

作品集

NIL SHRESTHA

酒店管理者 | 餐饮专家

酒店人的纪律，经营者的灵魂。
让款待创造价值。

20 年 · 四季 · 雅高 · 洲际 · 美德卿 · 上海

关于 Nil Shrestha

Nil Shrestha 拥有 20 年高端酒店、餐厅与酒吧管理经验。他从孟买的一线服务做起，曾任职于孟买 The Leela Kempinski 酒店及当地酒吧与夜生活场所；在瑞士理诺士酒店管理学院获得酒店管理 MBA 后，扎根中国发展。

他曾任职于喜来登、万豪，以及东莞、南京、海口、三亚的索菲特酒店；在福布斯五星 (2017 、 2018) 广州四季酒店担任餐饮经理，曾在米其林认可、黑珍珠获奖的餐厅环境中工作，包括愉粤轩与 Catch 餐厅；曾统管丽江洲际与英迪格酒店餐饮，并担任中港汇铂尔曼行政助理经理。

2025 年，他出任上海美德卿 Madame Ching 及其鸡尾酒吧「卿库 Treasury」的创始总经理及概念负责人。美德卿荣获 That's Shanghai 2025 餐饮大奖「年度新餐厅（编辑之选）」。

他把酒店级的管理纪律带入独立餐饮：先算账，再看现场。他完成了雅高 A'LIMITLESS 高管发展项目，并创立方叙酒店餐饮咨询（ FAN Hospitality Consulting ）。



职业生涯始于一线，
以损益表衡量成败。



20
年酒店与独立餐饮经验
年餐饮管理经验

11
个酒店与餐饮管理职位
个中高层管理职位

7
座中国城市

4
大国际酒店集团：四季、雅高、洲际、万豪
大国际酒店集团

MBA
瑞士理诺士
瑞士理诺士 MBA

20 年，十个篇章。

2004–08
孟买

The Leela Kempinski · Sun-n-Sand · Polly Esthers

实习生 → 酒吧经理 → 夜店经理

2009–10
瑞士

瑞士理诺士

酒店管理 MBA

2010–13
东莞 · 北京

东莞喜来登 · 北京东北万豪

餐厅经理 → 餐厅及酒吧经理

2013–15
北京 · 东莞

什刹海会所及酒店 · 东莞索菲特

酒店及会所总经理 → 综合餐饮经理

2015–17
南京

南京索菲特钟山高尔夫酒店

餐饮经理（代理总监）

2017–19
广州

广州四季酒店

餐饮经理（餐饮部副职）

2019–20
丽江

丽江洲际与英迪格酒店

区域餐饮副总监

2020–24
海口 · 三亚

海口索菲特（开业） · 三亚索菲特

餐饮总监

2024–25
上海

中港汇铂尔曼

行政助理经理

2025

美德卿与卿库

创始总经理及概念负责人

「款待，是在现场许下的承诺，
在损益表上兑现。」

20 年来，我始终站在这份承诺的两端：今晚坐在你面前的客人，与明年需要看到回报的业主。我的工作，就是让两者一致——清晰的标准、真正担当的团队，以及每周一次直面数字的复盘。

