

Experiência Empresarial em SHT

Ambiente e Segurança no Trabalho



AGENDA

1 | Percepcionar o Grupo

2 | Trabalhar

3 | Implementar

4 | Olhar os Resultados

A stylized world map in shades of blue, with some countries highlighted in a lighter blue. The map is positioned on the right side of the slide.

1

Percepcionar o Grupo

“O Grupo criou mais de sete mil novos postos de trabalho, cerca de três mil dos quais em Portugal, contando hoje com mais de 60 mil colaboradores nas duas geografias onde opera, que remunera de acordo com uma política salarial baseada na meritocracia.”

Alexandre Soares dos Santos
Presidente do Conselho de Administração
do Grupo Jerónimo Martins

“O bom desempenho alcançado pelo Grupo é resultado do nosso foco na consistência e no rigor com que temos vindo a prosseguir o cumprimento das duas prioridades estratégicas estabelecidas nos últimos anos: por um lado, o plano de investimento, por outro, a gestão activa.”

Pedro Soares dos Santos
Administrador Delegado
do Grupo Jerónimo Martins

Relatório e Contas 2010

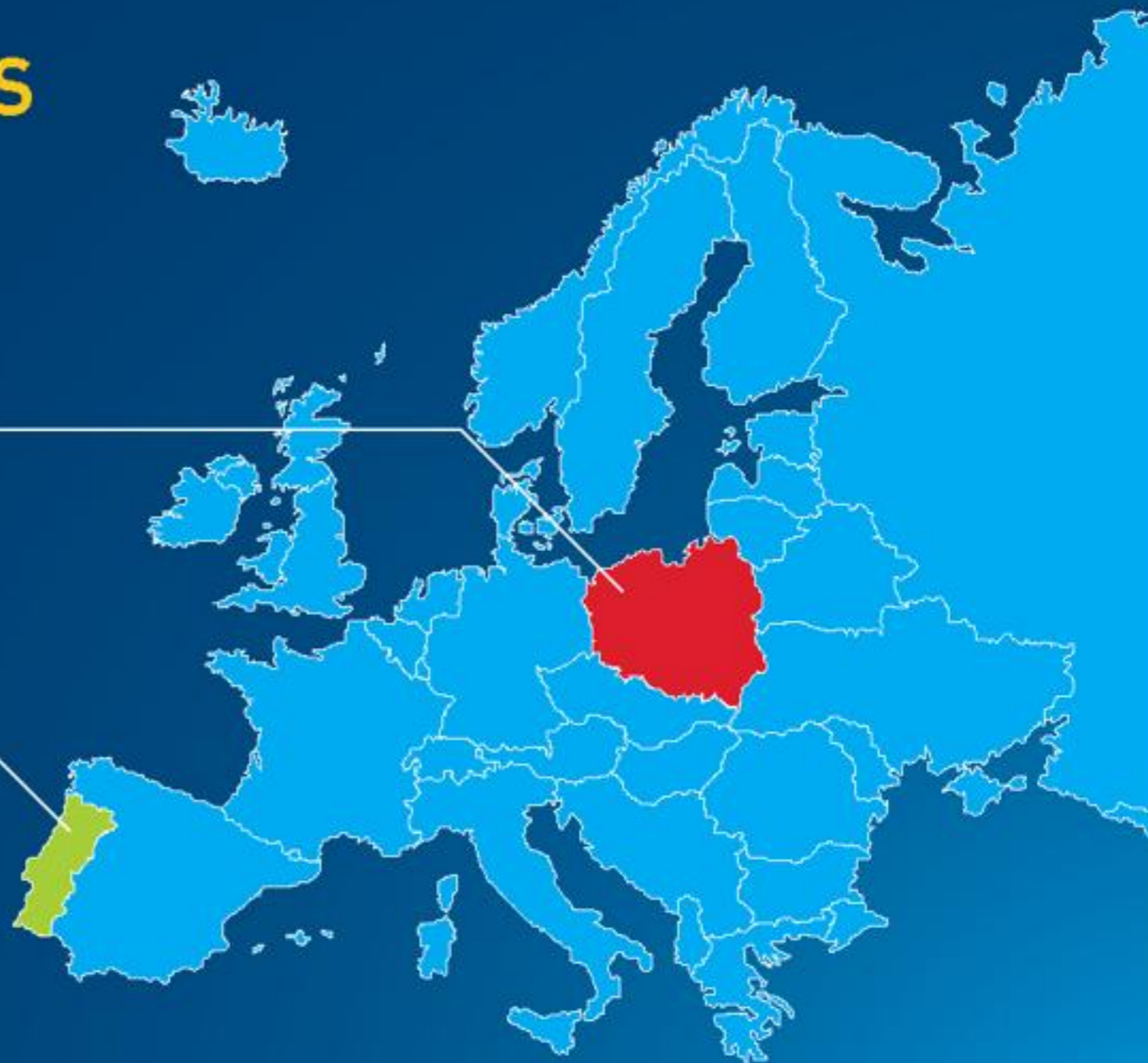
**“Somos uma
Empresa de Pessoas,
Para Pessoas”**

