

创意产品 中小企业形成有效营销

当前,大多数中小企业面临的现时瓶颈来自于既有产品无法形成有效的市场突破,于是,企业面对一些光鲜唬人的“时髦理论”开始迷失并趋之若鹜,以为找到了灵丹妙药,进而谋求在“心智”、“情感”等所谓品牌和传播层面进行短线突破,殊不知,我们正在远离真相,远离营销突破的正途——我们必须认识到,在现今的中国市场状况及中小企业层面,产品是企业与目标客户建立关系的第一通道,也是主要通道,脱离了这一通道和基础,其他营销要素发挥的作用就会大打折扣,甚至会出现根基不牢、地动山摇的恶果,而既有产品的现实困境也不能构成中小企业放弃夯实产品基础的理由,这是不容回避的门槛,只有在营销思维

的主导下,以客户需求为机会点带动完整产品的创新才会使营销突破有所附着,中小企业只有坚守产品、专注产品,不断进行产品的客户价值创新,才能取得实效的营销突破,也才能在渐进的市场规范变化中成为最终的胜出者。

无论多么先进的营销理论和观点,都应该是建立在定义对目标客户产生独到价值的完整产品基础上的,百味园的经验告诉我们,坚守产品才是坚守企业的未来,中小企业要形成有效的营销突破,必须坚守产品,回归产品的营销本质,不让产品成为阻碍企业发展的死穴,如此,才能使企业焕发生机,从追求时髦的忙乱状态逐步走向战略性发展轨道,制胜现实、制胜未来。



自动化控制设备



点击红运酒业

★三个巨大的烧白罐头垒出的大门,大气磅礴地矗立在中江县经济开发区内,独具匠心的构思,丰富的内涵,磅礴的气势,向世人展示着这家企业的内涵。

★这里就是位于中江县经济开发区内的四川省百味园食品有限责任公司,该公司成立于2007年11月,是五粮液集团多元化发展强势入主肉制品加工行业的一家全资子公司,占地60余亩,项目投资1.3亿元,主要引进丹麦、德国、法国、瑞士等国的肉制品精深加工设备 and 先进的工艺技术,并按照欧共体、美国农业部注册的生产条件和要求,在结合中式传统肉制品及川菜的基础上,建成了年产1200吨肉类罐头生产线以及2.6万吨高低温西式肉制品(蒸煮肉、烟熏肉)生产线为一体的五粮液百味园食品工业园。

美酒配佳肴 “盛宴”四海宾朋

走进百味园,厂区干净整洁,白色的厂房一尘不染。工人们正在全封闭的生产线上加班加点的忙碌。“目前百味园已开发出罐头产品、西式低温肉制品、酒店肉类专用制品、酱卤熟食产品、腌腊肉制品、方便休闲制品、餐饮调理肉制品七大系列一百多种产品,深受广大消费者喜爱”公司何宾总经理介绍道。

其中“怡心园”烧白采用了宜宾特产——碎米芽菜并配以世界名酒“五粮液”原酒作调味,以口味极佳而闻名于世。据介绍,“怡心园烧白”是五粮液集团的传统美食,源于宋代美食家、大诗人黄庭坚点化的“戎州烧白”,上世纪五十年代末,五粮液老厨师对“戎州烧白”进行了多年精心研制和总结,推出更具五粮液特色的“怡心园烧白”。“怡心园烧白”秉承四川烧白的传统制作工艺,精心选料,严格把关,产品色泽酱红、形态美观、香甜软糯,细腻柔滑。在保持烧白传统口味的同时,更兼具低糖、低脂、低盐的特点,针对传统烧白采用五花肉为原料、脂肪含量较高的特点,公司不仅采用了先进的脱脂工艺,还专门购置脂肪测定仪对每批次的产品脂肪含量进行严格监控,从而达到产品入口肥而不腻的效果。

