

Thị trường bánh trung thu tại TP. HCM: Đa dạng, sôi động nhưng cạnh tranh khốc liệt

11:46 09/09/2025

Tháng Tám âm lịch đến gần cũng là lúc thị trường bánh trung thu tại TP. HCM bước vào mùa cao điểm. Trên khắp các tuyến đường, những quầy hàng bánh trung thu đủ màu sắc được dựng lên, tạo nên bầu không khí đặc trưng chỉ có trong dịp Tết Trung thu.

Không chỉ dừng ở những thương hiệu truyền thống, năm nay thị trường ghi nhận sự xuất hiện mạnh mẽ của nhiều dòng bánh thủ công, bánh nhập khẩu và cả bánh “phiên bản giới hạn” được đầu tư về mẫu mã lẫn hương vị. Tuy nhiên, đằng sau sự sôi động ấy cũng là cuộc cạnh tranh khốc liệt, nơi người bán phải tính toán từng bước, còn người mua thì đứng trước vô vàn lựa chọn.

Đa dạng nguồn cung, người tiêu dùng nhiều lựa chọn

Ghi nhận tại đường Đỗ Xuân Hợp, Hùng Vương, Hồng Bàng, Quang Trung, Phạm Văn Đồng..., nhiều gian hàng đã mở bán từ đầu tháng 7 âm lịch. Từ những thương hiệu quen thuộc như Kinh Đô, Bibica, Đồng Khánh đến các loại bánh “handmade” được quảng cáo làm từ nguyên liệu tự nhiên, không chất bảo quản, tất cả đều “chen nhau” tìm chỗ đứng.



Gian hàng bán bánh trung thu trên đường Phạm Văn Đồng (Ảnh: Hoàng Bách)

Chị Nguyễn Thu Hà, nhân viên văn phòng đang chọn bánh tại gian hàng trên đường Đỗ Xuân Hợp, chia sẻ: “Năm nào tôi cũng mua bánh trung thu để biếu sếp và người thân. Giá cả năm nay có tăng nhẹ, nhưng tôi thấy mẫu mã bắt mắt hơn, nhiều hương vị mới lạ. Tôi thích nhất loại bánh ít ngọt, nhân hạt sen hoặc trà xanh, phù hợp với xu hướng ăn uống lành mạnh”.

Trong khi đó, anh Lê Văn Trọng, người bán bánh trung thu tại khu vực đường Phạm Văn Đồng cho biết, việc kinh doanh không dễ dàng như tưởng tượng. “Chi phí thuê mặt bằng tăng, trong khi lượng khách phân tán ra nhiều kênh, đặc biệt là mua online. Trước đây, người ta hay mua trực tiếp, nhưng giờ nhiều công ty đặt bánh qua mạng, thậm chí chọn bánh nhập khẩu từ Hồng Kông, Singapore, khiến lượng khách lẻ của chúng tôi giảm đi”.

Anh Trọng thẳng thắn thừa nhận: Để tồn tại, anh buộc phải tìm nguồn bánh mới lạ, hợp thị hiếu giới trẻ thay vì chỉ trông chờ vào các thương hiệu lớn.



Điểm bán bánh trung thu trên đường Đỗ Xuân Hợp (Ảnh: Hoàng Bách)

Một điểm đáng chú ý là sự lên ngôi của bánh trung thu thủ công. Nhiều cửa hàng nhỏ lẻ, thậm chí hộ gia đình, đã mạnh dạn tung ra sản phẩm “homemade” với cam kết nguyên liệu sạch, không phụ gia. Bánh handmade thường có kích cỡ nhỏ, giá dao động từ 50.000 – 100.000 đồng/chiếc, nhắm đến phân khúc giới trẻ. Tuy nhiên, tính minh bạch về nguồn gốc và vệ sinh an toàn thực phẩm vẫn là vấn đề khiến người tiêu dùng băn khoăn.

Cuộc đua thương hiệu

Theo một chuyên gia ngành thực phẩm và tiêu dùng, thị trường bánh trung thu tại TP. HCM phản ánh rõ nét xu hướng tiêu dùng hiện đại. “Người mua không còn đơn thuần chọn bánh để ăn mà coi đây là món quà biếu tặng, thể hiện sự tinh tế. Vì vậy, các doanh nghiệp buộc phải đầu tư mạnh vào bao bì, thiết kế hộp quà sang trọng, kèm nhiều sản phẩm phụ như trà, cà phê. Đây vừa là điểm nhấn, vừa tạo nên áp lực chi phí khiến giá bán tăng”.



