

餐厅 · 酒吧 · 酒店餐饮咨询

从概念到开业。
从混乱到盈利。

FAN Hospitality Consulting

fanhospitalityconsulting.com

创始人 Nil Shrestha, MBA · 方向比速度重要

开业 · 经营改善 · 酒吧与酒水 · 中国一站式开店支持

关于方叙

开对、做对、赚到。

方叙酒店餐饮咨询由 Nil Shrestha 创立：二十年四季、雅高与洲际餐饮领导经验，并任美德卿创始总经理。

当年：酒店。现在：FAN方叙。我们以酒店级的纪律和独立经营者的直觉，帮助业主、投资人和酒店团队开对店、赚到钱。没有捷径，只有方向：先看数字，再看现场。只有团队能在忙碌的周六执行的方案才算数。

01

开业

概念、关键路径、菜单、招聘、模拟营业与30天计划。

02

经营改善

经营健康检查，再按约定KPI落地执行。

03

酒吧与酒水

创意融合鸡尾酒项目、配方规格、成本核算与酒吧体系。

04

中国开店支持

为国际运营商提供务实开店协调。非法律意见。

20

年酒店与独立餐饮经验

4

大国际酒店集团：四季、万豪、洲际、雅高

2025

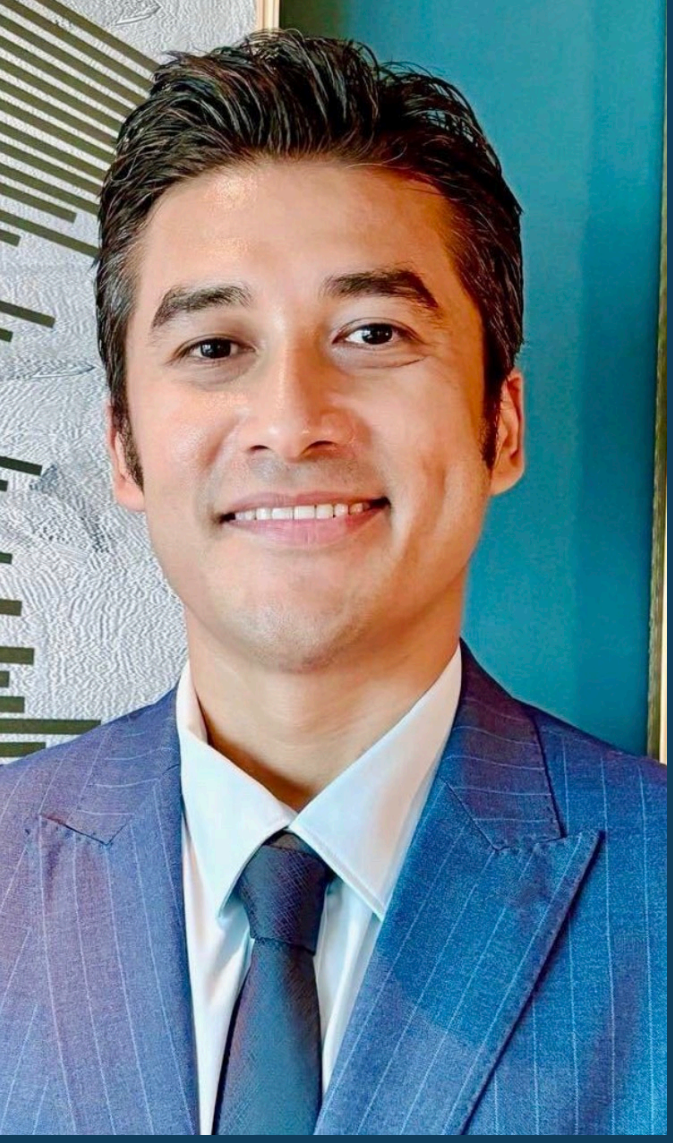
年度新餐厅，美德卿（餐厅荣誉）

服务对象

首次投资餐厅与酒吧的业主 · 利润、团队或口碑下滑的业主 · 需要新门店概念、酒水项目或业绩重置的酒店与高端集团。

职业事实来自 Nil 任职经历。餐厅荣誉归属于各餐厅。





创始人

Nil (Nilesh) Shrestha, MBA

创始人 · 方叙酒店餐饮咨询 · 上海

“当年：酒店。现在：创始人。始终：方向比速度重要。”

我从孟买一线做起，职业生涯扎根中国：喜来登、万豪、广州四季、丽江洲际与英迪格、索菲特，后任中港汇铂尔曼行政助理经理。2025年以创始总经理身份开业美德卿与卿库 Treasury。

