

刘安邦：从端盘小伙到5000m²酒店掌门

□ 全媒体记者 杨辉/文 特约记者 宋年升/图

时光倒回29年前，在日照大酒店的前厅，有个年轻小伙子总是跑前跑后。那时的他，或许从未想过，20多年后，能从容掌舵5000平方米大型酒店。

那个小伙子便是1977年出生的刘安邦，从日照大酒店一名服务员到凌海大酒店，再到华美大酒店，直至今日的江豪喜悦大酒店的主理人，这一路，他见证了日照酒店业态的不断迭代，更诠释了“专一做一件事”的极致力量。

1997年，20岁的刘安邦中专毕业，怀揣着最朴素的想法，踏入了日照大酒店，成为了一名普通的服务员。

用他自己的话说，那时候没有什么背景，只有一股“肯吃苦、不服输”的傻劲。但他没想到，刚进门就碰了壁。

“那个年代，日照大型酒店少，服务员多，招聘的时候，对身高和颜值都有很高的要求。”刘安邦清晰地记得，当年想端上这只“饭碗”，也不是一件容易的事情。

好在，他够认真。

摆台、传菜、迎客、服务，每一件小事，刘安邦都当成大事来做。别人应付了事的细节，他反复打磨；别人下班休息，他主动留下学习服务流程、熟记每一道菜品的知识、在心里揣摩客人的心理。

“眼里得有活。”这是刘安邦当年挂在嘴边的信条。

凭着这股踏实认真的劲儿，他很快从普通服务员成长为领班、主管。那时候的他，眼里有光，脚下有路，知道只要肯下力气，这片天地里总会有机会。

机遇总是垂青有准备的人。2007年，刘安邦跳槽到凌海大酒店，这一跃，成为他职业生涯的重要分水岭。

凌海大酒店带来了先进的南方管理模式。对于当时的刘安邦来说，这既是挑战，更是宝库。从前厅服务到后厨协调，从团队管理到客户维护，他事事亲力亲为。

“那时候真的是在一线实践中‘磨’出来的。”刘安邦回忆起那段岁月，眼神里全是回味。

在凌海的历练，让他完成了从一名“服务人员”到“管理骨干”的蜕变。他手里的账本更厚了，眼里的格局也更宽了。

如果说凌海是打基础，那么华美大酒店就是刘安邦的“炼金炉”。

作为日照本土知名的星级酒店，华美既是展示平台，更是战场。2009年，刘安邦走上管理岗位，这一待，就是好几年。

“我要求团队，更要求自己，用心给客人做每一件事。”刘安邦这句口头禅，在华美那几年传得很响。

他狠抓运营管理，死磕菜品质量，细抠服务标准。那几年，华美酒店在网络平台的口碑那是相当硬，“携程”“去哪儿网”的行业奖项，大奖拿到手软。

在华美的日子，让他彻底明白了一个道理：做餐饮，哪怕是一粒米、一滴油，都不能糊弄。这种对品质的极致追求，刻进了他的骨子里，也成为了他日后创业的最大底气。



时间来到2022年至2023年，餐饮行业遭遇了前所未有的“寒冬”。潮起潮落，尤其在市场下行阶段，业绩滑落得厉害。

这期间，刘安邦没有退缩。

“那时候压力大啊，看着每天的流水，心里跟明镜似的。”但他没有选择躺平，而是带着团队稳扎稳打。一方面优化内部流程，降本增效；另一方面动脑筋调整经营思路，升级用餐环境，多做活动，多留老客。

正是这段逆风行前的经历，让刘安邦练就了统筹全局、应对变局的过硬能力。他从一名成熟的管理者，真正蜕变为可以独当一面的餐饮掌舵人。

那段苦日子，不仅没压垮他，反而让他的筋骨练得更加强壮。

这一年，他做了一个让很多人意外的决定：“辞掉华美副总职务，于我个人来说，开弓没有回头箭，硬着头皮也要干下去。”

接下来的7个月，是一场“艰苦奋斗”。

从酒店规划、主题设计，到团队组建、菜品研发，5000平方米、能同时容纳1500人就餐的综合性大型酒店拔地而起。这7个月里，刘安邦全程倾注心血，20多年的行业经验与匠心追求，融入了酒店的每一处细节。

厚积薄发，终成锋芒。2023年3月，历经多年沉淀，刘安邦迎来了职业生涯的崭新高度——出任江豪喜悦酒店总经理，打造属于自己的餐饮品牌。

走进如今的江豪喜悦，就能感受到一种温馨雅致的氛围。刘安邦以“喜文化”为核心，聚焦婚宴、寿宴、宝宝宴等场景。他说：“我想做的，就是让日照人的每一个幸福时刻，都有我们的陪伴。”

坚持食材严选、口味创新，用品质留住顾客；让每一位客人都能感受到宾至如归的温暖。这是他对品牌的要求，也是对这座城市的承诺。

付出总有回报。近年来，江豪喜悦大酒店不仅荣获了5花级绿色饭店的最高荣誉，还拿下了“齐鲁名店”等称号。

站在宽敞明亮的大堂里，看着来来往往的宾客，很难想象眼前这位从容的掌舵人，29年前只是个在大厅里跑前跑后、端盘子的小伙子。刘安邦的逆袭之路，没有任何捷径。

二十余载光阴，刘安邦在平凡中坚守初心，在奋斗中实现价值。他用实干诠释了餐饮人的责任与担当，也用自己的成长，见证了日照服务业的蓬勃发展。