

17年坚忍创业,从卖口香糖的小伙到知名企业董事长

何向东 第一笔“大买卖”差点让我变“富翁”

□晚报记者 纪宇 实习生 乔治/文 廖谦/图

夜晚,行走在郑州灯火辉煌的街头,39岁的何向东的心里常常会涌上一种与普通行人不一样的独特感情,这个土生土长的郑州人见证了自己的家乡从一个“火车拉来的”新建城市演变成繁华都市的发展过程,在这个过程中,何向东也可以毫不夸张地说:“郑州的明亮有我一点点的贡献。”

现在,何向东的身份是郑州市祥龙电力安装工程有限公司的董事长,几经辗转走进电力行业之后,这位地道道的民营企业家长带领着他的团队,为郑州的主要道路、居民社区以及大量的新建项目接入了光明。凝望着路灯在夜幕中划出的整齐光带,何向东的眼神中有一种注视自己交出满意答卷的自信。

从销售电力相关材料到接手电力安装工程,再到成为郑州前几位的知名电力安装企业,何向东的创业轨迹并不平坦,但与生俱来的激情和坚忍,使他在面对每一次挑战时,都表现出更大的热情,直至跨越。

创业篇

一切有价值的机会都要理性尝试

成功的民营企业家当中,绝大部分都是白手起家。他们往往饱受挫折,却从不言放弃。正是由于他们坚忍的毅力,才使他们的企业从无到有、从小到大、从弱到强。何向东也是这样一个“白手起家”的民营企业家。

卖口香糖的小伙

1990年,22岁、刚刚大学毕业的何向东作出了一个决定:放弃家人安排好的稳定工作,到“商业前线”去体验市场。他的第一桩生意是卖口香糖,和别人合伙从南方进货,在省内外各大商场铺货。这是一种进口口香糖,价格比国内同类产品贵上很多。

“那时年轻,曾经连续一个月没有回家,在濮阳、新乡等地奔波。”善于动脑子的何向东选择了和别的业务员不同的“进

攻”方式,从营业员、柜台组长开始推销,而不是直接去说服食品部门的经理,这样的好处是如果有了基层人员的认同,经理们一般不会断然拒绝你的推销。依靠这样的小窍门,何向东卖的比别人贵的口香糖迅速铺满了省内城市的各大商场。

“那时候我比较注意准备工作。在摸清各个商场的销售情况、区域定位和需求之后,我通常用一夜的时间写七八页谈话要点,

预测对方会提出哪些疑问,我该怎样作答;约见商场经理后能够一口气把对方的情况分析得一清二楚,惊讶之下,人家当然选择接受我的货品。”

这样的推销生意持续了两三年,和人沟通成了何向东的强项,这对他以后的事业不无帮助。几年的奔波,虽然没有赚到大钱,但何向东树立了一个观念:只要看准市场需求的空缺,果断行动,努力做好,就能成功。

第一笔“大买卖”差点让他变“富翁”

在何向东的企业里,有一本书是每个员工必读的,堪称企业文化的“代表作”——吴晓波的《激荡三十年》。

“这本书我读了很多遍,从计划经济体制到市场经济,无数的创业者失败了,但也有无数的人抓住了机遇,赚到了自己的第

一桶金,但无论后来如何,当时作出从商的决定所遇到的风险都是如今不可想象的。”

何向东的“第一桶金”是做变压器油生意赚得的,不过这桶金赚得可谓是“惊心动魄”。

1995年,何向东做了一笔“大买卖”。

“当时的电力行业相关的材料用品都是严格按国家计划分配的,我在工作当中了解到不少地方特别紧缺变压器油,这种油都要从新疆调拨,需求特别大。”于是他通过朋友的介绍联系了新疆一家石油公司,投资25万元进了一批变压器油。

上世纪90年代中期,“万元户”已经成为不少人艳羡的称谓,25万元对于普通百姓无异于一个天文数字,“大部分都是借来的,因为我拿准市场紧缺,绝不会亏本。”

但是这个十拿九稳的生意还

是出了意外,变压器油是一种高标准油,对质量要求非常严格,为了保证质量,运送、接货每一个环节都进行了检验,生怕出问题。由于资金有限,何向东向一家石油公司租用了油罐存放,结果问题恰恰出现在这个油罐上。

“当时信心满怀地为变压器厂供货,却被告知质量不合格!”听到消息的一瞬间,何向东目瞪口呆,“根本不可能啊”。

再次检查,才发现油罐存留水分,污染了变压器油。眼看着交货时间就要到了,如果不合格,所有的投资都会打水漂。

何向东租用滤油机,开始晚上加班加点滤油,过滤掉变压器油当中掺杂的水分,白天卖油,晚上滤油,就这样一桶一桶地处理,然后推销,整整拼命了一个多月。结果一算账,不仅保住了成本,还略有盈余。

请继续阅读 C02 版



裕达国贸酒店
YUDA PALACE HOTEL
ZHENGGONGZHU CHINA

全新体验

江户川 日本料理餐厅-全球顶级日本料理,别样的东瀛风情,美味佳肴荟萃于此,无需远足您便可体验那里独特的饮食文化。6月起餐厅新增**铁板烧料理**,让您一边观看厨师的精彩表演,一边品尝香喷喷热腾腾的美食!各式高档食材为您现场烹制,鲜嫩爽口,丝毫不流失原有的鲜味!2007年6月8日至7月31日期间,铁板烧菜品更可享受**8.8折**优惠,良机不可错过!

铁板烧料理

郑州中原中路220号裕达国贸酒店8层 订餐热线:(86 371) 6676 2269