跨省团队旅游活动

新快报讯 记者黄闻禹报道 11月2日,广东省文化和旅游厅发布《关于进一步做好当前文旅市场疫情防控工作的紧急通知》(下称《通知》)。《通知》提出,为防止当前国内其他地区疫情通过旅游途径输入广东,确保文旅市场安全稳定,严格控制跨省团队旅游活动。要抓好涉疫团队人员排查,落实落细各项防控措施。

严格控制出省旅游,暂停广东省旅行社及在线旅游企业经营中高风险地区所在省(市、区)团队旅游及“机票+酒店”业务。对已出现确诊病例,尚未划定风险等级的,参照中风险地区处理。

暂停经营旅游专列业务。倡导各地以城市近郊游、周边游为主,组织开展省内旅游活动,减少长途旅游活动。

《通知》指出,要做好因疫情滞留在外省旅游团组人员的排查和统计,要求滞留在疫情发生地或返粤团队积极配合相关部门做好隔离、转运、核酸检测、个人防护等疫情防控工作。对即将返程的旅行团,要及时掌握涉疫团队游客数量、返粤时间、乘坐航班、抵达地点等信息。督促从疫情发生省份返粤团队要及时报告并向当地社区和文旅部门报备,积极配合属地履行疫情排查防控工作。妥善

做好受疫情影响的游客的行程调整、退费、情绪安抚等善后处置工作。

督促A级旅游景区、星级饭店、剧院、博物馆、公共图书馆、文化馆(站)、美术馆、上网服务、歌舞娱乐、营业性演出等文化旅游场所,按照“限量、预约、错峰”的要求,合理设置游客和消费者接待上限,各场所接待人数不得超过核定人数的75%。严格落实扫码、行程码查验、测温、戴口罩、“一米线”、勤洗手等要求。根据情况,对人群密集的密闭场所文旅项目,按照属地要求,采取查验核酸检测阴性证明方可进入的措施。

广东“菜篮子”基地积极扩种抢播保供应

新快报讯 记者高镛舒 通讯员粤农轩报道 近日,为维护广东蔬菜稳产保供,“广东农产品保供稳价安心”数字平台及时发出《关于蔬菜“保供稳价安心”倡议书》。11月2日,记者从广东省农业农村厅了解到,广东省90家规模化蔬菜基地(其中80家省级“菜篮子”基地)积极响应倡议书,加强扩种抢播,极大地增强了全省蔬菜稳产保供信心。

今年前三季度,广东省蔬菜供给充足,随着11月冬种蔬菜陆续上市,价格将稳中回落。广东省前三季度广东省蔬菜产量为2780.7万吨,同比增长3.1%。广东省秋季新种植蔬菜以白菜类、绿叶蔬菜等叶菜类为主,新种植面积占比分别达37.6%和18.4%,充分保障了广东蔬菜自给。预计11月广东气温相对稳定,有利冬种蔬菜生长,冬种蔬菜产量将超1000万吨,届时蔬菜供给量将充足,蔬菜价格将随之稳中回落。

目前,有效期内的省级“菜篮子”蔬菜基地共205家,总种植规模25.3万亩,建有冷库容积34.5万立方米,年产量138.6万吨,带动农户23.9万户。其中,昇永、湖尔美等基地都在扩种抢播,稳产保供,以种植菜心、芥蓝、油菜、生菜等耐低温生长环境、生长周期短的叶菜类为主,10月份扩种抢播总计在200亩左右。

粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛开锣

石斑鱼怎么做?百名大厨同场秀厨艺

新快报讯 记者麦婉诗 通讯员粤仁宣报道 金汤芦笋石斑卷、缤纷石斑鱼块、芙蓉石斑鱼……这些你能想到或想不到的石斑鱼做法,在这里都能看到。11月2日,广东省人力资源和社会保障厅联合汕头市人民政府举办第四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛,活动吸引了来自全省21个地市以及香港、澳门地区135名厨艺大师同场比拼,同时还邀请了100名省级“粤菜师傅”大师工作室技能大师现场献技。

和面、擀皮……面皮在面点师的手里揉捏成不同的形状,在面点菜品展示区,记者看到形态各异的天鹅酥,有的装饰有莲花的莲池里徜徉,有的欲展翅飞

翔。洗净、切片切块,新鲜的石斑鱼和桂花鱼正好展现厨师的犀利刀工,烧热的大锅里食材翻滚,调和出独属粤菜的鲜味,烹调区现场“镬气”十足。本届大赛活动主题为“让世界爱上广东味”,设置了中式烹调赛区和中式面点赛区,分为广府菜、潮汕菜、客家菜三大菜系。

刚被授予广东省“粤菜师傅”五星名厨的陈进全带着潮汕特色美食卤狮头鹅参与展示,他告诉记者,“这几年来,我非常认真用心投身在培训教育学生、学徒的工作当中,通过‘粤菜师傅’工程,我培养出的学生接近二千人。”记者了解到,“粤菜师傅”工程实施以来,广东省累计开展“粤菜师傅”培训26.1



万人次,带动就业创业63.9万人次,有效促进了广大城乡劳动者实现技能就业和创业致富。