Bánh Trung Thu InterContinental 2025 Hộp Thượng Hạng 04

6.820.000 đ

Hộp trung thu thượng hạng 04 "Nguyệt Mãn" không chỉ là món quà mùa lễ hội, mà còn là **lời chúc phúc ý nghĩa** dành tặng đối tác, đồng nghiệp và những người thân yêu. Hương vị phong phú – từ truyền thống đến hiện đại – cùng hình thức đẳng cấp chuẩn 5 sao sẽ làm hài lòng cả những vị khách tinh tế nhất.

- Mã SP: ICL06
- Trọng lượng bánh: 100gr
- HSD: 45 ngày
- Cấu trúc hộp: Hộp 1 tầng

DANH MỤC SẢN PHẨM

Bánh trung thu Intercontinental

Bánh trung thu khách sạn
Renaissance Riverside Hotel
Saigon

Bánh trung thu khách sạn
Sheraton

BST Bánh Trung Thu Khách Sạn
Cao Cấp 2025

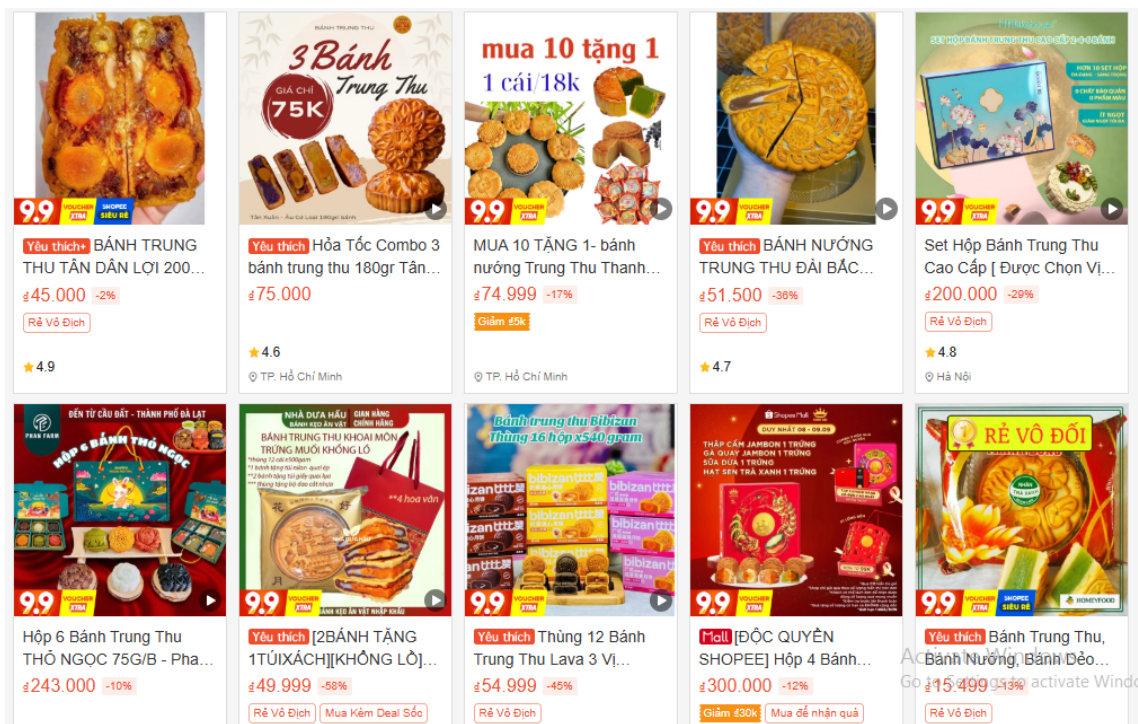
Activate Windows
Go to Settings to activate

Bánh trung thu cao cấp kết hợp rượu được bán với giá hơn 6 triệu đồng

Thực tế cho thấy, hộp bánh trung thu cao cấp hiện nay có giá từ vài trăm nghìn đến vài triệu đồng, thậm chí có hộp lên tới 5 – 7 triệu đồng nhờ kết hợp với rượu ngoại, nhân sâm hoặc yến sào. Người tiêu dùng thuộc giới doanh nhân hay các công ty lớn vẫn sẵn sàng chi trả để biếu tặng, song với người lao động bình dân, mức giá này bị coi là “xa xỉ phẩm”.

Anh Nguyễn Hoàng Nam, một khách hàng tại phường Bình Thạnh thừa nhận, anh chỉ mua bánh trung thu cho con nhỏ và gia đình ăn trong đêm rằm. “Tôi chọn bánh truyền thống, giá tầm 60.000 – 80.000 đồng/chiếc, vừa túi tiền”.

