

红枣七十二变 石聚彬年销4亿

水泡茶慢慢来
剑走偏锋的红岁

红岁，是深圳市彩云红集团旗下的茶品牌，而彩云红集团，则是由中国研成顾问机构创始人姚研成在从事多年品牌策划、项目设计等顾问工作后，转向实业发展而创立的公司。作为营销模式设计专家，姚研成在打造红岁品牌的进程中，坚持了他一贯独特的策划风格。

首先，在产品的包装上，红岁高举高打。据姚研成透露，除了采用与世界品质接轨的优质贵金属作为产品的包装材料，他还以高薪聘请了来自欧洲、日本等地的世界级设计师为红岁茶设计包装。“我们所有的设计都是排他性的，在20年之内我们的设计师不能给其他任何茶叶做设计。”姚研成如是说。据称，红岁产品所涉及的设计费用和用在包装知识产权保护上的费用高达1.3亿元。

在产品定价环节，姚研成的行棋同样惊人，用100万欧元聘请法国著名定价师为其旗下的黄金宝茶品定价格。据说，红岁的其他红茶产品也是由深谙红茶之道、执著“红茶路线”的英国定价师定价。而白茶和清茶，则由日本定价师定价。定价师定出的价格，理应独具特色，方能与其高昂的薪酬相匹配。事实上，红岁各种茶品的价格，绝对符合以上原则：400克彩云红·功夫红标价6400元，150克彩云红·黄金宝价格高达15000元……

在产品以外，红岁的渠道和推广同样不走寻常路。为了打造高端品牌，不开连锁店，转而选择开专柜，是红岁渠道战略的一着奇招。姚研成认为：“茶叶开连锁店是最大的错误。像北京马连道的茶叶一条街上拥挤了大量的茶叶店，是大排档，无法做出品牌。”据姚研成透露，五星级酒店、会所、极品茶庄，才是红岁的目标终端。据说，目前遍布全国的500多家五星级酒店均可见彩云红·红岁的专柜。而在海外，红岁则坚持由超级巨头充当代理。“2011年之前，全球将有15000多间专柜开设。”姚研成说。在品牌推广上，包括品牌的广告投放和活动赞助，红岁也是择高端而居。据称，世界各地的高尔夫球场、国际航班头等舱、国内外豪华会所是红岁广告重要的投放媒体。从2003年到2007年，国内不同的城市道路上已经有其广告路牌1000多块，高尔夫球场展示牌200多块。其投放广告的国际航班为2000多架，豪华会所为3000多处。在杂志媒体的广告版位选则上，红岁坚持锁定封二、封三显要版位。

和对设计要求的排他性一样，在渠道和广告投放上，红岁同样要求排他性。姚研成告诉记者：“在法国，我们买断了一本高端杂志10年的投放权。只有这样才能抢占最高位。”姚研成透露，在广告投放之后，他们还会做一件重要的事，那就是把刊登有品牌广告的杂志或报纸寄给彩云红·红岁的10万会员。至于这样做的原因，他解释说：“外国人和中国人一样，他们都乐意看到自己使用的产品是有出处的。”关于红岁，网络上甚至有这样一种说法，从2003年到2007年，它的广告投放费用多达20多亿元人民币，而在此期间却基本上不卖货。有人说，这就是姚研成“凉水泡茶慢慢来”品牌哲学之体现。

(摘自《新营销》梁嘉华/文)

石

聚彬，一个农民，20年如一日“做枣”，将传统“仨核桃俩枣”的小生意做成了大产业——2009年产值4.5亿元！

有多少失败可以重来

石聚彬至今仍对20年前那次“渭铁卢”刻骨铭心。上世纪80年代初，作为孟庄村唯一的高中生，20岁的石聚彬当上了村长，并开始不断思考如何帮助乡亲们将当地的特产——红枣销售出去。

