



中餐餐饮管理公司(英国)
CHINESE CATERING
MANAGEMENT
LIMITED

BRING YOU THE FINEST AUTHENTIC CHINESE
DISHES FROM SICHUAN, BEIJING, SHANGHAI,
NANJING AND NORTHEAST CHINA.



The Big Idea

多年来一直介怀于中餐在英国乃至世界一直没有出现一个响亮亮的品牌，于是我和我的团队一直把中餐做大做强的这件事作为我们的心中的理想。

然而中餐作为一个发展了千年的古老技艺，真可谓精华与糟粕并存，相比于西餐而讲，它固化的以个人技艺味主的操作方式，加之其博大精深的调味方法，使得中餐对比西餐来讲，更难实现规范化的现代化的生产模式。使得中餐行业很难实现规模化的复制。

经过8年不懈努力以及反复试验，在经历过无数次尝试和失败后。我和我的合作伙伴刘国辉（认证烹饪大师）以创新的方式，结合英国实际国情，创造出的一套完整的适合在英国快速发展的规范化可连锁的系统办法，并且在2018年4月在杜伦市以“北街五十六号”餐厅作为第一个应用场所进行全套实验，取得成功，并逐步完善整套系统。现在以推广至我们旗下所有5家餐厅。已经趋于成熟。

这套系统的中餐连锁方式对比传统餐馆有其卓越的先进性。体现在方方面面，1降低资金投入，降低物料生产成本，减少人手需求，降低厨师技术需求。 2餐品快速出餐保障、菜品质量控制，菜量控制，精确出餐数量控制。 3服务流程及品质控制，降低服务人员技术需求。等。

根据最新的研究与发散思维，我们进一步完善了全套计划。希望以此品牌树立一个高品质的中餐，餐饮连锁。

Introduction 简介



中餐餐饮管理公司(英国)
CHINESE CATERING
MANAGEMENT
LIMITED

集团公司前身始于2011年，经过多个阶段发展，于2018年10月整合go upper Ltd. gatetown Ltd. Ohayopatisserie Ltd, Moji Ltd. Aromarise UK Ltd.Luoyiya (global)Ltd.Utopian Northeast Ltd而形成的由英国公司管理局批准成立的新型英国中餐餐饮管理公司。

公司致力于提升在英国的中餐餐厅餐饮管理水平，提供一条龙的从开店到经营管理服务。以自有的中央厨房生产的各类菜式为核心竞争基础，可为中餐餐馆提供经营项目涉及川菜东北菜餐馆，英式中餐餐馆，中式甜品烘焙，Karaoke。川式火锅，泰式火锅，中式烧烤，以此为基础提供餐饮管理全套方案。公司以经营创意和产品创新作为公司发展排头兵，坚持走多样化多渠道的发展道路，以不断的服务以及产品的更新换代，在8年时间里实现经营管理餐厅6家，创立6大品牌，直营5家门店的成绩。并且实现多样化多道路发展渠道。旗下拥有低，中，高不同档次餐厅，奶茶，烘焙，自助餐，火锅，烧烤，以及ktv多个经营样式。并自主开发Apos 智能餐饮点单管理系统。

餐厅策划，餐饮运营、筹建管理，酒店管理软件供应，ktv设备安装调试及升级养护。酒店餐饮管理，烘焙产品供应。

Our Restaurant 店面



位于158 New bridge street. Newcastle Upon Tyne. Ne1 2st, 英式现代装修风格。营业于2011年, 主营新派川菜, 东北菜。以及Karaoke包间。具备接待200人喜宴, 会议, 旅游的大型场所。是纽卡斯尔家庭聚会, 亲朋娱乐一体的首选。



成立于2013年。位于41/43 Gallowgate, Newcastle upon Tyne. NE1 4SG正对纽卡斯尔球队主场, 中国城主门西侧, 一楼主营英式中餐自助, 二层为川式火锅自助和韩式桌上无烟烧烤以及炭火烧烤。具备接待180人团队的场所。

Our Restaurant 店面



位于44-46 Stowell Street, Newcastle Upon Tyne. NE1 4XQ. 营业于2017年末, 本店为公司老场所改造升级的最佳范例。是集团针对纽卡斯尔英国居民设计的全新高档酒店。优质的环境, 以及最好的服务搭配全新设计的菜品提供纽卡斯尔最佳的中餐就餐体验。并承接高档私人定制喜宴, 生日宴会布场及特殊菜品。



位于50 Stowell street. Newcastle Upon Tyne. NE1 4XQ. 开业于2017年初为集团新打造的在外华人高档菜品的消费场所。优雅安静的高档装修以及精致的菜品打造纽卡斯尔华人最精品餐厅。并具备专业中央厨房生产能力, 为公司标准化菜品发展的奠基石。

