vinetur

Makro y Madrid Culinary Campus lanzan Gastro Leaders Forum para mejorar la gestión en restauración

La iniciativa busca crear una comunidad profesional que ayude a los hosteleros a tomar decisiones basadas en datos fiables

lunes 16 de febrero de 2026



Makro y Madrid Culinary Campus (MACC), en colaboración con la Universidad Pontificia Comillas y Vocento Gastronomía, han presentado Gastro Leaders Forum, un proyecto que pretende transformar la gestión empresarial en la restauración independiente. El anuncio se realizó durante la última edición de Madrid Fusión, con el objetivo de ofrecer a los hosteleros herramientas y conocimientos que les permitan tomar decisiones empresariales fundamentadas en datos sólidos y comparables.

Gastro Leaders Forum nace como respuesta a la creciente complejidad que afrontan los negocios de restauración, especialmente en un momento en el que la presión sobre los costes, la gestión del talento y la necesidad de estandarizar procesos se han convertido en cuestiones centrales para el sector. Según Bertrand Moethe, CEO de Makro, la iniciativa busca proporcionar un espacio profesional donde el talento y la creatividad se unan a una gestión sólida, sostenible y rentable.

El proyecto funcionará como una comunidad profesional que combina una plataforma digital con análisis y comparativas elaboradas por Comillas-ICADE y MACC. Estos análisis se basarán en información agregada y anonimizada, lo que permitirá a los hosteleros comparar sus resultados con los de otros negocios de forma segura y representativa. Además, se organizarán encuentros periódicos con directivos para tratar temas como costes, productividad, talento, operaciones y crecimiento.

Gastro Leaders Forum contará con un modelo de gobernanza y un Consejo Asesor formado por representantes de diferentes grupos del sector, con el fin de orientar las prioridades del foro y asegurar su continuidad. Manuel Morales, director de la Cátedra de Gastronomía, Innovación y Sostenibilidad Culinarias de la Universidad Pontificia Comillas, ha explicado que el objetivo es ayudar a los grupos de restauración independiente a ser más eficientes, pasando del dato al criterio y del criterio a la decisión.

Carlos Bellón, coordinador de la cátedra, ha señalado que la investigación y el análisis de datos permitirán a las empresas tomar mejores decisiones para favorecer su crecimiento. Por su parte, Antonio Obregón, director ejecutivo de MACC, ha detallado que el primer caso de estudio se centrará en los gastos operativos diarios, con el objetivo de pasar de analizar costes aislados a trabajar con métricas comunes y

comparativas que sirvan como auténticas palancas de decisión.

El rigor académico está garantizado por la participación de la Universidad Pontificia Comillas y MACC, que aportan su experiencia en análisis empresarial y aseguran que la información compartida sea útil y aplicable al día a día de los negocios. El trabajo se basará siempre en datos agregados y anonimados, lo que permitirá identificar patrones y traducir la realidad del sector en aprendizajes prácticos para la gestión empresarial.

Vocento Gastronomía, aliado empresarial del foro, respalda la iniciativa y su director general, Benjamín Lana, ha subrayado la importancia de compartir conocimiento e información para generar sinergias en gestión, formación y detección de puntos débiles, así como para abrir nuevas oportunidades de negocio tanto a nivel nacional como internacional.

Chema León, director de marketing de Makro, ha resumido el espíritu del proyecto afirmando que Gastro Leaders Forum no es un evento puntual, sino una comunidad profesional estable orientada a la mejora continua. El objetivo es que las decisiones empresariales se apoyen en datos comparables y aprendizajes reales, con el acompañamiento de expertos académicos que conviertan la información en conocimiento útil y accionable para el sector de la restauración.