款待，是在现场许下的承诺，在损益表上兑现。 20 年来，我始终在两端之间工作：眼前的每一位客人，与需要长期回报的业主。



业主选择我的六个理由。

01

从零开业

筹备开业海口索菲特全部餐饮板块、北京什刹海会所，以及美德卿与卿库。

02

经营纪律

收入、 GOP 与成本管控：广州四季餐饮收入创纪录 2.0884 亿元（团队成果），海口索菲特开业首年达成预算。

03

标准与口碑

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

04

酒吧与酒水

从孟买夜店到上海的创意融合鸡尾酒吧：配方标准、成本核算与每杯毛利。

05

以概念创造客流

Le Pavillon 快闪、 DJ 周末、 Dim Sum Disco 、客座主厨系列与节庆零售。

06

在华团队管理

七座城市的多餐厅团队（北京东北万豪 128 人），以及业主与政府关系。

上海：从行政助理经理到创始总经理。

2025

创始总经理及概念负责人

美德卿与卿库 • 上海

餐厅与鸡尾酒吧，自筹备期起与主厨创始人 Derek 「Dali」 Wong 共同打造

— 从零搭建运营：证照、 SOP 、卫生、厨房与吧台系统、团队架构

— 主导开业、 KOL 推广与品牌落地

— 与调酒师 Jackie Ho 打造卿库创意融合鸡尾酒项目

— 以 DJ 之夜、 Dim Sum Disco 与行业之夜打造周末客流

成果

That's Shanghai 2025 「年度新餐厅（编辑之选）」（餐厅荣誉）；大众点评创意菜第一

2024.09 – 2025.06

行政助理经理

中港汇铂尔曼 • 雅高

新天地旁 52 层高端酒店的总经理副手

— 协助总经理负责酒店运营、财务表现与服务质量

— 重塑餐饮：中餐厅推广、宴会、酒吧与全日餐厅焕新

— 推出快闪小馆及酒吧「Le Pavillon」

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

2023.09 – 2024.09

餐饮总监 · A'LIMITLESS

餐饮总监 • 雅高高管发展项目

三亚索菲特 • 雅高

兼任餐饮总监，并在房务、市场销售、财务与人力资源轮岗（总经理培养路径）

— 协助总经理推进宾客旅程设计、收益与成本管控

— 牵头跨部门服务质量与卫生改进

LQA 93.2% · HACCP 90% · 完成 A'LIMITLESS 高管项目（2024）

以上为 Nil 任职期间雇主团队的成果；荣誉属于获奖场所。

海南：开业、标准与高管之路。

2020.11 – 2023.09

开业餐饮总监

海口索菲特 · 雅高

全部餐饮板块： Kweezeen 、 Le Chinois 、 Lemon 1900 小酒馆、花园酒吧、 Le Lounge 、送餐与宴会

— 从招聘到开业，筹备并统管每一个餐饮场所

— 策划索菲特法式生活方式活动，包括 Sofitel Wine Days

— 海南莱佛士 APAC GQ 活动餐饮负责人（2021）

成果

首年达成收入与 GOP 预算 · LQA 餐饮 90.2% · Kweezeen 获美团 2021 、 2022 「最佳自助餐」（餐厅荣誉）

2019.05 – 2020.11

区域餐饮副总监

区域餐饮副总监（餐饮总负责）

丽江洲际与英迪格酒店 · 洲际集团

全面负责一家奢华度假酒店与一家生活方式酒店的餐饮

— 主导 FSMS 与品牌审核：洲际 +6% ，英迪格 +8%

— 负责各餐厅大众点评与美团口碑策略

两店合计餐饮收入创开业以来新高 · 英迪格 +11% ，洲际 +6% · 英迪格获大中华区 Medallia 餐饮第一（2019）

2017.03 – 2019.03

餐饮经理（餐饮部副职）

广州四季酒店

福布斯五星 (2017 、 2018) 酒店的七个餐饮场所，米其林认可、黑珍珠获奖的餐厅环境（愉粤轩与 Catch 餐厅）

— 重塑月饼零售： 17,000 盒 → 35,000 盒

— 主导「 Taste of Artistry 」客座主厨合作

— 菜单工程、微信营销与大众点评品牌建设

餐饮收入创纪录 2.0884 亿元，同比 +6.5% （团队） · 月饼收入 +65% ，GOP +31% · 福布斯餐饮 93.6% （2018）

以上为 Nil 任职期间雇主团队的成果；荣誉属于获奖场所。

南京、东莞、北京：规模与标准。

2015.06 – 2017.03

餐饮经理（代理餐饮总监）

南京索菲特钟山高尔夫酒店 · 雅高

品牌升级期间全面负责度假酒店餐饮

— 美食节、晚宴与地方客座主厨系列

— 大中华区总经理大会（2015）与餐饮学院（2016）餐饮负责人

成果

品牌审核 73% → 91% （参与；餐饮 95%）· 餐饮宾客分 63% → 89%，时为索菲特大中华区最高

