

中秋佳节将至,“月饼经济”升温。随着人们在饮食习惯、消费习惯上的变化,月饼生产企业面临新挑战。为了顺应市场潮流,“老苗”等宁夏老牌月饼生产企业走出了怎样一条破局之路?

# 低脂低糖 文创联名 适度包装 宁夏老牌月饼生产企业的“新活法”

本报记者 陶涛 张适清 文/图

严格把关月饼质量

## 我区市场监管部门开展节前专项检查

本报讯(记者陶涛 张适清)近期,我区各级市场监管部门对月饼生产企业(小作坊)开展节前专项检查,督促企业严格落实食品安全主体责任,全面排查、消除安全风险隐患,保证产品质量,守护食品安全。

银川市市场监督管理局食品生产安全监管科科长李宛陶介绍,目前银川市已对36家食品生产经营单位进行了监督抽检,共抽检月饼45批次,检验项目主要为理化指标、食品添加剂和微生物等,经检验全部合格。

青铜峡市共有生产加工月饼企业5家。每逢月饼生产旺季,青铜峡市市场监管局都会深入企业原料仓库、生产车间、成品库等,对企业生产加工环境、原辅料储存、从业人员卫生健康管理、生产过程控制、产品标签标识和包装开展全方位检查,督促企业严格履行主体责任,严格把控各环节关口,落实好“日管控、周排查、月调度”制度,确保食品安全。

“截至目前,我们已对辖区5家月饼生产企业开展3轮次检查。”青铜峡市市场监督管理局食品安全综合监管室负责人丁蕾介绍,连日来,该局对辖区月饼生产企业开展全面检查,督促企业落实食品安全主体责任,严格食品生产过程质量安全管控,从源头把好月饼质量安全关。同时,对消费者、月饼等节令食品经营者发出消费引导和倡议,提示广大消费者在选购月饼时要选择正规厂家生产的,注意查看生产日期和保质期,不购买“三无”月饼,保障自身的合法权益。

“检查的重点,包括是否存在超范围、超限量使用食品添加剂,是否存在使用陈旧、变质原料或回收食品生产月饼等违法行为。”自治区市场监督管理厅食品安全监督管理处相关负责人介绍,随着中秋节临近,我区各地市场监管部门采取多种形式发布生产经营提醒告诫书,提醒告诫月饼生产经营者,严禁未取得食品生产经营许可、小作坊登记证从事食品生产加工经营行为,严格按照规定进行明码标价,规范月饼销售价格,做到质价相符。



9月5日,在青铜峡市老苗食品有限责任公司的成品仓库里,包装好的月饼等待发运。



9月5日,银川银丰食品有限公司生产车间,工人严格按照生产步骤制作月饼。



市场上的“花式”月饼。



9月5日,青铜峡市老苗食品有限责任公司生产车间。

## 口味花样翻新 适应多样需求

9月5日,在青铜峡市老苗食品有限责任公司生产车间里,工人们忙着调馅、打面、刷蛋液,一旁在隧道炉烘烤过的月饼冷却时飘出阵阵香味。成品仓库里,包装好的月饼排列整齐,等待货车装箱。

“月饼消费的季节性特点明显,虽然每年从生产到销售就两个月左右的时间,但准备工作需提前开始。”青铜峡市老苗食品有限责任公司生产部部长余亮介绍,现在市场上的月饼花样繁多,要站稳市场,提升品质尤为重要,首要的就是严把优质原料、前期加工关口。“我们有5条生产线,产量最多的时候每天能生产1万多块月饼。每块月饼的诞生都需经过多道工序,不能有半点含糊。目前,销量最高的是法式乳酪类、蛋月烧类和冰皮月饼。”余亮说。

“我们对皮料和工艺都进行了改良,让月饼更加酥软可口。”青铜峡市老苗食品有限责任公司总经理李建斌告诉记者,近年来,行业竞争激烈,促使企业与时俱进。基于此,老苗在稳扎稳打中不断探索创新,精心开发新口味,设计新造型,让月饼从皮到馅“新奇美”。“我们今年推出了新外形的‘招财猫’和黄金大饼

两种月饼,都是用酥皮搭配枸杞、五仁等配料,皮酥馅香,市场反响不错。”李建斌说。

在青铜峡市宁青食品有限责任公司仓库里,仓库门口摆放着一排样品,供顾客选购样式和口味。公司总经理杨继旭忙着给前来选购的顾客装袋说:“需求最大的客户,每年节前就会下单预订,等需要的时候直接来厂里取货,目前包装好的月饼已售出大半。”

宁青公司由曾在食品厂工作的几名技术工人共同创立,已发展近20年,产品从最初的传统月饼发展到现在的苏式、广式、水果等7个系列40多个品种,每年产值过百万元。

银川银丰食品有限公司始创于1992年,是一家老牌月饼生产企业,多年来专注创新。银丰酥饼、鲜花月饼、苏式枸杞酥饼、京式无蔗糖月饼……银丰公司先后推出了苏式、无蔗糖、法式乳酪等6大类120多个品种。“我们希望通过生产不同口味的月饼,让每个年龄段的消费者都能选购到喜欢的品种,在品尝美食中感受传统节日的味道。”公司负责人林子熙说。

## 用心坚守品质 应对低价冲击

从一家小作坊发展到“中国名饼”,老苗公司除了坚持生产传统广式、苏式月饼外,在持续研发新品种、新口味的同时,始终坚持严苛的生产要求:加工馅料时要严格按照配方进行配打,枣泥要自己炒,水果要用鲜果酿,原有的生产工艺一道也不能缺。“这样生产出来的月饼才会香而不腻,既能保留传统味道,也符合消费者需求。”李建斌介绍,目前已上市的产品中,既有五仁、红枣核桃、玫瑰豆沙、松子黑麻等传统系列,也有新工艺的果酱流心、法式乳酪等品类。其中,无蔗糖添加的杂粮月饼、冰皮月饼等成为今年的爆款,满足了不同年龄段消费者的需求。

