



## Leonardo Gómez

### Arvea

F&B MANAGER

#### CONTACTO PROFESIONAL

📞 +34 692 40 54 56

✉️ leonardo.gomez.arvea@gmail.com

📍 Passatge Canti, Poblenou, Barcelona

#### COMPETENCIAS

Planificación estratégica

Liderazgo de equipos

Experiencia del cliente

Sostenibilidad (Biosphere)

Desarrollo de conceptos

Gestión financiera

#### IDIOMAS

Español



Inglés



Catalán



## 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 París · 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.



Portfolio web