2014.05 – 2015.06

综合餐饮经理

东莞索菲特御景湾及高尔夫度假酒店 · 雅高

两家酒店的十个餐饮场所

— 跨店联动餐饮推广

达成 2014 年餐饮预算 · 收入同比 +3.2%

2013 – 2014

酒店及会所总经理

什刹海会所及两家文化精品酒店 · 北京

后海两家精品酒店与一家私人会所

— 筹备开业会所：葡萄酒吧、小食酒廊、中餐厅与宴会

— 对接业主、使馆与政府

提升平均房价、入住率与线上收入

以上为 Nil 任职期间雇主团队的成果；荣誉属于获奖场所。

根基：东莞、北京、孟买。

2011.08 – 2013.03

餐厅及酒吧经理

北京东北万豪酒店

128 人团队，涵盖全日餐厅、印度餐厅、送餐与大堂吧

— 负责多餐厅服务与宾客满意度

成果

宾客满意度同比 +7.8% · 亚太区万豪酒店餐饮满意度第一（2012）

2010.04 – 2011.08

餐厅经理

东莞喜来登酒店

由管理培训生晋升为全日餐厅负责人

— 主题之夜与季节推广

收入同比 +6.8%

2004 – 2008 · 孟买

起点

The Leela Kempinski 餐饮实习生（2004） · Sun-n-Sand 海滨度假酒店酒吧经理（2005–07） · Gordon House 酒店 Polly Esthers 夜店经理（2007–08）

夜店收入 +18%

以上为 Nil 任职期间雇主团队的成果；荣誉属于获奖场所。

教育与资历

酒店管理 MBA

瑞士理诺士酒店管理学院（布吕什） · 2009–2010

葡萄酒研修

Wine Scholar Guild 课程，瑞士日内瓦 · 2009

酒店管理与餐饮技术学士

印度孟买大学 · 2002–2005

雅高 A'LIMITLESS 人才发展项目 · 高管毕业

雅高大中华区 · 2024 年 6 月完成

语言

英语（流利 / 专业） · 印地语 · 尼泊尔语 · 普通话（基础会话）



每一个职位，都有可衡量的成果。

#54 → #25

猫途鹰上海排名

中港汇铂尔曼 · 行政助理经理

+6.3%

餐饮收入增长

93 → 95

RPS 点评分 · LQA 同比 +17%

2.0884 亿元

创纪录餐饮收入，同比 +6.5%（团队成果）

广州四季酒店

73% → 91%

品牌审核（参与）；餐饮宾客分 63% → 89%

南京索菲特

首年

开业首年达成收入与 GOP 预算

海口索菲特 · 开业

+11%

英迪格餐饮收入同比；洲际 +6%

丽江洲际

93.2%

LQA 评分， HACCP 合规 90%

三亚索菲特

以上成果均为 Nil 各任职期间与雇主团队共同取得。

我所服务的餐厅与团队所获荣誉。

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
大众点评	创意菜榜第一 美德卿	餐厅排名
2024	美团最佳中餐厅 2024 中港汇铂尔曼 丝筵 Siyan	
2021 与 2022	美团最佳自助餐 2021、2022 海口索菲特 Kweezeen	
2024–25	猫途鹰上海排名 #54 → #25 中港汇铂尔曼	团队 / 酒店成果
2019	英迪格大中华区 Medallia 餐饮评分第一（89.40） 丽江英迪格酒店	
2017–19	愉粤轩 Yu Yue Heen：米其林一星 2018 与黑珍珠二钻 2018 广州四季酒店	
2017–19	Catch 餐厅：米其林餐盘 2018 与黑珍珠一钻 2018 创意融合餐厅 · 广州四季酒店	
2015–17	时为索菲特大中华区餐饮宾客体验分最高 南京索菲特	
2024	入选并完成雅高 A'LIMITLESS 高管发展项目 雅高大中华区	个人

Nil 曾共事的餐厅与团队共荣获五个以上奖项。餐厅与团队荣誉归属各餐厅及团队，Nil 不作个人声明。



第一章 · 2025 年

美德卿

创始总经理及概念负责人 · 上海







美德卿 MADAME CHING

从零起步，荣获年度新餐厅。

与主厨创始人 Derek 'Dali' Wong 打造静安延平路当代粤菜小食与夜生活。 Nil 从零搭建运营—— SOP 、证照、卫生、厨吧系统与团队——并主导开业与品牌推广。



餐桌

当代粤菜，为分享而生











第一章 · 酒吧

卿库 TREASURY

鸡尾酒吧

创始概念负责人 · 位于美德卿内







创意融合鸡尾酒

围绕品牌南海故事打造







酒水项目

毛利最高的品类，更需要精细管控。

- 与调酒师 Jackie Ho 及吧台团队打造鸡尾酒项目
- 逐杯成本核算；以每杯毛利与出品速度设计酒单
- 从第一天起执行盘点与吧台运营体系
- 酒店任职期间推行餐酒搭配与升级销售（铂尔曼、四季）
- 葡萄酒研修：日内瓦 Wine Scholar Guild 课程









