

往年中秋节只有3成多消费者能吃完月饼,超6成的消费者吃不完月饼或基本没吃过。

近9成消费者会把月饼当零食或早餐,2.9%的消费者会变着花样地把月饼做成料理,近1成消费者选择扔掉一部分。

月饼年均包装费用超25亿元,包装企业毛利率达27.5%。近7成消费者希望购买的月饼包装盒可以二次利用。

艾媒咨询数据显示,8年间,月饼销售规模始终保持同比正增长。2021年以来,月饼销售规模同比增速连续两年提升。

艾媒咨询预计,2022年中国月饼销售额将达243.8亿元,相比2015年增长约85%。

中秋月
饼去了哪儿
中秋后

如何处理剩余月饼,事关食品安全与浪费问题

中秋节前,一进超市,满眼都是月饼,礼盒装的、散装的,各式各样的包装、口味都有,摆得满满当当。结果中秋节一过,月饼好像一夜之间就消失了。这些月饼都去了哪里?近日,类似的话题登上微博热搜,引人关注。

调查发现,对于自家吃不完的月饼,不少网友花式“再加工”,将其变成其他美食。商超里卖不掉的月饼出路则有两条,一是以极低的价格卖掉;另一个则是退还给上游厂商。而回收后的月饼,有的会作为福利发给员工,有的则会作为生产原料卖给饲料加工等企业。

民谣有云,“一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰。”剩余月饼的最后归宿,涉及食品安全与浪费问题,不容忽视。

商超

低价甩卖后月饼“一夜消失”

9月10日中秋节当天,有不少店铺就以低价甩卖月饼。原价128元的月饼,此时只需要19.9元。前一天还在降价促销,到了9月11日,月饼就“一夜消失”了。在一家大型超市,货架上已经看不到月饼的踪影。

“现在已经开始摆别的货品了。”位于北京通州区的物美超市工作人员表示,原本摆放月饼礼盒的位置已经换上了日用品。

“中秋当天下午还来买月饼礼盒的太少了,很多厂家这天就会来收没有卖完的货了。”一位超市销售人员说。一些月饼生产厂家还选择“就地甩货”:有的礼盒装买一送一,有的则是拆了盒当成散装的销售,还有的直接捆在同品牌的商品上出清。

其实,月饼礼盒的促销早在中秋前半个月就已经开始了,而随着中秋的临近,打折、买赠的力度越来越大。有的超市工作人员表示,中秋当晚,有的散装月饼一元一块对外销售,有顾客专门等月饼甩货时来淘便宜。

不仅是线下超市,即使是线上即时配送的电商,各种月饼的链接虽然还在,但商品也已经显示“售罄”。从链接还能看出,此前部分月饼礼盒也在打折销售。

“基本上打折力度大的,都卖光了。少量剩余的,尤其是礼盒装,都退给厂家了。”一家超市的工作人员表示。

曾有媒体曝光,前一年的月饼第二年“返场”再卖;还有商贩低价收购月饼,将其加工成糕点流向市场……针对消费者最担心买到陈年月饼和以月饼为原料的再制点心的情况,业内人士透露,月饼的冷藏和储存成本比重新制作还高,厂商一般不会选择冷冻一年再卖。倒是莲蓉等月饼馅料,低价收购后再制成其他点心的可行性更高,消费者需要警惕。

厂家

退回的月饼先损坏外观

被退回给厂家的月饼,厂家有的会分发给员工,也有的会捐给一些福利机构。不过,如果是临期月饼被拉回工厂,包装可能还会被回收,但是月饼本身可能就会被“处理”掉。“走报废程序,会先把外观损坏,避免回流到市场。然后由专门的公司收走,拿去做饲料。”有糕点生产厂家表示,公司会在第三方机构监督下,对临期月饼进行销毁。

为了避免月饼有大量剩余的情况,虽然只有不到两个月的销售期,不少月饼生产企业却要做起半年的“功课”。

一家月饼生产企业的负责人表示,每年月饼季,不论是自有品牌还是帮客户定制,都是按照前一年的销售量,再结合市场行情来定制产量。有的企业当年3月份就开始探市场,定生产计划。

