

## Ana Galo vencedora do Xénio de Melhor Jovem Diretor de Hotel: "Eu mandei fazer assim, não é uma expressão que me ouçam dizer"

1 Abril 2025 Rostos do Turismo



**Economista de formação, Ana Galo entrou na hotelaria pela via do outsourcing, enquanto ainda era estudante universitária. Conquistada por esta área, nela ficou e pretende continuar, atraída pela possibilidade de os resultados daquilo que é feito se verem no imediato e também pela adrenalina que a profissão gera. Hoje dirige o Montebelo Vista Alegre Lisboa Chiado Hotel e venceu o Xénio para Melhor Jovem Diretor de Hotel.**

***Vou começar pelo fim, que é exatamente pela Montebelo. A Ana é a responsável pelos hotéis e restaurantes que o grupo tem na região de Lisboa?***

Sim, tudo aquilo que diz respeito à hotelaria e à restauração na região de Lisboa é da minha responsabilidade. O Montebelo Vista Alegre Chiado, uma unidade de cinco estrelas, mas também o Montebelo Lisbon Downtown Apartments, que é um empreendimento de alojamento local que temos na Rua da Prata, e depois na área da restauração, o restaurante Zambeze no Miradouro do Chão do Loureiro, e na Praça do Comércio a cervejaria Antártida e o restaurante Tropo Squisito.

Temos igualmente aqui no Chiado o restaurante do hotel com porta aberta para a rua o Ponja Nikkei e temos ainda o La Panamericana, um espaço de restauração em parceria com o Chef Chacal, que fica na Avenida da Índia, ao lado da Cordoaria Nacional, na Casa da América Latina.

***Reparei que apesar de a sua área ser a hotelaria, este projeto tem muita restauração. Este foi o desafio mais importante que teve até hoje?***

Percebo a sua pergunta, mas não necessariamente. É, de facto, o cargo com mais responsabilidade e com mais unidades, mas não é o cargo mais importante para mim. Mais importante foram todos os outros que me levaram a chegar a este, e daí eu ter mencionado no recebimento do prémio, a questão das equipas. Foram as equipas que me ajudaram a construir este percurso.

Nunca me vou cansar de dizer isto e não me importa o que apontem como clichê, porque se não tiver equipas empenhadas, dedicadas, com gosto, com foco, o meu trabalho não serve de rigorosamente nada. Eu aqui sou só um apoio, se eu não estiver, eles sabem fazer tudo, mas se eles não estiverem, eu não consigo fazer nada.

O meu cargo é uma consequência do trabalho que tenho vindo a desenvolver juntamente com as equipas ao longo deste ano.

### ***Em vez de se dizer alguém tem que mandar, neste caso é alguém tem que coordenar, não é?***

Sim, precisamente. “Eu mandei fazer assim” não é uma expressão que me ouçam dizer. Claro que às vezes é preciso uma palavra final mas sou mais de dizer “O que é que acham em fazermos assim ou assado?”.

***“Poder ter acesso aos resultados muito rapidamente e poder ter a capacidade, se alguma coisa não está a correr tão bem, de contornar isso, acho que foi o que me fez ficar na hotelaria – e esta adrenalina, porque acho que é preciso gostar, é preciso ter uma certa energia para se estar na área”***

### ***O que é que a fez escolher a hotelaria para a sua carreira profissional?***

A hotelaria acabou por entrar na minha vida sem eu estar à espera e acabei por permanecer na área. A minha área de formação é economia, tinha aqui um distanciamento grande em relação à hotelaria e à operação em si, mas ainda na altura da faculdade, e com o outsourcing, comecei a trabalhar em hotelaria, logo em unidades de 5 estrelas e comecei a tomar o gosto pela profissão e a perceber que havia aqui uma operação que me cativava. Esta organização da operação, este planeamento, com um resultado quase imediato, porque nós recebemos um cliente ou um evento, e conseguimos perceber imediatamente se está a correr bem, qual é a reação do cliente, se estamos a atender às expectativas, penso que é aquilo que me alavanca. Poder ter acesso aos resultados muito rapidamente e poder ter a capacidade, se alguma coisa não está a correr tão bem, de contornar isso, acho que foi o que me fez ficar na hotelaria – e esta adrenalina, porque acho que é preciso gostar, é preciso ter uma certa energia para se estar na área.

### ***No outsourcing terá trabalhado em várias unidades. Quando é que se fixou pela primeira vez, já fora da empresa de outsourcing, numa unidade hoteleira?***

Já com o outsourcing havia muita tendência para ficar fixada, porque eu comecei a trabalhar há praticamente 15 anos na área de hotelaria e comecei a perceber que poderia ser um caminho, porque eu fazia o vulgo extra e as unidades onde estava tinham tendência para pedir ao meu marcador na altura, para me contratar. Portanto, eu comecei a perceber que poderia de facto ser uma mais-valia, mas há 15 anos atrás o pensamento não era o mesmo, o fator financeiro pesava muito mais e o outsourcing tem uma remuneração completamente distinta.

### ***Quando é que se fixou a primeira vez?***

Com o outsourcing fui estando bastante tempo fixa em várias unidades, no Dom Pedro Palace, na Fundação Champalimaud, no antigo Fontana Parque Hotel antes da conversão para Hilton e estive na abertura do Bairro Alto Hotel e do Valverde na Avenida da Liberdade onde também estive fixa durante bastante tempo.

