



Leonardo Gómez Arvea

F&B MANAGER

CONTACTO PROFESIONAL

+34 692 40 54 56  
leonardo.gomez.arvea@gmail.com  
Passatge de Cantí 9, 1º 2º, Poblenou, Barcelona

COMPETENCIAS

Planificación estratégica

Liderazgo de equipos

Experiencia del cliente

Sostenibilidad (Biosphere)

Desarrollo de conceptos

Gestión financiera

IDIOMAS

Español  
Inglés  
Catalán  
Francés



Portfolio web

PERFIL PROFESIONAL

F&B Manager con más de dos décadas de experiencia en hostelería premium en Barcelona. Trayectoria que combina la dirección operativa de hoteles 4 y 5 estrellas con la visión emprendedora de fundar y dirigir su propio restaurante. Especializado en liderazgo estratégico, excelencia operativa y desarrollo de conceptos gastronómicos innovadores. Formación internacional en Francia, Suiza y México que aporta una perspectiva global a la gestión de equipos multidisciplinares y la implementación de prácticas sostenibles.

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.

Txapela — AN Grup

2008 – 2015

Director de Restaurante

Dirección integral del restaurante Txapela en una de las ubicaciones más emblemáticas de Barcelona. Gestión operativa y de equipos en un establecimiento de alto volumen especializado en cocina vasca y de pintxos. Responsable de la cuenta de resultados, la experiencia del cliente y la coordinación con la central del grupo.

Chilam Balam

2002 – 2008

Propietario y Director

Fundación y dirección de restaurante de cocina mexicana auténtica en la emblemática Avenida Gaudí de Barcelona. Gestión integral del negocio: concepto gastronómico, operaciones, equipo, proveedores y relación con clientes. Seis años de trayectoria empresarial hasta el impacto de la crisis económica de 2008.

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.