



**GAS
TRO
MOTI
VA**

**RELATÓRIO
2016-2017**



RELATÓRIO
2016-2017

SUMÁRIO



Carta do Fundador, 5



Mensagem da CEO, 6



Mensagem da gerente, 7



Mensagem do conselheiro, 7



Carta Querido Medo, 8



Os nossos parceiros, 10



Desempenho 2016-2017, 11



Destaques 2016-2017, 12



Nossa linha institucional, 15



O Mundo Gastromotiva, 16



Gastromotiva por dentro, 21



Todos os eventos, 30



Gastromotiva Great Food, 33



O Refetório Gastromotiva, 35



Chefs nas Olimpíadas, 38



Gastronomia Social Mundo, 40



Alunos na mídia, 42



Histórias de mídia, 44



Prêmios & Reconhecimentos, 47



A nossa equipe, 48



Os nossos conselheiros, 50



Os nossos agradecimentos, 50



Contatos da Gastromotiva, 50



CARTADO FUNDADOR

No começo de 2016, sentimos que a Gastromotiva precisava se reinventar. Precisávamos ir a outros lugares para garantir que essa metodologia, que já funciona tão bem no Brasil, chegasse a novos países, novas línguas e novas culturas. Precisávamos também diversificar nossas formas de atuação. Inicialmente, nós trabalhávamos apenas com capacitação profissional e educação alimentar, e resolvemos, então, buscar novos desafios. A criação do Refettorio Gastromotiva foi a concretização perfeita desse novo sonho, assim como a Gastromotiva foi uma cocriação minha, da Uridéia Andrade e do Ernani Gouvêa, o Refettorio também foi uma cocriação com a jornalista Alexandra Forbes e o chef Massimo Bottura. E foi uma honra, porque sempre acreditei que não é possível fazer nada sozinho. Neste espaço, na cidade do Rio de Janeiro, passamos a produzir e oferecer jantar, todas as noites, a um público inédito para nós. Nosso trabalho já havia chegado à comunidades, a presídios, porém nunca à população que vive em vulnerabilidade socioeconômica e em situação de rua.

Hoje, atuamos com um público em constante risco, que lida indiretamente com situações de abandono familiar, negligência, desconstrução de vínculos afetivos, familiares e sociais, dependência química e violências, entre outros. Em um espaço organizado, acolhedor e estruturado, conseguimos criar um ambiente que favorece a socialização e a reconstrução dos vínculos enfraquecidos ou desfeitos. Além disso, trabalhamos ativamente com um dos problemas centrais relacionados à fome na humanidade: o desperdício de alimentos. Todas estas ações realizadas em nosso Refettorio abriram as portas da Gastromotiva para o mundo, e trouxeram outros elementos importantes para a construção do que acreditamos ser a Gastronomia Social: a união de pessoas através da comida para a inclusão social. Aqui, nós identificamos a mesa de jantar como um espaço de congregação e a cozinha como um lugar de criação, e também de transformação. Percebemos que diversas pessoas partilham desse nosso olhar. Passamos a receber muitos chefs na cozinha do Refettorio, cozinhan-

do por uma noite, e muitos voluntários servindo todos os nossos convidados.

Para nós, está muito claro que a Gastromotiva — por meio da educação, da profissionalização e do combate ao desperdício no Brasil, em El Salvador, México e África do Sul — coopera diretamente com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), estabelecidos pela ONU. Por meio das ações que entregamos no dia a dia contribuimos para o combate à fome, à pobreza, à má alimentação e à desigualdade social.