“中秋前两周就基本停产了。”另一家月饼生产企业的负责人透露,月饼是最为特殊的节令食品,其他节令食品,如粽子过了端午还可以再销售一段时间,但是月饼过了中秋节就不会再有人买,因此企业都会精打细算,甚至以提前停产来调节存货款,“宁可不够卖,也别剩下”。

消费者

网友花样百出处理剩余月饼

比起厂家的处理方式,家里没吃完的月饼,处理起来比较麻烦。一位市民表示,每年都买点月饼,这是中秋的仪式感,但每年都吃不完。“以前都是直接扔掉。”该市民表示。

也有不少网友开动脑筋,纷纷晒出“创意月饼”,如月饼沙拉、月饼烧烤、西红柿炒月饼等。有网友表示,自己尝试用青椒炒月饼,味道意外的好。还有网友将流心月饼冷冻,做成甜品吃。

营养专家则表示,月饼可以直接作为早餐的主食。如果觉得过甜过腻,一些传统口味的广式月饼,如莲蓉、五仁、枣泥、豆沙等,可以打豆浆时一起放入豆浆机,做成风味豆浆;也可以切成小丁,放在粥中;或切成薄片夹杂在吐司中做成三明治。

中秋过后并非所有月饼都从市场上“一夜消失”。在盒马,糕点区域还有现烤的鲜肉月饼,以及冻在冰柜里的海盐冰皮月饼。在一些中式点心铺里,还有现烤的月饼在售。

“与其说是月饼,不如说是一种点心,你叫它糯米糍也行,叫它鲜肉饼也行。”一位顾客表示,喜欢吃是因为口味,跟它是不是节令食品没关系。而商家也表示,这类商品一般会中长期供应。“去年鲜肉月饼就卖到了11月份,是因为天气太冷,影响口感才暂时撤下这个品种的。”

普法

月饼不能“留到明年卖”

《中华人民共和国食品安全法》规定,销售过期食品将面临没收原料、罚款、吊销许可证等处罚。

根据该法,食品生产经营者对过期食品应当采取染色、毁形等措施予以销毁,并记录处置结果,记录保存期限不少于二年。并且,食品生产经营者应当对回收食品进行登记,禁止使用回收食品作为原料用于生产各类食品,或者经过改换包装等方式以其他形式进行销售。

上海甚至建立起一套“回收上报制度”,不论是直售还是代售月饼商家,都要定期向相关监管部门报告月饼回收与销毁情况,监管部门将负责落实监督。

2017年,北京试点实施了“节令食品日报制度”,即自月饼生产之日起,生产企业每日要向当地食药监管部门报告月饼产量、销量、销售去向、退货量、销毁量等信息,供监管部门掌握月饼生产、销售、退货及回收处置情况。

近年来,国家食药监局每年都会组织实施月饼生产销售专项执法检查,通过查验核实生产者证照、月饼质量检测批次报告,以及突击检查和抽查,防范和打击用陈旧原料或回收月饼生产加工的违法行为。这使造假行为大为收敛,损害消费者利益的行为基本被杜绝。

知多点

月饼保存技巧

如果家里的月饼两三天内能吃完,室温保存即可。吃不完的月饼与内包装一起放入冰箱冷藏保存。不过,月饼冷冻后口感会发生变化。

低糖月饼和质地柔软的月饼更难保存,如果没有放防腐剂,很容易长霉或变味,要注意包装上的保质期说明和储藏温度建议。

月饼食用妙招

月饼豆浆:将五仁月饼切丁,在打豆浆的时候一起放入打浆机,像平时制作豆浆时那样进行月饼豆浆的制作。

月饼八宝粥:将素馅月饼切丁,放在煮好的八宝粥上面,配合食用。这既降低了月饼的甜度,又丰富了粥的口感。

月饼寿司:将紫菜铺平放在寿司席上,放入米饭,用勺抹平,再放上切条的月饼、黄瓜条,将紫菜卷起,切件供食。

月饼沙拉:将月饼切成小块,然后加入白菜心、小西红柿、苹果肉,建议以低脂酸奶代替沙拉酱。

(综合自北京青年报、南方周末、新快报、澎湃新闻、界面新闻等)
整理/珠江时报记者 黎国栋