

# Profissional exportação

Para ter uma experiência bem-sucedida no exterior é preciso investir na competência, estar aberto a conhecer novas realidades e ser persistente para obter resultados

Por **Fabiana Piccinalli Marietto**

**R**as Al-Khaimah é um dos sete emirados que compõem os Emirados Árabes Unidos, no sudoeste da Ásia, que foi formado em 1971 depois da independência em relação à Inglaterra. Vive basicamente da exploração de petróleo. Seguindo os passos de Dubai – outro emirado, a uma hora dali –, tornou-se um grande canteiro de obras voltadas para o turismo. Metade dos seus 250 mil habitantes trabalha na construção civil e consome refeições preparadas sem higiene em cozinhas de pequenos estabelecimentos. Nutricionistas, não existem por lá.

Para atender a esse público, a convite do xeique local associei-me a um investidor brasileiro, em 2008, e assumi o desafio de criar uma nova empresa: a Jais Catering. O começo foi difícil. O conceito de alimentação a que estamos acostumados é novo para eles, e foi preciso explicar pacientemente a importância do trabalho do nutricionista para fazer a catering funcionar. Outro problema foi a falta de equipamentos. As caldeiras, por exemplo, tiveram de ser importadas do Brasil.

Houve também barreiras culturais. Eu era uma mulher ocidental em um país islâmico. O árabe é respeitoso, mas mantém uma barreira até se sentir confiante. Lá, contudo, a mulher já ocupa posições importantes no mercado de trabalho. Demoramos mais de um ano para abrir as portas, em razão da burocracia. Não desanimei porque sempre acreditei no projeto. Três meses depois já servíamos 18 mil refeições por dia.

As possibilidades de desenvolvimento profissional são inúmeras. Mas quando se decide atuar em um país com costumes muito diferentes dos nossos, ou em algo novo para nós, como um emirado, é preciso estar aberto. Ainda mais quando muitas culturas se misturam, como é o caso de Ras Al-Khaimah. Na construção civil, a maior parte da mão-de-obra vem de fora: da Índia, Paquistão e Sudão. Isso significa deixar de lado conceitos pré-estabelecidos e ter disposição para aprender antes de querer ensinar.

*“Quando se decide atuar em um país com costumes muito diferentes dos nossos é preciso estar aberto ao novo. Significa deixar de lado conceitos pré-estabelecidos e ter disposição para aprender antes de querer ensinar”*

Quando chegamos, preparemos um modelo de refeição que nos parecia exemplar: comida de boa qualidade, bem feita e acondicionada em marmitas industriais servidas em bandejas respeitando todas as condições de higiene. Nos primeiros 40 dias tudo parecia ir bem. Mas os operários não estavam acostumados a receber a comida arrumadinha e a comer com talheres – nem em pratos. Eles preferem se servir a granel,





FOTOS: ARQUIVO PESSOAL

porcionando o alimento em sacos plásticos. E comem com as mãos, sentados no chão. Você chega achando que vai resolver tudo e depara com uma situação que não tinha como prever. O que fazer? Percebi que não adiantava argumentar contra um hábito alimentado por gerações. Tinha de respeitar a vontade deles. Se não podia fazê-los comer segundo o nosso costume, podia melhorar a higienização do processo – e da cozinha. Quando visitei o canteiro de obras, tive de atender a um outro pedido: colocar mais pimenta na comida. Eles adoram comida bem condimentada. Eu mal consigo experimentar.

A alimentação é composta majoritariamente de frango, servido com caldo a base de curry, arroz. Comem muito “biryani”, que é parecido com risoto – pode ser de frango, peixe ou carneiro. Conseguimos introduzir práticas seguras na cozinha, com manipulação adequada dos alimentos, limpeza e controles de

temperatura dos ingredientes. Nossa cozinha virou referência nos Emirados. Também estamos introduzindo frutas no cardápio – melão, papaya, manga, maçã –, que eles gostam, mas são produtos caros para o poder aquisitivo.

#### Profissionalismo em alta

Outro fator importante para conquistar espaço é vestir-se respeitando os costumes. Como turista, ninguém vai se incomodar se você estiver usando uma regata. Já se tiver um encontro com autoridades ou empresários, cabe ser discreta. Em dúvida, opte por calça comprida. E nada de decotes. Agindo assim, será vista pelo que sabe fazer. O profissionalismo é um diferencial feminino muito respeitado por lá.

