

冯伟  
上海素凯泰酒店行政总厨



*“这些年的厨艺生涯让我感悟到：做得越久，越觉得自己还是学生。在厨房里，永远不要把自己当师傅，因为总有太多新的知识要学。”*

冯师傅的厨艺生涯始于他工作的第一家酒店的日本厨房。日厨房里极为严苛的管理磨炼了他的意志和承受力。一年后，他又开始了在中厨房里的锻炼。

冯师傅在他开启职业之旅的上海威斯汀大饭店工作长达 9 年，担任厨房主管。他先后在日厨房、中厨房得到锻炼后，于 2000 年初开始正式转向西餐烹饪，并于 2003 年加入上海兴国宾馆，担任初级副厨师长一职。随后，他先后于中房俱乐部美林会所、上海新天哈瓦那大酒店和上海和平饭店的厨房部担任要职，并于三亚半山半岛安娜塔拉度假酒店第一次担任酒店行政总厨一职。

自 2011 年起，冯师傅任职于上海凯宾斯基大酒店，担任行政副总厨。在那里的十年期间，冯师傅负责厨房的全面运营，与他的团队一起协作为客人提供高品质的餐饮体验。

作为上海素凯泰酒店的新上任总厨，冯师傅不仅全面负责厨房部的管理工作，还将和团队一起创作新菜单、把控品质。他的敬业、热情和娴熟的管理技能将令他胜任这一职位。

喜欢社交的冯师傅经常出现在一些家喻户晓的厨艺节目中，在本地市场积聚了很多人气。冯师傅的厨艺生涯屡获殊荣，他同时也是百事可乐公司研发中心 CCS 项目中国区指定讲师。

业余时间里，冯师傅喜欢阅读一些烹饪书籍、探索不同的烹饪方式。他会经常参与一些烹饪培训，帮助更多的年轻厨师锤炼技艺。除此以外，他也热衷于和美食爱好者们分享厨艺技巧。

###

### 关于素凯泰酒店及度假村

素凯泰酒店的标志是一座由 22 颗钻石组成的佛塔，并以暹罗的第一个首都“素可泰”为灵感命名。每一颗钻石均呈榄尖形，整体统一又各自独立，代表了品牌出色的酒店员工以敏锐的直觉服务及对细节的不懈追求，为宾客呈献卓越超凡的服务。位于泰国曼谷及中国上海的两家素凯泰酒店在品牌组合中均保持各自的特色，在保留品牌核心理念的基础上创造独一无二的风格。

### 关于兴业太古汇

兴业太古汇位于南京西路 789 号，项目由两家香港上市公司，香港兴业国际与太古地产按 50:50 比例共同投资、拥有兼管理运营，总投资金额达 170 亿人民币，占地面积约 6.3 万平方米，总楼面面积约为 32.2 万平方米。兴业太古汇融合了一个约 10 万平方米的时尚购物中心，两幢逾 17 万平方米的甲级办公楼，三家精品酒店和酒店式公寓，以及超过 1200 个停车位。项目地处南京西路商圈核心优越地段，与地铁 13 号线无缝连接，毗连地铁 2 号线及 12 号线，与延安高架和南北高架路近在咫尺，尽享四通八达的地理优势。

### 关于香港兴业国际集团有限公司

香港兴业国际集团有限公司于香港、中国内地及亚洲从事多元化业务，包括地产发展及投资、物业管理、豪华酒店、医疗保健服务及其他投资。公司的多元化物业组合包括香港的愉景湾、中染大厦；上海的兴业太古汇；以及在泰国和日本的多项优质住宅及商业项目。公司自 1989 年开始在香港联合交易所上市，股份代号 00480。

官方网站：[www.hkri.com](http://www.hkri.com)

### 全球奢华精品酒店™

全球奢华精品酒店（SLH）凭借其个性独立精神，受到全球特立独行旅行者的青睐和认可。我们让奢华精品酒店成为一种具有影响力的潮流，精选独特的酒店打造多样化的极致旅行感受。SLH 代表着具有个性和魅力的人、地点和体验，是新时代全新阶层的代表。SLH 目前在全球 90 个国家拥有 520 多家酒店，每一家我们都亲自到访，进行仔细考察和验证。在我们心中构想的那个未来，人们可以听从心灵的指引探索世界，体验它的丰富，保护它的美好。即刻加入 INVITED 特邀会员，享受奢华舒适的客房及独特的入住体验。

### 媒体垂询：

上海素凯泰酒店

市场营销总监 Helene Fong

[Helene.Fong@sukhothai.com](mailto:Helene.Fong@sukhothai.com)

电话: (8621) 2283 1668

市场传讯总监 Shao-Hwa Chang 张少华

[shaohwa.chang@sukhothai.com](mailto:shaohwa.chang@sukhothai.com)

电话: (8621) 2283 1675