Jornal de Notícias | Quarta-feira 6.7.05

Sénior

VIVER MELHOR | SAÚDE | ECONOMIA | TEMPOS LIVRES

VOCÊ SABIA? página 6

Não vá no mito da publicidade

Somos condicionados a valorizar cada vez mais a aparência, mas nem tudo o que se anuncia tem resultados reais

VIVER MELHOR página 5

Associação de Reformados Idosos do Porto é modelo de vida

Não pode haver mais harmonia: o que cada um recebe é o que cada um partilha com os outros... e todos partilham

ENTREVISTA página 8

Fernando de Sousa Botelho de Albuquerque, ou o gosto de viver

A boa gestão da Casa de Mateus comprova que aristocracia, cultura e inovação não são incompatíveis

EM DESTAQUE páginas 2 e 3

Mais idade não quer dizer menos sucesso

Falam pelos seniores alguns desafios e exemplos de trabalho que todos conhecemos e outros que vão saindo do anonimato e rejuvenescendo a agenda... dos empreendedores

2 SÉNIOR

Em destaque

Empresário com êxito

DEDICAÇÃO - Entre os ingredientes susceptíveis de explicarem o sucesso empresarial, há duas ou três noções de base que estão subjacentes a todos os casos: a capacidade de trabalho e de organização e a facilidade de relacionamento com as pessoas

SÉNIOR 3

FRONTEIRAS - Sem hostilizar os demais, há os que adoptam a seguinte máxima: "tratar bem toda a gente, mas primeiro os portugueses, os nossos". Resguardam-se em tal filosofia - dizem - das agruras da crise económica

SAUDADE - Há os que um dia partiram desta para outras terras. Uns assentaram arraiais algures, outros andaram pelo mundo. A todos, alguma coisa os puxa para a terra natal - porque eles próprios dizem, com orgulho -, e vêm cá investir o suor amealhado

Dinamismo e inovação por conta própria

Seniores são exemplos de trabalho e de criatividade um pouco por todo o lado

Ângela Santos

Se o segredo é a alma do negócio, conseguir explicações para o sucesso de dezenas de empresários seniores no território nacional é, à partida, tarefa espinhosa. A distinção nos serviços, na indústria ou nos diversos ramos do comércio, é o resultado de anos de carreira em empresa própria, levantada com engenhosos saberes que olhares estranhos admiram sem decifrar.

A fórmula mágica parece, no entanto, ter alguns ingredientes comuns. Ser capaz de fazer a interpretação certa no momento oportuno, a capacidade de trabalho e organização, a facilidade de relacionamento com as pessoas ou o sentido inovador e inconformista costumam empedrar o caminho do sucesso, sempre reforçado com vontade férrea e persistência em doses generosas.

A afirmação e o reconhecimento destas empresas e dos seus autores sustêm-se em obra feita e provas dadas. Apesar disso, não viram a cara aos novos desafios mas antes encontram nos seus descendentes os melhores aliados para não defraudarem o futuro.

Avelino Apolónia, de 62 anos, é um desses casos. Natural de Loulé, onde teve a sua primeira experiência laboral numa loja de artigos de vestuário, trabalhou por conta de outrem, sempre na área comercial, até que aos 21 anos decidiu emigrar para o Canadá. Entre 1965 e 1982 radicou-se na zona de British Columbi (Colômbia Britânica), Vancouver, a parte inglesa daquele país do Norte, onde se dedicou à cozinha.

No regresso ao país natal pensou, primeiro, em abrir um snack-bar, mas a ideia evoluiu para um minimercado. Os sogros tinham uma propriedade em Vale d'Éguas, às portas de Almancil, um lugar agora integrado nesta vila do concelho de Loulé mas desconhecido de todos no início dos anos 80. "Ninguém dava importância à zona onde havia poucas vivendas, um pequeno comércio, e algumas casas velhas", lembra o empresário.

Fazer diferente

A sua vontade foi sempre "fazer diferente" e num primeiro momento isso significou que o seu mini-mercado não seria mais um lugar para "vender massa e arroz". Com a esposa, abriu em 1983 um espaço de 100 m2, onde era possível adquirir alguns produtos que começavam então a aparecer em Portugal. O domínio da língua inglesa e a facilidade de relacionamento com os clientes fez com que, passado pouco tempo, aumentassem a área de venda e admitissem um funcionário. O efeito crescimento continuava e em 2001 estavam a fazer obras de ampliação pela quarta vez.