活动策划

让客人一再回来的理由。

DJ 周末、 Dim Sum Disco 、行业之夜、现场壁画与汉堡月；酒店期间的节庆、客座主厨与海口 Sofitel Wine Days 。







荣誉

年度新餐厅
编辑之选

That's Shanghai 2025 餐饮大奖 • 美德卿

That's Shanghai 2025 餐饮大奖「年度新餐厅（编辑之选）」

餐厅荣誉，由美德卿全团队共享。图为 Nil 与主厨创始人 Derek 'Dali' Wong 及团队，2026 年 2 月。

第二章 · 2010–2025

酒店管理

在中国各地管理餐饮与酒店





中港汇铂尔曼 · 行政助理经理 · 2024–25

重塑口碑。

行政助理经理——协助总经理管理新天地雅高铂尔曼。重建服务与线上口碑，重塑餐饮定位，并推出快闪小馆「Le Pavillon」。

#54→#25	+6.3%	93→95	+17%
猫途鹰上海排名	餐饮收入	RPS 评分	LQA 审核同比







三亚索菲特 · 餐饮总监（A'LIMITLESS） · 2023–24

高管之路。

餐饮总监，并在房务、销售、财务与人力轮岗。跟随总经理做收益与成本管控，完成 A'LIMITLESS 高管项目。

93.2%
LQA 评分

90%
HACCP 合规

2024
雅高 A'LIMITLESS 高管









海口索菲特 · 开业餐饮总监 · 2020–23

开设整个餐饮板块。

从零筹备并统管全餐饮—— Kweezeen 、 Le Chinois 、 Lemon 1900 、酒吧、送餐与宴会。索菲特生活方式活动； 2021 年任亚太 GQ 活动餐饮负责人（海南莱佛士）。

首年

收入与 GOP 达成预算

90.2%

LQA 餐饮

2021–22

Kweezeen 获美团最佳自助餐（餐厅荣誉）







丽江洲际 · 区域餐饮副总监 · 2019–20

两家酒店，一个餐饮标准。

统管一家奢华度假村与一家生活方式酒店的餐饮。主导 FSMS 与品牌审核（洲际 +6%、英迪格 +8%）及点评策略。大堂吧服务环境第 1；七彩云南菜第 2。

+11%
英迪格餐饮收入同比

+6%
洲际餐饮收入

#1
英迪格大中华区餐饮第一（Medallia 2019）









广州四季酒店 · 餐饮经理 · 2017–19

规模化的奢华。

统管福布斯五星酒店七个餐饮场所（2017、 2018），含米其林与黑珍珠餐厅愉粤轩与 Catch（2018）。重塑月饼零售，主导客座主厨系列，推动菜单工程与数字营销。