经过小规模的成功尝试后，1987年，石聚彬拉着一卡车红枣直奔深圳。始料未及的是，货车在路上走了三四天，经过八九月降雨频繁的几个南方城市，几吨红枣严重受潮，还没摆上摊位就全部烂掉了。回到孟庄村口，石聚彬不敢进村，待天黑之后才偷偷回到家，狠狠痛哭。此后，“罪人”石聚彬辞掉村长职务、背着5万元债务去了外地，他当时想，不管还能不能继续做红枣生意，这笔村民的血汗钱必须还上！

在外漂泊五年后，石聚彬偶然收到消息，说自从他离开后，家乡红枣虽负盛名，却依然难以向外销售，没有领军人，村民一盘散沙，士气低沉。石聚彬内心犹如万箭穿心，经过几天挣扎，决定负荆请罪，他马不停蹄赶回家乡新郑。

石聚彬承包了孟庄村鲜果食品加工厂，收购了一批鸡心红枣，当年10月，包装素雅小巧、便于单

开始生产蜜枣产品。这一次，他的卖枣思路与五年前截然不同——由于红枣市场走俏，石聚彬预见，枣类产品加工的时代已经悄然而至。当时消费者还停留在一方人吃一方枣的阶段，对枣类产品的营养价值没有太多认识；销售方面，也仅停留在种植户拉着枣到市场上兜售。未经加工的产品卖不起价，只有1000元/吨。一个庞大的枣类产品加工市场跃然纸上！

石聚彬租赁了500亩地，招了一批老乡为公司的签约工人，把种植外包。几十名农民，每人负责约10亩地。枣源，由此敲定。

“对症下药”赢得第一桶金

石聚彬知道南方人喜欢用枣煲汤进补，对于广州、深圳等消费意识成熟的市场而言，石聚彬省去了培育市场的巨大成本，产品只要能贴合顾客的需求，必定热销。

既然要“补”，营养价值乃是首位。别人用糖液煮枣，石聚彬就用人参煮枣，突出枣药食兼用的价值，取名“鸡心人参枣”。产品包装也独具匠心，做成100克的小袋包装，还将15公斤的黄色包装箱换成了5公斤的白色箱子。当年10月，包装素雅小巧、便于单



次食用的“鸡心人参枣”在深圳、广州卖得如火如荼，仅半年销售额达到30万元！随后，石聚彬注册了“奥星”，用从信用社借来的100万元，买下14亩地建厂。

一个“枣贩”的产业化生产拉开帷幕。嗅觉敏锐的石聚彬一边卖枣一边继续做市场调查，他了解到南方人不喜欢吃枣吐核，便迅速设计生产出一款类似缝纫机的半自动机器，可以把枣核打下来。然而，无核枣并没有直接量产，而是先送样品到广交会展览，被新加坡三和贸易公司预定2吨后才开始量产。随着三和定购的2吨产品迅速售罄，大量批发商、经销商纷至沓来定货。短短一年，光是无核鸡心枣就让石聚彬净赚了100万元！

第一桶金来之不易，石聚彬的短期暴富，让同行虎视眈眈跟风而上。一时间，市场上枣类产品同质化严重，石聚彬的无核枣陷入销售瓶颈。被模仿，对于任何一个企业在所难免，但如果演化出不同形态的产品和味道，这个品牌便会与众不同。

一块“口香糖”=五家店

转折发生在几个月后。石聚彬路经天安门广场，发现地上口香糖泛滥。他灵光一闪，如果能把红枣做成“口香糖”，既是枣产品，又能吞咽，还环保。必定能在短时间内掀起枣类产品二次消费热。

石聚彬把枣片做成长条，放在类似烟盒的包装里，到机场、火车等场所免费派发，反响很好。石聚彬一边培育市场，一边摸索适合枣片销售的渠道。他想进入当时所有厂商都看好的超市渠道，但仔细分析，各种管理费和较长的结算周期将导致资金周转慢，且超市以日用品消费为主，“想要完全掌控市场并快速销售，必须自己开店。”