瑞士理诺士酒店管理MBA · 雅高 A'LIMITLESS 高管发展项目毕业生。

业主委托我的六件事

从零开业
曾开业海口索菲特全餐饮板块、北京什刹海会所，以及美德卿与卿库 Treasury。

商业纪律
广州四季创纪录餐饮收入人民币2.0884亿元（团队成果）；海口索菲特开业首年达成预算。

标准与口碑
LQA、福布斯、HACCP 与 Medallia。铂尔曼猫途鹰 #54→#25；南京索菲特品牌审核 73%→91%。

酒吧与酒水
从孟买夜店到上海创意融合鸡尾酒吧：配方、成本与单杯毛利。

创造需求的概念
Le Pavillon 快闪、DJ周末、点心迪斯科、客座主厨系列与节庆零售。

在中国带领团队
中国多门店团队（北京东北万豪128人），以及业主与政府关系。



餐厅荣誉 · 2025

年度新餐厅 · 编辑之选
That's Shanghai 2025餐饮大奖 · 美德卿。餐厅荣誉由美德卿全员共享；图为2026年2月颁奖现场。

荣誉

获奖的餐厅与酒店环境。

这些餐厅与团队共荣获五个以上奖项与荣誉。各项荣誉归属于所列餐厅、酒店与团队，而非个人。

米其林指南
一星与餐盘
2018 广州
愉粤轩与 Catch餐厅
广州四季酒店

黑珍珠
获评
2018
愉粤轩与 Catch餐厅
广州四季酒店

福布斯旅游指南
五星
2017、2018
广州
四季酒店

THAT'S SHANGHAI
年度新餐厅
2025 编辑之选
美德卿
上海

美团
最佳自助餐
2021 与 2022
Kweezeen
海口索菲特

美团
最佳中餐厅
2024
丝筵 Siyan
中港汇铂尔曼







米其林指南

广州四季酒店愉粤轩：2018 广州米其林指南一星。广州四季酒店创意融合餐厅 Catch餐厅：2018 广州米其林指南米其林餐盘。

福布斯旅游指南

广州四季酒店持有福布斯五星(2017、2018)评级（酒店评级）。Nil 任职期间餐饮评分：89.3%（2017）与 93.6%（2018）。

美团

海口索菲特 Kweezeen：美团最佳自助餐 2021、2022（餐厅荣誉）。

黑珍珠

广州四季酒店 2018：愉粤轩获黑珍珠二钻，Catch餐厅获黑珍珠一钻（餐厅荣誉）。

That's Shanghai 与大众点评

美德卿：That's Shanghai 2025「年度新餐厅（编辑之选）」；大众点评创意菜系排名第1（餐厅荣誉 / 排名）。

美团与猫途鹰

中港汇铂尔曼 丝筵 Siyan：美团最佳中餐厅 2024（餐厅荣誉）。中港汇铂尔曼：猫途鹰排名 #54 → #25。

本页奖项标识为方叙自行设计的文字图形，并非官方标志或印章。

服务

十项核心服务，创始人负责到底。



范围清晰，KPI书面约定，创始人主导交付。可选单项或组合。每个项目定制报价。

01 战略与可行性研究

已有选址或构想，却缺乏对需求、概念匹配、投资与回报的可靠判断。

市场与竞品调研（实地走访、大众点评/美团对标）· 概念方案与推荐 · 空间规划与容量模型 · 投资预算及三年损益情景（估算）· 投资决策建议书。

参考周期 3–6 周

02 酒店运营与餐饮

酒店餐饮未达预算、品牌标准（LQA/福布斯）或宾客评分。

餐饮业绩诊断（门店损益、客流量、人均、人力）· 门店再定位 · 模拟审核与行动计划 · SOP、宴会与客房送餐复盘 · 业主/运营商工作坊与90天计划。

参考周期 2–8 周，可含落地执行

03 餐厅概念开发

有愿景，却缺少商业上站得住的概念、菜单架构或宾客旅程。

概念书（故事、定位、客群、价位）· 菜单架构与定价 · 招牌菜及中西创意融合 · 宾客旅程与服务风格 · 设计简报 · 概念损益与人力模型。

参考周期 4–10 周

04 酒吧与酒水（旗舰服务）

酒吧收入与毛利不达标；菜单缺少辨识度；配方与培训不一致。

酒吧健康检查（销售结构、损耗、库存、出杯速度）· 创意融合鸡尾酒项目（含低/无酒精）· 配方、预调与成本卡 · 酒单架构 · 酒吧培训 · 60–90天后菜单工程复盘。

参考周期 4–10 周 · 健康检查 1–2 周

05 开业筹备：一站式全流程

开业日期延误、预算超支、证照滞后、团队开业日未就绪。

21步关键路径与每周一页报告 · 公司、证照、税务、财务与HR搭建 · 开业预算与现金流 · SOP、培训与模拟营业 · 开业就绪审核 · 30/60/90天计划。

