

媒体融合 奋力迈进“四全”新时代



内容、发布创新 推进“全程媒体”建设

每天上午10点,是郑报融媒编委会召开编前会的时间,集团总编、各媒体值班总编、郑报全媒体采访中心各部门主任在郑报融媒大厅展开激烈讨论,力争生产出更多有权威、有价值、有底线的优质产品。

这是报业集团重视策划的一种体现,即增强议题设置能力。在编委会引领下,郑报全媒体采编团队不断加强策划意识,创新角度,结合大数据找准切入点,多提供带话题带观点的原创内容,提升自身品牌认知度。同时,转变表达方式,提供满足视频化、口语化、交互性等用户需求的新媒体内容,增强新媒体平台的用户黏度。

另外,采编团队不断增强独家挖掘能力。通过组建专业团队、做深度报道、创新表达方式,加入视频元素,这一老品牌焕发了新生,推出多期霸屏的拳头内容产品。

在信息发布上,郑报融媒工作时段从以夜班为主向以全天候、24小时不间断转变,同时还进一步提升和完善了“中央厨房·新闻超市”五大系统功能,再造采编发流程,实现部分“人人见面”和全部“人机见面”,新闻采集、制作、分发过程中“统”与“分”有机结合,保障了新闻流程上的“零时差”“五加二、白加黑”。

一个新闻事件,由过去的报纸一篇稿子一发了之,到现在报纸、网络、“两微一端”新媒体全媒体、多平台,文字、图片、H5、VR、音频、视频、直播等全媒体立体呈现,形成及时快捷、立体全面的传播矩阵和传播效果。并且,与新浪、网易、凤凰、今日头条、北京时间等知名直播平台建立了良好的合作关系,实现“借船出海”,把本土化的内容传向全国乃至全世界,打破区域限制,提高传播力。

党的新闻舆论工作是党的一项重要工作。近年来,郑州报业集团深入贯彻落实习近平总书记系列重要讲话精神,立足实际、大胆探索、积极实践,推行“三个打破”,抓住“四个关键”,完善“五大系统”,组建“六大中心”,着力打造郑报融媒“中央厨房·新闻超市”,推进采编人员全介质、全流程的实质融合、深度融合,构建了编委会管总、采编发主战、多渠道传播、大平台支撑、大数据考核的现代媒体传播架构和运营考核体系,积极推进县级融媒体中心建设,努力迈向“全程、全息、全员、全效”的“四全”媒体集团,主流媒体的传播力、引导力、影响力、公信力持续提升。

郑报全媒体记者
王治 张昕/文 丁友明/图



融合、流程创新 推进“全息媒体”建设

2018年8月31日,郑州报业集团与郑州市所辖的6县(市)、6区、4个开发区集中签订了县级融媒体中心建设合作协议。9月3日,16个县级融媒体中心全部完成挂牌。

这次融合,不是把县级媒体简单相加,而是以郑报融媒平台为基础,以市级媒体集团为核心,打造承上启下、“连天线、接地气”的县级融媒体技术平台。通过融合,将以郑报融媒为主体,联合16个县级融媒体中心成立融媒产业发展公司,重点发力智慧城市、文体产业,做好政务+服务+电商的多元化文章,用融媒体宣传的主业引领融媒多元副业,用多元副业反哺宣传主业,使县级融媒体中心形

成良性循环、可持续发展。

在流程创新上,报业集团优化再造“集、策、采、编、发、推、馈”为一体的全媒体、全平台新流程。依靠精准的数据分析,全媒体中心深度融合报、刊、网、端、微各种资源,打通报纸、网站及新媒体之间的壁垒,实现各种资源有效整合,每天的舆情采集、策划、采访、编辑、发布、推广、反馈等新闻生产传播的每一个环节全媒体中心均全程掌控,记者通过一次采访能够实现视频、音频、图片、文字等新闻产品多元生成,通过信息内容、技术应用、平台终端、管理手段的共融互通,极大增强了新闻报道的生产效率和传播效率。

奋力迈进“四全”时代 助力国家中心城市建设

在推进媒体融合和新媒体发展的进程中,郑州报业集团敢闯敢试、真融真试,实现了真正的全媒体融合,产生了较好的创新效应,赢得了中宣部、中记协和省市领导的关注和肯定。

“头条号”联合新榜推出的“2016 头条号年度新媒体榜单”,“郑报融媒”与人民日报“中央厨房”等一起荣获“年度最具创新媒体”;2017年全国报业版权大会上,“郑报融媒”被评为“2016~2017中国报业最具原创力媒体”;全国党报网站论坛上,郑报融媒荣膺媒体融合优秀案例一等奖;2018年4月中国报业发展大会上,郑州报业集团荣获“中国报业融合发展创新奖”;2018年5月第十三届中国传媒大会上,《郑州日报》荣获“中国传媒

融合十大城市党报”。

以媒体融合为突破,以新闻主业为引领,郑州报业集团在整体发展中坚持实施“一个战略”,即“宣传全媒体、发展多元化”;坚定走好“四做”路径,即“做强以党报为旗帜的全媒体宣传矩阵,做大以都市报为龙头的IP资源平台,做优以新媒体为先鋒的移动融媒集群,做活以文创产业为支撑的多元化链条”,通过新闻宣传这个主业引领多元化经营副业,用多元化副业反哺新闻宣传主业,形成良性闭环。在传统媒体面临巨大冲击、众多报纸关停并转的背景下,郑州报业集团近六年连续实现三个翻番,总资产突破50亿元,营收突破10亿元,利润突破1亿元。