同时,该公司在产品研发上,坚持以生产一代、研发一代、储存一代的开发思路,成功研发出毛氏红烧肉罐头、东坡肘子、居家旅行装(针对80、90后的消费理念)等罐头制品产品、美酒配佳肴等礼品馈赠产品系列、腌腊制品、酱卤传统制品及低温肉制品数百个品种以满足不同层次消费者的需求。由此使五粮液食品业进入到“美酒配佳肴”的新境界。

让快捷生活方式 充满健康

糖醋排骨、樱桃肉、蘑菇肉粒、蒸蒸日上、居家旅行装(针对80、90后的消费理念)等罐头制品产品、美酒配佳肴等礼品馈赠产品系列、腌腊制品、酱卤传统制品及低温肉制品数百个品种以满足不同层次消费者的需求。由此使五粮液食品业进入到“美酒配佳肴”的新境界。

桌面的菜品,全面来自于百味园自己的产品,从口感极佳的精品烧白,到精心调制的蘑菇肉粒,这一桌全部来自百味园后厨房的菜肴,凡是到过百味园的嘉宾都会留下极其深刻的印象。不禁让人想起“尝百种人生、调悠悠众口。”的词句。三年的经营,不能说百分百完美,但百味园公司的李明董事长表示,百味园致力于“现代健康后厨房”的理念,希望把更好的产品带给消费者,把更多的人从厨房解放出来,把快捷方便健康的生活方式带给大家。

近年来,随着居民生活水平的提高,出行、旅游不断增加,人们的消费观念和方式正在悄然改变,很多家庭试图从厨房中解放出来,罐头食品正以其方便、卫生、易储存的特点,适应了人们的日常需要,日益受到人们的欢迎。罐头食品是中国众多食品中最先打入国际市场,产品质量较早与国际接轨的一种商品,我国罐头行业发展迅速,已逐渐成为国际市场上极富竞争力的一支生力军。

当今人们的饮食观念正由“吃得饱”逐步向营养、健康、方便转化,对食品方便、快捷、安全方面的要求已大大提高。而随着生活节奏的加快和生活质量的提高,人们的饮食习惯也在发生根本性的变化,对特色食品的需求量越来越大。通过现代化的手段将传统的烹饪食品加工成健康美味的罐头食品是一种潮流。

在生产菜肴的过程中百味园采用现代绿色技术杀菌,整个工艺流程均在全封闭无菌条件下操作,保存期可达2年;且采用三M回归反射防伪技术,精美的礼品式包装,文质高雅,运输、携带、食用十分方便,是居家请客、出门旅行、宾馆饭店、野外作业、海岛要需、边关哨卡之首选美食,故问世以来,深受社会各界赞许。

激活人才机制 打造现代健康后厨房

“品质创造价值,向全世界消费者提供最优质的食品和服务。”对此何宾总经理信心满怀地说,百味园传承了五粮液人艰苦创业、锐意进取的精神,百味园人将用满腔的热情和顽强的斗志,致力于开创川菜工业化、传统制品现代化的先河,立志将百味园公司做成消费者的现代健康后厨房。今年4月该公司取得

了国家QS质量安全市场准入认证。

同时该公司秉承五粮液集团公司“尊重科学、尊重人才”的管理理念,致力于营造一个“用事业吸引人才、用真情关心人才、用待遇留住人才”的良好用人环境,形成了广纳群贤、人尽其才、能上能下、充满活力的人才建设机制,有力地促进了企业科学发展、构建和谐的新局面。在人才的“选、育、用、留”方面,坚持用发展的眼光看待人才、用公平的竞争来识别人才、用实践的担子来培育人才、用逆境困难来锤炼人才,打造了一个唯才是举、百花齐放的文化环境,为人才成长打开了一条绿色通道,为广大员工提供了一个展示自我的宽阔平台。

