

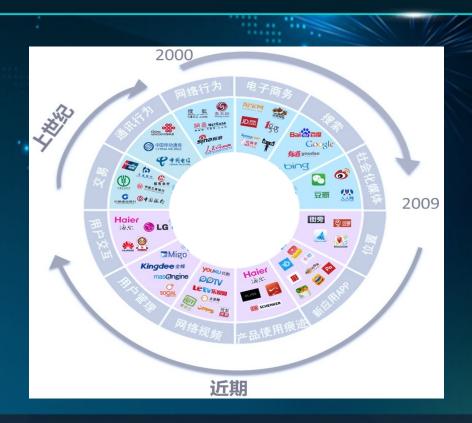
袁岳博士 2015,9,11

大数据时代的数据,够大



大数据时代数据,够广

新数据源 不断产生 并继续产生

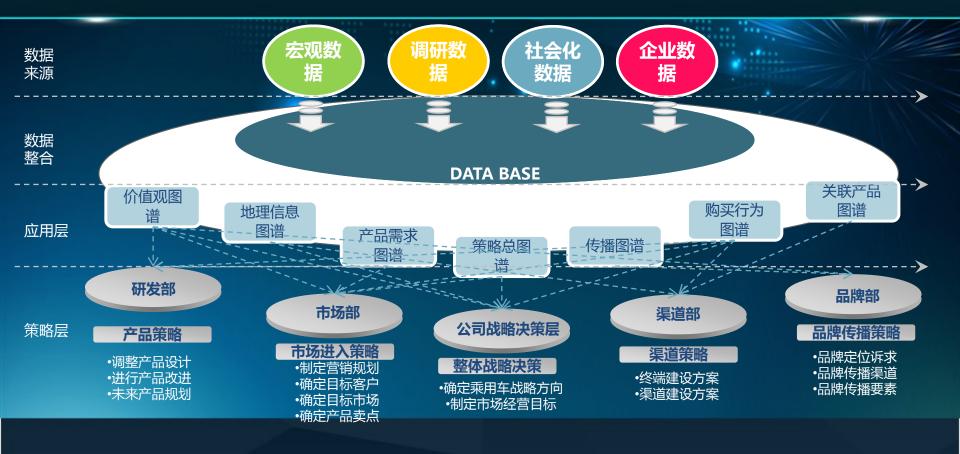


但现有的数据,不够联

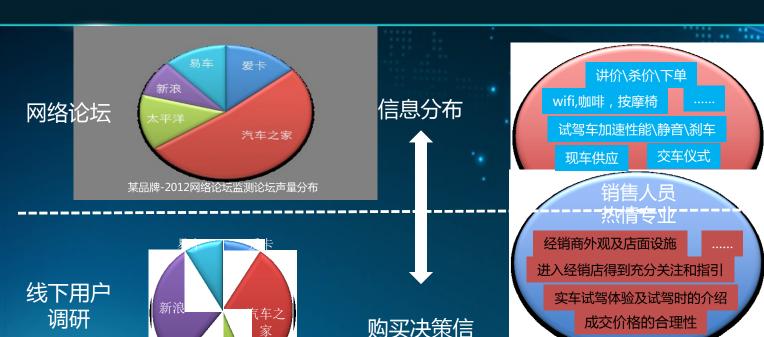


没有跨界的大数据不是真正的大数据

打破数据孤岛,构建数据价值



网络论坛&线下用户调研结合,信息互补形成新洞察



某品牌-2012车主调研购车信息源分布

息分布

网络评估信息:

反应用户感受、感性触点,与促进成交相 关内容多

调研评估信息:

侧重企业规范、与管 理相关内容多

两种信息综合运用才能让4S店管理

"情理"兼备

数据贯通,洞察生活方式图谱



抽白沙烟的人,性爱更频繁



喜欢哈啤的,更喜欢零食





开德系车的,更爱藏私房钱



爱韩国,爱养生

某地产企业,整合多渠道客户信息



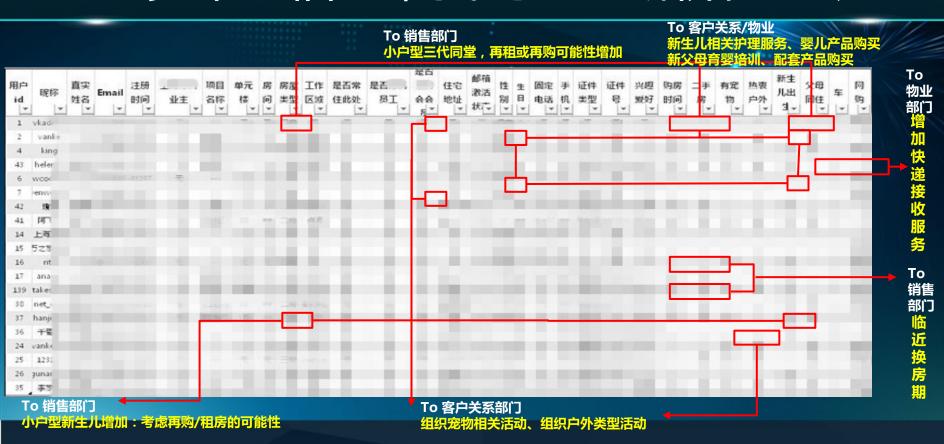
一体化信息平台

对数据库整合分析,为目标人群设计需求产品,并进行营销沟通



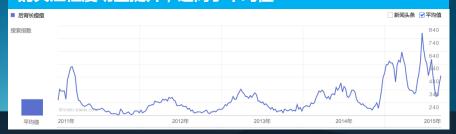


通过多渠道信息,找到企业新价值驱动

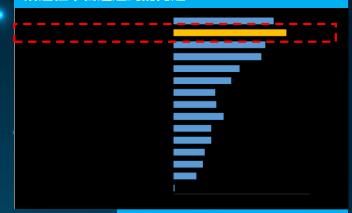


某企业通过多元数据,获得创新产品概念

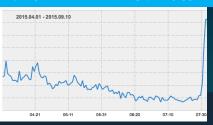
百度指数显示,较历年相比,2015年网民对"后背长痘痘"的关注程度明显提升,远高于平均值



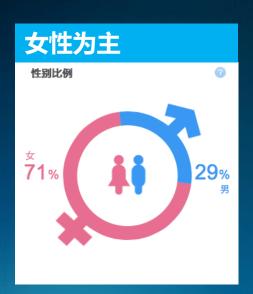
《零点2014年城市居民洗浴习惯调查》:一个 人洗澡时搓背很麻烦是近5成北方城市居民在洗 浴过程中普遍遇到的问题

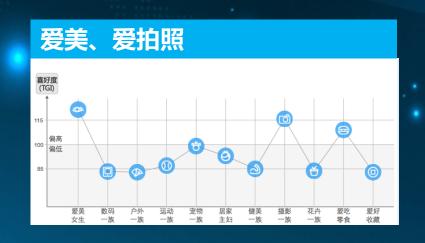


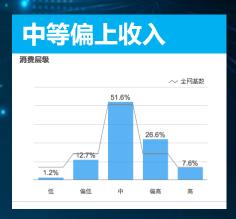
一款新品洗脸刷在淘宝/天猫 热卖,2015年七月爆发式增长



某企业通过多元数据,获得创新产品概念







某企业通过多元数据,获得创新产品概念

皮肤清洁和花洒合二为一

可拆卸刷头:

拆掉刷头就是花洒,安上刷头就是洗背神器。可以不同家人用不同的刷 头





采用超声波摇摆振荡技术:

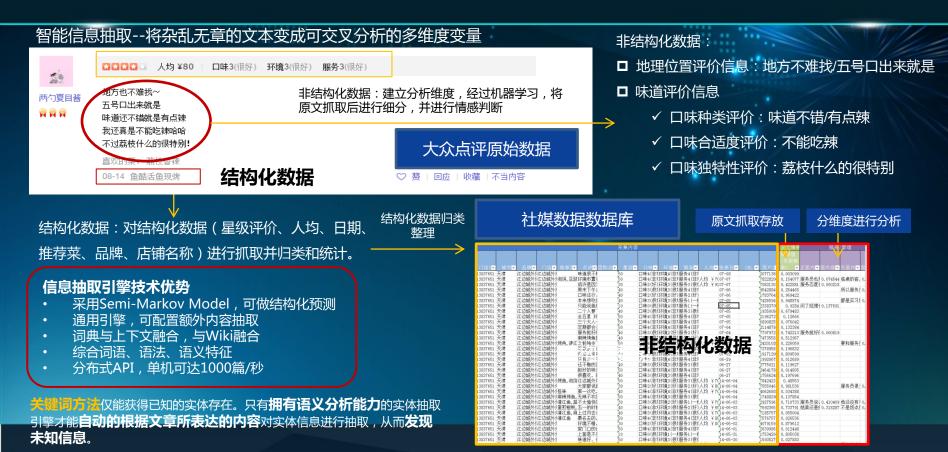
以温和摇摆方式与肌肤天然弹性相结合,在深入清除油脂和污垢的同时,将摩擦降至最低,保护肌肤胶原蛋白。