参考周期 3–9 个月，分阶段

06

人力资源与人才配置

没有专职HR，也要有正确的架构、合同与人选。

组织架构、编制与岗位说明 · 招聘顾问、薪资对标与技能测试 · 薪酬与社保搭建 · 合同与员工手册 · 入职与培训。

参考周期 2–10 周

07

FF&E / OS&E 规划

营运设备清单不全、规格过高或超预算，且由供应商主导选型。

按门店列 OS&E · 规格与库存水位 · 预算与三方比价 · 到货验收清单。任何供应商佣金在下单前书面披露。

参考周期 3–8 周

08

品牌与营销

门店缺少清晰定位与开业计划；大众点评、小红书与微信未充分利用。

定位、话术与命名建议 · 预热、开业与首90天计划 · 平台策略与口碑管理 · 活动形式与合作 · 对接代理与KOL。绝不刷评或激励虚假评价。

参考周期 4–12 周

09

经营改善

销售、毛利、团队士气或口碑下滑，业主需要快速改善。

经营健康检查（损益、菜单、人力、口碑、现场观察）· 优先90天行动计划 · 落地执行：菜单工程、人力模型、SOP、培训 · 每周一页KPI报告与交接包。

健康检查 2–3 周 · 落地 1–6 个月

10

数字营销与社交媒体

「要被看见、被预订、被谈论。」

小红书、大众点评、微信与抖音；Instagram、TikTok 与 Google 商家资料 · 与外部制作伙伴协作影像方向 · 兼顾毛利的点评套餐 · 线上口碑与开业推广。

定制方案







亦可提供长期顾问服务。法律、税务、工程与招聘等持牌环节，必要时与合格本地专业机构协作。

合作方式

从营业现场到损益表，五步法。

01 诊断
数字、市场与现场现实；建立基线KPI。

02 设计
概念、商业计划与优先级。

03 搭建
菜单、预算、编制、SOP。

04 执行
培训、开业或改善支持。

05 优化
衡量、纠偏并固化流程。

每周一页报告，成功标准书面约定。 合作形式为顾问、项目或按月合伙，均从30分钟免费沟通开始。

从概念到开业 · A–Z 开业筹备

开业前十二个月至开业后九十天：五阶段，21步。

M-12 → M-9
概念、公司与规划
概念与可行性 · 预算与商业计划 · 公司注册与税务搭建 · 运营商审核平面、厨房与酒吧动线。

M-9 → M-4
证照、财务与筹建
证照与许可 · 财务会计搭建 · FF&E 与 OS&E · 供应商寻源 · POS、库存与预订。

M-6 → M-1
产品与人员
菜单开发 · 酒水项目 · 定价与成本 · SOP与标准 · 招聘、HR搭建与培训。

M-2 → M0
开业
微信、大众点评与美团预热公关 · 试营业与软开 · 盛大开业并随队运行。

M+1 → M+3
开业后
开业后复盘销售、成本与宾客；微调后交接或转顾问。

实际节奏视场地、证照与装修而定。







一站式中国开店

一站式：从公司设立到盛大开业。

方叙端到端统筹全流程，必要时与合格本地专业机构协作。Nil 曾在广州、海口、丽江、南京、东莞、北京与上海开业并运营餐饮。

公司注册
主体架构、名称核准、营业执照、印章与银行账户

开业证照与许可
营业执照、食品经营许可、酒类备案/许可、消防与卫生许可

税务搭建
税务登记、纳税人资格、发票与申报日历

财务与会计
记账、开业与经营预算、成本控制、月度损益

人力资源
组织架构、招聘顾问、薪酬社保、合同、手册、培训

产品、人员与开业
菜单与酒水、SOP、试营业、软开与盛大开业

在中国务实开店
新供应商、平台（大众点评、美团、微信）、编制规范，以及因城市与业态而异的审批流程。

我统筹什么，不做什么
运营侧：与顾问共审租约、关键路径、业主/设计/施工会议、文件跟踪与就绪。证照与审批由持牌专业机构与主管部门办理。不提供法律意见或证照担保。

任职经历，以案例呈现。

以下为 Nil 任职期间与雇主团队共同取得的成果，非咨询客户案例。餐厅荣誉归属于各餐厅。



创始总经理兼概念负责人 · 上海 · 2025

Madame Ching 美德卿 & 卿库 Treasury

静安延平路当代粤菜餐厅与夜生活空间，与主厨创始人 Derek 'Dali' Wong 从零开业。搭建SOP、证照流程、卫生、厨吧体系与团队；打造DJ周末、点心迪斯科与行业之夜；主导卿库创意融合鸡尾酒项目。

