



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
F&B Manager 2023 — ACTUALIDAD

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
F&B Manager 2020 — 2023

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
Director de Operaciones 2018 — 2020

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
Director General 2015 — 2018

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
Director de Restaurante 2008 — 2015

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
Propietario y Director 2002 — 2008

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.