A vivenda que tinham construído na propriedade veio abaixo para aumentar o supermercado, que passaria a ter 1 400m2 de área de venda, mais armazéns e parque de estacionamento. Em menos de dez anos, o número de funcionários ultrapassou a centena. A secção de peixaria, sushi e talho foram entregues para exploração.

O empresário não tem uma explicação para este crescimento e tamanho sucesso. Diz apenas, com alguma modéstia e com graça, que joga com meia dúzia de cartas que lhe calharam. "O baralho tem 52 mas trato de fazer o melhor possível com as que me deram".

De resto - conta - "pusemos nisto muita dedicação e muito trabalho. Sempre achei que o que é dado de mão beijada não dá gosto. No início, era como um brinquedo e tratámos sempre de fazer o melhor. Aprendi muito com os clientes e, também, à minha custa. Trabalhava de dia e durante a noite ia buscar os vegetais, a carne, fazer as compras".

Sem nunca se pôr em bicos de pés e expressando o seu natural e perceptível magnetismo, Avelino Apolónia admite que ele próprio foi surpreendido pela receptividade e confiança depositadas no seu projecto, agora com "uma reputação razoável".

Atribui aos estrangeiros residentes, aos turistas na época de Verão e aos golfistas grande parte desta fama para a qual contribuem também muitos nomes da política, das artes e do desporto nacional e não só.

Os dois filhos, de 30 e 37 anos, quiseram dar continuidade ao projecto do pai que lhes entregou "toda a parte informática" e que os considera "dois bons funcionários, com um óptimo relacionamento entre si".

Aprender com os mais velhos

Cerca de 90% dos colaboradores "são feitos na casa, vêm sem vícios e aqui aprendem, normalmente com os mais velhos, a nossa forma de trabalhar". Uma maneira própria traduzida em "atender bem, saber sorrir e não trazer as más disposições de casa para o trabalho".

A atenção dada ao cliente é retribuída com a fidelidade destes em inúmeros casos. "Muitos deles vêm aqui desde a abertura da casa e trazem outras pessoas". Aqueles que, ano atrás ano, vêm da zona de Lisboa, Cascais, Porto, Estoril e Faro fazer as compras ao "Apolónia" fazem-no acreditar na expansão da firma. "Talvez uma cadeia de lojas, porque a logística exigida é a mesma para uma ou para uma dezena. Ideias não faltam", assegura.

A casa mãe, o euricão da zona, faz do lugar - outrora pacato - o centro nevrálgico da área onde se instalaram, recentemente, um banco, um stand de automóveis, uma imobiliária. Aqui, o sol nasce para todos.

Pequenos passos (da um caminho emigrante, de trabalho e criatividade) medeiam entre o

primeiro emprego de Avelino Apolónia e a mais de um centena de postos de trabalho criados

António Gonçalves Duarte: nos primórdios das praias da Rocha e do Vau

Nasceu e criou-se na Praia da Rocha (Algarve). A quem duvide do rigor e da exactidão destas palavras esclarece: "não sei, até, se não fui feito mesmo numa das grutas da praia". Bem disposto e comunicativo, António Duarte, 69 anos, continua a fazer as compras e a gerir, agora com a ajuda das duas filhas, o restaurante "O Bonezinho", assim chamado em homenagem ao pai, Joaquim Duarte, conhecido por esse nome.

Teresa da Conceição, a esposa, encarrega-se da cozinha, ele é o responsável pelas mesas, o balcão e a esplanada - o relações públicas que toda a gente conhece. Há mais de 40 anos que é assim. A trabalhar com o pai desde os 12 anos, concessionário de toldos na Praia da Rocha desde 1948, conseguiria idêntica concessão para a praia do Vau, sete anos depois. Em 1961, quando só havia "ambulantes a vender gelados, sanduíches e batatas fritas", abriu o primeiro restaurante nas areias da praia da Rocha e, dois anos depois, nas do Vau.

A máxima da casa mantém-se desde o início, "tratar bem toda a gente mas primeiro os portugueses, os nossos", filosofia que o reguardou das agruras da crise dos últimos anos. "Os alemães desapareceram com a chegada do euro e os ingleses vêm com o dinheiro contado. O português é quem se sente para comer e faz férias com qualidade", refere. De resto, "os espanhóis também gostam da boa mesa". A história deste empresário confunde-se com a do turismo na Rocha, que viu nascer e modificar-se. António Duarte garante que por cá continuará "enquanto puder trabalhar". "O Bonezinho" está aberto de Abril a Outubro.

