

Thị trường bánh Trung thu khởi động sớm tại TP. Hồ Chí Minh

09:09 08/08/2024

Gần 2 tháng nữa mới đến Tết Trung thu 2024, nhưng thị trường bánh Trung thu tại TP. Hồ Chí Minh đã khởi động. Những gian, quầy, sạp hàng giới thiệu, bán sản phẩm bánh Trung thu trên nhiều tuyến đường của thành phố đã được dựng lên.

Theo ghi nhận của PV Thương hiệu và Công luận, nhiều tuyến đường trên địa bàn Quận 1 như: Hai Bà Trưng, Lý Tự Trọng, Hàm Nghi..., cho đến những tuyến đường thuộc TP. Thủ Đức như: Đỗ Xuân Hợp, Nguyễn Thị Định... đã tràn ngập các gian hàng bánh Trung thu.



Gần 2 tháng nữa mới đến Tết Trung thu 2024, nhưng thị trường bánh Trung thu tại TP. Hồ Chí Minh đã khởi động

Phần lớn các quầy bánh đã mở bán là của nhãn hiệu bánh Trung thu quen thuộc với thị trường trong nước như: Kinh Đô, Như Lan, Bibica, Bảo Minh, Đồng

Khánh...

Giá bánh tăng nhẹ

Hiện, khách hàng đến mua bánh Trung thu chủ yếu là để thưởng thức sớm, anh Hoàng Tú - nhân viên một quầy bánh trung thu trên đường Phạm Văn Đồng (TP. Thủ Đức) cho biết, tuy mới mở bán được hơn 1 tuần để phục vụ người dân dịp Rằm tháng 7 nhưng cửa hàng đã thu hút nhiều khách đến mua.

“Các loại bánh của Kinh Đô với nhân bánh truyền thống như: bánh nướng thập cẩm, bánh dẻo nhân lạp xưởng gà quay, khoai môn, dừa, hạt sen, đậu xanh...cho đến các loại nhân mới như: lava trứng chảy, bánh Trung thu tuyết, bánh Trung thu chay, dành cho người ăn kiêng. Nổi bật và được nhiều người chọn mua để biếu tặng là các dòng bánh Trăng Vàng, Thu Đoàn Viên...

Tương tự, bánh Như Lan tập trung vào các loại nhân bánh truyền thống mặn, ngọt, đặc biệt là nhân yến sào vi cá, vi cá thập cẩm, thập cẩm gà quay rong biển, sen phô mai tiramisu...cũng thu hút một lượng khách nhất định”, anh Tú cho biết thêm.



Gian hàng bánh Trung thu trên đường Đỗ Xuân Hợp, TP. Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh

Bày và bán bánh Trung thu tại đường Đỗ Xuân Hợp (TP. Thủ Đức) từ cuối tháng 7 Dương lịch, anh Đặng Việt Dũng chia sẻ, năm nay mở bán sớm hơn với mong muốn đón lượng khách mua sớm, đặc biệt là khách doanh nghiệp mua để biếu, tặng đối tác, khách hàng.

Theo anh Dũng, giá bánh năm nay tăng từ 1.000 - 3.000 đồng/bánh so với năm trước. Giá bán phổ biến 45.000 - 150.000 đồng/cái tùy kích cỡ và thương hiệu. Trong đó, dòng bánh Đồng Khánh (chủ yếu các cơ sở nhỏ lẻ sản xuất) có giá thấp nhất từ 45.000 - 70.000 đồng/cái; bánh Kinh Đô có giá phổ biến 60.000 - 140.000/cái, đặc biệt loại gà quay 4 trứng (800g) giá 410.000 đồng/cái.

"Giá nhiều loại bánh chỉ tăng nhẹ so với năm ngoái, trong khi đó giá bánh Kinh Đô được doanh nghiệp niêm yết sẵn. Nếu khách mua nhiều sẽ được chiết khấu thêm", anh Dũng nói.

Tương tự, một số đơn vị sản xuất bánh Trung thu có tiếng trong nước cho biết, giá bán một số loại bánh sẽ tăng 1.000 - 4.000 đồng/cái so với năm ngoái. Loại có trọng lượng 150 - 200gr dao động từ 50.000 - 200.000 đồng/chiếc. Một hộp bánh trung thu hiện đại gồm 3 - 6 chiếc có giá 200.000 - 500.000 đồng, riêng những hộp bánh cao cấp có giá từ 500.000 - 5.000.000 đồng/hộp. Mức giá này tăng từ 2.000 - 5.000 đồng/chiếc so với năm ngoái.