2000年，奥星实业在郑州市纬二路开了第一家直营店，面积约140平方米，石聚彬别出心裁地将店名注册为“好想你”。开张后，首批枣片很快卖光，石聚彬信心十足。一年后，店铺回本，枣片

价格从2.1元/包涨到5元/包。紧接着，石聚彬又在郑州开了五家直营店。很快，有人上门谈加盟。为了扩大“好想你”的品牌知名度和枣片的销售量，石聚彬授予加盟商诸多“特权”：货卖不掉可以调货退货，货不齐或者运输中纸箱破损会立即调配；质量问题发生问题将以一赔五。

每年5月是淡季，石聚彬会大力投入外省宣传，一旦有人询问加盟事宜，公司便迅速跟踪，并尽量帮加盟商在区域内站稳脚跟，继而提升其为区域代理商。

红枣“72变”

在大规模招贤纳士和频繁开出加盟店后，尽管“好想你”比超市中同类产品价格高出一倍，其“健康红一级”新产品要88元/kg，顶级产品“枣博士”要3元/颗，中高端定位却出人意料地打开了礼品市场，销量不俗。

之后，一颗红枣在石聚彬的手里实现了“72变”，20大系列200多种产品，专卖店开了1000多家，并在新疆、河北、陕西等建立了四大加工基地。

在价值链上，“好想你”集红枣种植、冷藏保鲜、科研开发、规模加工、出口贸易、文化生态旅游为一体。目前，“好想你”的销售人员达4000人，200多种商品仅2008年就实现了3亿元销售额，利润达3700多万元。

(摘自《乡约》)

小区办论坛 也能赚大钱

“祈福人热线”年赚20万

在去年的“垃圾焚烧事件”中，业主论坛这种“新媒体”备受关注。如今，业主论坛从一个联络感情的“网络四合院”，变成真正发出业主声音的阵地。如祈福人热线的企业和个人加起来有20多个，其中开发商、媒体项目投资经理、大型网站等。

球爸曾开玩笑似地开出了100万。

在发帖表示要转手的那段时间，确实也有一些投资人与球爸谈过网站转手的问题，但不管是投资人还是球爸都有所顾虑。

球爸说：“如果不做这个论坛了，去做什么？”论坛与他的事业紧密相关。

说到李奇林，可能许多祈福人都不知道。但一提到“球爸”，不少业主都把他当作“网络村长”。

十万祈福人，七万定期上一个叫作“祈福人热线”的业主论坛，球爸正是这个论坛的创始人、管理者。

今年1月，球爸在小区论坛发出了有意卖掉论坛的帖子后，网友一时哗然。这一帖子点击率迅速过万，本地媒体也连续多日跟进。

20多商家有意买论坛
创始人开出百万高价

事情过去两个月，球爸说，当时确实有心想卖，但只是说说而已，并未有实质性的谈判。从2008年以来，联系他想收购祈福人热线的企业和个人加起来有20多个，其中开发商、媒体项目投资经理、大型网站等。

球爸曾开玩笑似地开出了100万。在发帖表示要转手的那段时间，确实也有一些投资人与球爸谈过网站转手的问题，但不管是投资人还是球爸都有所顾虑。

球爸说：“如果不做这个论坛了，去做什么？”论坛与他的事业紧密相关。

业主褒贬不一
球爸不急着卖

球爸卖论坛的通知发出不久，就不断有网友回复，表达的多数是可惜和难过之情。不少业主认为如果网站易主，将来是否还能让业主有个轻松的网上家园，都很难说。也有业主认为论坛是球爸个人注册的网站，所有版权归他，业主们应尊重他的选择。