Marta Maia
Directora de Recursos Humanos
do Grupo Jerónimo Martins

SOMOS UMA EMPRESA
DE DISTRIBUIÇÃO ALIMENTAR
COM MAIS DE
60.000 COLABORADORES

POLÓNIA
Mais de 31.500
Colaboradores

PORTUGAL
Mais de 28.500
Colaboradores

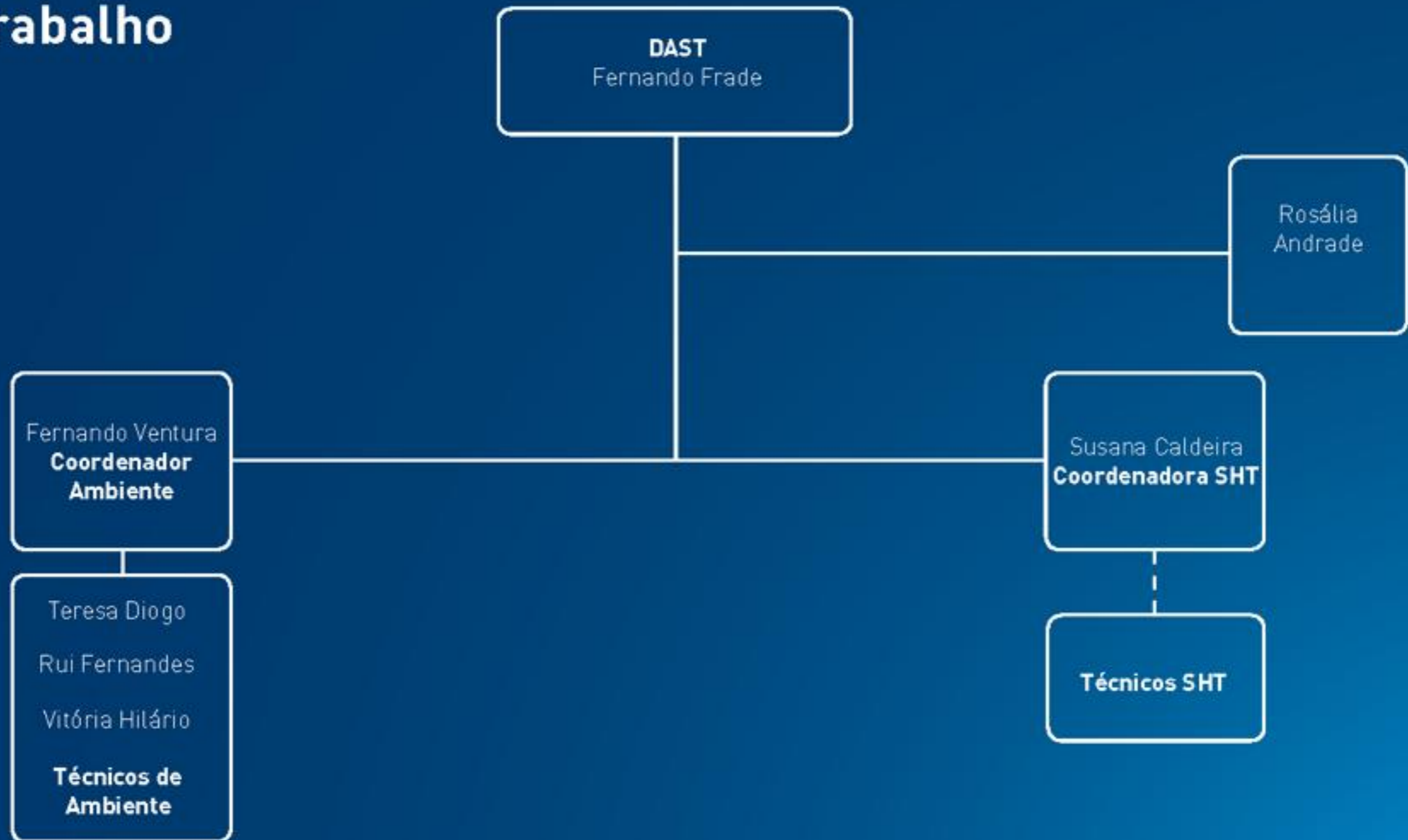


Dados de 31 de Dezembro de 2010

NÚMERO TOTAL DE LOJAS



Ambiente e Segurança no Trabalho



Direcção de Recursos Humanos



Direcção de Recursos Humanos
Marta Maia



Gabinete Recursos Humanos
Patrícia Ganhão Pereira

Assistente
Filomena
Coutinho



Formação e Desenvolvimento
Joana Loureiro



Compensação e Benefícios
Vera Fernandes



Inovação de Sistemas e Processos RH
Ana Ferreira



Relações Laborais
Susana Correia de Campos



Ambiente e Higiene e Segurança no Trabalho
Fernando Frade

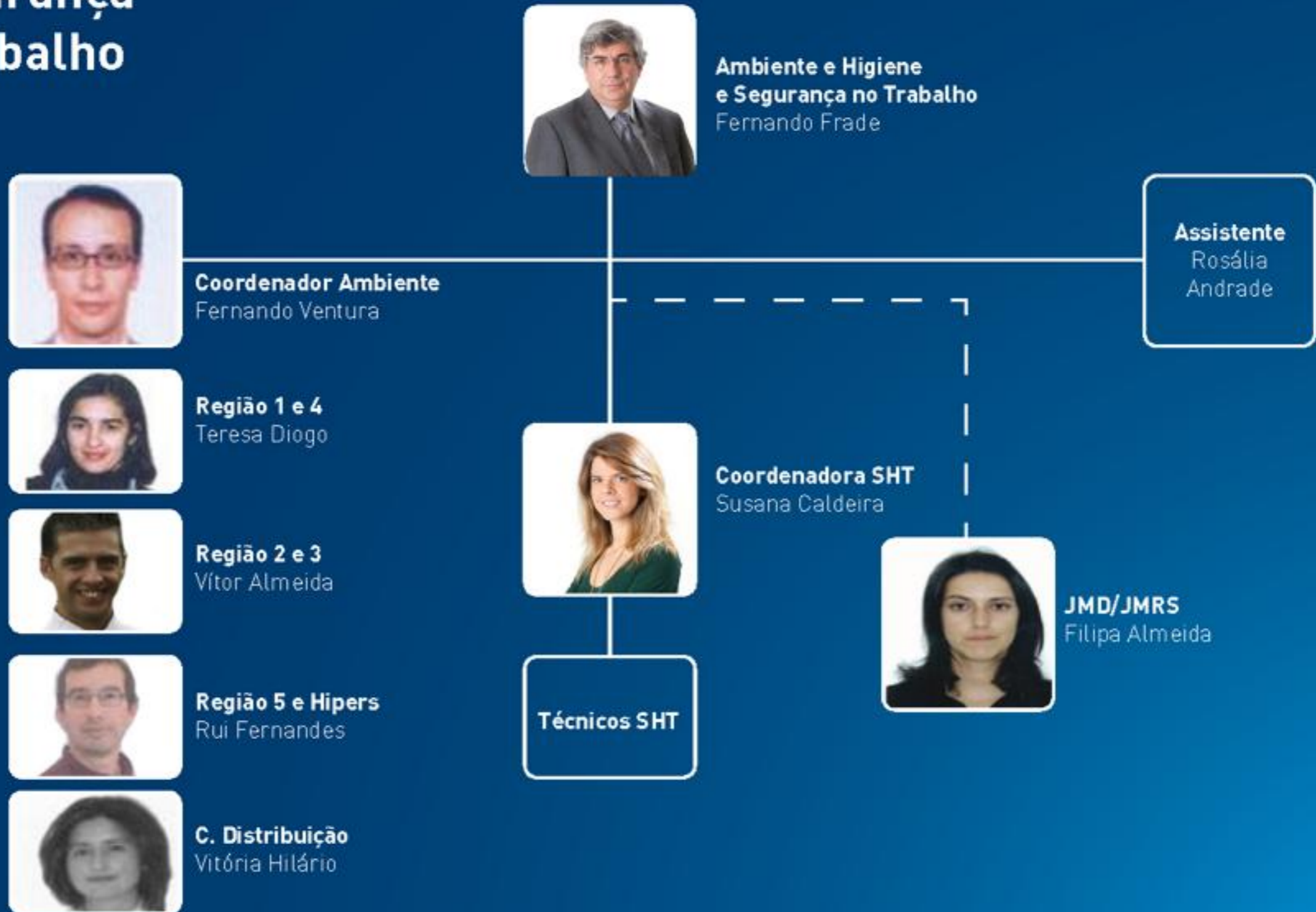


Serviços Médicos
António Sarmento

Corporate
Portugal / Poland

Corporate
Portugal (PD + RCH + JMD + JMRS)

Ambiente e Segurança no Trabalho



Segurança no Trabalho



**Ambiente e Higiene
e Segurança no Trabalho**
Fernando Frade



Coordenadora HST
Susana Caldeira

Técnico HST
Região 1



Helena Ramos

Técnico HST
Região 2



Ana Costa

Técnico HST
Região 3



Sandra Barruncho

Técnico HST
Região 4



Paula Neto

Técnico HST
Região 5



