## 大で載Ta Kung Pao 泰國專版

# 不甘做網紅

小眾消費品牌養成記



大公報記者

熊君慧 胡永愛

鍾薛高,去年3月誕生,當年雙十一以日銷460萬元人民幣成為天貓冰品類目銷售的第一名,當之無 愧為冰淇淋領域新「網紅」;三頓半咖啡,主打速溶與掛耳咖啡,「冷萃即溶咖啡」系列一上線即成為 爆款,去年天貓「雙12」銷量僅次於雀巢。如果說前兩者深諳口碑傳播和互聯網營銷之道,那麼名聲 在外的茶顏悅色,則一直堅守長沙,只開線下直營店,顯得有些「老派」。

這三家公司從創立到產品成為網紅,分別用了6個月、3年和4年;林盛、吳駿、呂良,從打工、創業 到各方資本紛至沓來,三位主角蟄伏與錘煉之路大體相似:做「網紅」只是及格線,長紅是心生嚮往的 彼岸。在大衆消費領域,他們希望尋找到屬於自己的星辰大海。他們的共同交集是天圖投資,後者專注 投資大消費領域。天圖投資管理合夥人潘攀說,這三家初創企業完成了從0到1的創新,他們都將產品

做到了極致,並且在不斷地更新迭代,團隊、品牌及行業本身都有很好的前景。



肖費者來説,鍾薛高是橫空出世。去年3月公司成立,5月產品上 獲得真格基金和峰瑞投資的天使輪投資,11月獲得天圖投資。創立 17個月以來,天貓粉絲85.5萬。2018年雙十一,鍾薛高以日銷460萬元(人民 幣,下同)成為天貓冰品類目銷售的第一名,66元一支的「厄瓜多爾粉鑽」 當天賣出2萬支。今年「618」當天賣出60萬支。

對於投資人潘攀説,鍾薛高成為「網紅」並不意外。「在中國本來是季 節性食品的雪糕,被『鍾薛高』重新定義。」他認識林盛時,後者還沒有 創立鍾薛高,而是在上海經營廣告諮詢公司,是冰淇淋行業幾個著名案例 的幕後推手。與其他諮詢公司不同,林盛和他的團隊介入到產品打造、執 行、高管團隊招聘等運營管理環節。

#### 林盛:堅守品質方可長紅

以林盛及其團隊的從業背景,打造「網紅」雪糕並不難,難的是如何長 紅。中國冰淇淋產品流行更迭很快,留下的經典款並不多見。一些僅幾億 規模的生產商,卻動輒幾百個SKU(庫存量單位),難以形成自己獨特的 風格。這一點上,鍾薛高堅持做自己的特點:自然和個性。所謂自然,製 作的材料不含乳化劑和穩定劑,讓顧客體會到食物的本味。而個性則是, 鍾薛高僅有10多款SKU,不去迎合大眾的口味追趕潮流,不去討好所有的 消費者。林盛認為,要做一個長久的品牌,不應該去模仿流行,而是要堅

是

放

在

•

而

是

種

在

▲鍾薛高的瓦片設計代

表中國的青瓦白牆,

「回」字代表回歸

食物本源的味道

公司成立至今,林盛只要在上海辦公室,每天不僅要試吃新品,還要嘗 工廠生產的每一批次產品。原來,除了自檢和第三方檢測外,鍾薛高每一 批次產品都要從揚州工廠快遞到上海總部,由研發團隊品嘗後才能流通到

線,而決定食物味道的因素還包括季節、天氣、生產環境,鍾薛高的味道 並不是止步於檢測數據。

地發現這批次奶香變淡了很多,要求工廠立刻封存這批產品並倒查原因。 不久工廠查出,生產這批次雪糕時車間一台製冷設備發生故障,車間有2小

自去年5月產品上市後,林盛和研發組發現「味道有問題」的產品有3至4 批次,大多是車間溫度、天氣變化等原因造成雪糕口味有微妙不同,絕大 部分消費者品嘗不出。守着法律底線還是堅持「鍾薛高味道」?封存銷毀 還是流通到市場?回憶起幾次處理「封存事件」的過程,林盛對大公報記 者形容為「天人交戰」。