球爸说，其实想卖掉论坛的初衷既因为他个人为论坛付出了太多心血时间，压力很大。另一方面也因为希望论坛这个小舟能有更好的发展，变成一艘航母。对于

卖论坛的事，他言谈中透露出现在并未遇到合适的买家，“论坛刚刚开始赚钱，商业模式都很清晰，不急着卖”。

在广州，赫赫有名的业主论坛还有丽江花园的江外江、广州碧桂园的广碧论坛、雅居乐花园的野猪乐小镇、中海康城的业主论坛等等。这些小区论坛并不依托于搜房、焦点等大网站平台，而是自己租用服务器，靠业主业务进行后台管理，在广州独立的业主论坛有几十个，在这些论坛中，九成都定位为公益性论坛，不做广告。其中有个别论坛如骏景花园的论坛，每年广告收入，全部用以维持论坛的日常运营。丽江花园、广碧的业主论坛都是靠业主筹资来运营。一些新兴的论坛则因为有核心人物不断组织活动、搞活论坛而得以发展。在这几年中，也有数十个独立业主论坛因为人气不足，黯然关闭。而一些依托大型房地产网站建设的业主论坛，正在将更多的人气转为商业资源。

骏景论坛负责广告销售的黄小姐介绍说，“一年下来，论坛用

于购买域名、服务器空间和程序维护和开发的运行成本大约怎么也要一万元以上吧。”由于论坛已经创建七八年了，积累了相当的人气，目前依靠广告位的收入基本可以平衡收支，每年万元左右的广告收入，让版主们不需要“倒贴”。

依靠地产网做论坛
人气转为商业资源

广州目前借助一些地产网站的论坛平台建立起来的业主论坛有3000家左右，基本覆盖了广州的全部社区，其中较为活跃的就有上千家。在大型地产网站建业

主论坛，是更多社区业主的选择。搜房网业主论坛的工作人员陈先生告诉记者，一些活跃社区如祈福新村、华南碧桂园既有自建论坛也在搜房网的平台建了论坛，“自建论坛和借助搜房网建论坛并不冲突，二者之间存在竞争，但可以互补”。

搜房网的业主论坛上时常会有一些系统置顶帖，都是搜房网组织的业主活动通知等。为了增强业主们对搜房业主论坛的感情，每年都会组织一些业主聚会、征文。那些非常活跃并且在社区里极具人缘的版主，搜房与他们的联系更为密切，每年都有“版主干校”、“搜房奥斯卡”等活动，与版主们联络感情，评选年度人气论坛等。记者发现，现在搜房以业主论坛的巨大人气为支撑，组织了不少团购建材、团购家具、团购家电之类的活动。随着业主论坛的普及，不少准业主在入住社区前就已通过业主论坛与邻居联系，在上业主论坛时也成了搜房的用户。而搜房现在也组织购房团、看楼团，这些靠业主论坛聚集起的人气，也能化为商业资源。

(摘自《信息时报》邹捷 钟俊峰 陈媛媛/文)

老铺子家味道 简单生意日进2000元

在湘潭市的西北角上，有一条宁静的老街。这条被一些人当作证明湘潭市政建设发展缓慢的街道，却是经营文化传播公司的张贵祺钟爱的休憩心灵之所。每当走在那些被岁月打磨得圆滑润泽的青石板上，看着道路两旁古色古香甚至略显陈旧的两层古典木房，张贵祺总能感到久违的轻松，思路也似乎分外清晰。

老街相逢

2009年9月里的一天，当张贵祺又一次踏上这条老街的时候，他脑子里的思绪比任何时候都更加纷乱。金融危机一年来，经济形势尽

避风港，通货膨胀成了张贵祺一直忧心的问题。想来想去，张贵祺决定要做一个最实在的项目。不仅要在，还要是最不受经济波动影响、最“简单”的项目。

刚踏进老街没两步，张贵祺发现，安谧沉静的老街今天似乎有些不同，前面不远的拐角处传出了难得的喧闹。走近一看，一个小铺子门前竟有一大堆人在排着队买烤饼和豆浆，吵吵嚷嚷的好不热闹。张贵祺来了兴趣，也凑进了队伍里。