Sandra Pires

Técnico HST
Recheio



Inês Baptista

Técnico HST
Lidosol



Zélia Freitas

Técnico HST
Logística



Mónica Quintas



Gustavo Rodrigues



Vasco Monteiro



Julio Quitéria



António Santos



Paulo Sobral

2

Trabalhar



Segurança e Higiene no Trabalho

Diagnóstico

Situação actual (2008)

- Equipa
- Conformidade
- Suporte
- Visibilidade
- Desvios ao Processo
- Conclusões
- Próximos Passos
- Objectivos

“ I- Equipa

O departamento de SHST está dotado neste momento de um conjunto de profissionais, maioritariamente detentores de CAP de nível V, com formações de base heterogéneas. Estes profissionais encontram-se dispersos, territorialmente... ”

“ II- Conformidade

Em termos legais, estão cumpridos os mínimos exigíveis por lei, já que se pode considerar que cada uma das insígnias está dotada de serviços internos, com a alocação destes profissionais a cada uma das marcas do Grupo Jerónimo Martins. ”

Pontos Fortes | **Pontos Fracos**

Suporte da Direcção
Reporte a Nível Alto
Equipa Treinada
Formação de base diferenciada
Conhecimento do terreno
Estruturar sem grandes alterações

Dispersão Territorial
Reports Diversos
Falta de especialização
Falta de Guide Lines
Facilitismo de análise
Ausência de Foco
Documentação dispersa

