



商超外地月饼主打，本地货去哪了

市民钟情知名品牌，业内人士希望有更多本地产品“分蛋糕”

文/片 齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 李培乐

商超以外地大品牌为主 本地月饼比较少见

当前正是月饼大量上市的季节，15日上午，齐鲁晚报·齐鲁壹点记者和历下区市场监管局姚家市场监管所工作人员一起来到大润发省博店。

进入超市，在走廊的正中央，月饼礼盒已经排起长龙，放眼望去，足有几十米长。随处可见的中秋标识，让人一下就进入了节日的氛围。五仁、豆沙、玫瑰、莲蓉、蛋黄等各种口味的应有尽有。摆在最前面的是爱礼月饼，标价139元，后边的琪华月饼298元，还有368元的。不过，记者注意到，100元左右的礼盒还占市场的主流。记者看到，该商场主要的品牌有稻香村、华美、桃李、超威、盛园祥，还有一种台湾宝岛牌的，大部分都是外地产品。市民张女士用婴儿车推着孩子，仔细地挑选着月饼，“孩子小，我们想买点广式的月饼，软度大，适合小孩子吃的”。

在大润发历下店一楼散装月饼区，9日记者前来探访时，发现大部分是外地月饼，比如稻香村以及苏式月饼，其中一种冰皮月饼因为造型美观卖得挺好。在14日记者再次探访时，大润发历下店又单独设置一个柜台，摆放了很多本地的散装月饼，比如一种老五仁月饼400克，售价只有9.9元一袋。另外，还有黑芝麻、哈密瓜味、板栗味、莲蓉蛋黄等的散装月饼，这些月饼包装相对简单，价格比较便宜。

在该店的二楼礼盒月饼区，记者只看到了益康的葡萄软月一种礼盒，其他的基本也全是外地的月饼，以稻香村为主。

济南市食品工业协会秘书长李平说，她在节前也特意去了银座地下广场查看了月饼情况，“发现济南本地的月饼很少，基本以外地的为主”。她介绍说，商超毕竟是市民购买物品的主流渠道，她希望有更多的本地月饼能进入商超，分享超市月饼销售的流量。

今年月饼销售启动晚 小企业被兼并杂牌少了

针对商超里难得见济南本地月饼的现状，记者采访了大润发超市快消品副理张博。他负责快消品已经三年了，说起月饼是如数家珍。

“我们这个店销售的月饼品种中，本地月饼不足20%的占有量。”他也坦言，超市中大部分还是以外地月饼为主，特别是礼盒装的，“全国各地的都有，比如辽宁、北京、上海、江苏等”。

针对今年的月饼市场，还有一个和往年不同的情况，“今年的月饼销售市场整体启动晚，特别是团购的，问的人比较多，但是真正购买的还是少。”但是随着中秋的临近，他相信月饼市场的热度会上来。

负责快消这三年，张博也有个明显的感觉，“厂商少了，之前做月饼的很多杂牌子，现在基本都集中到知名的大企业了。”张博说，之所以出现这种情况也是市场需求的变化，随着人们生活水平的提升，购买力的提升，大家更愿意购买知名品牌的产品。记者在采访月饼厂商的时候，也了解

中秋的脚步越来越近，在花好月圆的日子里，月饼必然是家家餐桌上不可或缺的佳品。现在您是否已经开始采购心仪的月饼了，您可曾注意到超市中的礼盒月饼鲜见济南本地月饼吗？作为济南人，您能说出几种本地的月饼？看看齐鲁晚报·齐鲁壹点记者的月饼市场调查。



消费者在大润发超市历下店选购月饼。

延伸阅读

月饼原料除了感官验收，还要化验室检验

月饼是市民中秋必不可少的，是团圆佳节的美好记忆，月饼质量也将是重中之重。如何保证济南老百姓吃上放心月饼呢？

15日，在月饼生产企业的落实主体责任推进会上，对于外地出现的月饼早产等问题，济南市市场监管局副局长李学忠也特意强调，生产日期要如实标注。对于月饼市场一旦出问题，接到市民举报，要快查快处，还要顶格处罚。

济南市市场监管局食品生产处处长赵勇说，月饼常见的不合格问题，主要有四种，第一种就是菌落总数，这就要求严格控制生产加工过程、卫生条件。第二种是霉

菌。受到霉菌污染后，会使产品腐败变质，破坏产品的色香味，月饼中霉菌超标的主要原因可能是原料或者包装材料受到霉菌污染。第三种是酸价指标，主要反映油脂酸败程度。月饼中，酸价超标的原因，可能与企业与原料采购把关不严，生产工艺不达标，或者产品库存不当有关，特别是存储温度较高易导致酸价超标。第四就是防腐剂超标，特别是几种防腐剂同时使用的时候。