刚排进队伍，张贵祺远远就闻到了烤饼扑鼻的香味，细看之下，饼竟然就是贴在临街的陶土烤炉里用木炭烤的，怪不得有一股醇厚的炭火香味。再向周围的人一打听，这家烤饼店刚开了一个多星期，只卖烤饼和豆浆，生意天天这么火爆。

烤饼和豆浆，这不正是自己追

求的最简单又最不受经济波动影响的项目吗？张贵祺想起了前两年曾红遍全国的“掉渣烧饼”，为什么自己不能打造一个更成功的“掉渣烧饼”呢？张贵祺简直喜出望外，恨不得马上就拜烤饼店老板为师！

饼店老板并没有当上张贵祺的师傅——饼店老板张穗穗比张贵祺小了20多岁！原来，这家铺子本身就是穗穗家的，穗穗从小就爱吃外婆一手烤制的贡菜香饼和石磨磨出来的豆浆，辞掉导游的工作后，她干脆把家里的老铺子改成了烤饼店，就卖当年外婆亲传的香饼和豆浆。不出所料，这种返璞归真的美味大受欢迎。

来老街找灵感，没想到反倒和项目不期而遇，这难道不是天意吗？张贵祺几乎当场就定下了这个项目：由他投资，穗穗做技术支持，把贡菜香饼推向全国！

老味道，真味道

找到贡菜香饼的项目，凭的是运气和热情，但真要做好这个简单的豆浆和饼，却需要完整的产业链条。然而，简单往往意味着容易被模仿，若李鬼泛滥，还谈何全国扩张？

一个优秀的产品插上了文化创意的翅膀，腾空飞翔自然是它必然的方向。为了进一步增加“老铺子”的“家味道”，张贵祺又专门设计了别具湘西古镇特色的店招、深具乡情韵味的店训。至于店内装潢，则采用了湘竹纹饰的壁纸——不仅契合老铺子的形象，更能大大节省成本！

2009年12月，烤制贡菜香饼的陶土烤炉和磨制豆浆的新型石磨相继取得专利，这也意味着，老铺子·家味道开辟的全新的原生态民俗休闲食品市场将正式打开。一块巨大的市场空白已经显现，只待张

贵祺“该出手时快出手”！

通向明天

俗话说：万事开头难。但对老铺子·家味道而言，这句俗语似乎并不适用。2009年12月开在湘潭大学附近的第一家店，开业伊始便火爆异常，甚至胜过了当初老街穗穗家那个真正的老铺子。

开业第一天，已经升为“创意总监”的穗穗亲自坐镇，店子附近都流溢着那不变的浓香，循香而来的大学生顾客络绎不绝。晚上7点30分，老铺子·家味道联建第一分店正式打烊，首日营业额竟超过2000元！

第一家老铺子·家味道一鸣惊人，随后开张的钢城第二分店和板塘第三分店也趁势而起，目前日均

应肯定了张贵祺的眼光，长沙、株洲、娄底等省内分店也将如雨后春笋般涌现。

热火朝天的全国招商更彰显了市场对老铺子·家味道原生态民俗休闲食品定位的认同。招商之门轰然洞开，来自省内、华北、西南、长江沿线、东南沿海等省市的投资者洽谈加盟的电话就纷至沓来，近10家加盟店亦已在筹建中。

不过，张贵祺此时想得更多的是进一步树立老铺子·家味道的品牌形象，完善对直营店的管理和对加盟店的支持。穗穗曾告诉他，希望老铺子·家味道能遍地开花，到过的每个城市——那意味着几乎中国的所有省区都要有老铺子·家味道。他明白，要实现这个目标，自我的不断进取、与加盟商的互信共赢都必不可少。

(摘自《商界财视网》蓝唐/文)