Our Restaurant 店面



Fifty Six | 北街五十六号
Restaurant

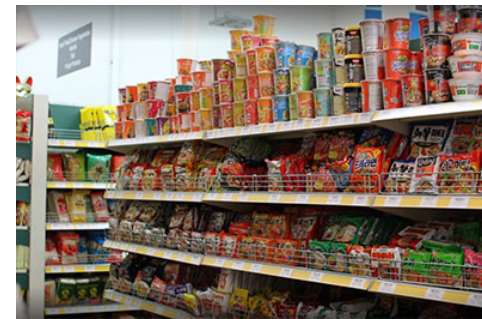


成立于2018年。位于56 North road, Durham, DH1 4SF 杜伦汽车总站对面，现为杜伦最受欢迎的中餐馆，经营公司川菜东北菜。ktv包房，2018年英国中餐业餐饮大赛，最佳餐馆提名，进入最终决赛。



ORIENTAL FOOD COLLECTION

梵·集



成立于2010年。位于57 North road, Durham, DH1 4SF 杜伦汽车总站对面，前身味aromarise Super-market. 2018年并入中餐餐饮管理公司。后更名为梵集。将于19年7月升级成为公司旗下餐品以及烘焙产品零售超市。

Our Restaurant 店面



位于48 Stowell Street, Newcastle Upon Tyne, NE1 4XQ, 营业于2017年初, 主营港式面包, 蛋糕, 港式甜品, 奶茶, 吐司等。全套原装珠海三麦工厂设备, 具备供应15家甜品店的生产能力。专业定制各类糖霜, 奶油, 半熟芝士等, 生日及宴会用蛋糕。

Next 企划中



公司全新奶茶店咖啡店, 将于2019年8月1日营业。主要经营各式健康养生奶茶, 新派咖啡。



公司2019年重头戏, 为杜伦市最大中餐馆, 酒吧。预计于2019年10月入住。

经过多年探索考察和实验。
我们已经研究完成了
从中央厨房，中餐标准化半成品从生产
到配送
到分店厨房技术人员培训出品
再加服务人员服务销售的整套流程。
我们希望以此为核心
辅助以科学的管理与营销开创一个高质
量的品牌化
连锁中餐餐厅：梵谷Funky buddha
定位中档消费，中高档装修。
主要模式为酒吧+餐厅
结合各具体店铺实际情况
我们可以提供几大模块辅助餐饮
奶茶。Ktv。甜品点心。火锅。烧烤。

出品核心竞争力

半成品质量控制
完整的出品流程
出品标准化
突出高性价比
新产品研发更换

管理核心竞争力

科学的工作流程规范
科学的分钱机制

现代化营销方式

合理的产品设置 酒吧+餐厅
会员营销，折扣营销。

规模性 企业化 连锁化
高档化 名牌化 的餐厅



THE SOLUTION



The Team 团队

HELLO!

GUOHUI LIU

+44 07840183333

GUOHUILIU123@HOTMAIL.COM



生于黑龙江

生日1972年5月28日

DOB:28/05/1972中国籍

Chinese

英国公民

British Passport

家庭地址:

10 Sidney grove

Gateshead

United Kingdom

NE8 2XD

联系方式:

+44 07840183333

guohuilu123@hotmail.com

Key Skills. 主要经历

认证中国烹饪大师，30年厨师从业，1993年毕业于黑龙江省富锦烹饪学校。跟随合江烹饪大师许照帽学习合江菜、三江河鱼做法，后于哈尔滨同光源饭店学习龙江菜。1996年，刘国辉前往大连学习海鲜高级料理，同年获得高级烹调师职称。2017进修融合菜分子料理。2018年获得中国烹饪大师认证。

22年行政管理及技术指导经验，先后担任华府酒店厨师长、宾客龙厨师长、华府宾馆行政总厨、井冈山行政总厨、沈阳科隆大酒店行政总厨、金剑宾馆行政总厨、凯莱酒店行政总厨、抚顺市天天渔港行政总厨。China Red行政总厨，Dozo world buffet出品主管，人事主管。moji, Keco, Louie & louie 行政总厨，Ohayo & Master 公司董事，人事主管，行政总厨。

丰富人脉关系网。华人华侨东北会理事；爱丁堡文化艺术统筹会餐饮协会副会长。英国CRTA餐饮大赛评委。2018年拜王和平大师为师并加入驊骐团队。

擅长菜系：东北菜，鲁菜，海鲜，西餐，川菜，融合菜。

Key Qualifications. 主要奖项

2019 华夏名厨奖获得者

名厨数据网终身会员

2018 英国CRTA餐饮大赛评委

2019 国家职业技能鉴定考评员

2019年度五一劳动模范奖获得者

2012大连美食节被誉为“冰城海鲜大王”称号“冰花海参”获特金奖

2011年冰城海鲜瓶酒节冰城海鲜宴“八鲜过海”获个人创作金奖。

1999年特邀劲霸调料大使，代理劲霸系列调料。

2000年辽宁7台{食全食美}特邀嘉宾大厨



中国烹饪大师
刘国辉

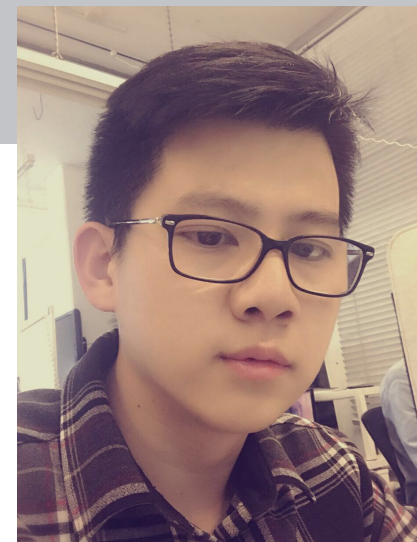


中国烹饪大师
注册工匠大师
注册烹饪大师
注册融合菜大师
国家高级营养师
国家高级技师
注册烹饪评委
国际烹饪艺术大师
国际高级中餐指导师

HELLO!

