

周口月饼市场大观——

理性消费是主流 “亲民范儿”受追捧

□记者 孙靖 文/图

距离今年中秋还有不到半个月时间，月饼市场销售一片火热，不少商家早已推出了各种口味、款式的月饼。今年月饼市场如何？是否像坊间说的“一年不开张，开张吃一年”？9月6日，记者走访发现，我市各大商超、烘焙店早已将各种月饼上架销售，不少市民购买尝鲜。与往年相比，今年企事业单位的月饼团购行为再次减少，各类散装月饼和售价在100元左右的月饼礼盒受消费者青睐，我市月饼市场理性消费占主流。



价格亲民的散装月饼

团购月饼减少 散装月饼“走俏”

“现在购买月饼的人群，以企业零散订单和普通消费者为主，大额的团购订单很少。与往年相比，月饼团购数量和销售额明显下降，散装月饼反倒卖得不错。”万果园超市的销售人员告诉记者。

在万果园超市观澜国际店，超市入口处，月饼展位醒目，各种月饼礼盒夺人眼球，散装月饼区不时有市民选购。“离中秋节还有十几天呢，等不到那时候了，现在就想吃，买一点回去当糕点。”市民周阿姨挑选了几块低糖月饼，准备回去与家人一起分享。

多家超市的销售人员介绍，今年销量较好的月饼礼盒价格都在100元左右，包装也以简约时尚为主。散装月饼受到消费者的宠爱。“很多人买月饼都是自己吃，散装月饼售价才6元左右。一加包装价格就高了，散装月饼要比月饼礼盒卖得好。”建安路上一家超市的销售人员说。

“现在的员工讲实际，年年发月饼显得没新意，买月饼、发月饼也比较麻烦，直接发红包，虽然少了点仪式感，但他们喜欢，想吃啥样的月饼自己买。”某公司负责人张先生对记者说。

“私人烘培订制”渐受欢迎

“每天忙得只能睡四五个小时。”9月6日上午，庆丰路爱迪儿蛋糕房的糕点师傅正在忙着赶制月饼，柜台上不时传来支付宝、微信到账的声音。

记者在采访中发现，今年中秋，一些蛋糕店推出的私人烘培月饼受到年轻人追捧。

7月下旬，烘培达人王盼就开始在朋友圈里向顾客推送各种订制月饼，有燕窝、流心、蛋黄酥、粗粮、桂花、抹茶等多种口味可供选择。月饼定价在4元~12元，都有独立包装，如果要礼盒可以提前向她预订。

在烘培圈十几年的王盼发现，最近几

年订制月饼的客户多了不少。“1个月前就开始接单了，最忙的时候一天要做1000多块月饼，推出近20种口味的月饼，有几种已经没有原料了。”记者电话采访王盼时，她正在外面送货，手机一直占线，打了三次才接通。

王盼介绍，对于烘培店而言，月饼都是客户下单后才做，不会大量备货。顾客可以通过线上或进店订购，可以根据自己的口味随意搭配，可散装购买，也可成提购买。店内不但有不同风格的包装材料可供顾客选择，而且馅料可见、品质靠谱、可选择性大、按需订制，“私人烘培订制”月饼近年来受到广大市民的欢迎。

老字号月饼网上卖得火

记者走访时发现，今年中秋，不是所有的商超都备有月饼，一些街边的超市并没有加入今年的月饼“大战”。

“现在月饼市场比较透明，很多顾客认品牌，月饼销售周期又短，弄不好就会‘砸’手里。现在网络发达，网购的客户那么多，月饼的利润被压得很低，根本不挣钱。”在安居路上一家超市的老板透露，最近几年月饼市场已经回归理性。

“现在线下很难买到老字号月饼，除非在直播间和电商平台。”市民于女士觉得在网上可以很方便地买到物美价廉的老字号月饼。

记者采访了解到，因为网上月饼种类多、口味全，不少年轻人更倾向于网购月饼。在一些老字号月饼的直播间，记者看到即便是老字号月饼，礼盒装的也在100元左右，部分月饼不一会儿工夫就被抢光了。

于女士认为，月饼是中秋节文化的一部分，中秋吃月饼代表着一种情怀。月饼是团圆的代名词，寄托着相思，也见证着时代。“这些年，人们的生活水平提高了，月饼的口味也多了，价格也亲民了。”今年于女士不仅网购了传统口味的月饼，还网购了新兴口味的月饼，准备和家人一起品尝。



月饼礼盒被摆放在超市的醒目位置



企业在蛋糕房订制的月饼