上。」

記者忽然理解了林盛説的一句話:「希望做一 款中國的雪糕」。瓦片代表中國的青瓦白牆, 加,尋找全球各地最本源的滋味,用雪糕的形式再現 出來。不談場景聊情感,鍾薛高一直走在回歸產品本質 的道路上。「做網紅對我們團隊來説只是及格。」他説,希 望能做出代表中國好品質的東西,對整個行業發展有所幫助。

林盛的話也代表了三頓半咖啡創始人吳駿的心聲:在這個時代,想為

每天早上品嘗雪糕對林盛來説是個「苦差事」,對吳駿來説喝 賽道觀望已久的潘攀看到,三頓半可取代速溶咖啡,也可以拓展精品咖 啡的場景,因而覆蓋人群更廣,實現了無限場景。

用「厚積薄發」形容三頓半不為過。從2008年到2015年,吳駿和他的 公司團隊經營一家精品咖啡館,全面接觸了咖啡豆交易、烘焙和咖啡經 營等產業鏈上的各個環節,這些在後來構成了2015年創立的三頓半

看到身邊的精品咖啡館相繼黯然關 門,吳駿確信,星巴克代表的「第二 代咖啡消費」在中國的發展並不充 分,精品咖啡所代表的「第三代咖啡 消費」還有很長一段路要走。考慮到 曾經做過烘焙電商,以及團隊的專業 背景,三頓半首選了電商渠道經營咖 啡成品。

### 「客人想什麼最重要」

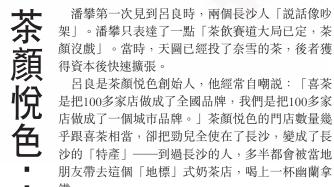
潘攀説,最終決定投資三頓半的原因之 一就是「吳駿對產品要求很苛刻,一個簡 單的動作要試驗上數十次,甚至包括咖啡 流過濾紙的聲音好不好聽、口感順不 順……」不過,接受記者採訪時,吳駿卻沒 有大談擅長的精品咖啡或電商打法,而是再三 強調:「我們想什麼不重要,客人想什麼最重 要。要尊重用戶的購買體驗,相信KOL的用戶判 斷。」

最初,三頓半在下廚房(一款美食食譜軟件)上測試產 品,這個平台聚集的一批美食達人,不僅是天然的種子用戶與口 碑傳播者,也在產品風格、方向、風味上提出很多寶貴建議。吳駿回 憶:「第一批產品經歷了數十次的改良才最終推出。從下廚房到淘寶、 天貓、小紅書,三頓半一直是用戶反饋很高的產品,我也積攢了一個特 殊的『領航員』名單。」

領航員,顧名思義就是(給產品)指明道路和方向的人。三頓半的領 航員來自設計、金融、媒體、醫生、攝影等咖啡消費比較密集的行業。 工作人員每天從各個渠道發掘「預備領航員」,根據對方購買評論或在 社交平台發布關於三頓半的產品信息,團隊綜合評判後,給對方寄產品 並保持溝通,及時了解其對咖啡的想法。

領航員從最初50人到發展至現在500多人。對於三頓半來說,領航員比 咖啡師重要。吳駿説,精品咖啡文化中,咖啡師是金字塔尖的存在,而三 頓半咖啡推廣的是精品咖啡大眾化,在大眾化的過程中,只有咖啡師是不 夠的,還需要更多數量的領航員。此外,咖啡是一種生活方式,所以我們 需要各個領域中有志趣又願意發聲的達人們一起來推廣精品咖啡文化,他 們就是三頓半的領航員。「一個領航員提出的建議,團隊會思考;幾十個 領航員提出同一個建議,我們就一定要對產品提升改變。」