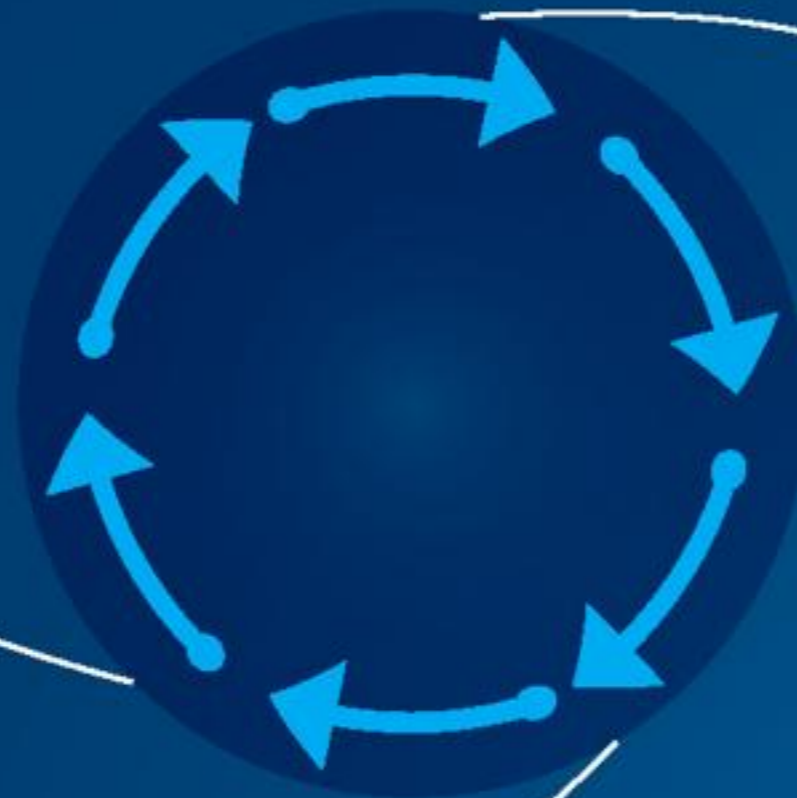
Alterações na Empresa
Alterações no Departamento
Possibilidade de Intervir selecção/recrutamento
Colaboração com a área de Medicina no Trabalho

Ausência de conhecimento da área
Cultura de Segurança deficiente
Pressão da rotação de stocks - just in case
Falta de apetência para a área
Manutenção diferenciada
Budgets a influenciarem performance
"Não temos grandes acidentes"
Deficiências estruturais

Oportunidades | **Ameaças**

2010
Obter Resultados

Ser Benchmarking
na Distribuição



2008
Conceptualizar
Sistematizar
Limitar Danos

2009
Implementar
Monitorizar
Estabelecer Metas

2008 ← 0 meu ponto de partida

→ **Criar estrutura base do sistema:**

- Política
- Missão
- Estrutura documental
- Uniformizar e integrar as equipas

→ **Formar:**

- Quadros internos de acordo com necessidades
- Criar Matriz de Formação dos colaboradores
- Sensibilizar os diversos níveis da Gestão

2008 ← 0 meu ponto de partida

→ Aparecer:

- Estar integrado no sistema de gestão
- Definir critérios de serviço ao cliente
- Desenvolver campanhas de sensibilização
- Estar presente na responsabilidade social

→ Minimizar Impactos:

Limitar os impactos decorrentes de acções externas:

- Autoridades
- Remodelação de lojas
- Avaliar Custos

2009 ↔ Fazer acontecer

→ Desenvolver:

- Cultura Segurança , promoção da Saúde e responsabilidade Ambiental
- Plano redução acidentes
- Campanhas de promoção da saúde e bem estar
- Garantir cumprimento requisitos legais

→ Actuar / Controlar:

- Desenvolver sistema informático de controlo
- Garantir o cumprimento das normas internas
- Verificar desvios e sobre eles actuar
- Fornecer informação adequada, fiável e útil
- Desenvolver conjunto de Boas Práticas

2010 ↔ Obter os primeiros resultados

→ SHT

- Ter processos Índices e Políticas que sejam exemplo nos sectores de actividade

- Obter o reconhecimento pelas autoridades
- Obter o Reconhecimento dos colaboradores

Visão

Ser Referência na Distribuição Portugal na Área da Segurança e Higiene no Trabalho.

Missão

Desenvolver um conjunto de processos, boas práticas e políticas, que garantindo o cumprimento da legislação, contribuam para a redução do índice de sinistralidade, para a melhoria das condições de trabalho e para a satisfação dos colaboradores.

3

Implementar





**THE IMPOSSIBLE
IS OFTEN...
THE UNTRIED...**



Objectivo e Âmbito: Este procedimento define o mecanismo de selecção de novo ou alteração de Equipamento de Protecção Individual, assim como, a forma de requisição e entrega dos referidos equipamentos de acordo com as necessidades. Pretende-se que os Equipamentos de Protecção Individual sejam adequados aos riscos a prevenir, às condições existentes no local de trabalho e aos colaboradores, assim como, assegurar a informação e formação sobre os riscos que os equipamentos visam proteger. O presente procedimento é aplicável ao Grupo JM Distribuição Alimentar Portugal.

Responsabilidades: Todos os intervenientes do procedimento de Equipamentos de Protecção Individual são responsáveis por garantir o cumprimento do presente documento; manter os registos e documentação; registar, reportar e corrigir as não conformidades.

Definições, siglas e abreviaturas: Entende-se por equipamento de protecção individual (EPI) todo o equipamento, bem como qualquer complemento ou acessório, destinado a ser utilizado pelo trabalhador para se proteger dos riscos, para a sua segurança e saúde. A definição anterior não abrange vestuário vulgar de trabalho e uniformes não destinados à protecção da segurança e saúde do trabalhador, equipamentos de serviços de socorro e salvamento, equipamentos de protecção dos militares, polícias e pessoas dos serviços de manutenção da ordem, equipamentos de protecção utilizados nos meios de transporte rodoviários, material de desporto, material de autodefesa ou dissuasão, aparelhos portáteis para detecção e sinalização de riscos e factores nocivos.