关于产品质量，月饼企业是如何控制的呢？齐鲁晚报·齐鲁壹点记者也采访了金德利餐饮的刘伟。他介绍说，“今年的质量控制更严格。”与往年相比，今年进一

步加大了对原材料采购的控制。在对供应商索证索票检测的同时，还要派专人到厂家进行实地考察，“只要发现有一点问题，直接淘汰，永不与其合作。”而采购来的原材料，首先要经过感官验收，检验色泽、口味；其次要经过化验室检验，以花生为例，水分、油分是否达到质量要求，同时检验农副产品“三证”质检报告。在生产过程控制方面，做到整个过程24小时无缝监管，从原材料开始，到半成品全程跟踪监测。最后的成品也要检验，在完全符合国标的基础上，还要进行关键指标诸如霉菌、致病菌、金黄色葡萄球菌等菌落的监测，保证质量。

相关链接

月饼生产企业做出十二项承诺

济南月饼食品生产企业负责人15日做出十二项承诺：主要包括遵守《食品安全法》及实施条例、《食品生产许可管理办法》等法律法规规定的法律责任和义务。严格执行食品出厂检验记录制度、不安全食品召回制度、企

业质量授权人制度、建立企业食品安全风险监测和风险评估制度等各项规章制度。

加强管理，依法按标准组织生产，不超范围、超限量使用食品添加剂，不使用非食用物质生产加工食品。定期对企业职工开展食品

安全规章制度和食品安全知识教育培训，做好记录。严格执行国家标识标签相关法律法规和标准，按要求标注产品名称，以及所用配料和添加剂名称及含量，不夸大宣传、不欺诈消费者，做到真实准确等。

到，这些年一些大企业对一些小月饼企业进行了整合兼并，这也是当前月饼市场品牌集中的一个原因。除了厂家数量的变化，还有一种趋势就是花式口味越来越多，“各种馅料和口味越来越多，这也是适应市民需求多样化的结果”。

另外，购买月饼的方式也发生了不小的变化。张博说，网上的销售对商超的销售也有一定冲击，“从我们自己的线上销售就能看出，之前大约占到销售额的3%，后来到5%，现在已经超过10%”。不过，张博认为，线上销售肯定也有瓶颈期，到了一定的数额肯定会进行调整。

本地知名月饼企业 销售主要靠直营和团购

济南本地月饼您知道几种？记者在街头询问不少市民，年轻人普遍摇头，几乎说不出任何的品牌。在济南生活了十年，工作于事业单位的高先生说，“每年的月饼基本是单位发的，很少买，买也一般是去商超，真不知道济南本地的月饼品牌。”不过，对于老济南来说，本地月饼他们还是有所了解的。今年50岁的老济南李令东，是BRT12路的一名司机。他说，作为土生土长的老济南，“对济南的老月饼还是有些了解，我就经常买益康的葡萄软月”。



◀ 月饼
生产企业的
生产线。

李平说起济南本地的月饼企业，也是如数家珍，“益康、稻香园和金德利三家规模比较大，质量也稳定。”她介绍说，作为本地企业的代表，这三家的销售模式也有着自己的特点，“他们三家都是有自己的直营店，主要通过自己的直营店进行销售。”李平说，往年协会都会对本地的月饼进行评选，今年因为疫情等原因没有进行。

记者联系了益康月饼的厂家，该公司人力资源的一位女性员工说，他们在市区有六七十家直营店，其中天桥区最多，自己公司生产的大部分产品都是进入直营店销售。同样对于稻香园和金德利，大家也不陌生，在街头经常抬头就是他们的销售店。

在商超里，也能看到益康的“葡萄软月”，在历下大润发和大润发省博店记者都有看到。据了解，这款月饼也是他们的拳头产品。

15日下午，在济南市月饼及馅料生产企业落实主体责任推进会上，益康月饼的韦厂长在回答济南市市场监管局李学忠副局长的现场提问时，称他们一天的生产量在3万斤，而且目前的产量基本全是“葡萄软月”。

济南月饼厂商有60多家 最高的年销几十万斤

记者从济南市市场监管局了解到，目前济南本地有月饼及馅料生产企业60多家，像董老大、润盛祥、好邦等等，其中爱礼的规模也很大，不过记者了解到，他们主要是由广东的厂家给生产，自己生产的比较大的企业就是益康、稻香园、金德利等。

据稻香园公司总经理贺华军介绍，“在济南月饼产量我们是排在前两位的，每天两三万斤的产量。”据其介绍，他们公司的地址也是在天桥区，“我们往年也进商超，今年因为疫情就没有进。”

而益康的销售经理何海波介绍说，在老字号企业中他们是排在第一位的，每年都会有几十万斤的月饼产量，“葡萄软月”的皮和馅料都是全国独一无二的，也是我们卖得最好的产品。”

而金德利餐饮的副总刘伟告诉记者，该公司经典畅销的是五仁月饼。他介绍说，为了保证不同年龄段消费者心中的“正宗口味”，推出了“精品”和“新品”两款，其原因在于中年消费者喜欢“果仁多，口感紧实”；年轻消费者则喜欢“口感酥软，甜度较低”。

另外，刘伟特别强调，与外地来济的月饼一般八九十天的保质期相比，“金德利民”月饼则注重“以销定产”，减少食品添加剂，缩短保质时间，为泉城消费者打造最新鲜的产品。