

2026年4月26日 星期日 编辑\_黄海莲 陈荣汉 校对\_黄青稚 设计\_翁泽义 电话0595-82003110

## 海丝铸荣耀 匠心润刺桐 荣誉国际集团深耕二十余载 与城市共发展

本报记者 黄海莲

在八闽大地的城市肌理中，“荣誉”二字早已深深融入泉州、晋江的烟火日常，成为咱厝人耳熟能详的本土品牌。从2001年晋江街头一间海鲜酒楼起步，到如今布局全国、多元发展的大型连锁企业，荣誉国际集团在掌舵人胡连荣的带领下，骨子里浸透着“敢为天下先”的晋江精神，用二十余载匠心深耕，书写了从本土餐饮酒楼到民族酒店标杆的成长传奇。作为土生土长的晋江企业，荣誉国际集团不仅见证着泉州、晋江的城市蝶变与民生升级，更以美食为媒，以担当为责，在泉州“世界美食之都”建设中主动扛起使命，让闽菜文化走出泉州、走向全国，让“荣誉味道”成为这座海丝名城最动人的烟火名片。



荣誉国际集团董事长胡连荣

### 从晋江出发 铸就民族酒店品牌传奇

改革开放的春风吹暖八闽大地，也为晋江餐饮业蓬勃发展送来东风。2001年，胡连荣凭着敏锐的市场洞察力，在晋江创办荣誉海鲜酒楼，这间小店既承载着他“打造中国民族酒店品牌”的初心，也开启了荣誉二十余载的辉煌征程。彼时的晋江民营经济势头正劲，百姓生活日益富足，对高品质餐饮的需求愈发迫切。荣誉海鲜酒楼凭借新鲜本土食材、地道闽南风味和贴心家常服务，迅速俘获咱厝人的心，成为宴请、小聚、家宴的首选，为品牌发展筑牢群众根基。

从单一酒楼到连锁矩阵，从餐饮主业到多元布局，荣誉的成长速度被业界誉为“荣誉速度”，更是晋江民营企业快速发展的生动缩影。品牌初期，胡连荣定下“分步走”战略，用3年时间扎根本土，深耕闽南人饮食、消费偏好，以实打实的口碑和服务，让“荣誉”二字深入人心。2004年，荣誉旗下第一家四星级酒店——石狮荣誉大酒店开业，标志着品牌从餐饮向酒店业跨界升级，“感受尊贵，首选荣誉”的口号，贴合闽南人喜热闹、爱喜庆的特质，让宾客尽享家一般的温暖与体面。

2008年，荣誉第一家五星级酒店——晋江荣誉国际酒店开业，创新性提出“五星服务，大众消费”理念，打破高端酒店门槛，让普通百姓也能享受星级服务。此后，荣誉开启连锁“三级跳”，从石狮、晋江辐射泉州，延伸至福州、厦门、龙岩，2009年进军江西、北京，逐步实现“立足福建、布局全国”的目标。截至目前，集团已在全国十多个省市开办30多家连锁酒店，员工达15000多人，形成以酒店服务为核心，涵盖股权投资、商业贸易、生态农业、教育、地产等多领域的多元格局，四大板块协同发展，稳居福建酒店餐饮行业龙头。

二十余载深耕，荣誉斩获中国驰名商标、福建省企业知名老字号、国家特级酒家等多项殊荣，连续多年获评“国家安全示范单位”，成为行业标杆。这份成就，离不开其坚守的“十大优势”，更离不开全体荣誉人“以店为家”的敬业精神和精益求精的工匠精神，这正是晋江“爱拼会赢”精神的生动体现。

荣誉始终怀揣“百年品牌、百家门店、百亿产业”的宏伟目标。2008年胡连荣便立下打造“百年老店”的誓言。为实现目标，集团高度重视人才培养，2003年成立荣誉酒店管理学院，定期培训管理人员；通过校企合作培育行业后备力量；厨师队伍采用“传帮带”与“请进来、送出去”相结合的方式，培养出百余位大厨名厨。2019年，集团首届员工服务技能竞赛在晋江荣誉国际酒店举行，127名来自全国各地的员工同台竞技，掀起“比学赶超”热潮，进一步夯实服务根基。



荣誉国际集团全新旗舰店泉州荣誉国际酒店硬件与服务既接轨国际标准，又保留咱厝特色。

### 旗舰之作焕新 泉州荣誉国际酒店赋能城市升级

作为荣誉国际集团全新旗舰店，2025年开业的泉州荣誉国际酒店承载着荣誉品牌升级与市场拓展的使命。酒店选址丰泽区丰海路1688号，地处城市政务、经济、金融、文化核心区，坐拥CBD黄金区位与一线海景，有着便捷交通与完善配套，既是商务、会议、高端休闲客群的首选，更是泉州提升城市形象、推动高端服务业发展的重要窗口。

酒店以国际视野融合本土文化，硬件与服务既接轨国际标准，又保留咱厝特色。144间客房涵盖豪华客房至行政套房，以“山海花”为主题，融入清源山、东海、刺桐花等泉州元素，打造兼具地域特色与国际审美的居住空间。每间客房配备全景落地窗，床品选用金可儿床垫与鹅绒枕，搭配四区分离浴室、65英寸智能电视等高端配置，全方位满足现代商旅需求，尽显宾至如归的贴心。