Diagrama de Fluxo:



Descrição:

- 1) É identificada a necessidade de Equipamentos de Protecção Individual (EPI).
- 2) Caso seja necessário novo ou substituição de EPI, a Equipa SHT define os requisitos do EPI e comunica a informação à Direcção de ASST. Esta valida a necessidade encontrada e efectua contacto com a ProdOut.
- 3) A Direcção de ASST identifica algumas opções de fornecedores do EPI. A ProdOut efectua uma prospeccção de mercado/contacto com fornecedores e apresenta à Direcção de ASST as diversas opções de artigos e respectivas amostras.
- 4) A Equipa SHT entrega as amostras dos artigos a alguns colaboradores para consulta/teste.
- 5) A Equipa SHT elabora parecer com base nas opiniões dos colaboradores consultados e nas características técnicas do EPI. São desenvolvidos pareceres da Área de Medicina do Trabalho local e nacional e caso necessário, da Área de Segurança Alimentar e/ou outros, compilados pela Equipa SHT e enviados para a Direcção ASST.
- 6) Tendo em conta a fase de consulta/teste aos colaboradores, pareceres técnicos e condições de aquisição apresentadas, a Direcção ASST selecciona o EPI.
- 7) A Direcção de ASST e Direcção de Operações aprovam a selecção do EPI.
- 8) A ProdOut assegura a organização da informação técnica (Declaração de Conformidade, Instruções de Utilização em Português, Informação/formação dos colaboradores), de acordo com as condições definidas com o fornecedor na parte contratual e envia a documentação para a Direcção de ASST.
- 9) O Estabelecimento efectua o levantamento das necessidades de EPI's.
- 10) O Director/Gerente/District/Gestor Operacional aprova a aquisição de EPI's.
- 11) O Estabelecimento efectua a requisição dos EPI's necessários, através da lista dos artigos aprovados e disponíveis via Portal JM.
- 12) A ProdOut, após recepção dos pedidos via Portal procede à encomenda dos artigos solicitados e realiza a entrega dos equipamentos de protecção individual correctamente identificados (por estabelecimento) nos centros de distribuição (Azambuja e Laúndos). Caso a ProdOut não tenha para entrega as quantidades solicitadas, esta entrará em contacto com o(s) estabelecimento(s), por forma a solucionar a situação.
- 13) Os centros de distribuição entregam o material nos estabelecimentos.
- 14) O Estabelecimento recebe o material. Caso existam diferenças entre o pedido e a entrega dos artigos, assim como, anomalias nos EPI's, o Estabelecimento deve registar a ocorrência no Portal até 3 dias úteis após data acordada para a entrega. O Estabelecimento distribui os EPI's pelos colaboradores, consoante as necessidades, e no acto da entrega dos artigos, é preenchido o registo de entrega de EPI's. É assegurada a formação/informação dos riscos contra os quais os EPI's visam proteger.
- 15) A ProdOut valida as ocorrências no Portal e, caso seja necessário, efectuem-se as diligências para a satisfação das encomendas (troca, satisfação da encomenda parcial, etc.) com validação formal do estabelecimento sobre a sua resolução. Posteriormente procede-se à facturação. A ProdOut efectua relatórios de gestão e envia para a Direcção ASST.
- 16) Todos os documentos de processo são arquivados.

Referências:

- Impresso de selecção de EPI's (AST-S-IMP00012)
- Declarações de conformidade de EPI's
- Listagem de EPI's - Lojas (AST-S-LT005)
- Listagem de EPI's - Logística (AST-S-LT006)
- Requisição de EPI's (Portal)
- Registo de entrega de EPI's (AST-S-IMP0014)

Aprovação: Comissão Executiva JMR Direcção Operações Direcção Recursos Humanos Direcção Ambiente e Segurança no Trabalho

AST-S-PT003

Objectivo e Âmbito: Esta instrução de trabalho define as regras de segurança na utilização da Máquina Guilhotina / Prensa de Corte de Bacalhau. Pretende-se proteger pessoas e salvaguardar os equipamentos; identificar riscos existentes no equipamento; normas de segurança a respeitar e componentes do equipamento; identificar modos de actuação relativamente à operação, limpeza e manutenção do equipamento. A presente instrução é aplicável a todas as Máquinas Guilhotinas / Prensas de Corte de Bacalhau utilizadas no Grupo JM.

Responsabilidades: Todos os colaboradores habilitados e com formação adequada para a utilização da Máquina Guilhotina / Prensa de Corte de Bacalhau são responsáveis por garantir o cumprimento do presente documento; registar, reportar e corrigir as não conformidades. A leitura desta instrução de trabalho não exclui a consulta do manual de instruções fornecido pelo fabricante/fornecedor.

Definições, siglas e abreviaturas: Entende-se por máquina Guilhotina/Prensa de Corte de Bacalhau o equipamento utilizado no corte de bacalhau existente na secção de Peçaria.

Descrição:



NA OPERAÇÃO DA MÁQUINA GUILHOTINA/PRENSA DE CORTE DE BACALHAU EXISTE POSSIBILIDADE DE OCORRÊNCIA DE:

- X CORTE / AMPUTACÃO (dedos, mão e braço);
- X FRACTURAS;
- X ELECTROCUSSÃO/ELETRIZAÇÃO.

Lembre-se:

- ✓ A máquina só pode ser utilizada por um único operador de cada vez;
- ✓ Em **NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA** é permitida ajuda de colegas.



Limpeza da máquina

- Desligue a máquina na tomada (Foto 3);
- Nas operações de limpeza tenha extremo cuidado com as partes móveis e a lâmina;
- Certifique-se que o dispositivo de encravamento está na posição segura e em boas condições;
- Utilize os equipamentos de protecção individual adequados para a aplicação de produtos de higienização (Foto 3).

