



Leonardo Gómez
Arvea
F&B MANAGER

CONTACTO PROFESIONAL

+34 692 40 54 56
leonardo.gomez.arvea@gmail.com
Passatge Cantí, Poblenou, Barcelona

COMPETENCIAS

- Planificación estratégica
- Liderazgo de equipos
- Experiencia del cliente
- Sostenibilidad (Biosphere)
- Desarrollo de conceptos
- Gestión financiera

IDIOMAS

Español ●●●●●
Inglés ●●●●●
Catalán ●●●●●



Portfolio web

PERFIL PROFESIONAL

F&B Manager con más de una década de experiencia en hostelería premium en Barcelona. Especializado en liderazgo estratégico, excelencia operativa y desarrollo de conceptos gastronómicos innovadores. Trayectoria demostrada en la transformación de operaciones de F&B, implementación de prácticas sostenibles y gestión de equipos multidisciplinares en hoteles de referencia y restaurantes de alto nivel.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

The Social Hub Poblenou 2023 – ACTUALIDAD
F&B Manager

Transformación de los puntos de venta de F&B mediante la implementación de conceptos gastronómicos premium y prácticas de sostenibilidad. Gestión operativa de múltiples espacios: WorkCafé, rooftop y cocinas comunitarias. Promoción y mentoría del equipo, fomentando el crecimiento profesional y la cohesión.

Grand Hotel Central 2020 – 2023
F&B Manager

Liderazgo de la recuperación operativa post-pandemia, reestructurando flujos de trabajo y acelerando la recuperación financiera. Obtención de la Certificación Biosphere implementando prácticas de turismo sostenible conforme a estándares internacionales. Gestión de equipos transversales para mejorar la satisfacción del cliente y optimizar las operaciones en todas las áreas de restauración.

Grupo Lombardo Restauración 2018 – 2020
Director de Operaciones

Supervisión de las operaciones diarias de la cadena de restaurantes de tapas. Implementación de estrategias de crecimiento de ingresos y optimización de costes. Adopción de tecnología para mejorar la eficiencia operativa. Adaptación de operaciones durante la crisis COVID-19, garantizando la continuidad del negocio y la seguridad del equipo.

Bestial Beach Club 2015 – 2018
Director General

Dirección integral de las operaciones del icónico beach club mediterráneo. Gestión de un equipo amplio y desarrollo de ingresos significativos mediante conceptos de menú innovadores y promociones estacionales. Implementación de estrategias comerciales rentables y toma de decisiones basada en datos para maximizar la rentabilidad.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Dirección Hotelera y de Restauración 2016
EAE Business School / Ostelea
Barcelona, España.

Máster en Gestión de Alimentos y Bebidas 2002
Ferrandi Paris · Université du Vin · Ecole Hôtelière de Lausanne
Francia / Suiza.

Licenciatura en Administración Hotelera 2001
Universidad Iberoamericana
Ciudad de México, México.

Diploma en Artes Culinarias y Formación de Chef 2000
Universidad Iberoamericana
Ciudad de México, México.