强度挡选择——清洁强度分温和,中等,加强,方便使用者自选;

提醒功能——根据医学原理测算皮肤耐受该产品清洁的最大时间;到达阈值刷子会自动声音提醒,一分钟自动关闭,也可以保护产品过热损坏。

餐饮企业,通过网络信息抓取,解决企业经营困境



餐饮企业,通过网络信息抓取,解决企业经营困境

品牌优劣势分析 - 具体标签分析

可以从聚类标签来看,烤鱼入味、味道浓是顾客认为口味好的主要内容;而导致他们负面评价的主要原因是,口味太咸、太酸、太辣是主要不满点

某品牌口味维度正面评价内容

聚类标签	提及次数	聚类标签	提及次数
口味较浓	889	口味淡	189
烤鱼很入味	706	味道比较淡	125
味道特别浓	68		36
鱼肉很入味了	32	口味比较淡	
浓香入味	20	蘸汁太淡	8
而且很入味	17	汤味道很淡	7
老酸菜味道很足	14	味道清淡比较适合我们的口味	7
还有汤汁也很够味道	7	味道以清淡为主	4
汤汁很入味	6	吃惯了清淡口味的	2
整体感觉川味很浓重	6	酸辣程度	593
浓郁的重口味	4		
烧的倒满入味的	2	酸酸甜甜的很爽口	197
口味正宗	103	酸酸甜甜	263
味道很纯正	32	自制酸奶很酸	124
味道正宗	22	酸的够劲爆	3
正宗的味道	18	沙棘汁酸酸的解腻	2
味道正宗	23		_
但是味道很纯	4	小甜小酸	2
很纯的味道	4	香香苦苦甜甜的	2

某品牌口味维度负面评价内容	
---------------	--

聚类标签	提及次数
偏咸	444
就是有点咸	319
就是偏咸	102
唯一的缺点就是咸了点	7
可是数量咸没别的了	5
封缸肉豆腐太咸了点	3
那天的汤咸到不忍下咽	2
奶茶太咸	2
其中有个榆林豆腐汤感觉有点咸	2
蒜泥西兰花稍微有点咸	2
偏酸	851
酸奶很酸	699
酸奶太酸了	121
酸死我了	23
而酸味不够	3
单吃酸奶酸涩感略重	3
只是最后上的酸奶就太酸了	2
偏重	49
功夫鱼软烂入味	34
口味略重	9
味道都算比较重的	4
菜色口味有点重啊感觉	2

聚类标签	提及次数
偏辣	48
稍微有点辣	27
大盘鸡太辣	4
味道是小点儿小辣	4
不够辣	2
只辣无其他味道	3
包心菜有点辣	2
凉菜几乎都是辣的	2
每个菜总是有那么点辣的	2
该辣的不辣	2
偏淡	132
味道还淡	101
就是蘸酱太清淡了	17
有点粤菜的清淡	2
寡淡无味啊	2
羊肉串也不太入味儿	8
汤味道不足	2

餐饮企业,通过网络信息抓取,解决企业经营困境

品牌优劣势分析 - 留存流失*原因分析

通过他们提及的下次再来、多次来店分析得出,导致他们留存的主要原因是口味好,一如既往地好吃而且选择较多

2014-2015年各品牌留存/流失比*(%)

	2014-2015 整体*	某品牌	B品牌	鱼酷	C品牌	D品牌	E品牌	F品牌
多次来店	16.1	22.0	20.7	18.2	13.3	11.5	13.0	9.4
下次再来	11.7	12.1	11.3	11.8	13.0	11.6	12.1	12.2
留存*(多次来店+下次再来)	27.8	33.4	31.3	30.0	26.3	23.1	25.1	21.6
流失*(下次不来)	4.3	4.3	4.7	6.8	4.1	3.7	3.6	3.2
留存流失差	23.6	29.1	27.6	23.2	22.2	19.4	21.5	18.3

某品牌的留存原因 (n = 6,323条,%) 62.6 聚类标签 提及次数 味道好吃 667 一如既往地好吃 549 17.4 17.0 15.3 14.4 9.8 7.3 口味选择多 5.7 127 服久 优重/团购 地理位置 #某| 性份₩ 垒心 F菜油度 7味/口咸



全匪災 贻终有数