Manutenção da máquina

- Qualquer actividade de manutenção só poderá ser efectuada por técnico devidamente habilitado.

Regras de Segurança da máquina

Regras de segurança na operação

- Centre o Bacalhau sob a lâmina (Foto 1);
- Accione a Máquina utilizando o comando Bimanual (Foto 2);
- Retire o Bacalhau cortado utilizando as duas mãos;
- Em nenhuma circunstância poderão trabalhar duas ou mais pessoas na máquina. A remoção de bacalhau cortado será sempre efectuada pelo operador que procedeu ao corte.

Regras de Segurança gerais

- Não utilize o equipamento para outras finalidades que não o corte de Bacalhau;
- A máquina só poderá ser utilizada por único operador de cada vez;
- Verifique que a área em redor se encontra limpa e desimpedida;
- Certifique-se que o equipamento está bem fixo e não tem folgas;
- Se a máquina apresentar danos deve de imediato alertar chefia, colegas e gerência. (Exemplos de danos na máquina - Protecção acrílica danificada, comando bimanual ou comando emergência não funcionais ou danificados, fios eléctricos em mau estado, etc.).



Referências:

Manual de Instruções da máquina Guilhotina/ Prensa de corte de Bacalhau.

ZELE PELA SUA SEGURANÇA E PELA SEGURANÇA DOS OUTROS

Aprovação: Comissão Executiva JMR Direção Operações Direção Recursos Humanos Direção Ambiente e Segurança no Trabalho

AST-S-IT0025

4

Olhar os Resultados



2010

→	Índice Frequência	2009 36,27	2010 38,44	Objectivo 32,64
→	Índice Gravidade	2009 0,55	2010 0,52	Objectivo 0,52
→	Auditorias	558		
→	Simulacros	414		
→	Investigação Acidentes	154		
→	Respostas ACT	45		
→	Formação	2634 horas		
→	Consulta Trabalhadores	32.094		

2010

- **Sistematização actividades JMD** ✓
- **Sistema informático** ✓
- **E-Learning SHT** ✓
- **Manual Acolhimento SHT** ✓
- **Manual Colaboração com Serviços Saúde** ✓
- **Elaboração de Instruções de Trabalho** ✓
- **Revisão e adequação módulos Formação** ✓

Pensar 2011



DESAFIAR...

Os objetivos ambiciosos
fazem de NÓS pessoas grandes...
E Nós somos do tamanho
do que sonhamos...



REDUZIR A SINISTRALIDADE



EPI



**Regras
Gerais**



**Equipamentos
de Trabalho**



**Resposta a
Emergência**



**Acidentes de
Trabalho**



Sinistralidade

Redução do índice de frequência de forma a controlar e prevenir o absentismo por acidente.

Plano de Segurança

Reestruturação do plano de emergência interno, de acordo com o diploma legal em vigor.

Loja Segura

Definição de critérios de uma loja segura.

Política de Segurança

Definição e aprovação da Política de Segurança no Trabalho.

Novos Projectos

Integrar as equipas e dar parecer sobre novos projectos com impacto na Segurança dos Trabalhadores.

Novos Projectos



MOTIVAÇÃO dos trabalhadores para uma actuação de acordo com as normas e procedimentos de segurança

COMUNICAÇÃO

Dialogar com os trabalhadores quando são observadas práticas de trabalho inseguras

RECIPROCIDADE

Exemplo da chefia no cumprimento das normas de segurança



PARTICIPAÇÃO

Participação e consulta dos trabalhadores sobre medidas de SHT antes de serem implementadas

RECONHECIMENTO

Reconhecimento dos trabalhadores na contribuição para a segurança



Diário

Seguradora
Aplicação
Informática

Mensal

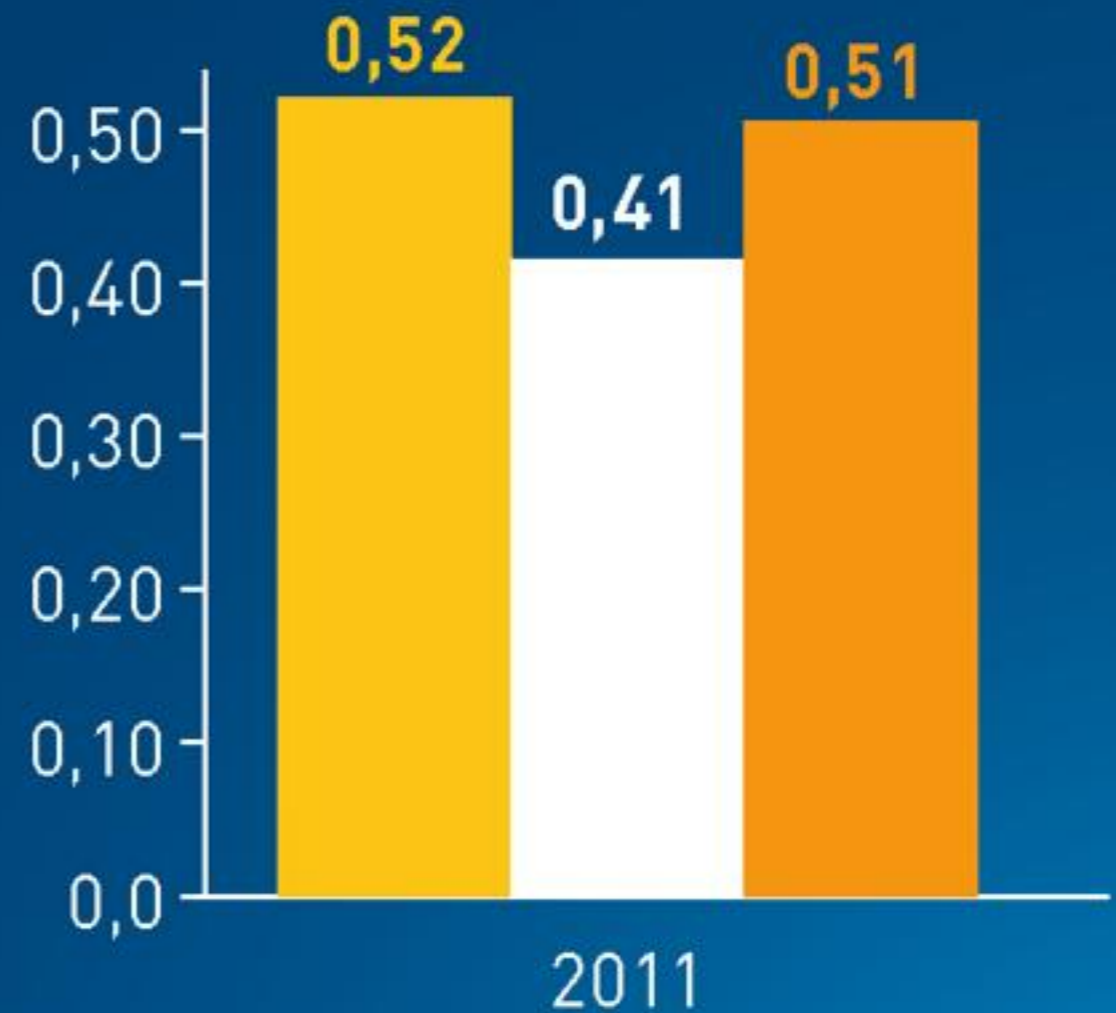
Plano
de Acções
Relatório da
Seguradora
Relatório de
Sinistralidade

