

不再大量囤货 供需渐趋平衡

剩余月饼多被“内部消化”

本报记者 马云云 见习记者 孟敏

每年中秋前,厂家间都会进行一场硝烟滚滚的“月饼大战”。如今中秋已过,厂家之前备足的月饼卖完了吗?当年南京冠生园“陈馅做月饼事件”记忆犹新,那些最终没有走进市民家中的月饼去了哪儿?记者走访发现,随着对市场把握的准确度越来越高,加之生产技术提高,厂家不再盲目大量囤积月饼,而是“以销定产”,剩下的少量月饼,多被厂家以发福利或送朋友等方式“内部消化”。

以销定产 多数月饼被卖掉 未见货积压

“今年的月饼剩下的不多。”9月21日、22日,记者在省城各大超市及糕点专卖店走访了解到,中秋节后并未出现大量月饼积压的情况,大部分月饼被卖掉。

济南益康食品厂一位孙姓负责人表示,他们根本不担心月饼会积压,“实在是没剩下多少。”

“平均来看,过去厂家生产100吨月饼,最后要有15吨被积压下来,现在已经很少了,我们厂家剩下的在0.3%至0.5%之间,分给员工后就剩不下了。”一家知名食品生产厂家负责人说。济南群康集团董事长于宏昌也给出了类似的答案,他说,几年前月饼的积压状况的确让人堪忧,“当年的南京冠生园每年估计得积压几百吨。”不过,最近几年实行以销定产,情况好转了不少,“估计整个济南市剩下的月饼量不会超过十分之一。”

内部消化 发给员工当福利 有时不够分

那些剩下的少量月饼怎么处理了?大部分商家都表示会把它们分给员工当福利。

有些商家剩下的月饼甚至不够分。山东稻香园食品有限公司一位负责人笑笑说:“剩下的实在是太多了,分的时候我们优先考虑一线职工,他们分了以后,我们这些管理层都分不着。”

“如果个别销售商分给员工后还有少量月饼处理不完,就会将其打回厂家。”一位知名食品公司负责人告诉记者,打回去的月饼会被进行无害化处理,“焚烧或者搅碎,破坏月饼形状,搅碎外包装,让人一眼看过去就知道这月饼不能吃了,决不能让人对它产生错觉,以为还能食用。”

技术提高 半天能产万斤饼 没必要囤货

于宏昌的另一个身份是山东省食品工业协会副会长、济南市食品工业协会常务副会长,对全市乃至全省的食品市场状况非常了解。他说,事实上近年来将月饼打回厂家再处理的情况已经很少见,节后大量积压月饼的时代已经一去不复返了。这一方面缘于厂商能够理性生产,另一方面随着月饼生产技术不断提高,厂商能够及时调整生产,完全没必要提前大量囤货。

“几年前南京冠生园月饼的陈馅月饼事件给不少月饼生产厂家敲响了警钟,谁都不敢生产得太多,万一卖不出去怎么办?”

厂家的理性有着坚实的支撑。这些年,生产技术不断提高,让月饼厂家有了“底气”。三四年前,济南大部分月饼生产厂家还主要是人工操作,“用手刻模子,用盆子烘焙月饼。”于宏昌回忆道。但现在,上规模的工厂内都配备了月饼成型机,用机器制模、用转炉烘焙,生产速度也比原先提高了两倍以上。

“一旦发现市场上的月饼不够卖,车间可以立即生产,客户要1万斤月饼,厂家在12个小时内就能生产出来,赶上一夜就解决问题了,丝毫不用担心供不上货。这种情况下,就更没必要提前囤货了。”

剩余月饼咋处理?

市民做法

取馅做汤圆 也可当早餐

如何处理过剩的月饼呢?记者调查发现,市民的方法还真是多种多样。

市民李霞告诉记者,家里除了单位发的两盒月饼外,还收到不少朋友送的,虽然中秋节当晚全家人努力吃,但现在家里还剩下两盒月饼。李霞表示,她会选择把月饼放在冰箱里,当早餐或点心慢慢食用。

市民邢先生则称,由于一直在外地工作,节前单位发的、朋友送的三四盒月饼一直没吃,他打算将月饼带到单位分给其他同事吃。“由于同事经常加班,饿了可当馒头吃,应该很快就能吃完。”

明湖小区的杨女士喜欢养小动物,看着自己吃不完的月饼,她干脆就让小猫小狗来完成这个“任务”,就怕宠物每天都吃,吃着吃着也都不愿意吃了。

对于如何处理节后月饼,很多网友也以自身经验介绍招数:在保质期内将月饼馅取出,做成汤圆;吃不完的可捐给贫困人群;甚至还有将月饼用上煎炸炒拌煮的方法,换着法子来吃。

专家支招

月饼配粗粮 饭后当点心

尽管不少市民都提出了对月饼的处理方法,但这些方法是否科学?营养学家薛亚卓表示,月饼不宜煎炸处理,提倡在饭后3小时作为点心食用。

薛亚卓表示,月饼不仅含有高热量,油脂和糖类的含量也相当高,一些市民说的煎炸的方法,则会使糖类和油脂的含量更高,市民应控制摄入量。“可以把月饼切成片夹在无油的粗粮中食用。用月饼搭配五谷杂粮,就减少了油脂和糖分的浓度,如此高油高糖的害处就减少了。”

薛亚卓还称,月饼不宜放太久,软馅月饼中含水分较多,只能保存1个星期左右,而硬馅月饼则可保存1个月左右。薛亚卓提醒市民,把月饼放在冰箱里保存会使月饼变硬,口感变差,最好放在室内阴凉干燥处,储存时间也不要太长。另外,月饼可以作为早餐的点心慢慢吃,一次吃一块,再配上牛奶或豆乳;也可以加一片全麦面包,配一点生果。“月饼只能作为一种应节小食,而不能作为常规食物,提倡在饭后3小时作为点心食用。”

本报记者 赵伟



9月22日中秋节当天下午,市民在超市内抢购月饼。工作人员介绍说,这是今年最后的一点货了。记者 马云云 摄

东风小康 | 双重补贴

东风小康民生工程 —— K07 Ⅱ代 “345” 行动

双重补贴 30456元

4.07M长的大轿车

51KW的强劲动力

多跑快跑,车超所值

东风小康汽车有限公司 地址:中国重庆沙坪坝区 电话:400033

山东	0631-8788888
北京	010-6291111
天津	022-5999999
河北	0311-8888888
山西	0351-7777777
内蒙古	0471-5555555
辽宁	024-3333333
吉林	0431-2222222
黑龙江	0451-1111111
上海	021-6666666
江苏	025-4444444
浙江	0571-9999999
安徽	0551-8888888
江西	0791-7777777
河南	0371-6666666
湖北	027-5555555
湖南	0731-4444444
广东	020-3333333
广西	0771-2222222
四川	028-1111111
重庆	023-9999999
云南	0871-8888888
贵州	0851-7777777
陕西	029-6666666
甘肃	0931-5555555
宁夏	0951-4444444
青海	0971-3333333
新疆	0991-2222222

www.dfc.com.cn