Em 2017, empenhados em avançar na nossa proposta de transformação, fomos mais a fundo na nossa missão e visão de mundo. Entendemos que a Gastronomia Social vai além da Gastromotiva, ou seja, tem vida própria e anda de mãos dadas com os nossos projetos: caminhamos juntos. Existe um grande potencial dessas iniciativas se juntarem para um intercâmbio de boas práticas em escala global, buscando a cocriação de uma nova norma na cadeia de produção alimentar e nos setores de Hospitalidade, Comida & Bebida. É uma semente que pode e deve inspirar governos a criarem políticas públicas e colaborar para que agências bilaterais possam reconhecer práticas que têm resultado com potencial de escalabilidade. Esses dois anos foram de intenso aprendizado e uma nova Gastromotiva surgiu: uma organização que faz parcerias, que se apoia nos conceitos da Gastronomia Social e que se prepara para estar presente no mundo de forma ativa e transformadora.

Neste relatório, você encontrará um breve histórico da Gastromotiva com as mudanças, conquistas e os resultados já alcançados até 2017. E, para continuar crescendo de forma séria e estruturada, temos uma equipe que atua de modo firme e sólido para a criação de um mundo mais digno e com menos desigualdade. O ano de 2016 foi muito desafiador e muitas das pessoas que fizeram parte desse momento foram essenciais para chegarmos onde estamos. Minha eterna gratidão àqueles que ajudaram na mudança para o Rio de Janeiro! Que venha 2018.

David Hertz



MENSAGEM D'ACEO

Após quatro anos consecutivos no centro estratégico do Fórum Econômico Mundial, na América Latina, a instituição designou-me para trabalhar no Brasil, onde, alguns meses depois, decidi juntar-me ao David e à equipe da Gastromotiva, em janeiro de 2016. Este foi o princípio de uma jornada incrível. Desde o início, era evidente o potencial inerente que a organização possuía para espalhar seu impacto e visão por todo o globo. Desde então, eu tenho trabalhado rigorosamente para desenvolver e testar modelos distintos de expansão em quatro países diferentes, conectando nossa missão e visão aos diferentes locais e seus respectivos contextos. O sucesso e os resultados alcançados pela Gastromotiva são fruto do trabalho duro de uma equipe apaixonada, do extenso apoio de dedicados patrocinadores, incansáveis apoiadores e incontáveis voluntários, que permitem que a organização continue crescendo e progredindo. Para todos nós, as experiências gratificantes dos últimos dois anos falam alto e justificam nossa ansiedade diante de 2018, um ano no qual, estou absolutamente convencida, teremos um impacto ainda maior e mais profundo em muitas vidas. Ao escrever este relatório para nossos patrocinadores, apoiadores e amigos, aproveito a oportunidade para expressar nossa gratidão a todos e a cada um de vocês que têm feito parte desta jornada, e que, de coração, se tornaram — cada um a seu modo — integrantes desta família Gastromotiva. Nada disso seria realidade sem o precioso apoio de todos vocês!

Nicola Gryczka



A Gastromotiva transforma a vida de milhares de pessoas por meio da comida e da educação, e eu sou a prova desse conceito tão verdadeiro desta organização, que faz parte da minha vida desde 2013. É com muito orgulho, admiração e emoção que lembro da equipe que, na minha visão, foi a grande responsável pelo surgimento dessa marca tão forte e verdadeira, que se adapta a qualquer cenário e, principalmente, se supera em todos os desafios. A equipe de São Paulo — Bia, Erica, Jessica, Ernani, Marina, Stephanie, Lucia, Uridéia, Olga, Bruno e Andressa — foi fundamental para a Gastromotiva poder se consolidar de forma estruturada e iniciar um processo de ampliação com foco em uma marca global.

Sem essa equipe incrível, que dominava de forma única não só a área educacional, mas também a estratégica, a gente não teria consolidado essa marca nesses últimos quatro anos. Vimos surgir, com muito esforço, dedicação e carinho, o Refettorio; um lugar construído com amor, dignidade e muito suor, para que funcionasse diariamente de forma plena e absoluta, como é até hoje e será por muitos anos. Na época, com o Refettorio fixo na cidade do Rio de Janeiro, foi preciso tomar uma decisão muito difícil para toda a equipe: trazer a operação de forma integral para cá, onde está a nossa vitrine de projetos. A minha (nossa) eterna gratidão a uma equipe tão profissional e inesquecível, que deixou marcas de uma realização única nesta Organização. O sucesso de hoje é, sem dúvida, fruto desse trabalho realizado e iniciado em São Paulo. Dou boas-vindas à nova equipe, com a certeza de que ainda há muito o que fazer, muito o que transformar e, claro, ser transformada.

