

包装下的月饼隐藏了什么

食品厂长、酒店经理爆月饼内幕

省城一食品企业厂长:

几道禁令没挡住月饼乱“包装”

作为一个国有企业的老干部、一个老月饼企业的负责人,我是不说堵得慌,说多了怕得慌。当了十多年食品厂厂长,卖了十多年月饼,我的感受是:月饼市场在食品市场中尤其混乱,月饼已远离了食品的本质。

● 禁令之下,礼品月饼花样多变

月饼市场跟烟酒茶面包糕点粽子都不一样,它的最大属性不再是普通食品,而是礼品。

曾经包装之风盛行,奇名怪馅频出。为满足人们送礼的需要,先是名酒名茶名表金笔装进了月饼礼盒,中秋节卖的

不是月饼而是别有用意的名贵之物;后来这股风被政府刹住了,月饼礼盒里不许夹带销售其他物品;厂家们为迎合礼品需要卖个高价,超高档的海参鲍鱼燕窝月饼又出来的,厂家们在名堂和包装上花尽心思,

一度做到了“包装盒比月饼本身值钱”,甚至声称有些包装物镶金带银,一盒高档月饼卖到上千块也不足为奇,再到后来国家立法禁止豪华包装。为了出奇制胜卖高价,一些以奇名怪馅为卖点的花哨月饼又开始

登峰造极,什么鲔鱼哇沙咪、南洋斑斓、鲑鱼昆布,什么炭烧、播沙、果味月饼、红酒月饼,单看这名,就连我这个做了十几年月饼的都搞不清楚是何材质的新型馅料,也搞不清是何种工艺。

● 最经典的五仁月饼卖不上价

我们做的精品五仁、蛋黄豆沙、奶油椰蓉,一目了然,用料再精也很难卖高价。所以呢,我们做月饼的厂家基本上分两大类,有的实实在在,照着月饼使劲,用料工艺精益求精,标签标注上唯恐

标不清注不准,生怕消费者看不明白用的什么馅和料;有的呢,照着新名堂和包装盒使劲,盒子比月饼值钱,馅料越怪越好,巴不得消费者搞不清里面装的什么才好呢。最传统最经典的五仁、豆

沙用料再好能卖上价去吗,但是新名堂一用,价格就能卖到好几百。

尤其是这两年,国家查得越来越紧,对月饼成分含量、添加剂等要求越来越细。越是正规企业,做

食品时越是谨小慎微,甚至到了胆战心惊的地步。比如海参月饼这个产品,虽然打上海参的名号可以卖高价,但是我们厂就不敢做。因为质量、含量、工艺、菌群等不好把握,拿不准就可能出事,宁愿不做。

● 不少果味月饼是香精调出来的

今年市场上的果味月饼品种明显减少。主要是不少果味月饼是靠香精调出来的,由于今年以来严打非法添加剂,一些厂家怕

惹事也不敢做了。像今年曝光的不合格的莲蓉月饼中都查出了“日落黄”,主要是劣质莲蓉中添加的结果。这样的月饼,我们厂从

一开始就不做。

虽然年年都有被查的,毕竟被查处的少啊,被处罚一批,查不住赚一季,自然有人敢冒险。反

正厂不大人不多,到明年换个名字照样干。可是,我们正规厂跑不了啊。更何况我们是正儿八经的国有企业。

(应当事人要求采用匿名)

一四星级酒店经理:

定制月饼只看包装,啥馅从来不管

今年好几家星级酒店不做月饼了。我们酒店今年也是犹犹豫豫的,到最后才决定从省内的一小厂定制了一批,结果这批质量太差了,简直就是面疙瘩包点什么酱烤熟算完。除了外包装上印上我们酒店的大名,盒内加贴了张产品说明,里面到底装的什么馅我们自己也不知道。既没口味也没品位,这样的产品拿出去连我们酒店的人都觉得丢人,估计我们明年也不再推自家酒店的月饼了。

● 五年前那才叫挣钱,利润至少五六倍

我干这四星级酒店经理七八年了,要说酒店月饼挣钱,还是2003年、2004年我刚负责这一块时,酒店月饼挣钱那才叫容易,随便忙他个把月,少说能挣五六倍的利润。前两年算是白忙活,能挣一倍。今年更不好干,60%的利润也到不了,还得心吊胆地老怕被质监部门查住。

2003年时环境宽松啊,不查豪华包装,不要求酒店QS认证,

更不像现在这样严查添加剂、查馅料成分、查微生物等。那时候你只要提前一个月下手把盒子包装做好了,大把的钱就基本挣到手了。盒子要大、包装要精,要有文化品位,还要有特色,到时候装上几个月饼,再装上盒红酒、洋酒、茶叶,就是一个很不错的大礼盒了,能卖到好几百块。哈哈,这还不算是贵的,还有往礼盒里装茶

壶、茶杯或酒具、刀叉餐具的,卖他个上千块钱不成问题。当然,我们对外都宣称里面装的是名牌产品,事实上呢,到底是什么货色的产品鬼才知道。反正,吃的人不买,买的人不吃,都是能开发票报销的主,只要能卖上价去就行。这还叫卖月饼吗,直接卖酒卖茶叶算了。卖茶叶卖酒杯也卖不到这个价!而我们做酒店领导的呢,每年讨

论月饼业务时,只看包装定品种,至于月饼本身,我们从来不管,让他们业务去做就行。

五年前酒店月饼利润大,保守点,至少五六倍吧。说实话,一开始主要是四星级以上酒店卖月饼,刚开始时我们还真的在自家厨房里加工过月饼,起码用料还比较讲究,后来大小酒店都卖月饼,也就没有自家加工的了,都是南方一些地方定做。

● 酒店月饼多是外地临时加工厂生产

你问我酒店月饼都是从哪里加工的?广东、深圳、上海,还有些号称是台湾、香港的厂家。你说月饼又不是什么高科技含量的东西,舍近求远跑那么大老远的岂不是增加成本吗,为什么不本地厂家定做?

问这问题的一看就是外行。首先,你当酒店真的会从广东上海的大厂家定制月饼,全是临时加工厂,大都在郊区,都是找个地儿租几间厂房在中秋前临时

集中加工一阵,过完这阵就不知又生产什么去了。但是,广东深圳上海的名头大好啊,要是标着是香港、台湾的公司生产的,岂不是更带劲了,一包装管保能卖好价。就像人们一听是从美国买回来的就觉得是好东西一样。再说,我们要是说是从咱济南的厂家定做的,超市里就有同样的产品,酒店拿来包装再好也卖不上价去!

其次,人家南方人的确会做

生意啊,那里做月饼的不仅多,花样也全,咖啡月饼、鲍鱼月饼、燕窝月饼、巧克力月饼,还有许多沙拉布丁、酒味果味茶味月饼,你想得到的人家有,你想不到的新品种人家也有,年年推陈出新,新名词洋概念看得你眼花缭乱,并且价格也不高,两三元五六元一个。至于到底包的什么馅料,谁知道呢。只要名头好听,只要他们打上QS,贴上合格证,到酒店卖多少钱,那就看各自包

装推销的本事了。全国的酒店月饼有七八成都是在南方贴牌加工的。

我虽然不是专业干食品加工的,这些年也多少了解一些国家政策规定,我明白,这种做法是不符合国家规定的。今年整个月饼市场产销量降了大约三成,酒店月饼的销售降了50%以上,主要是监管严了、消费者理性了,我们酒店月饼的春天已经过去了。

(应当事人要求采用匿名)