

คนอร์ อร่อยซัวร์ ลุ้นล้าน



“Unilever Food Solutions” จัดแคมเปญเอาใจลูกค้า “คนอร์ อร่อยซัวร์ ลุ้นล้าน”

มูลค่ารางวัลกว่า 3 ล้านบาท ร่วมสนุกง่าย แจกจริง ลุ้นผู้โชคดีได้ทุก 2 สัปดาห์

“Unilever Food Solutions” (UFS) หนึ่งในผู้นำของธุรกิจด้านเครื่องปรุงอาหารระดับโลก ที่นำเสนอผลิตภัณฑ์หลากหลายภายใต้เครื่องหมายการค้ามาตรฐานโลก ได้แก่ คนอร์ เบสท์ฟู้ดส์ และลิปตัน ผลิตภัณฑ์ที่เป็นตัวช่วยที่ทำให้การประกอบอาหารเป็นเรื่องง่ายและประหยัดเวลามากขึ้น และอยู่คู่ครัวคนไทยมานาน โดยในปีนี้อ Unilever Food Solutions ได้นำทัพผงปรุงครบรสคนอร์ อร่อยซัวร์ รสหมู คนอร์ อร่อยซัวร์ รสไก่ ขนาด 800 กรัม และผงรสมะนาว คนอร์ ซีเล็คชั่นส์ ขนาด 400 กรัม มาจัดกิจกรรมให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและผู้บริโภคได้ร่วมสนุกลุ้นรางวัลชิงโชคเป็นครั้งแรก ภายใต้แคมเปญ คนอร์ อร่อยซัวร์ ลุ้นล้าน มูลค่ารางวัลกว่า 3 ล้านบาท อาทิ รถกระบะ จักรยานยนต์ ทองคำ และอื่น ๆ อีกมากมาย เพียงตัดมุมขวาล่างของผลิตภัณฑ์ คนอร์ ผงปรุงครบรส และ ผงรสมะนาวที่มีสติ๊กเกอร์อร่อยซัวร์ ลุ้นล้าน พร้อมเขียน ชื่อ-นามสกุล / ที่อยู่ /เบอร์โทรศัพท์ ลงบนกระดาษเย็บติดกับมุมของซองซองโชคได้ง่าย ๆ ถึง 3 ช่องทาง (1) ตู้ ปณ. 1059 ปณฝ. สวนพลู กรุงเทพฯ 10121 (2) กล่องรับชิ้นส่วน ณ ห้างแม็คโคร กว่า 120 สาขาที่ ร่วมรายการ (3) กล่องรับชิ้นส่วน ณ ตัวแทนจำหน่ายที่ร่วมรายการ พร้อมลุ้นเป็นผู้โชคดีได้ทุก 2 สัปดาห์ ที่ Facebook Fan Page มือโปรความอร่อย

www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsThailand ยิ่งส่งมาก มีสิทธิ์มาก หมวดเขต 5 มิถุนายน 2563

สำหรับผลิตภัณฑ์ ผงปรุงครบรสคเนอร์ อร่อยซัวร์ รสหมู หรือ รสไก่ ตัวช่วยที่อยู่คู่ครัวคนไทยมานาน มาเติมเต็มความอร่อยให้อาหารที่ร้านของคุณถึงรส ถึงเครื่องความอร่อย กลมกล่อมแบบไทยแท้มากยิ่งขึ้น ทั้งกลิ่นหอมครบเครื่องจากกระเทียมและพริกไทย แดงละลายง่าย เข้มข้น เข้าเนื้อ อีกทั้งคุ้มค่ากว่า ทำได้มากถึง 200 จาน และอีก 1 ผลิตภัณฑ์ ผงรสมะนาว คเนอร์ ซีเล็คชั่นส์ เปรี้ยวหอม มะนาวแป้นแท้ ทำมาจากมะนาวแป้นเบอร์ 1 คุณภาพดี คุ้มค่ากว่า เทียบเท่ามะนาวลูกละ ไม่ถึงบาท ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่เจือสีสังเคราะห์ สะดวกและพร้อมใช้ทันที ไม่ต้องเสียเวลาดั้น และคงความเปรี้ยวหอมทุกครั้งที่ใช้ด้วยเทคโนโลยี Encapsulation

นอกจากผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายและมีคุณภาพ พร้อมตอบโจทย์ทุกความต้องการของผู้ประกอบการ ธุรกิจอาหารและผู้บริโภคแล้ว Unilever Food Solutions ยังมี Chefmanship Centre ที่เป็นศูนย์กลางในการคิดค้นสูตรอาหารต่าง ๆ ทั้งคาวและหวาน รวมไปถึงสูตรเครื่องดื่มจากทีมเชฟมืออาชีพระดับโลก และเชฟในประเทศ เพื่อส่งมอบเมนูความคิดสร้างสรรค์และเทคนิคพิเศษ ให้กับผู้ประกอบการนำไปต่อยอดธุรกิจได้ไม่รู้จักจบ เป็นเหมือนคู่มือคิดธุรกิจที่รู้ใจคุณ โดยผู้ประกอบการเข้าถึงสาระข้อมูล ความเคลื่อนไหวเกี่ยวกับเทรนด์อาหารได้อย่างใกล้ชิดที่ www.unileverfoodsolutions.co.th หรือ Facebook Fan Page มือโปรความอร่อย หรือโทรสายด่วนบริการลูกค้า หากมีข้อสงสัยหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ 0-2554-2400

###

เกี่ยวกับแผนก Unilever Food Solutions

Unilever Food Solutions (UFS) หนึ่งในผู้นำด้านธุรกิจอาหารระดับโลก และยังเป็นผู้สร้างแรงบันดาลใจแก่เชฟและผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารกว่า 74 ประเทศ ที่นำเสนอผลิตภัณฑ์ปรุงอาหาร เพื่อผู้ประกอบการมืออาชีพ พร้อมมอบไอเดียและโซลูชันส์เพื่อส่งต่อแรงบันดาลใจในการทำอาหาร ภายใต้ แบรินด์สินค้าที่ได้รับความนิยมระดับโลกอย่าง คเนอร์ เบสท์ฟูลส์ และลิปตัน ที่ช่วยคุณสร้างความประทับใจแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการในแต่ละวัน ทุกผลิตภัณฑ์ของ Unilever Food Solutions ถูกพัฒนาขึ้นโดยทีมเชฟผู้เชี่ยวชาญ ภายใต้แนวความคิด “การสนับสนุนเชฟ – จากเชฟ เพื่อเชฟ” ทั้งการคิดค้นสูตรอาหารคาวหวาน สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร โรงแรม ร้านอาหาร เบเกอรี่ และคาเฟ่ จากความตั้งใจหนึ่งเดียวคือการทำให้อาหารของคุณง่ายขึ้น โดยการสร้างแรงบันดาลใจ ผูกอบรม และมอบโซลูชันส์ผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดให้กับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร จากประสบการณ์ของ UFS Professional Chefs ในงานด้านการบริการอาหาร มาสร้างโซลูชันส์อาหารที่สมดุลกันระหว่างรสชาติ ความสะดวก และโภชนาการ ด้วยมาตรฐานที่สูงอย่างสม่ำเสมอ เครือข่ายผู้เชี่ยวชาญทางด้านการบริการอาหารทั่วโลกของ Unilever Food Solutions จะช่วยคัดสรรวัตถุดิบที่ยั่งยืน พัฒนาผลิตภัณฑ์คุณภาพ รังสรรค์สูตรอาหารตามเทรนด์และเปี่ยมไปด้วยแรงบันดาลใจ รวมทั้งการสนับสนุนและการฝึกอบรมเชฟ นอกเหนือจากการเป็นผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ปรุงอาหารเพื่อผู้ประกอบการ มืออาชีพแล้ว Unilever Food Solutions ยังมีบทความและงานวิจัย ที่ช่วยให้ผู้ประกอบการร้านอาหารเข้าใจและทราบถึงเทรนด์ของผู้บริโภค รวมถึง Chefmanship Academy แหล่งความรู้ที่ส่งเสริมประสบการณ์

จากทั่วทุกมุมโลกสำหรับเชฟและผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร เพื่อช่วยให้การบริหารจัดการทั้งในครัวและภายในร้านให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