

无锡泓历集团 五钻辉映太湖月 一席盛宴醉江南

“

太湖之滨，月色如练；江南盛宴，香醉锡城。无锡“十五五”开局之年，高质量发展的春潮在餐饮行业奔涌。

2026年1月27日，一个载入无锡餐饮史册的日子。泓历皇朝酒店新店正式获颁“国家级白金五钻酒家”荣誉，成为无锡地区首个获此国家级最高评定的餐饮企业。这一由商务部主管、全国酒家酒店等级评定委员会组织实施的评定，评审体系全面覆盖设备设施、服务质量、菜品质量、管理水平及文化体验五大维度，代表着中国餐饮行业的最高等级荣誉。目前江苏省内仅有6家企业获此殊荣，泓历皇朝的入选，标志着其综合实力已跻身全省顶尖行列。

五钻辉映太湖月，一席盛宴醉江南。从2005年新体育中心的第一缕烟火，到如今横跨锡城五区的宴会酒店矩阵；从传承锡帮菜的初心，到摘取“白金五钻”的雄心——泓历用二十年时间完成了从一间门店到多品牌运营酒店管理集团的跨越，走出了一条以品质为根、以文化为魂、以创新为翼的发展之路。这条路的背后，是一家餐饮企业以匠心守初心、以创新谋发展的奋进故事。

”



廿载匠心铸标杆

从“五钻”到“白金五钻”的品质跨越

荣光的取得，源于近700天持之以恒的系统升级。

泓历皇朝新店于2023年完成全面装修改造，强化全员培训，持续打磨服务细节与菜品品质；2024年春正式启动“五钻”申报工作，进入对标国标的提升阶段；同年盛夏以高分通过“国家五钻”评审；2025年向更高等级的“白金五钻”发起挑战；2026年成功摘取桂冠。从“五钻”到“白金五钻”，不过一年之隔，背后却是二十年如一日的品质积淀。

江苏省餐饮行业协会荣誉会长、国家钻级酒家高级注册评审员朱昌进在现场评审中表示，泓历皇朝在硬件升级、服务打磨及企业文化构建等方面表现突出，发挥了行业“领头羊”的作用，期待其能带动无锡涌现出更多高等级酒家，共同提升江苏餐饮的品牌形象。无锡市烹饪餐饮行业协会会长陈为民评价：“泓历皇朝作为无锡首家白金五钻酒店，其成功创建具有积极的示范意义，不仅带动了本地钻级酒店的建设，也对锡帮菜的传承创新与整体餐饮水平的提升起到了推动作用。”中国民主建国会会员、泓历集团执行董事姚云鹤在获颁荣誉时表示，白金五钻不仅是一块奖牌，更是一份沉甸甸的责任，企业将以此为起点，持续推动无锡餐饮业向国际化、标准化迈进，助力无锡打造“美食之都”。

走进泓历旗下任何一家酒店，典雅大气的装修风格营造出一步一景的空间意境。宴会厅将摩登美学与古典元素相融合，呈现出雅奢质感。国内首创的可变式宴会厅，打破了传统

宴会空间的刚性边界，可为每一对新人打造“梦想中的专属婚礼”，同时满足时尚发布、会议、策展等多元场景需求。从“中国餐饮名店”到“国家级绿色餐饮企业”，从“中国饭店业最佳婚庆饭店”到“全国十佳绿色餐厅”，从大众点评必吃榜到携程美食林铂金餐厅……一系列荣誉勾勒出泓历品牌的多维价值。

企业的成长离不开城市的滋养，品牌的跃升更需要与城市战略同频共振。《无锡市加快生活性服务业多样化发展促进服务消费扩容升级的实施意见》明确提出，全力打响“美食之都”品牌，壮大钻级酒家、米其林、黑珍珠、金梧桐等精致餐饮规模。《无锡市全力打造“美食之都、购物天堂”》加快培育创建国际消费中心城市三年行动计划（2024—2026年）提出，到2026年培育和招引具备“黑珍珠”餐饮品质企业20家、“金梧桐”餐饮品质企业20家，引进米其林星级品质餐厅5家。2026年无锡市政府工作报告进一步明确，放大“世界音乐之都”“锡马”“苏超”带动效应，撬动住宿、餐饮、商贸等传统消费有效回补。泓历集团的实践与这一战略方向深度契合。

在姚云鹤看来，泓历的成长始终与无锡这座城市同呼吸。“无锡建设‘美食之都’，需要一批有担当的餐饮企业站出来，以品质立信，以文化传声。”他认为，餐饮企业不仅要让客人吃好一顿饭，更要让每一场宴席成为城市文化的一扇窗。正是这份立足城市、放眼行业的情怀，推动泓历在五钻创建之外，更主动承担起锡帮菜传承与行业标准提升的责任。