0 → 1 运营体系

2025 年度新餐厅，THAT'S SHANGHAI（餐厅）



行政助理经理 · 雅高 · 2024年9月–2025年6月

中港汇铂尔曼 · 新天地

总经理副手。强化服务文化与数字口碑；门店再定位；推出 Le Pavillon 快闪餐吧；导入升销与酒水搭配。

丝筵 Siyan：美团最佳中餐厅 2024（餐厅荣誉）。

#54 → #25 猫途鹰 · 上海

+6.3% 餐饮收入

93 → 95 RPS

+17% LQA YOY



餐饮经理（副职）· 2017–19

广州四季酒店

福布斯五星(2017、2018)酒店七个门店，曾在含愉粤轩（2018广州米其林一星）与Catch餐厅（2018黑珍珠一钻、米其林餐盘）的黑珍珠餐厅环境中工作。重构月饼零售；举办「Taste of Artistry」客座主厨合作。

RMB 208.84M 创纪录餐饮收入（团队）

17k → 35k 月饼盒数

+65% 月饼收入



开业餐饮总监 · 雅高 · 2020–23

海口索菲特

开业全餐饮板块：全日餐厅、中餐精品、餐吧、花园吧、酒廊、客房送餐与宴会。搭建关键路径、菜单、预算、编制与SOP；招聘并培训团队。

Year 1 达成预算收入与毛利

90.2% LQA F&B

7 开业门店与服务

综合体餐饮副总监 · 洲际 · 2019–20

丽江洲际与英迪格

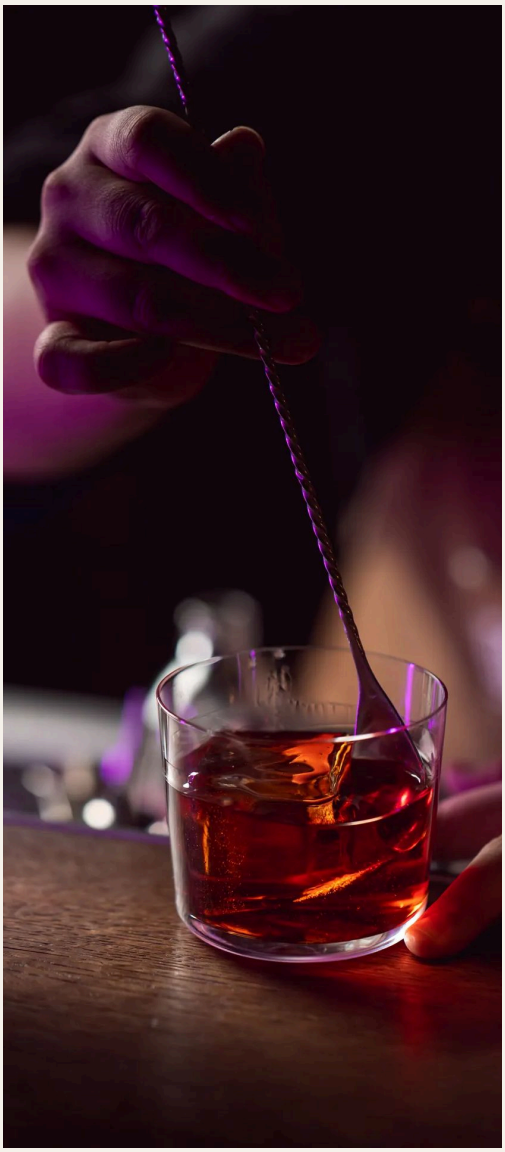
开业以来最高合计餐饮收入；英迪格 +11%，洲际 +6%；英迪格 2019 大中华区 Medallia 餐饮第一。

餐饮经理（代理总监）· 雅高 · 2015–17

南京索菲特钟山高尔夫酒店

品牌审核 73%→91%（参与贡献；餐饮95%）；餐饮宾客分 63%→89%，当时索菲特大中华区最高。















现场

二十年在现场，也在损益表上。

从上海美德卿与卿库，到铂尔曼、广州四季、丽江洲际与英迪格：Nil 带领过的门店与团队。That's Shanghai 2025「年度新餐厅（编辑之选）」为美德卿全员共享的餐厅荣誉。

FaN
HOSPITALITY CONSULTING
方叙
酒店餐饮咨询

联系方式

私信「方向」。

在微信、WhatsApp 或领英私信「方向」，或发邮件至 nil@fanhospitalityconsulting.com。免费30分钟初步沟通；介绍您的项目，我会在两个工作日内回复。

WEB	fanhospitalityconsulting.com
EMAIL	nil@fanhospitalityconsulting.com
TEL	+86 198 0205 0110
WHATSAPP	+86 175 2151 5528
WECHAT	+86 175 2151 5528 · WECHAT ID 17521515528
LINKEDIN	Nilesh (Nil) Shrestha, MBA

扫码访问
fanhospitalityconsulting.com
中国上海 · 服务中国及国际

方向比速度重要。

FAN Hospitality Consulting · · Shanghai, China

