

专家路长全济宁讲营销战略与品牌运营

只有“第一”或“唯一”才有竞争力

本报记者 晋森

12日,济宁市经信委邀请著名营销战略与品牌运营专家路长全,来济宁举行专题报告会,以《新常态下的营销与商业模式》为题,向全市一千余名企业负责人授课。路长全教授提出的品牌是除技术外,唯一能够对抗渠道的法宝;用“女性思维”来对待互联网营销思维;给产品有定位才有地位,要么成为“第一”,要么成为“唯一”等观点,让参会的一千余名济宁企业家获益匪浅。

给产品个定位 要么第一要么唯一

6月12日上午,声远舞台的两层会议大厅座无虚席,来自全市的1000余名企业相关负责人一起聆听营销战略与品牌运营专家路长全的专题报告会,路长全以《新常态下的营销与商业模式》为题,向济宁的企业家作了一场精彩的讲座。

“没有不好的产品,只有不好的营销;没有不漂亮的人,只有不会打扮的人。”讲座刚一开始,路长全就以这句话作为开场白,将营销的重要性形象地比喻出来。

路长全说,品牌是产品和消费者之间的感情关系,成功的品牌要么像父亲一样,伟岸、高大,比如轿车里的奔驰;要么像母亲一样爱我们,像轿车里的沃尔沃。可是大量的品牌像保姆,有功用,没感情,可替换。

“一定要给你的产品一个定位,没有定位就没有地位。”路长全说,对于产品要么就做第一,做不了第一就做唯一,高度创造“第一”,角度创造“唯一”。以他曾经营销过的公牛插座为例,虽然行业中有施耐德、西门子等大品牌,但是公牛插座用“切割营销法则”,主打安全插座这一理念,保护电器保护人,



路长全为济宁企业家现场授课。本报记者 晋森 摄

■嘉宾简介

路长全,中国著名营销战略咨询专家与品牌策划专家,“切割营销”、“品牌两极法则”创始人,清华大学、浙江大学、海尔商学院等多所大学MBA总裁班客座教授或特聘教授,著有《营销就是解决竞争》、《切割营销》、《品牌两极法则》、《章鱼商业模式》等具有影响力的书籍。

将安全彻底利益化,将冷插座变得更加人性化,把安全性做到“第一”,这就切割出一个巨大的市场份额。

作为切割营销的创始人,路长全在报告中多次讲到了“切割营销”。路长全以山东邹平的一款玉米油为例子讲道,同样是生产玉米油,长寿花玉米油一开始一定比不过鲁花等大品牌,这个时候采用切割理论,对产品概念进行切割,主打金胚玉米油概念,切割为金胚玉米油和非金胚玉米油,一下子就和普通的玉米油区别开来,成为“唯一”属性的产品。

用“女性思维” 经营互联网营销

谈到互联网,路长全教授用了一个形象的比较。自从互联网诞生后,就产生了一个全新的世界“网界”,互联网改变了营销思维,互联网的基本功能是“连接”,互联网的到来,“连接”变得简单、低成本,甚至零成本。

在互联网的背景下谈营销,传统营销就像是“男性思维”,主要依靠三个关键词:实力、主动、征服,大规模的生产,大规模的投放广告,大规模的

地推,花费巨大的代价才能实现产品信息与消费者之间连接。而互联网背景下的营销思维,则要用“女性思维”,形象地说就是像女孩子一样,把自己打扮得足够有魅力,让男孩不得不来追自己。所以互联网环境下营销核心是,将产品塑造得足够有魅力,让消费者通过互联网主动找你。客户所需要的不是“同质化的体验”,而是“不一样的体验”。

路长全最后还提出一个观点,做营销一定要讲故事,人类是爱听故事的。路长全以湖南克明挂面为例子,说明一个普普通通

的面条,而且是在湖南这种不以面食出名的地方,如何让它展现出足够的魅力主动吸引到消费者的关注。第一,既然不是优质面粉生产地,那就主打制作工艺,强调面条口感。于是提出了“3醒3蒸,克明好面”,三醒是:柔、韧、匀;三蒸是:香、滑、弹;第二讲了一个发源于唐朝初年的挂面故事,赋予它一个具有厚重历史感的品牌故事;第三取一个简单好记,表达主题的slogan,三步将这个品牌塑造起来,并于2012年在深圳证券交易所挂牌上市。

翠都国际酒店济州府餐厅开始众筹

推介会上首次发布尊享会员招募理念和金牌独享机制

本报济宁6月15日讯(记者 刘守善) 6月11日上午,众望所归的翠都国际酒店济州府餐厅尊享会员招募推介会举行,本次发布会上翠都国际酒店首次对外发布了尊享会员招募的理念和金牌独享机制。理念的形成和机制的设定,是在积极响应政府“大众创业、万众创新”宏观政策的号召下形成的,是为顺应创新2.0时代的用户创新、大众创新、开放创新趋势、把握新形势下创新创业特点和需求,通过市场化机制、专业化服务和资本化途径构建的低

成本、便利化、全要素、开放式的新型经营管理思维和落地模式。

主办方盛情邀请各方伙伴共同融入这个融智、融人脉、融资源的大平台。与会人员也热切讨论、气氛高涨,伴随着香醇的美酒和精致的美食,大家相互畅谈交流,进一步加深了对这种会员招募理念的理解及会员模式的认可度,在场几乎所有的嘉宾都选择了加入了这个相互抱团、共赴辉煌的大家庭,成为了翠都国际酒店济州府餐厅的尊享VIP。

济州府餐厅是翠都国

际酒店重要的文化主题载体,是济宁首家以老济宁州府独有菜系,横向扩展餐饮业务,深度挖掘孔孟之乡“百善孝为先”的孝道文化,发扬中华民族尊老敬老的光荣传统,让当下人群重温父母养育之恩,以餐饮文化的厚重,承载传统人文精神,以公司独有的文化环境,引领济宁孝道文化继续发扬光大,为下一代建立并传承良好的道德观循循善诱、因势利导。无论是从文化理念层面还是从经营前景层面均得到了与会嘉宾的高度认可。



济州府餐厅推介会现场。

现翠都国际酒店济州餐厅正式启动面向市场的VIP会员招募,席位数量

有限,尊贵的消费体验,真诚的回报方案,期待您的加入。