创新驱动强内功

数字化赋能与“中国服务”的泓历实践

数字化浪潮下，泓历集团率先在锡城餐饮行业布局私域运营与精准营销。

集团始终认为，泓历要在“数字化赋能”与“人文服务”之间找到平衡点，让技术服务于温度，让数据反哺于体验。这一理念，贯穿于泓历会员体系建设与“中国服务”品牌塑造的始终。依托数字化解决方案，泓历集团自建线上商城，以多样化的产品及线上线下结合的销售模式服务品牌会员、提升企业营收。每月一场会员活动，更是从舌尖到生活，让客户关爱贯穿日常。

数字化转型不仅提升了运营效率，更重塑了企业与顾客的连接方式。通过会员画像与消费数据分析，泓历能够精准把握不同客群的宴请需求与口味偏好，从而提供更具针对性的产品与服务。从婚宴定制到商务宴请，从节气关怀到生日礼遇，数字化工具让“极致体验”有了更坚实的支撑。

泓历所诠释的“中国服务”，是以宴为媒、以情为核的待客艺术。定制

化宴景体验，依据宴会性质与需求，匠心打造独一无二的场景与服务，让每次相聚成为专属风景；情感化主持赋能，以专业主持升华庆典氛围，直击心灵，印记美好；细节遵从以人为本服务，于细微处呈现关怀，以超越期待的用心触动每一位顾客的心弦。泓历以服务传情，承东方待客之道，不仅奉上佳肴，更温暖时光、铭记真诚。

在企业内部，泓历还定期举办员工运动会，倡导健康生活方式，增进各部门同事之间的交流与情谊。赛场上，有人带伤坚持，有人为搭档鼓劲，有人为对手喝彩——场上是对手，场下是伙伴。运动让彼此更近，也让团队更有力量。泓历还定期举办员工生日会与节气关怀活动，让每一个特别的日子都有人记得。四季更替，泓历的关怀从不缺席。庆典活动上，集团为入职满10年、15年及20年的员工颁发勋章，并揭晓“以人为本奖”“追求卓越奖”等年度奖项。这种以人为本的企业文化，正是泓历二十年行稳致远的内在密码。

责任在肩显担当

以企业之力反哺城市沃土

一家优秀的企业，不仅要行业的标杆，更要社会的脊梁。

从足球到篮球，从网球到群众体育，泓历的体育赞助版图背后，是整个集团“企业根植城市，必当反哺城市”的理念践行。

2026赛季，泓历皇朝正式成为无锡吴钩足球俱乐部官方赞助商，携手这支代表无锡的职业足球队共同为城市荣耀而战。持有吴钩比赛票根的球迷在泓历皇朝酒店用餐可享优惠，以“赛事+消费”的深度绑定激活城市消费新动能。与此同时，泓历皇朝还成为2026无锡网球公开赛白金赞助商、2025—2026“蔚来杯”全国足球赛官方合作伙伴，以及2026江苏省城市篮球联赛赛区官方合作伙伴。从足球到篮球，从网球到群众体育，泓历以本土企业的热忱助力体育盛事。

在锡帮菜人才传承这一方面，泓历金茂商学院的落地，正是着眼于为无锡餐饮业留住“味觉的根”。面对当前无锡锡帮菜从业队伍中本地厨师占比持续走低的行业困境，泓历集团以实际行动担当起传统技艺守护者的角色。早在2021年，泓历餐饮集团便与无锡金茂商业中等专业学校合作创办泓历金茂商学院，致力为餐饮行业培养技术、经营、管理的中高级人才。学院采取“现代学徒制”的人才

培养模式和“前店后坊，工学交替”的教学形式，构建起“产学研用”一体化互动双赢的联合体。五家门店、8000余个餐位的规模化运营，为无锡菜厨师提供了稳定的职业平台和从“厨工”到“管理者”的成长通道。

二十年，是一个里程碑，更是一个新起点。2025年12月17日，泓历集团在泓历皇朝新店隆重举办二十周年庆典，以“时光长廊”回顾企业成长历程，发布“白金五钻酒家”认证与“四大免单承诺”，展现出品牌对品质与服务的极致追求。

站在“十五五”开局之年的关键节点，泓历集团的发展路径清晰而笃定：以食品安全为底线，以绿色餐饮为方向，以文化传承为灵魂，以体验创新为驱动。从“五钻”到“白金五钻”，从单店经营到五店联动，从传统宴会服务到数字化精准运营，泓历的每一次跨越，都是无锡餐饮业高质量发展的生动注脚。

面向未来，泓历集团将继续深耕市场，持续提升服务品质与品牌影响力，在无锡建设“美食之都”、创建国际消费中心城市的征程中，以更加主动的担当、更加争先的干劲，为这座城市增添更多烟火气与人情味。

以宴席聚拢一座城的烟火，以匠心回馈一方土的滋养。在无锡现代化建设的关键时期，泓历集团正以二十年匠心为笔，以万计餐位为卷，奋力书写属于无锡餐饮人的“十五五”崭新篇章。

撰稿：天易

