



厉行节约之风劲吹,单位团购大减,月饼生产企业适时回归传统 月饼从里到外褪去贵族花哨气

中秋将至,厉行节约之风及多条禁令将高端月饼打入冷宫,没有了天价月饼,少了单位团购,会给月饼生产企业带来什么影响?近日,记者走进山东老字号月饼生产企业“博山景德东”食品有限公司,探访月饼在制作、包装、营销等方面的变化。



月饼经过冷却后,人工装盒进入机器密封流水线。 本报见习记者 唐宁 摄

本报记者 张汝树 见习记者 唐宁 罗旭君

包装:走简装路线

往年中秋节月饼包装太奢华,张亮经理说,与往年不同,今年的月饼主打“简装”路线。“我们往年的月饼都用硬纸盒包装,光包装成本就不小。今年我们走的是绿色节约路线,以实惠为主,经过塑料密封包装后直接装箱就是我们的包装了。”

“今年我们的包装只有两种,一种装16个月饼,卖30元左右,另一种装24个月饼,价钱在50元左右。”张亮说,这是景德东公司今年月饼包装的主要形式。

塑料密封包装简单安全,但从油纸包装过度到塑料密封包装却花了5年的时间来探索。“去年我们新进了3台包装设备,共花了38万元。别看这小小包装袋,为了印好,我们来回实验、研究。”油纸包装容易造成月饼二次污染,热的月饼装入油纸后油容易透出来,月饼也容易碎。但塑料密封包装不同,更干净,保质期更长,放入软托后不易碎。

馅料:迎合普通大众

张亮介绍,今年景德东月饼产品较往年有了新的变化,主要是馅料从奢侈高档馅料向实惠、传统馅料转变。

“今年我们没有生产鲍鱼馅、牛肉馅、海参馅的月饼。”张亮说,因为今年厉行节约,单位团购大量缩水,企业从馅料上进行了改变,不再生产奢侈食材的月饼,主打产品以实惠、传统馅料为主。

“今年我们景德东的酥皮月饼的馅料有红豆、冰糖、绿豆、黑芝麻、五仁、枣泥等品种,基本都是传统馅料。”张亮说,传统馅料为普通大众所接受,在单位团购大幅缩水的情况下,普通零售的销量正常,因此,景德东改变馅料也是迎合市场需求。

张亮还告诉记者,今年花哨的月饼也不做了。例如“养生”月饼,馅料里有枸杞、山药、黑豆等等。“这些名头都比较花哨,景德东今年就是回归传统,生产普通大众喜欢的月饼。”

销售

团购量减一半 零售量无变化

今年在厉行节约戒奢侈之风的大背景下,食品企业受到了很大的冲击。“今年单位团购的数量连去年的一半都没有。”张亮说。

张亮说,就现在的订单数量来看,团购大幅缩水,但是零售基本没有变化。“我们就主打平民市场,走中端路线。”

据了解,淄博市的大型规模化月饼生产企业不多,大约有两三家,但是生产月饼的小作坊不在少数。有的小作坊仅为团购而生产,今年团购的大幅缩水直接影响了这些小作坊。“和同行们聊天,我所知道的有几家作坊式的月饼生产厂家因受到影响就转行了。”张亮说,这些小作坊要么转行,要么关门,而大的生产企业对于原材料的订购量都减少了许多。

张亮认为,将来的月饼行业将会在此影响下走大众化路线,内容实惠,包装环保的月饼才是未来月饼业的发展趋势。

生产

增加机械设备 保证质量安全

为了最大程度增加效率,减少人工,景德东公司增加了很多新的机械设备。

原来的烘烤炉已经不能满足现在的市场需求,为了应对中秋节期间的海量订单,景德东专门购进了26米长的隧道烘烤炉。一炉月饼从前入炉从后面出炉,一共经过30分钟,每个小时可以加工月饼1000斤,大大提升了月饼的加工速度。

月饼出炉时温度在100℃以上,这么热的温度不能急着包装,否则容易造成月饼发霉。为了加快月饼冷却时间,景德东专门购进了冷却炉。“冷却炉长200米,月饼在上面转一圈后温度就冷却下来,再经过人工装托包装,大大提高了效率。”

近几年对食品安全的要求越来越高,为此景德东还购进了专门的杀菌灯。“月饼冷却环节容易滋生微生物,如果卫生工作做不好,很容易造成污染。”张亮说:“我们购进了一批杀菌灯安装在冷却塔的周围,保证月饼在冷却的过程中不受到污染。”

支招

选购月饼有招 一看二闻三品

中秋节临近,淄川区消保委发布购买月饼消费警示,提醒广大消费者正确选购月饼。

选购月饼时,一要“看”外观。购买时注意查看月饼包装上的品名、厂名厂址、生产日期、保质期,QS标志等是否齐全清晰,外包装是否整洁、有无破损;二要“闻”气味。新鲜的月饼具有特有的香味,如果使用劣质原料制作或存放时间较长的月饼则会闻到一股异味;三要“品”口感。新鲜月饼皮厚薄均匀,馅料新鲜饱满,口感好;四是建议广大消费者在购买月饼时要到超市、食品商店等正规的销售点购买,尽量不要在路边摊点购买,购买时要索取并妥善保管购货凭证。 本报记者 张汝树 通讯员 张超 尹海涛



中秋好礼 喜旺 Siwin Foods 喜旺礼盒

礼盒团购热线: 0533-2693180 15053351651

【各大商场超市有售】