FaN
HOSPITALITY CONSULTING
方叙

高管履历与作品集 · 2026

Nil Shrestha

Nilesh (Nil) Shrestha, MBA

施睿斯塔·倪乐史·希瓦南德（倪乐）



当年：酒店。现在：创始人。
方向比速度重要.

现为FAN方叙酒店餐饮咨询创始人 · 曾任酒店高管及开业筹备负责人 · 酒店餐饮20年，历经四季、雅高、洲际与万豪

现在：FAN方叙 · 从概念到开业，从混乱到盈利

开业 | 经营改善 | 酒吧与酒水 | 中国开店支持 | 开业筹备

亚太 · 大中华 · 东南亚 · 中东

nil@fanhospitalityconsulting.com
WhatsApp / WeChat +86 175 2151 5528

fanhospitalityconsulting.com
Shanghai, China

履历摘要

二十年在现场，也在损益表上。

酒店高管，二十年豪华酒店、餐厅与酒吧经验，覆盖四季、雅高（铂尔曼、索菲特）、洲际（洲际、英迪格）、万豪与喜来登，职业生涯扎根中国。

曾任中港汇铂尔曼（新天地）行政助理经理、海口索菲特开业餐饮总监，以及雅高大中华区 A'LIMITLESS 高管发展项目 Executive Leader（2024）。2025年任上海美德卿及其鸡尾酒吧卿库的创始总经理兼概念负责人；美德卿获 That's Shanghai 2025「年度新餐厅（编辑之选）」（餐厅荣誉）。

交付收入与毛利增长、品牌标准与宾客评分改善，以及高绩效多门店团队。把酒店级纪律带入每个门店：先看数字，再上现场。方叙酒店餐饮咨询创始人。理诺士MBA。

> 「款待，是在现场许下的承诺，并以损益表兑现。」



20
年酒店与独立餐饮经验

11
个酒店与门店高级岗位

4
大国际酒店集团

核心优势

从零开业
海口索菲特全餐饮板块、北京什刹海会所、美德卿与卿库。

商业纪律
收入、毛利与成本控制：广州四季创纪录餐饮收入人民币2.0884亿元（团队成果）。

标准与口碑
LQA、福布斯、HACCP、Medallia。铂尔曼猫途鹰 #54→#25。

酒吧与酒水
从孟买夜店到上海创意融合鸡尾酒吧。

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、节庆零售。

在中国带领团队
多门店团队（北京东北万豪128人）；业主与政府关系。

职业历程

二十年，逐岗呈现。

四季 · 雅高（铂尔曼、索菲特）· 洲际（洲际、英迪格）· 万豪 · 喜来登 · 独立餐饮

2025	创始总经理兼概念负责人 Madame Ching 美德卿 & 卿库 Treasury · 上海	独立
2025	创始人 FAN Hospitality Consulting · 方叙酒店餐饮咨询 · Shanghai	咨询
2024年9月 – 2025年6月	行政助理经理 中港汇铂尔曼 · 新天地	ACCOR · PULLMAN
2023年9月 – 2024年9月	餐饮总监 · A'LIMITLESS 三亚索菲特 · 总经理路径轮岗	ACCOR · SOFITEL
2020年11月 – 2023年9月	开业餐饮总监 海口索菲特	ACCOR · SOFITEL
2019年5月 – 2020年11月	综合体餐饮副总监 丽江洲际与英迪格	IHG
2017年3月 – 2019年3月	餐饮经理（副职） 广州四季酒店	FOUR SEASONS
2015年6月 – 2017年3月	餐饮经理（代理餐饮总监） 南京索菲特钟山高尔夫酒店	ACCOR · SOFITEL
2014年5月 – 2015年6月	综合餐饮经理 东莞索菲特御景湾高尔夫度假酒店	ACCOR · SOFITEL
2013 – 2014	酒店及会所总经理 什刹海会所及两家遗产酒店 · 北京	独立
2011年8月 – 2013年3月	餐厅及酒吧经理 北京东北万豪酒店	MARRIOTT
2010年4月 – 2011年8月	餐厅经理 东莞喜来登酒店	SHERATON
2009 – 2010	酒店管理 MBA 瑞士理诺士 · Bluche	教育
2004 – 2008	实习生 → 酒吧经理 → 夜店经理 The Leela Kempinski · Sun-n-Sand · Polly Esthers · 孟买	起点