IF - GJM



IF - Ano Anterior - GJM
IF - Acumulado
IF - Objetivo GJM

IG - GJM



IG - Ano Anterior - GJM
IG - Acumulado
IG - Objetivo GJM

Quando corre mal...





Plano de Acções

Área: Site Sul

21 Junho 2011

Armazém	Descrição do acidente (resumo)	Medidas de melhoria a implementar	Prazo de implementação	Responsável	Status (a preencher pelo Tec. SHT)
Alcochete	Sofreu traumatismo no cotovelo esquerdo ao tentar retirar uma embalagem que se encontrava ao fundo de uma palete na parte de cima de um slot duplo.	Solicitar aos operadores de <i>Let Down</i> para rodarem as paletes sempre que as mesmas se encontrem com a mercadoria no fundo, de forma a facilitar o acesso à mesma.	Imediato	Gestor Operac./ Supervisores	Concluído
Ambiente	Entalou o pé direito ao recuar com o porta-paletes eléctrico porque tinha o pé fora da plataforma.	Informar/sensibilizar sobre as regras de segurança na condução de porta-paletes eléctrico e entregar a respectiva instrução de trabalho (AST-S-IT0020).	Imediato	Téc. SHT	Concluído
		Sensibilizar os colaboradores para as regras de segurança na condução destes equipamentos e garantir o seu cumprimento.	Imediato	Gestor Operac./ Supervisores	

O Compromisso de Sermos Solidários

Carta Aberta

Número 2 - Junho de 2011 - Tiragem 28.000

O COMPROMISSO DE SERMOS SOLIDÁRIOS
ATÉ 15 DE JUNHO MAIS DE 900 COLABORADORES
JÁ PEDIRAM AJUDA

Carta Colaborador

No passado mês de Maio, com a criação deste novo canal de comunicação, manifestamos a intenção da Administração do Grupo Jerónimo Martins de conhecer e apoiar indistintamente as reais necessidades dos colaboradores que, no actual contexto económico, se encontram a enfrentar uma fase muito difícil da sua vida.

Até 15 de Junho, de até que se encerra esta Carta Aberta, mais de 900 das nossas pessoas, das várias Companhias do Grupo na sua maioria do Grupo Ocidente e do Portugal, já nos tinham pedido ajuda para fazer face a situações de elevada complexidade, algumas das quais verdadeiramente de emergência social.

Ter sido beneficiário de um interesse solidário, que junta a equipa de área de Responsabilidade Social (também Jerónimo Martins For Life), os seus 100 colaboradores, as Direcções de Recursos Humanos das Companhias e o Serviço de Atendimento ao Colaborador "Creme Frito", para que ninguém que queira expor a sua história fique sem ser ouvido.

Neste momento, todas as Companhias do Grupo estão envolvidas e empenhadas no sucesso desta iniciativa de autoajuda, disponibilizando até um dia contínuo recebidas sugestões de assuntos de apoio que permitam analisar e ajudar de forma mais adequada a cada caso.

Cerca de 200 das pedidas de apoio recebidas foram mesmo consideradas muito graves e de necessidade de resolução urgente. Quando isso, na sua maior parte, com situações de emergência social, em situações de doença grave, em situações de luto, de emergência, situações de

pedidas de alojamento, falta de condições de alojamento básico para fugir a uma situação de violência doméstica.

Registamos ainda, um número elevado de pedidos de apoio por dificuldades económicas do agregado familiar para fazer face às suas despesas essenciais. As Direcções de Recursos Humanos das Companhias estão no terreno, em contacto pessoal com todos os colaboradores que se encontram em situação de necessidade, nomeadamente a informação que permite documentar a situação caso seja o primeiro passo e a primeira ajuda. Se já deu o primeiro passo e ainda não foi contactado, não se preocupe, não se desespere. Contacte-nos hoje, com maior profundidade e seriedade social, visto que a nossa presença e trabalho tem sido

preocupante e urgente para muitas famílias e urgentemente.