Visitei outros países e posso afirmar que o Brasil forma profissionais bem qualificados, competitivos em qualquer mercado. Contudo, o profissional não deve pensar simplesmente em aventurar-se no exterior, contando com uma colocação. O melhor é procurar conhecer o mercado, buscar contatos. Para quem tem perfil empreendedor, o ideal é ter um sócio local. A vantagem de um negócio próprio, mesmo pequeno, é ter a possibilidade de mostrar os diferenciais de seu trabalho e, a partir disso, crescer. Também é importante falar a língua do país ou, no mínimo, inglês.

No meu caso, o projeto deu certo por uma soma de fatores. A experiência internacional ajudou bastante. E devo admitir que tive sorte. Além da catering, mantenho uma consultoria no Brasil para empresas que querem atuar no exterior. Como viajo muito, o dia a dia da Jais, em Dubai, fica sob responsabilidade de uma equipe de confiança, formada por brasileiros. A Jais está bem instalada e a demanda é enor-

### 5 Dicas para vencer no exterior

- Pesquise sobre o país em que pretende atuar.
- Estude a cultura local para integrar-se socialmente e não entrar em choque com os costumes.
- Escolha países que requerem a sua experiência. Isso permitirá que seja mais valorizado e negocie boas condições de trabalho.
- Invista no aprendizado de línguas. No mundo dos negócios, falar inglês fluentemente é um requisito básico.
- Ao contratar, privilegie a competência e não o relacionamento pessoal. Vale o mesmo para o caso de indicar alguém a parceiros. Você será sempre responsável pela pessoa que recomendou.

me. Estamos negociando para assumir a terceirização de outras cozinhas. Por outro lado, pretendemos entrar no segmento de eventos para ocupar nossa estrutura nos horários ociosos. A médio prazo, montaremos mais duas cozinhas – provavelmente em dois outros emirados, Abu Dhabi e Dubai.

Além disso, estamos implementando em duas escolas um programa completo de educação alimentar. É o piloto de um programa do governo que abrangerá toda a rede de ensino do emirado. Também atenderemos hospitais, em breve. Outra possibilidade é montarmos um curso de Nutrição. As autoridades gostaram da ideia. Faculdades locais e brasileiras já demonstraram interesse em realizar parcerias.

Todos esses projetos abrem campo para os brasileiros, pois nos Emirados não há profissionais para preencher as vagas que serão criadas. A rotina é cansativa, mas compensadora do

ponto de vista profissional e financeiro. Existe voo direto, diário: 14,5 horas entre Guarulhos e Dubai. O fuso horário, de sete horas a mais em relação ao Brasil, exige um esforço de adaptação. É preciso de pelo menos três dias para se acostumar. Vale o esforço. O trabalho nos Emirados tem um importante cunho social por melhorar o padrão alimentar de pessoas de baixo poder aquisitivo. Também é gratificante conquistar a confiança dos investidores, abrir novos mercados. Hoje, tenho certeza que é possível ter sucesso em qualquer lugar do mundo. ■

“Eu era diretora comercial de uma grande empresa e cuidava de contratos de alimentação escolar no Brasil, América Latina e Europa. Então uma possibilidade de negócio nos Emirados Árabes Unidos não deu certo, mas mudou o rumo da minha carreira”



UNIVERSIDADE  
**GAMA  
FILHO**

# Nutrição

**Pós-Graduação  
Lato Sensu**



- Nutrição Clínica
- Nutrição e Doenças Cardiovasculares
- Nutrição no Envelhecimento
- Nutrição e Pediatria
- Nutrição em Saúde Pública
- Nutrição Esportiva: Bases Nutricionais da Atividade Física
- Nutrição Pediátrica e Escolar
- Obesidade e Emagrecimento

## 1º Semestre 2010

**Informações**  
São Paulo (11) 2714-5656  
Outros Estados 0300 10 10 10 | [www.posugf.com.br](http://www.posugf.com.br)

E-mail: [ugf@posugf.com.br](mailto:ugf@posugf.com.br)  
[www.posugf.com.br](http://www.posugf.com.br)