António Duarte e Teresa da Conceição personificam o sucesso do trabalho e da alegria

Idanha-a-Nova

"Algo nos puxa para a terra natal"

Diogo e Emília Cordeiro: o rosto empreendedor da Albergaria Estrela de Idanha

Diogo Cordeiro, Albergaria Estrela de Idanha é o desafio diário de Diogo e Emília Cordeiro. Um empreendimento turístico que lançaram de raiz, na terra onde ele nasceu e de onde cedo partiu, tinha 15 anos. "Fui para Lisboa, aqui não havia trabalho para todos", recorda. Desde a construção de barragens até à implantação do metropolitano da capital, trabalhou em tantas obras! Foi lá, também, que conheceu Emília, hoje sua esposa, e foi de lá que partiu para outra vida. Emigrante na Holanda, estabeleceu-se em Roterdão, como mecânico. Mas o seu espírito empreendedor não se perdeu, pelo contrário. Para além da Europa, recorda os anos em que foi um dos que construíram a barragem de Kabora Bassa, em Moçambique. Ao todo andou emigrado 16 anos, até regressar a Portugal, em 1977.

"Pensei, então, em ter o meu próprio negócio. Afinal - diz - se dava conta da vida dos outros, também havia de cuidar da minha". Considerou várias hipóteses e locais de investimento - Lisboa, Alcácer do Sal, Setúbal -, mas "há algo nos puxa para a terra natal", reconhece. Só que "em Idanha-a-Nova, naquela altura, não havia perspectivas de desenvolvimento. E o país ainda estava muito quente", depois da Revolução dos Cravos. Em Castelo Branco, porém, Diogo Cordeiro diz ter visto, já em 1977, "uma grande cidade em perspectiva" e assim se estabeleceu na capital do distrito, perto da vila onde nasceu. "Abri uma drogaria, onde trabalhei durante 14 anos". Mas um dia cansou-se e resolveu investir na construção de uma residencial em em Idanha-a-Nova. Joaquim Morão, então presidente da Câmara, apoiou o investimento. Hoje presidente de outro Município - Castelo Branco -, Diogo Cordeiro recorda o autarca pela "visão que teve de rasgar avenidas e dar outra expansão a Idanha-a-Nova".

Com 13 quartos, piscina e ringue desportivo, a Albergaria Estrela da Idanha abriu as portas em 1995. E Diogo Cordeiro "não está arrependido", embora a conjuntura, hoje, seja desfavorável. Além disso, "rentabilizar uma unidade com tão poucos quartos não é fácil", por isso teve de escolher um de dois caminhos: ou fechar as portas ou investir na ampliação. "Como nunca tive feitio para estar quieto, deitei mãos ao trabalho" e as obras de ampliação estão em curso, devendo ser inauguradas no primeiro trimestre de 2006. Segundo Diogo Cordeiro, o investimento na Albergaria Estrela da Idanha ascende a 600 mil euros, pelo menos. O projecto de ampliação está orçado em um milhão e 300 mil euros e prevê a criação de mais 12 postos de trabalho. Ele acredita no investimento, por considerar que "desde que não se diminua a qualidade e se proporcione bem-estar, a confiança faz sentido". Além do mais, hoje em dia, o interior do país é apelativo e graças à nova auto-estrada (a A 23) tudo ficou mais perto.

Para Diogo Cordeiro, a idade não é barreira ao empreendedorismo. "Sempre gostei de fazer coisas e de aproveitar oportunidades. É um modo de ser", refere. Mas aconselha: "Só faz sentido investir com planeamento e qualidade. Além de alguma vocação e perfil".

Para o director da Estrela da Idanha, a vila precisa de um parque industrial. "Eu não queria ver os jovens abandonar o município, tal como eu tive de fazer. Para isso, alguém terá de conquistar empresários e motivá-los para a criação de um bom parque industrial", refere. "Com indústria e com investimento vem tudo o resto. Veja o meu caso: fui o primeiro a instalar-me nesta avenida e agora já há mais duas urbanizações aqui ao lado". "Quando se vê dinâmica, é mais fácil investir", conclui.

Luís Fonseca

in **Jornal de Notícias**, Julho 2005