Estamos a fazer o nosso melhor e todos este compromisso é nosso. No próximo mês, continuaremos a trabalhar de perto.

Com

Marta Lopez Maia
Marta Lopez Maia
Directora de Recursos Humanos do Jerónimo Martins



Carta Aberta

Número 7 - Junho de 2011 - Tiragem 28.000

CONHECER AS REAIS NECESSIDADES
DAS NOSSAS PESSOAS PARA PODERMOS ACTUAR

Carta Colaborador

Vivemos tempos de grandes dificuldades e incertezas no nosso País e os próximos anos serão certamente os mais difíceis para a geração que Portugal tem, em especial para os que se encontram em situações de maior fragilidade económica e social.

Em Portugal há mais de 27 milhões de pessoas, na maior parte mulheres, com total de 14 milhões de filhos menores a cargo. Sabemos que existem, entre nós, muitas situações de vulnerabilidade social e sabemos-lo porque, desde sempre, nos preocupamos com todos. Aquelas que, no dia-a-dia, contribuem com o seu empenho e dedicação para o sucesso do nosso negócio.

Em linha com os princípios de solidariedade e responsabilidade que tão bem distinguem o nosso Grupo, criámos em 2006 o Instituto Maria e Por Mãe, a nossa área de Responsabilidade Social interna que tem vindo a ajudar as nossas colaboradoras ao nível da saúde, educação e apoio social.

Existente responsável pela área de Recursos Humanos, posso afirmar que a nossa função é fundamental no tratamento das situações, por real necessidade, em situações de emergência, e, fundamentalmente, com a certeza que nos é habitual, temos feito a diferença na vida de quem mais precisa.

Consciente da nossa responsabilidade por que passamos os nossos dias com as nossas pessoas e a nossa família e, em particular, neste período tão difícil que o País atravessa, Jerónimo Martins não quer, nem pode ficar indiferente.

A verdade é que, desde o início de 2011, fomos vistos a trabalhar para fazer chegar a ajuda de quem mais precisa e, muitas das vezes, já fomos chamados a ajudar quem se encontra em situações de emergência social.

Queremos, pois, com esta carta, convidar directamente todas aquelas que ainda não nos pediram e que se encontram, neste

momento, em situações de necessidade grave, a contactar a nossa área de apoio e abertura para as suas necessidades e solicitar o nosso apoio.

De volta a passar por uma fase muito difícil da sua vida, contacte de imediato o Serviço de Atendimento ao Colaborador "Creme Frito" ou a Direcção de Recursos Humanos da sua Companhia através dos seguintes contactos:

Entre Nós - 800 20 10 00
Estrutura Organizativa - 800 20 10 00
Pingo Doce - 800 02 00 10
Magis - 800 02 00 15
Recife - 800 02 00 15
Lisboa - 21 00 00 17
JRM e H Retail - 800 02 00 10

Esta não é a hora de dizer "não" às suas necessidades. Contacte-nos!

Não se esqueça de enviar a sua história para: maia@jrm.com

De facto, não é a falta de recursos que impede a maioria das situações graves que estão a acontecer e que a afectar a vida de quem mais precisa.

Se nos contactar, contacte o nosso apoio e prepare-se para analisar e avaliar o seu caso. Os nossos colaboradores de forma imediata são os pontos de apoio orientados mais próximos. Queremos, como sempre, a total disponibilidade e o total respeito pela dignidade de cada um.

Só se que pode contar também com este Grupo que é o seu. Este é o nosso compromisso com os nossos colaboradores. Somos uma grande equipa.

Com o seu apoio, todos!

Marta Lopez Maia
Marta Lopez Maia
Directora de Recursos Humanos do Jerónimo Martins



"Carta Aberta" é um novo espaço avaliado de comunicação que nasce com a intenção de conhecer e apoiar indistintamente as reais necessidades dos colaboradores que, no actual contexto económico, se encontram a enfrentar uma fase muito difícil da sua vida. Contacte de imediato o Serviço de Atendimento ao Colaborador "Creme Frito" ou a Direcção de Recursos Humanos da sua Companhia através dos seguintes contactos: Entre Nós - 800 20 10 00; Estrutura Organizativa - 800 20 10 00; Pingo Doce - 800 02 00 10; Magis - 800 02 00 15; Recife - 800 02 00 15; Lisboa - 21 00 00 17; JRM e H Retail - 800 02 00 10. Esta não é a hora de dizer "não" às suas necessidades. Contacte-nos! Não se esqueça de enviar a sua história para: maia@jrm.com. De facto, não é a falta de recursos que impede a maioria das situações graves que estão a afectar a vida de quem mais precisa. Se nos contactar, contacte o nosso apoio e prepare-se para analisar e avaliar o seu caso. Os nossos colaboradores de forma imediata são os pontos de apoio orientados mais próximos. Queremos, como sempre, a total disponibilidade e o total respeito pela dignidade de cada um. Só se que pode contar também com este Grupo que é o seu. Este é o nosso compromisso com os nossos colaboradores. Somos uma grande equipa. Com o seu apoio, todos!

A Direcção de Recursos Humanos do Jerónimo Martins

A stylized world map in shades of blue, with two countries highlighted in orange: Brazil in the South America region and Portugal in the Europe region. The map is positioned on the right side of the slide.

**Contem comigo,
conto convosco.**