

Novas regras dos almoços de negócios



Se antes eram obrigatórios os almoços longos em restaurantes com serviços elaborados, hoje esses encontros tornaram-se mais objetivos e dinâmicos. E é bom ficar atento a algumas dessas mudanças, para não parecer fora do tom.

Descontração e privacidade – nada de ver e ser visto. Hoje, com o excesso de exposição e postagens, para tratar de assuntos mais delicados, a maioria prefere um local mais reservado e até mesmo com salas privativas.

Já, no dia a dia, os restaurantes mais simples, que lembram botequins caprichados, ou mesmo bistrôs, tornaram-se mais populares. Sempre que puder, escolha um desses: o clima mais

informal propicia mais interação.



Cardápio leve – é isso aí. Se antes era bacana oferecer ao seu cliente um copioso almoço com entrada, primeiro prato e sobremesa hoje ninguém aguenta comer tanto e voltar a trabalhar.

O ideal é dividir uma ou duas entradas com o resto da mesa e pedir apenas um prato depois.

Sobremesa? Só se seu anfitrião pedir, senão peça só um café.

Quem paga a Conta – ainda vale a regra de que quem convida paga – pelo menos na primeira vez. Mas, nada de discutir e insistir demais para pagar ou dividir. Aceite o convite com graça e lembre de retribuir. Simples assim.