李建斌坦言,目前遇到比较大的冲击是电商平台带来的价格战。近年来,电商平台充斥着大量低价月饼,冲击着线下销售。他告诉记者,“老字号”品牌往往用料扎实,用心坚持品质,维护口碑,但近几年随着配料涨价,生产成本不断升高。

宁青公司和老苗公司面临着类似的“烦恼”。“想要长期发展,就要以好产品、好品质持续积累口碑,而品质好的月饼必须保证用料安全和充足,否则很容易被消费者抛弃。”杨继旭告诉记者,宁青月饼常年保持着4元钱一块的单价,并通过外出学习提高技术,满足顾客新需求。“我们每年都会参加全国焙

烤食品展会,在展会上与其他生产商、供应商交流经验,了解最新的技术。”随着“80后”“90后”逐渐成为消费主力,宁青公司顺应市场,提升技艺,推出了低脂低糖月饼、蛋月烧等新品种,降低饼皮甜度,迎合消费者对月饼的新需求。“我们的月饼工艺有所提升,但在包装上做了简化,摒弃了过去豪华高档包装的路线,将成本花在月饼品质本身,所以价格依然适中,老顾客很多。”杨继旭说。

银丰公司同样坚守老味道,以老手艺吸引消费者。自2003年入驻贺兰德胜工业园区以来,银丰公司逐步采用现代化食品加工技术,实现自动化生产。同时,为了保证口感,在一些生产环节中仍然坚持手工操作。9月5日,记者在银丰公司生产车间看到,一张巨大的桌板前,两名工人正在将打好的酥放入铺开的面团中,裹好后再把面团擀至薄片状态。

“面皮是决定月饼口感好坏的重要一环,我们会根据不同的产品系列,手工擀制成不同状态,再用机器进行加料烘烤。”银丰公司负责人林子熙说。在该公司门口专卖店一角,鸡蛋形状的蛋黄酥引人注目。“这款月饼也是师傅手工一层一层包制而成,产量较少,每次一上市就会被抢购一空,得提前预订。”林子熙介绍。

## 坚持守正创新 打开市场空间

网购时代,老牌月饼面对新的市场竞争,也打开了新思路。

作为宁夏“最老”的月饼生产商,老苗公司率先开拓了线上销售渠道,入驻淘宝、微信等平台,开设旗舰店,线上销量逐年递增。

创立于1988年的宁夏麦尔乐食品股份有限公司,是一家集研发、生产和销售于一体的全产业链烘焙食品企业,也是我区月饼生产企业之一。“今年我们创新推出了枸杞金月烧,还联合宁夏博物馆推出了‘塞上明月’文创糕点。这两种饼口感酥软细腻、口味绵长,目前反响不错,我们对接下来的销售很有信心。”该公司生产部负责人说。

早在2015年,麦尔乐公司尝试在月饼里加入宁夏枸杞,自此开启了“枸杞+”的创新之路,枸杞大糯米粽、枸杞大糯米汤圆、乳酪枸杞月饼、枸杞金月烧……枸杞元素在麦尔乐各类中西式系列烘焙食品中高频出现。“随着消费者健康意识的显著

增强,月饼这一传统美食也顺应潮流,走上减糖、健康的转型之路,成为既承载传统文化韵味又符合现代健康需求的时令佳品。”该负责人说。

“酒香也怕巷子深,在网络时代,仅仅拥有好的产品还不够,还要通过有效的营销将产品最大程度推向市场,加大宣传和推广力度,努力开拓新市场、创造新机遇。”李建斌介绍,在新消费时代,老苗的发展策略是赋予月饼更多文化内涵,顺应市场需求,让这一传统节令食品走向更广阔的市场。

### 短评

## 在传承创新中“保鲜”老味道

杨晓秋

作为一款传统节令食品,月饼和它的生产商们正面临前所未有的挑战:低脂低糖的健康生活理念渐成主流,市场供给更加丰富多元,消费理念转向实用、适度。

直面时代浪潮带来的阵痛,寻求一条可持续性的生存之道,对于老牌月饼生产企业而言并不是一件容易的事:它们既要迎接市场的考验,在坚守传统的同时始终保持创新激情,还要从长远发展的角度出发,及时调整发展策略,或在现有的生产线之外开拓“支线任务”,或赋予传统业务更多内涵,进行深度挖潜。

宁夏的老牌月饼生产企业显然从未停止过探索的步伐:老苗公司在坚持严苛的生产要求、持续研发新品种新口味的同时,尝试赋予月饼更多文化内涵;宁青公司摒弃过去豪华高档包装的路线,将成本花在了月饼品质本身,提升技艺推出更匹配年轻消费群体口味的新品种,每年产值过百万元;在充分利用现代化食品加工技术,实现自动化生产的同时,银丰公司在一些生产环节中仍然坚持手工操作,以追求更好口感;麦尔乐公司联合宁夏博物馆推出文创月饼……这些生产和发展了超

过20年的老牌月饼生产企业敏锐感知时代脉搏,主动适应时代与市场变化,不仅在传统手工技艺的基础上不断尝试新品研发,还进行了“国潮+健康”双重升级,努力实现从规模扩张到品质飞跃的双重提升,为消费者带来了更丰富的美味体验,为企业的发展开拓出更大空间。

时光流转,新的消费群体总会不断涌现。一代消费者有一代消费者的需求,月饼,这一传承了上千年的“老味道”,唯有在传承中创新,才能真正炼出“不老”的底气 and 自信。