会议宴会设施是酒店一大亮点，规模与规格居泉州市区前列，是高端商务会议、论坛、品牌发布及大型宴会的首选。2000平方米的荣誉国际厅，挑高9米，可容纳2200人剧院式会议或100桌宴会，以“蝴蝶簪花”为设计元素，配备专业LED大屏与音响，可灵活拆分；600平方米的丰海厅可容纳700人，另有10余间50至150平方米的多功能厅、国宾厅，适配多种场景。酒店提供一站式服务，从场地布置到餐饮配套全程专业高效，收获广泛口碑。

餐饮是酒店核心竞争力，以高品质、多元化定位，精准对接各类宴请需求，成为咱厝人高端宴请首选。四大餐饮区域各具特色：大堂吧提供米其林星级限定下午茶，是商务洽谈的绝佳场所；中餐厅以“瓷韵东方”为主题，点缀德化白瓷，闽菜名厨主理，经典与创新兼具；荣阁作为高端私宴空间，融合泉州十八景，米其林主厨以“古法新途”呈现闽菜精髓；33层云海旋转自助餐厅拥有360度全景视野，提供国际风味自助餐，是泉州美食打卡热门地。

自开业以来，酒店成功承接众多大型活动，成为泉州高端接待重要窗口。2026年1月27日，“2026黑珍珠餐厅指南”发布会在此举办，酒店以专业服务与优质餐饮提供坚实保障，赢得业界认可。活动期间，“市井十洲宴”以创意还原泉州饮食文化，VIP晚宴上，酒店行政主厨胡泽良与黑珍珠三钻主理人吴嵘联袂献艺，将宋元文化融入菜品，胡泽良也成为泉州青年厨师的榜样，彰显荣誉人才培养成果。



晋江荣誉国际酒店连续七届成为晋江马拉松官方唯一指定酒店，为赛事助力。



集团厨政总裁胡满荣在日内瓦交流。



泉州荣誉国际酒店行政主厨胡泽良作为荣誉年轻一代主厨在全国各赛事上崭露头角。

### 美食为媒传文脉 赋能“世界美食之都”建设

泉州获评“世界美食之都”后，传承弘扬闽菜文化、推动美食产业高质量发展，成为城市重要使命。作为本土餐饮龙头，荣誉国际集团主动担当，以胡满荣带领的厨师团队为核心，深耕闽菜传承与创新，推出宋元海丝宴、市井十洲宴等特色宴席，用美食讲述海丝故事，传承泉州文脉。

集团厨政总裁胡满荣，是咱厝走出的烹饪名家，世界厨厨杨贯一的入室弟子，深耕闽菜数十年，斩获“亚洲十大名厨”“中国烹饪大师”等多项荣誉，更获央视《满汉全席》擂台赛三连冠，是闽菜传承与创新的领军人物。在他的带领下，团队坚守“古法传承、创新发展”理念，深入挖掘泉州海丝、宋元、闽南民俗文化中的美食元素，让每一道菜都成为文化载体。

其中，宋元海丝宴以宋元海丝贸易为背景，选用本地海鲜与特色食材，沿用古法技艺，融入异域饮食元素，让宾客在舌尖感受海丝名城的辉煌；市井十洲宴以市井文化为核心，将面线糊、肉粽等家常小吃升级为精致菜品，让“市井烟火”登上大雅之堂，彰显泉州美食的包容与多元。

为推动闽菜走出泉州，胡满荣带领团队参与各类烹饪大赛与文化交流，斩获各类奖项100多枚，让荣誉菜系成为闽菜代表。同时，通过“传帮带”培养年轻厨师，为闽菜传承注入新鲜血液。集团还积极参与美食文化活动，承办论坛、厨艺展示，推广泉州美食与闽菜文化。此外，酒店推动“美食+文旅”融合，推出特色体验活动，让游客在品尝美食的同时，沉浸式感受泉州文化，擦亮“世界美食之都”名片。

### 初心如磐显担当 与城市共生共荣

“品牌应包括品质、品位、品德及品格。”胡连荣始终坚信，企业发展离不开社会支持，20多年来，荣誉集团坚守初心，积极投身公益，助力城市发展，丰富市民生活，与泉州、晋江同呼吸、共成长。

晋江荣誉国际酒店连续七届成为晋江马拉松官方唯一指定酒店，严格实行饮食溯源与留样机制，保障赛事食宿安全，以贴心服务赢得主办方与跑友好评；同时多次作为国际自行车赛、羽毛球公开赛等赛事的指定接待酒店，彰显本土企业担当。在公益方面，集团累计在文教、体育、残疾人事业、扶贫救灾等领域捐款超4000万元，定期关爱孤寡老人、助力困难家庭儿童，组织员工参与文明城市创建，用行动传递正能量。

多年来，集团坚持“以人为本”，既关爱员工成长，也心系市民需求。每年举办员工运动会，开展业务培训与技能竞赛，增强团队凝聚力，提升员工素养。

二十余载风雨兼程，二十余载匠心筑梦。从晋江街头的海鲜酒楼到布局全国的民族酒店品牌，从深耕餐饮酒店到多元发展，践行社会责任，从传承闽菜文化到赋能“世界美食之都”建设，荣誉的每一步都与泉州、晋江同频共振。未来，荣誉将继续坚守初心，朝着“百年品牌、百家门店、百亿产业”目标奋勇前行，深耕本土、服务本土，与泉州、晋江携手书写更精彩的发展篇章，让“荣誉”之花在海丝大地上绽放更耀眼的光芒，成为咱厝人永远骄傲的本土品牌。

