



MELHORIA NO DESJEJUM OPERACIONAL NA MRN

O Sindicato vem, há muito tempo, discutindo com a MRN uma melhoria na alimentação dos trabalhadores, tanto em variedade de alimentos quanto em um atendimento que não limite a quantidade servida nos restaurantes. O assunto foi pauta em todas as negociações de acordos coletivos e também nas reuniões regulares realizadas com a empresa.

Finalmente, a partir deste dia 23 de março, o desjejum operacional ganha muito mais qualidade, além de um consumo livre, que precisa ser feito com responsabilidade, evitando o desperdício e para que a empresa não retroceda na concessão dos alimentos.

O desjejum atual (2 pães franceses, presunto ou queijo ou mortadela, ovos cozidos ou mexidos ou salsicha, café, leite e um suco, mingau, tapioca ou mungunzá ou arroz com abóbora ou sopa, dois

DESJEJUM ATUAL	DESJEJUM APÓS 23/MARÇO
Dois pães franceses todos os dias (O pão massa fina e o bolo apenas uma vez na semana)	Pão francês , pão de leite , pão de nata , pão coquinho , pão de forma e integral + bolo
Frios: apresetado ou queijo ou mortadela	Frios: presunto e queijo
Outros: ovos cozidos ou mexidos e/ou salsicha	Outros: ovo mexido ou frito
Bebidas: café e leite litro, suco concentrado um sabor	Bebidas : café leite, achocolatado, suco poupa dois sabores, logurte ou vitamina de frutas
Mingau: amido ou tapioca ou um mungunzá ou arroz com abóbora ou sopa	Mingau: aveia ou mungunzá ou farinha láctea ou neston ou arroz ou milho
Sachê de margarina	Sachês de geleia e manteiga
	Granel: neston , farinha láctea,, aveia e leite desnatado
	Três tipos de frutas
	Hamburguer ou batata doce ou macaxeira ou crepioca ou salsicha ou outra preparação conforme cardápio

sachês de margarina) agora terá uma evolução importante em qualidade e quantidade.

Em reunião com o Sindicato, quando apresentou o novo cardápio, a empresa fez questão de cobrar uma campanha de “responsabilidade coletiva”, lembrando toda a logística para trazer o alimento até a mesa dos trabalhadores, garantindo um “consumo livre”, mas esperando zelo pelos utensílios utilizados, consumo nos próprios restaurantes e o combate ao desperdício.

Cronograma de Implantação:

- > 23 de março: Restaurante do Aviso;
- > 25 de março: Geologia e refeitório Saracazinho;
- > 27 de março: Restaurante CD.

Disponibilizados os Canais de Comunicação com a GTI:

- > (093) 9122-9080 (Denise)
- > (093) 9103-3355 (Alessandra Guerra)
- > (093) 9212-2919 (Pamela Sato)

Contatos da Sapore:

- > (027) 99935-3236 (Katia Pires)
- > (011) 97220-7662 (Ivan Gonzaga)
- > (011) 94358-3488 (Ana Carla Souza)

CATEGORIA MOBILIZADA COM O SINDICATO: DIREITOS PROTEGIDOS!