YANG LIU

+44 07 713 715 768
Y.L@HOTMAIL.CO.UK



生于山东省临沂市
国内现居成都

生日1987年9月14日

DOB:14/09/1987

中国籍

Chinese

英国永久居留身份

Indefinite leave to remain in UK

家庭地址:

122 Bensham Road

Gateshead

United Kingdom

NE8 1PX

联系方式:

+44 07713715768

y.l@hotmail.co.uk

Key Skills. 主要能力

设计师背景，拥有9年餐饮行业运营管理经验，学习能力强，动手能力强，以创新思维 以及务实，踏实的性格来经营以及不断改进自家餐饮行业。在餐饮经营中不断积累对市场的认知，洞察能力，对产品从成本到出品的控制能力，对员工的识别，调配以及管理能力。同时也熟悉在英国开设以及运营企业的方方面面的需求。

熟悉英国房产租赁售卖，掌握餐馆设计规划，施工监理，掌握菜谱设计，咖啡，奶茶，酒水饮品。KTV设计施工，KTV设备安装调试，熟悉进出口报关清关。熟悉会计税务报告。持有餐饮卫生管理资格证 HACCP Level 3，个人酒牌Personal License。

语言：普通话 英文 (2006 IELTS Speaking 7 out of 9)

Education. 教育背景

16'-18' Royal College of Art, Vehicle Design MA (RCA)

2016-2018 英国皇家艺术设计学院 (汽车设计研究生) 世界第一设计学院

06'-10' Northumbria University Design school at Newcastle, UK. BA(Hons) Transportation Design

2006-2010 纽卡斯尔诺桑比亚大学 (交通工具设计本科) 一等毕业证

05'-06 Arts and Design school of Tsinghua University at Beijing, China, Art and Design (diploma)

2005-2006 清华大学美术学院 (艺术设计) 大一

Key Qualifications. 主要奖项

2018年 韩泰轮胎2018设计挑战赛冠军，作品提交IF和RED DOT设计大赛评审中

2016年 英国皇家汽车俱乐部 设计挑战赛冠军。

2011年 考取个人酒牌。HACCP卫生关键点控制 L2餐饮证书 L3餐饮管理证书

2008年 Interior Motive 交通工具设计大赛 (CDN设计大赛前身) 最佳驾车经验设计

2007年 NG Hung 诺桑比亚大学奖学金

2006年 诺桑比亚大学 中国奖学金

2004年 绿星杯国际青少年绘画大赛金奖 水彩作品



Experiences. 团队发展经历

2010.11- Now Established and manage Moji restaurant(2011), Keco Restaurant(2013), and Louie & Louie World buffet(2014). Newcastle upon Tyne.

2011年10月第一家餐馆以及KTV (Moji蜀南春)开业。由仓库改造，自行设计，监管施工，中国进口用具设备调料，招聘员工，设计菜单，营销管理，持续经营盈利至今。

2013年6月买下纽卡斯尔中国城门街头第一家店，自行设计装修后 与9月改名为KECO一流菜，探索实验连锁模式一半成品面，饭 +火锅烧烤。火锅烧烤成功，饭面部分因盈利能力差，更改为传统炒菜，继续经营盈利至今。

2014年9月买下在2010年参与设计规划的DOZO world buffet Sunderland(桑德兰市当地最大餐饮)。整修后10月开业改名为louie & louie world buffet (L&L世界自助餐)。2015年4月由于硬性运营成本过高，当地消费能力不足，转手出售。

2016.09 - Established and managed Master seafood and dessert Premier restaurant(2017), Ohayo Patisserie(2017). Newcastle upon Tyne.

2017年1月，接手纽卡斯尔中国城停业老店Buffet King。2017年4月营业，将原址改造拆分为2家店面：

1: 甜品面包店 ohayo patisserie “五好甜品”，工厂化设备，为供货15家甜品做基础，2017年10月因生产技术人员问题，关停甜品店改造为Ohayo江湖私房菜，经营泰式火锅自助火锅和炒菜，持续经营盈利至今。

2: Master大师傅海鲜甜品。经营传统英国式中餐餐馆，经营盈利至今。

2018.04 - Established and managed Fiftysix restaurant(Durham)

2018年4月开始，与团队整合现有资源，完善传统中餐的中央加工以及配送，吸引外部投资，与2018年5月在杜伦市新开北街56号餐馆ktv，经营盈利至今。之后改造现有所有餐馆成为统一供货以及管理模式。逐渐形成统一的供货式餐饮模式。





中餐餐饮管理公司(英国)
CHINESE CATERING
MANAGEMENT
LIMITED