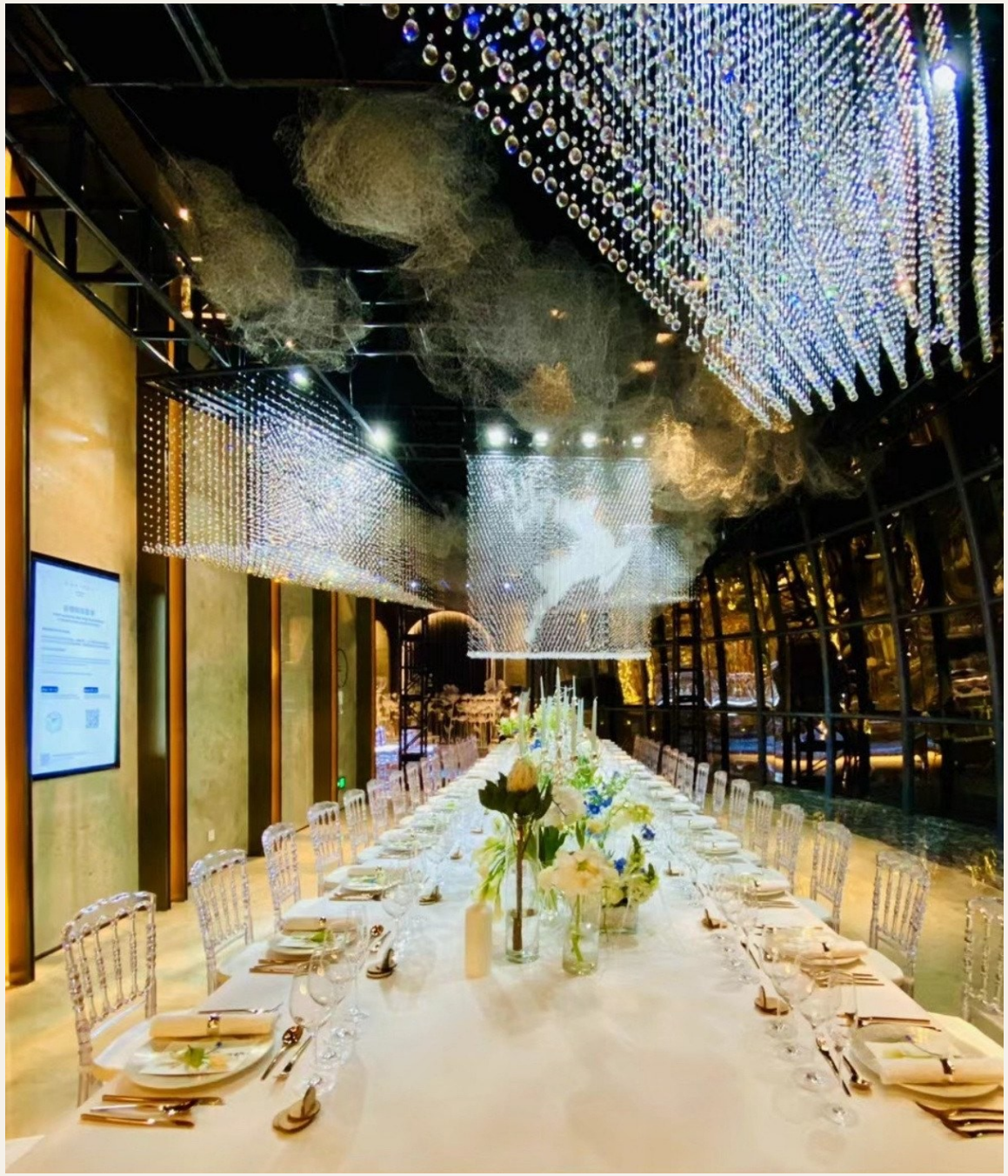
2.0884 亿元
创纪录餐饮收入（团队）

+65%
月饼收入

93.6%
福布斯餐饮评分（2018）







南京 · 东莞 · 北京 · 2011–17

打下根基。

南京索菲特（代理餐饮总监）：品牌审核 73%→91%，餐饮宾客分 63%→89%。统管东莞两家索菲特十个场所（收入 +3.2%），开设北京什刹海会所，带领北京东北万豪 128 人团队。

73%→91%
品牌审核（南京）

63%→89%
餐饮宾客分

128
团队成员（北京万豪）







美食与餐饮

从酒店到美德卿











领导力

能扛住周六高峰的团队。

- 在中国七座城市组建并带领多餐厅团队，包括北京东北万豪的 128 人团队
- 开业招聘、培训、模拟营业与 SOP （海口索菲特、什刹海会所、美德卿）
- 品牌标准： LQA 、福布斯旅游指南、 Coyle 、 HACCP/FSMS 、 Medallia
- 业主、房东、使馆与政府关系
- 雅高 A'LIMITLESS 高管发展项目毕业（ 2024 ）

FaN

HOSPITALITY CONSULTING

方叙

酒店餐饮咨询

现在

方叙酒店餐饮咨询

由创始人亲自主导的上海餐厅、酒吧与酒店餐饮咨询机构。「方」呼应 FAN，寓意方法与方向；「叙」意为讲述——每一家门店，都有值得讲述的故事。

开业	改善	酒吧与酒水 酒水	中国开店

Floor-to-P&L 五步法：诊断 · 设计 · 搭建 · 执行 · 优化



FaN HOSPITALITY CONSULTING
方叙 酒店餐饮咨询

期待交流。

期待与您交流

nil@fanhospitalityconsulting.com
fanhospitalityconsulting.com
中国 · 上海