高管与开业领导力

2025
SHANGHAI

创始总经理兼概念负责人

美德卿与卿库 Treasury · 静安延平路独立当代粤菜餐厅、夜生活空间与鸡尾酒吧

- 开业前加入；与主厨创始人 Derek 'Dali' Wong 概念合伙共建门店。
- 从零搭建运营：证照、SOP、卫生合规、厨吧体系、团队架构。
- 主导开业、KOL推广与品牌落地；打造DJ周末、点心迪斯科与行业之夜。
- 与调酒师 Jackie Ho 共建卿库创意融合鸡尾酒项目。

成果 年度新餐厅（编辑之选），That's Shanghai 2025（餐厅荣誉）

2024年9月 – 2025年6月
SHANGHAI

行政助理经理

中港汇铂尔曼 · 新天地 · 雅高 · 52层、325间客房高端酒店

- 总经理副手：酒店运营、财务表现与服务质量。
- 餐饮再定位：中餐厅促销、宴会优化、酒吧与全日餐厅焕新。
- 推出 Le Pavillon 快闪餐吧；导入升销与酒水搭配项目。
- 酒店中餐厅丝筵 Siyan：美团最佳中餐厅 2024（餐厅荣誉）。

成果 猫途鹰上海 #54→#25 · 餐饮收入 +6.3% · RPS 93→95 · LQA 同比 +17%

2023年9月 – 2024年9月
SANYA

餐饮总监 · A'LIMITLESS 高管项目

三亚索菲特 · Accor

- 餐饮总监，并完成客房、销售营销、财务与HR的总经理路径轮岗。
- 跟随总经理学习宾客旅程设计、收入提升与成本控制。

成果 LQA 93.2% · HACCP 90% · 以 Executive Leader 完成 A'LIMITLESS（2024年6月）

2020年11月 – 2023年9月
HAIKOU

开业餐饮总监

海口索菲特 · Accor

- 开业并领导全餐饮板块：Kweezeen、Le Chinois、Lemon 1900、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；招聘培训团队；组织模拟营业。
- 打造索菲特「art de vivre」活动含红酒日；2021年海南海棠湾莱佛士亚太GQ活动餐饮负责人。

成果 开业首年达成预算收入与毛利 · 餐饮LQA 90.2% · HACCP 89% · Kweezeen 获美团最佳自助餐2021与2022（餐厅）



LE PAVILLON · 铂尔曼



卿库 TREASURY · 上海



三亚索菲特



海口索菲特

豪华酒店餐饮领导力

2019年5月 – 2020年11月
LIJIANG

综合体餐饮副总监

丽江古城洲际度假酒店与丽江英迪格 · 洲际酒店集团 · 餐饮总负责

- 主导食品安全与品牌审核：洲际 +6%，英迪格 +8%；推动大众点评与美团口碑策略。

成果 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

2017年3月 – 2019年3月
GUANGZHOU

餐饮经理（副职）

广州四季酒店 · 福布斯五星(2017、2018) · 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；菜单工程、微信与大众点评。

成果 创纪录餐饮收入人民币2.0884亿元，同比+6.5%（团队）· 月饼1.7万→3.5万盒，收入+65%，毛利+31% · 福布斯餐饮93.6%（2018）

2015年6月 – 2017年3月
NANJING

餐饮经理（代理餐饮总监）

南京索菲特钟山高尔夫酒店 · Accor

- 节日宴会与区域客座主厨系列；2015大中华区总经理大会与2016餐饮学院餐饮负责人。

成果 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

2014年5月 – 2015年6月
DONGGUAN

综合餐饮经理

东莞索菲特御景湾 · 两店共十个门店

成果 达成2014餐饮预算 · 收入同比+3.2%

2013 – 2014
BEIJING

酒店及会所总经理

什刹海会所及两家后海遗产精品酒店 · 开业会所（红酒吧、塔帕斯酒廊、中餐厅、宴会）· 业主、使馆与政府联络

成果 提升ADR、出租率与线上收入

2011年8月 – 2013年3月
BEIJING

餐厅及酒吧经理

北京东北万豪 · 团队128人

成果 GSS同比+7.8% · 2012年亚太万豪餐饮GSS最高

2010年4月 – 2011年8月
DONGGUAN

餐厅经理

东莞喜来登 · 由管理培训生晋升

成果 收入同比+6.8%

2004 – 2008
MUMBAI

起点

F&B工业实习生，The Leela Kempinski · 酒吧经理，Sun-n-Sand · 夜店经理，Polly Esthers / Gordon House Hotel