Sự cạnh tranh còn diễn ra ở khía cạnh sáng tạo hương vị. Nếu trước đây thị trường chỉ có bánh nhân thập cẩm, đậu xanh, hạt sen thì nay đã có hàng chục biến thể: Nhân socola, matcha, tiramisu, thậm chí nhân “trà sữa trân châu” để chiều lòng giới trẻ. Tuy nhiên, nhiều ý kiến cho rằng, việc chạy theo xu hướng đôi khi khiến bánh trung thu đánh mất giá trị truyền thống.



Bánh trung thu giá rẻ bán tràn lan trên mạng xã hội

Ở chiều ngược lại, một số thương hiệu bánh nhập khẩu cũng đang tìm cách chen chân vào thị trường TP. HCM. Các loại bánh đến từ Malaysia, Đài Loan, Hồng Kông được quảng cáo “chuẩn vị quốc tế” với giá dao động từ 150.000 – 300.000 đồng/chiếc. Đây là lựa chọn mới lạ, song chưa thật sự phổ biến do giá cao và thói quen tiêu dùng của người Việt vẫn gắn bó với hương vị truyền thống.

Thị trường sôi động nhưng còn nhiều nỗi lo

Theo các chuyên gia, bánh trung thu không minh bạch, không an toàn thì tốt nhất “nhà làm hãy để nhà ăn”. Một khi đã đưa ra thị trường thì phải đúng chất lượng, đúng hàm lượng dinh dưỡng như công bố.

Bà Phạm Khánh Phong Lan, Giám đốc Sở An toàn thực phẩm TP. HCM cho biết, có một điểm nóng trong lĩnh vực bánh trung thu là sự gia tăng của các cơ sở sản xuất bánh “nhà làm” và hoạt động kinh doanh trực tuyến.

“Theo quy định, dù là cơ sở sản xuất công nghiệp hay “nhà làm”, các sản phẩm thực phẩm đều phải công bố chất lượng, nguồn gốc nguyên liệu, quy trình sản xuất và bảo đảm người trực tiếp chế biến có đủ điều kiện sức khỏe. Thực tế, nhiều cơ sở nhỏ lẻ không đáp ứng yêu cầu này, trong khi vẫn rao bán rộng rãi trên các sàn thương mại điện tử, mạng xã hội. Người tiêu dùng mua vì tiện lợi hoặc giá rẻ nhưng tiềm ẩn nhiều rủi ro” - bà Lan nhận định.



Bánh trung thu "nhà làm" được rao bán tràn lan trên "chợ mạng"
(Ảnh: Facebook)

Theo bà Lan, so với trước năm 2008, khi bánh trung thu trôi nổi bày bán công khai trên đường phố, tình hình đã cải thiện. Tuy nhiên, nguy cơ vẫn đến từ hai nguồn: Bánh nhập lậu và gian lận nhãn mác. Bà Lan cho biết, hằng năm, cơ quan chức năng đều lấy mẫu kiểm nghiệm, song rủi ro từ sản phẩm nhập lậu vẫn hiện hữu.

Ông Nguyễn Quang Huy, Phó Chi Cục trưởng Chi cục Quản lý thị trường TP. HCM khẳng định, trách nhiệm không chỉ thuộc về nhà sản xuất. Người tiêu dùng cũng đóng vai trò quan trọng trong việc đẩy lùi sản phẩm kém chất lượng. Ngành Quản lý thị trường sẽ tăng cường kiểm tra trước, trong và sau Tết Trung thu.

Trong khi đó, ông Nguyễn Nguyên Phương, Phó Giám đốc Sở Công Thương TP. HCM nhìn nhận thực tế, có những sản phẩm được quảng cáo hào nhoáng nhưng chất lượng lại không đảm bảo.

Lãnh đạo Sở Công Thương cho biết, thị trường bánh trung thu ngày càng rộng, đặc biệt sau khi sáp nhập địa giới hành chính, khiến công tác kiểm soát khó toàn diện. Trong khi đó, người tiêu dùng vẫn có nhu cầu mua bánh trung thu. Vì vậy, cần cơ chế giúp họ tiếp cận sản phẩm an toàn với giá hợp lý, nếu không,

hậu quả không chỉ người mua gánh chịu mà còn ảnh hưởng lâu dài đến sức khỏe thế hệ sau.

“Ngay cả những nhà sản xuất cũng có khi không dám chắc sản phẩm của mình đã thật sự đạt chuẩn. Do đó, rất cần có một cơ chế giám sát và xác nhận rõ ràng để bảo vệ doanh nghiệp làm ăn chân chính, ngăn chặn tình trạng hàng giả, hàng kém chất lượng tràn lan. Đòi hỏi một thị trường hoàn toàn sạch không dễ, nhưng chúng ta có thể đi từng bước, bắt đầu từ mùa bánh trung thu này, bắt đầu từ việc tham gia Tick xanh trách nhiệm” - ông Phương nhấn mạnh.

Hoàng Bách