



MARTA FIDALGO

NO SAL, BURJ AL ARAB JUMEIRAH GROUP

humildade, foco, e resiliência tudo aquilo pelo qual lutamos se consegue alcançar.

Dirhotel - Em Portugal a realidade hoteleira depara-se com problemas a nível dos recursos humanos, nomeadamente a nível de dificuldade em atrair trabalhadores. Como é no Dubai?

M.F. - Notou-se uma acentuada falta de *staff* durante e depois da pandemia. Existem bastantes fatores que influenciaram a escassez, um deles a procura mundial que faz com que a procura seja mais que a oferta e muitos acabam por saltar de trabalho em trabalho. Infelizmente a restauração ainda é vista como um trabalho temporário e não como carreira a longo prazo. Aqui fora já é um pouco diferente, dada a dinâmica do sector muito mais evoluída em termos de progressão de carreira e salários. Nós tivemos que nos adaptar também a esta nova realidade de escassez e aumentar os benefícios para empregos como empregado de mesa por exemplo. Mas é a perspetiva de carreira que os trabalhadores procuram e nós aqui conseguimos proporcionar muito mais rapidamente um crescimento no sector do que em países como Portugal.

Dirhotel - Dada a sua experiência quais são as tendências que identifica a nível de hotelaria, ou a nível de restauração, que é mais a sua área?

M.F. - Uma visão mais sustentável e orgânica devido a um mercado mais consciente sobre o impacto ambiental, bem como sobre a qualidade e origem dos produtos. Em termos de tecnologia estamos a avançar para uma era em que tudo é customizável e tudo é *customer-friendly*. A facilidade de obter dados e feedback imediatamente a seguir a cada visita aos estabelecimentos é bastante benéfica para continuarmos a evoluir e a adaptar-nos para aquilo que o cliente necessita (personalização).

Dirhotel - Daqui a uns anos onde se vê? Qual o passo que gostaria de dar a seguir, nomeadamente no regresso a Portugal?

M.F. - Vejo-me a voltar a Portugal daqui por muitos anos quando realmente fizer sentido mudar o estilo de vida metropolitana por algo mais tranquilo, mas com a mesma visão e ambição de abrir um negócio meu, algo que planeio desde os meus tempos de universidade. Por agora continuarei por aqui a crescer em todos os níveis, já que estou exposta a um mercado de luxo megalómano, que continua a dar-me oportunidades incríveis de crescimento profissional. ■



ARRISCAR LEVA-NOS A ALCANÇAR COISAS QUE NEM IMAGINAMOS

Dirhotel - Como é que a sua carreira profissional a levou até ao Dubai?

Marta Fidalgo - Foi por acaso e não estava planeado, mas passados quase 4 anos em Londres decidi que queria mudar-me para uma cidade metropolitana que tivesse um pouco mais de sol, e porque não mar também? Londres foi-se tornando pesada com o tempo, com cada vez mais trânsito, mais congestionamento nos transportes públicos, e claro, a escassez de sol que nos faz tão bem ao corpo e alma. Assim, tinha uma amiga que vivia no Dubai e me desafiou a tentar uma carreira profissional aqui. Enviei o meu currículo e fui chamada, e passado poucas semanas já estava no Dubai. Arriscar leva-nos a alcançar coisas que nem imaginamos nos nossos sonhos mais ambiciosos.

Dirhotel - Neste momento é gerente no SAL Burj Al Arab Jumeirah Group, como é que tem sido a experiência, como é que começou...

M.F. - Em 2019 comecei na Jumeirah como "pré-*opening*", Gerente do restaurante KAYTO. Com a pandemia a chegar em março decidimos fechar o restaurante e eu na altura estava em casa há alguns meses quando recebo uma chamada a dizer que não iria voltar ao KAYTO, mas que ia abrir o SAL ainda no verão de 2020, em plena pandemia. Foi assim, um choque, que durou meio segundo, pois vivendo no Dubai há 6 anos e tendo o Dubai aplicado uma estratégia muito mais inteligente durante a pandemia eu sabia que ia ser um caso de sucesso.

Dirhotel - Como foi o processo de abertura deste beach club/restaurante.

M.F. - De todas as aberturas que fiz, e já vão 7, esta foi sem dúvida a mais difícil devido à crise de *staff*, problemas com a *supply chain*, com as restrições sociais, as quarentenas intermináveis, máscaras e mais máscaras. Mas conseguimos sempre proporcionar aos nossos clientes o melhor atendimento, o melhor serviço naquele que é o mais luxuoso *beach club* do Dubai. Desde o primeiro dia que abrimos portas atingimos sucesso imediato, naquele que foi o mais ambicioso dos projetos, dada a fragilidade da economia mundial e a pandemia que ainda se fazia sentir.

Dirhotel - Sei que conseguiu ter no menu pratos da gastronomia do Sul do mediterrâneo. Conseguiu introduzir alguns sabores portugueses? Se sim, como foram recebidos?

M.F. - Somos alguns portugueses aqui na Jumeirah, e ficamos muito orgulhosos de abrir um restaurante com pratos portugueses, como as ameijoas a bolhão pato, "wild crab" que é uma versão da nossa sapateira, e o nosso típico peixinho no forno que saboreamos nas nossas casas. O menu foi extremamente bem aceite pela comunidade local que conhece bem Portugal e os nossos sabores.

Dirhotel - Como é ser uma mulher num cargo de gerente numa região desafiadora para as mulheres, se bem que o Dubai seja menos castrador do que a Arábia Saudita ou o Irão, por exemplo... como é que tem sido a experiência?

M.F. - Tendo um cargo de gestão no Dubai e sendo mulher só me proporcionou mais oportunidades já que nós, mulheres, somos respeitadas e admiradas pela comunidade local e não só. É um país multicultural de mentalidade aberta e visão ambiciosa. Até hoje não enfrentei nenhum obstáculo pelo facto de ser mulher num país Árabe, pelo contrário, encontrei mais obstáculos em Portugal quando me lancei no mercado de trabalho do que alguma vez encontrei aqui. Além disso já há alguns anos que o sector aqui no Dubai está a trabalhar arduamente em iniciativas na inclusão de mulheres em cargos de chefia e não só, entre outras iniciativas que dão voz à mulher empreendedora.

Dirhotel - Quais têm sido os principais desafios e conquistas nesta experiência?

M.F. - Embora, como disse anteriormente, não tenha enfrentado nenhum desafio particularmente por ser mulher em um país árabe, existe algo transversal que nós mulheres acabamos por passar em cargos de chefia principalmente nesta área ainda bastante masculinizada e de muita competitividade. O facto de termos que trabalhar o dobro para alcançar a credibilidade, ainda mais quando se alcança um cargo de liderança ainda bastante jovem. Mas com alguma paciência, espírito de sacrifício,

Ate hoje não enfrentei nenhum obstáculo pelo facto de ser mulher num país Árabe

dirhotel

Associação dos Directores de Hotéis de Portugal Nº 47 - Out./Nov./Dez. 2022 • € 10 (Cont.)

TEMA CENTRAL
TENDÊNCIAS DO FUTURO

Caderno Especial
TECNOLOGIA:
O MUNDO MARAVILHOSO
DO "RESERVE JÁ"

ENTREVISTA
MARTA FIDALGO

nós aqui conseguimos proporcionar muito mais rapidamente um crescimento no sector do que em países como Portugal