Nguyên nhân khiến giá bánh tăng là do giá các loại nguyên, vật liệu làm bánh năm nay tăng cao hơn so với năm trước. Tuy vậy, với nguồn nguyên liệu được dự trữ sẵn, các nhà sản xuất cho biết luôn trong tâm thế sẵn sàng đáp ứng ngay lượng lớn bánh trung thu nếu thị trường cần.

Cần lựa chọn kỹ để tránh hàng giả, hàng kém chất lượng

Sự đa dạng của bánh Trung thu mang đến nhiều lựa chọn cho người tiêu dùng, nhưng đồng thời cũng đặt ra nhiều thách thức về chất lượng và nguồn gốc của sản phẩm. Điều này không chỉ ảnh hưởng đến sức khỏe của người tiêu dùng mà còn ảnh hưởng đến uy tín của doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh bánh Trung thu.

"Mới bắt đầu nhưng thị trường bánh Trung thu năm nay đã rất phong phú, đa dạng, nên việc lựa chọn kỹ càng để tránh mua phải hàng giả, hàng kém chất lượng là rất cần thiết. Nên gia đình tôi thường ưu tiên lựa chọn bánh của các thương hiệu nổi tiếng trong nước như: Kinh Đô, Như Lan... để làm quà biếu, tặng người thân, bạn bè và thưởng thức", chị Nguyễn Thị Bình (TP. Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh) chia sẻ.



Gian hàng bánh Trung thu trên đường Phạm Văn Đồng, TP. Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh

Còn theo chị Lê Thị Hoa (quận Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh), hàng giả, hàng nhái, hàng kém chất lượng ngày càng diễn biến phức tạp, tinh vi. Chính vì thế người tiêu dùng cần có kiến thức, kinh nghiệm khi lựa chọn sản phẩm.

“Gia đình tôi thường xem rất kỹ thông tin của từng loại bánh trước khi mua như: Ngày sản xuất, hạn sử dụng, thành phần, công ty sản xuất... Những thông tin này vô cùng quan trọng khi lựa chọn bất kỳ sản phẩm nào. Năm nay, gia đình tôi tiếp tục chọn Kinh Đô để mua các sản phẩm bánh trung thu”, chị Hoa nhấn mạnh.

Theo các chuyên gia, do mặt hàng bánh Trung thu chỉ mang tính thời vụ, hoạt động sản xuất và tiêu thụ diễn ra trong thời gian ngắn, đòi hỏi việc kiểm soát an toàn thực phẩm luôn được đặt lên hàng đầu. Công tác kiểm tra không chỉ tập trung vào các cơ sở nhỏ lẻ, sản xuất thủ công theo quy mô hộ gia đình, các làng nghề truyền thống, mà còn được tăng cường tại các công ty, khách sạn, doanh nghiệp... có thương hiệu, tên tuổi trên thị trường.



Người tiêu dùng cần lựa chọn kỹ để mua bánh chất lượng

Bên cạnh đó, hiện nay việc mua bán thực phẩm trực tuyến trên các website, ứng dụng thương mại điện tử và các mạng xã hội tiềm ẩn một số rủi ro, nhiều đối tượng lợi dụng thương mại điện tử để kinh doanh các loại bánh Trung thu có nguồn gốc, xuất xứ không rõ ràng, sản phẩm chứa các chất phụ gia không cho phép sử dụng hoặc vượt quá giới hạn cho phép... Các hành vi vi phạm ngày càng tinh vi, phức tạp, gây khó khăn cho các cơ quan chức năng trong quá trình thực hiện kiểm tra, giám sát.

Vì vậy, để đảm bảo an toàn thực phẩm, người tiêu dùng khi lựa chọn và sử dụng bánh Trung thu cần chọn các sản phẩm phải có nguồn gốc rõ ràng (có tên của nhà sản xuất, địa chỉ nơi sản xuất, có hướng dẫn sử dụng, bảo quản...), sản phẩm phải được bày bán ở những địa điểm kinh doanh xác định, đáp ứng đầy đủ các yêu cầu, như: Có đủ trang thiết bị che đậy, bảo quản đúng quy định trên nhãn sản phẩm của nhà sản xuất,...” và chỉ nên mua hàng tại những website đã đăng ký hoặc thông báo với Bộ Công thương.

Bên cạnh đó, người dân tuyệt đối không nên mua ở những fanpage không có thông tin người bán và không có địa chỉ rõ ràng, hoặc khi hỏi thông tin thì cố tình giấu địa chỉ bán hàng, chỉ nhận đặt hàng qua tin nhắn, chỉ bán hàng online chứ không có cửa hàng cụ thể.

Hoàng Bách