Entretanto, saio para abraçar um projeto de gestão de um restaurante, e depois decidi deixar o outsourcing e voltei ao Fontana Parque Hotel, já com a conversão feita para Hilton. Quando cheguei para a entrevista já conhecia a equipa, mas o diretor da F&B era uma pessoa nova, que não me conhecia, mas eu conhecia perfeitamente a unidade e ele precisava de uma hostess e de um empregado de mesa, então aceitei as funções de hostess, mas propus-lhe trabalhar também como empregada de mesa, e ele concordou fazendo uma oferta remuneratória melhor.

Foi onde abracei o primeiro projeto de forma fixa. Ao fim de dois meses, passei a supervisora de F&B e fui construindo a carreira.

### ***Depois desse seu primeiro emprego de forma fixa, a Ana vai trabalhar para os HF Hotels?***

O grupo Fénix, com quatro unidades em Lisboa, na altura, como assistente de direção de F&B das quatro unidades. Entretanto, ao fim de ano e meio, passo para a direção de F&B também das quatro unidades e passados uns dois anos, fui para diretora do HF Fénix Music Lisboa e do HF Fénix Garden, dois hotéis com conceitos muito distintos que me permitiram criar, juntamente com as equipas, algumas ideias que fomos desenvolvendo ao longo dos anos.

***“Há muito caminho a percorrer aqui no Grupo Montebelo. O meu trabalho começou há menos de um ano, e quando saio de algum projeto, é porque sinto que da minha parte já não há mais a acrescentar. Aqui sinto que ainda há muito para dar, são muitas unidades com um potencial enorme, por isso o futuro a Deus pertence, mas para já estou muito bem aqui”***

### ***E voltamos ao início da nossa conversa: é aí que passa para os Montebelo? Veio logo assumir as funções que tem hoje?***

Sim, vim logo para estas funções. Havia aqui vários fatores que se conjugavam e que a administração da Montebelo considerou fundamentais para assumir este cargo: o conhecimento de como Lisboa funciona, o background que eu já trazia do F&B, que era muito importante para os Montebelo que tem estas unidades todas de restauração.

### ***E agora? Pensa que ainda terá muito caminho a percorrer na sua carreira?***

Há muito caminho a percorrer aqui no Grupo Montebelo. O meu trabalho começou há menos de um ano, e quando saio de algum projeto, é porque sinto que da minha parte já não há mais a acrescentar. Aqui sinto que ainda há muito para dar, são muitas unidades com um potencial enorme, por isso o futuro a Deus pertence, mas para já estou muito bem aqui.

### ***E uma experiência internacional não a seduz?***

Já me seduziu mais a experiência internacional, até porque estive há alguns anos com a Hilton e esse podia ser um dos caminhos, mas para já ainda não penso muito nisso. Não a coloco de parte, mas estou muito satisfeita por representar um grupo nacional, com um potencial tão grande e com um grande reconhecimento internacional. Por isso, talvez representá-los em Moçambique, onde temos outras unidades. Talvez possa ser por aí o caminho.

### ***Em termos académicos, que caminhos trilhou?***

Tenho licenciatura em Economia, no final da licenciatura já estava a trabalhar em hotelaria. Fiz depois uma pós-graduação no ISEG, em Marketing Management e dediquei-me em exclusivo à vida profissional. Mais recentemente fiz o curso da Associação dos Directores do Hotéis de Portugal, com especialização em Direção Hoteleira, porque embora tenha feito ao longo do tempo alguns cursos mais pequenos, algumas especializações, a minha questão era “sei o que estou efetivamente a fazer ou preciso aqui de algum suporte?” e senti que precisava daquele curso para testar o conhecimento.

### ***Com esta destinação de Melhor Jovem Diretor de Hotel nos Xénios recebeu um prémio para fazer uma pós graduação na Les Roches em Marbella. Vai continuar assim a sua valorização profissional?***

Era algo que eu queria fazer há algum tempo porque sofro um bocadinho do “síndrome do impostor” ,fazemos, fazemos, mas eu sentia que precisava de mais conhecimento – daí o curso da ADHP –, e daquela confirmação. Este curso da Les Roches é espetacular, é tudo aquilo que eu já queria ter feito, não necessariamente na Les Roches, mas num outro local, ainda em Portugal. Portanto, é a cereja no topo do bolo e foi, sem dúvida, um prémio que me deixou muito satisfeita.

### ***Com todo este trabalho, com todo o seu empenho e envolvimento, onde é que fica a vida particular?***

Vamos conseguindo conciliar. A família, obviamente, é um apoio muito grande, mas a família, quando a comecei a criar, já conhecia esta minha área profissional. Eu não tenho filhos, mas o meu marido é também da área e isso ajuda muito. Foi neste meio que nos conhecemos e os amigos são também deste meio, portanto, eu acredito que seja mais fácil a compreensão.

É preciso organização, mas é preciso não esquecer que há momentos em que é preciso parar, como também não podemos esquecer que há urgências a que temos que atender, portanto, há tentar este equilíbrio, mas continuo a conseguir usufruir de alguma vida pessoal, sim.

### ***Para concluirmos: é bom trabalhar na área da hotelaria?***

Eu acho que sim. Tem os seus quês, como todas as áreas, mas ainda acho que é bom.

← PREVIOUS

Solférias apresentou programação de primavera/verão em Coimbra e na Madeira

NEXT

Turismo do Algarve lança campanha de sensibilização da Ria Formosa

## Similar Posts