成果 夜店收入+18%

关键成果

有据可查的成果，逐岗呈现。

Nil 任职期间与雇主团队共同取得。餐厅荣誉归属于各餐厅。

RMB 208.84M

创纪录餐饮收入，同比+6.5%且超预算（团队成果）

广州四季酒店

17k → 35k

月饼盒数；收入278万→458万（+65%），毛利+31%

广州四季酒店

#54 → #25

上海猫途鹰排名；RPS 93→95；LQA同比+17%；餐饮收入+6.3%

PULLMAN SHANGHAI CENTRAL

Year 1

全餐饮开业后达成预算收入与毛利；餐饮LQA 90.2%

海口索菲特

93.2%

LQA成绩，HACCP 90%；A'LIMITLESS Executive Leader（2024）

三亚索菲特

#1

丽江英迪格，2019大中华区英迪格Medallia餐饮第一；开业以来最高合计餐饮收入

IHG LIJIANG

73% → 91%

索菲特品牌审核（参与贡献；餐饮95%）；餐饮宾客分63%→89%

SOFITEL NANJING

+7.8%

宾客满意度同比；2012亚太万豪餐饮GSS最高

BEIJING MARRIOTT NORTHEAST

2025

年度新餐厅（编辑之选），That's Shanghai餐饮大奖（餐厅荣誉）

MADAME CHING







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。



创始篇章 · 2025

Madame Ching 美德卿 & 卿库 Treasury

创始总经理兼概念负责人 · 上海

静安延平路当代粤菜餐厅与夜生活空间，与主厨创始人从零开业。无既有体系、团队或业绩：开业前须搭建证照、卫生、厨吧体系与团队，并为全新门店创造需求。

- 从零搭建运营基础设施：SOP、证照流程、卫生、厨吧体系、团队架构
- DJ周末、点心迪斯科、行业之夜与主题系列
- KOL合作与活动营销
- 卿库：围绕南海故事打造创意融合鸡尾酒项目，每款配方规格化并核算成本








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。图：2026年2月颁奖现场。

教育与资质

受训于瑞士，验证于中国。

MBA

酒店管理 MBA

瑞士理诺士 · 2009–2010

2024

A'LIMITLESS 人才发展项目：Executive Leader

雅高大中华区 · 2024年6月完成

B.Sc.

酒店管理与餐饮技术

印度孟买大学 · 2002–2005

Wine

葡萄酒研修

Wine Scholar Guild 项目，瑞士日内瓦 · 2009

核心能力

酒店运营与损益 · 收入与毛利增长 · 预算与成本控制 · 开业筹备与开业 · 多物业领导力 · 宾客体验（Medallia、猫途鹰） · 品牌标准与审核（LQA、福布斯、Coyle、HACCP/FSMS） · 餐饮战略 · 宴会与活动 · 餐厅、酒吧与酒水概念 · 创意融合鸡尾酒项目 · 菜单工程 · 数字营销（微信、大众点评、美团） · 业主与政府关系 · 团队领导力

语言

英语（流利/专业）· 印地语 · 尼泊尔语 · 普通话（基础会话）

工作方式

先看数字，再上现场。方案只有在繁忙周六仍能落地，才算数。酒店教会我纪律，独立业态教会我速度。多数业主两者都需要。



从五星酒店到获奖独立餐厅。



MADAME CHING · SHANGHAI



美德卿 · 餐桌



卿库 TREASURY · 鸡尾酒



卿库 TREASURY · 上海



LE PAVILLON · 铂尔曼



LE PAVILLON · 铂尔曼



丝筵 SIYAN · 铂尔曼



愉粤轩 · 四季



海口索菲特



海口索菲特 · 茶叙



三亚索菲特



丽江洲际 · 餐饮

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。业务覆盖亚太、大中华区、东南亚与中东的开业、改善与酒水项目。方向比速度重要。

EMAIL	nil@fanhospitalityconsulting.com
TEL	+86 198 0205 0110
WHATSAPP	+86 175 2151 5528
WECHAT	+86 175 2151 5528 · ID 17521515528
LINKEDIN	Nilesh (Nil) Shrestha, MBA
PORTFOLIO	fanhospitalityconsulting.com/founder
FULL CV	fanhospitalityconsulting.com/founder-cv

扫码查看线上作品集
fanhospitalityconsulting.com
Shanghai, China



创始人，方叙酒店餐饮咨询