2009年以来,公司先后获得“中江县重点优势企业”、“德阳市市级农业产业化经营重点龙头企业”、“中国肉类协会第四届会员理事单位”、“中国罐头工业协会会员单位”、“中江县环境保护模范企业”、“全市生态环保考核先进单位”、“德阳市年度推广先进质量方法先进单位”、“中江县年度创新能力建设先进企业”、“中江县年度优秀企业”、“中江县年度技术进步先进企业”、“中江县年度农业产业化优秀龙头企业”、“中江县年度重点优势企业”、“中江县年度安全工作先进企业”、“五粮液集团年度安全生产先进集体”等荣誉称号。

荣誉代表过去、责任激励未来、创新成就辉煌,百味园人正用自己的勤劳与智慧书写崭新篇章,开创美好未来。



污水处理厂



人生百味众口齐调

何宾总经理信心满怀地说,百味园传承了五粮液人艰苦创业、锐意进取的精神,百味园人将用满腔的热情和顽强的斗志,致力于开创川菜工业化、传统制品现代化的先河,立志将百味园公司做成消费者的现代健康后厨房。

四川经济日报记者 苏俊 肖萍

让百味园 享誉海内外

——百味园总经理何宾谈
质量把控市场拓展



百味园总经理何宾

作为百味园总经理的何宾是营销的一把好手,平时工作的地点常驻成都。“做食品行业一定要有强烈的责任感。”这是他和他的团队恪守的底线。他有一个梦想就是让百味园生产的罐头美食享誉海内外,让整个地球人都能品尝到百味园的美味。

千里之行始于足下,何宾很清醒地认识到要一步步地走,一步步地去实现。虽然百味园现在很小,但是前景十分广阔。目前百味园的状况,被何宾称之为“低调的华丽”。

之所以做出这样的判断,是因为第一百味园的菜品质量的确好,成都高端餐饮大鳄银杏酒楼叫其度身定做菜肴,部队也慕名前来订购,百味园的名声在一定范围内开始取得好评,此举,何宾称为对市场的试探。第二,百味园的生产体系、资源储备进一步得到了加强,将打造集养殖、屠宰、加工为一体的全产业链条。“这样才能完全全竞争于市场。”

“食品行业的竞争是综合的竞争,是人才、品牌、规模、产业链上的竞争。”何宾表示,百味园目前在中国同类行业中加工环境、创新优势都居前列水平,但不能盲目地扩张上规模,要在充分准备好,质量能够得到充分保证的情况下,才能大举出击,一击中的。“这就是百味园前两年发展低调的原因所在。”

为此,两年中百味园开发了上百个品种,建立了食品安全体系,形成全员上下严把质量关的氛围。成立质量领导小组,引进先进检测检验设备,在食品行业中第一个引进瘦肉精检测设备,确保肉制品的安全。同时,从源头进行控制,建立了食品原料的追溯体系,每一罐原材料都能追溯到原产地。为保证生产环境的优良,百味园投资修建了一个百万吨级的污水处理厂,基本上实现了“零排放”。“做食品就是做良心,还要讲究公益,要将最好的东西带给当地。”何宾如是说。

在产品品质上,百味园更是讲究精致。以烧白为例,百味园生产烧白所用五花肉全是特级肉。“原材料一点瑕疵都不能允许。”何宾说,对于质量百味园的要求近乎苛刻。但正是这种苛刻才能让百味园在市场上“外面风吹草动,我自巍然不动。”2010年,百味园成为西南食品行业中唯一获得全国消费者满意品牌的品牌。

目前,百味园的产值有6000—7000万(人民币),员工150人。“我们计划花两年时间,进入到西南一流的食品企业行列,花10年时间,进入中国一流的食品企业行列。”谈到未来何宾自信满满。他说,当前百味园将立足于市场建设与产业链的打造,争取让五粮液诞生一个新的光环。

“最近两年将在做大做强国内市场的同时全力拓展海外市场,让四川和中国的美味以罐头的方式享誉海内外。”