

Refeições de Negócios: além de talheres e vinho



Seja com clientes, fornecedores, funcionários ou mesmo se você for o chefe: o importante é transitar com desenvoltura e não se perder em pequenos detalhes que podem sim fazer diferença!

Veja algumas dicas que podem tornar mais leve qualquer refeição – e eventualmente, mais eficiente uma relação profissional.

SE VOCÊ É O CHEFE:

Sem essa de ostentar poder e dinheiro – seu objetivo é discutir negócios com um de seus empregados. Portanto, escolha um restaurante de boa qualidade que não seja nem luxo nem família.

- Você convidou . Então você paga discretamente.
- Pergunte ao seu convidado se ele come carne, antes de fazer reserva na melhor churrascaria .
- Não marque jantar de negócios em restaurantes exóticos. Seu convidado pode se sentir constrangido a comer iguarias estranhas só para não fazer feio.
- Chegue alguns minutos antes do convidado. Não deixe plantado no bar, à sua espera. É uma delicadeza ímpar justamente por estar em vantagem na hierarquia.
- Se for usar uma roupa informal, avise seu convidado antes para que ele saiba o tom do compromisso.
- Adequação é a palavra – chave para acertar na escolha do prato. Restaurante típico, comida típica. Se o clima for quente, bebida frugal. Já em clima frio , comida quente. E, qualquer que seja o prato, pouca bebida.

Se você é o convidado

- Se quiser levar acompanhante, o melhor é perguntar e/ou avisar antes. O ideal é combinar.
- Se o convite for na casa do chefe, retribua levando artigos especiais como um uísque 12 anos, uma boa cachaça especial, um azeite diferente ou uma caixa de bombons .
- Não se atrase. Afinal, o convite foi feito com antecedência.
- O chefe paga, mais isso não significa que seja a senha para você pedir o prato mais caro do cardápio.
- Não coma ou beba demais.
- Compre cigarros antes, Não ponha na conta do chefe.
- Caso a comida não lhe agrade, não faça cara feia e prove só um pouquinho para não depreciar a escolha do chefe. Caso alguém pergunte se gostou, diga: “Isto é bem diferente e eu nunca tinha experimentado antes”.
- Não se acanhe em pedir ao maitre explicações sobre pratos escritos em francês. Evite surpresas horrorosas.
- Espere que o anfitrião coloque o assunto do almoço.
- Manifeste-se com moderação. Nada de grandes expansões,

pois não é uma festa de confraternização.

- Apenas o anfitrião dá ordens ao garçom sobre o andamento do jantar: hora de servir o café , de encerrar etc. Você se dirige a ele somente para pedir uma água , um pãozinho extra...

Nunca reclame do serviço nem da qualidade da comida. A não ser que seja gritantemente sofrível.