主打精品咖啡便利化、速溶咖啡升級的三頓半,3年出品了三代標誌性 產品:配有手沖壺並被視為「手沖咖啡便捷版」的掛耳套裝、簡單灌水 放置冰箱就可飲用的冷萃濾泡咖啡,以及「3秒還原風味」的精品速溶。 2018年天貓「雙十二」,三頓半位居咖啡銷售額全網第二(僅次於雀 巢)。今年1月,完成了來自峰瑞資本的千萬級別Pre-A輪融資,7月獲得 天圖投資的A輪融資。



2013年12月,茶顏悦色問世時就沒有走傳統珍珠 奶茶的老路,而是以傳統的烏龍茶、茉莉茶等中國 茶作為底茶,再加上奶油、堅果粒,清爽的茶香與 淡雅的奶泡相混合。中茶西做,呈現出現代化的中 式風。為了保障底茶的品質,茶顏悦色深入茶葉原 產地,與茶農達成了合作協議,把控茶葉的生產與 採摘等。每一款茶品甚至都有一個雅致的名稱:聲 聲烏龍、幽蘭拿鐵、抹茶菩提、桂花弄……

#### 「不好喝的產品沒必要上新」

與其他千篇一律的西式茶飲店不同。茶顏悅色是 內地首創以中國風為主題的茶飲店。 團扇與佳人, 茶顏悦色的標誌展現着中式古風的高貴與典雅。包 裝上,不僅有歷史典故、古風美人、風景名勝的插 圖,其中更有花重金購買版權的插花樣式,與故宮 合作推出故宫主題的杯子,將中式情懷貫徹到每一

2017年年底,潘攀最終決定投資茶飲茶顏悦色。 他的考量是,茶飲消費必定是多元的。在mall場景 裏,奈雪和喜茶是第一梯隊。而在街邊店場景裏, 走時尚中國風路線的茶顏悦色可以成為第一。

呂良對大公報記者表示,為了把每一杯茶飲做 好,員工壓力很大,客流量大的門店店員連吃飯上 廁所時間都很緊張。他承認,與喜茶、奈雪的茶相 比,茶顏悦色的研發較慢,但「不好喝的產品沒必

> 要上新」。茶顏悦色一直按自 己的節奏發展,比如至今不建 議打包,不上外賣,寧願大費 周章出子品牌知乎茶也,來安慰 顧客想喝外賣的情緒,至今沒有 去外地開店,「只想等我們達到 了心目中的及格線再放行。」

未來的茶顏悦色是什麼樣子? 「做茶飲是一門長情的生意。」呂 良表示,我們是個陪伴型的企業, 茶顏悦色想做一個陪伴型品牌,就 像可口可樂,爺爺、爸爸和兒子都 喝它。





掃描微信公衆號 二維碼 關注新經濟故事

航 的專業基礎。 領 活



品咖啡便利 化、速溶咖 啡升級

日

疋

門

長

情

生

▲茶顏悅色是中國首 創以中國風為主題的 茶飲店,將中式情懷 貫徹到每一個細節中

在累積超過4小時的訪談中,他跟記者分享了一個關於鍾薛高味道的「秘 密」。 市場。 在林盛心目中,食品微生物檢測只是檢測菌落總數等指標——這是法律 今年5月,揚州工廠快遞了一批海鹽味雪糕到總部。林盛嘗過之後,敏感 時溫度升高,原料揮發得很快,所以奶香味變淡了。

「把不好的留在自己手裏」

他定下的規矩是:「鍾薛高的品質,應該是在法規線之

有的管理層不理解,認為從法律上講產品完全合 格,銷毀不僅得罪着急要貨的客戶,更令公司蒙受 損失。對此,林盛下最後通牒:誰將味道有問題 的產品寄出,就請離開公司。他對管理層説:

「把不好的留在自己手裏,不能讓消費者難受一 —這句話不是放在嘴上,而是種在心裏。如果管 理層都選擇了妥協放過,其他員工只會比我們更

「回」字代表回歸食物本源的味道。核心產品零添