

卖不完的月饼去哪儿了

超市甜品店等低价清仓甩卖月饼 卖不完被当成员工福利或被厂家回收当饲料



中秋节,月饼是公众热议的话题,可一旦过了中秋节,月饼就失去“C位”。中秋节过后几天,是超市、甜品店内月饼售卖的“最后期限”,月饼被低价甩卖的现象很普遍。除了特价清仓,记者采访了解到,卖剩下的月饼也会被商家作为福利分发给员工,在内部自行消化;也会有厂家回收月饼,把它们制作成饲料。



中秋节过后,月饼被甩卖销售。

/ 教你一招 / 剩月饼“巧”处理

市民如何处理剩月饼,才能摆脱甜腻负担呢?

●**吃法一:月饼杂粮粥。**将月饼切丁,放在煮好的杂粮粥里,再撒上一些黑芝麻。秋分之后进入“凉燥”时期,此时来一碗杂粮粥不但能暖胃,还能促进排便。杂粮粥富含膳食纤维,配合月饼食用,在增加营养的同时也有利于吸收。

●**吃法二:月饼豆浆。**把月饼切成小碎丁,在磨豆浆的时候一起放入豆浆机里。打出来的豆浆带有香甜气息,口感上佳。很多人喝豆浆要加糖,而且喜欢加入各种果仁来增加香气,而加入月饼就起到了这个效果。

●**吃法三:月饼沙拉。**制作月饼沙拉的方法很简单,就是将月饼切成小块,然后加入蔬菜或水果,比如番茄、橘子、苹果、黄瓜等。果蔬沙拉具有爽口解腻开胃的特点,月饼与果蔬沙拉搭配食用,能补充维生素、纤维素,也有利于解腻,可谓取长补短。

月饼销售人员提醒,月饼在开封后一定要尽快吃完,以避免变质。同时,市民应注意月饼的保质期,超出保质期后一定不可食用。 观海新闻/青岛早报记者 杨博文 摄影报道

9月18日,记者在香港中路一家超市内看到,散装月饼都摆放在特价区陈列。记者注意到,此前每个6元至13元的月饼目前正被“买二送一”低价处理。在超市外的一个甜品店里,记者看到展示柜上同样有月饼销售,原本10元左右的一个的月饼正被以“25元5个”的方式甩卖。该超市月饼销售人员告诉记者,中秋假期结束后,将月饼降价甩卖是最常见的一种处理方式。超市里销售的月饼分为自营月饼和非自营月饼,自营月饼会通过各种打折促销手段出清。此外,

月饼礼盒也会作为营销活动的赠品处理,比如消费满58元送一盒月饼,超市也会将礼盒拆开,将礼盒月饼变成散装月饼常态化低价销售。

对于非自营月饼,超市会返给生产厂家,厂家可能会作为福利发放给员工。一般礼盒月饼特价销售就能处理完,返厂的概率并不大。另外,散装月饼的节令属性没那么强,可以作为糕点常态化销售。

目前,中国的月饼都是一些专业厂家在做,不少品牌也是寻找专业厂家做

代工。有业内人士指出,以今年9月17日是中秋节为例,厂家一般在7月份就会完成整个月饼的生产流程。

除了生产月饼之外,月饼厂家平日也会制作烘焙产品,让产能实现最大化,这会使月饼、粽子等节令食品生产和销售越来越常态化。从事月饼生产销售多年的黄经理告诉记者,中秋节过后,商家会把卖不掉的月饼返给生产厂家,生产厂家把月饼碾碎后再卖给养殖户,用于喂猪、喂牛、喂鸡、喂鸭等。此外,将月饼制成有机肥也是一种处理方式。

减 | 少 | 疾 | 病 | 从 | 小 | 细 | 节 | 开 | 始

宴

席

增强防疫 保护健康

提倡公勺公筷
让宴席更完美

中央文明办 宣



1秒钟内消失

200年消失

中央文明办 宣