Samantha Souza

Gerente de Impacto Social



Conheci o David em 2013, em um jantar maravilhoso, em Nova Iorque. Me apaixonei pela causa, pela paixão do David e, principalmente, pelo propósito transformador. Imediatamente me tornei um colaborador, com doações e, como um amigo conselheiro, para todos os momentos. A missão da Gastromotiva, da Nicky e do David, não é algo simples. O que era “apenas” transformar a vida de algumas centenas de pessoas, em algumas cidades do Brasil, por meio de cursos de capacitação profissional e depois ainda empregá-los, hoje é muito maior que “apenas” isso. Atualmente, a Gastromotiva, com a vontade incessante de mudar o mundo, tem uma missão ainda maior, por meio do Movimento da

Gastronomia Social! Este é um projeto que vai mudar o mundo e a relação que temos com a comida. Vai modificar milhões de pessoas pelo mundo todo, combatendo o desperdício, e botando na mesa uma comida digna e saudável. É um projeto ambicioso, que só um time com a paixão que a Gastromotiva tem, pode realizar. Não há dúvidas sobre o êxito. Vamos juntos!

Pedro Silveira

Membro do Conselho e Investidor

CARTA QUERIDO MEDO

Querido Medo,

Não se engane, eu me refiro a você como “querido” em função de nosso longo e íntimo relacionamento, e certamente não por tê-lo como querido de forma alguma. Na verdade, você tem sido uma influência atormentadora desde o início de nossa experiência. Você me contou mentiras que me impediram de fazer o que eu queria e deveria ter feito. Você é de fato uma companhia miserável e devastadora, e é também alguém com quem não quero mais cultivar qualquer envolvimento.

Eu estou lhe escrevendo esta carta, pois a partir deste momento, eu não temerei mais! A despeito de sentir sua presença, eu não me curvarei aos seus caprichos. Eu tenho uma amiga, seu nome é coragem, e ela me prometeu nunca deixar-me ou abandonar-me, prometeu que estará sempre ao meu lado. Ela é de fato uma amiga poderosa, e, embora você detenha algum poder, o que ela possui é muito maior que o seu.

Você pode investir contra mim, mas a coragem habita em mim, e a força que agora habita em mim é maior do que o seu domínio. Ainda que eu não possa impedir suas eventuais visitas, eu quero te notificar que você será ignorado. A partir deste momento eu estarei muito ocupada cultivando a minha amizade com a coragem e desenvolvendo

com ela uma relação próxima, não poderei te dar qualquer atenção ou porção do meu tempo.

Quanto mais tempo eu passo ao lado da coragem, mais corajosa eu me torno. Ela está me ensinando uma nova forma de viver, vida esta que é emocionante e cheia de aventuras, uma vida destemida, intrépida.

Eu faço questão de te informar que — uma vez que tenho tanta experiência contigo e sei agora como pode ser sabotador te ouvir - eu, a partir de agora, pretendo contar a quantas pessoas for possível sobre suas mentiras e truques.

Os anos que desperdicei ao seu lado serão redimidos e eu cultivarei bons frutos. Obrigada por ter me levado até a coragem. Veja bem, você me tornou tão miserável que eu pensei que minha vida não tinha qualquer valor, tanto que eu comecei a buscar uma saída, uma forma de me libertar de suas garras e, então, a coragem veio ao meu encontro, exatamente onde eu estava; e ela me libertou.

Caso você insista em visitar-me a despeito desta correspondência, eu lhe aviso de antemão que você será recebido com a força da minha fé em Deus e a profunda resolução de que eu não temerei. Sincera e resoluta.

Kholiwe Patricia Dyalvane

Carta da Kholiwe Patricia Dyalvane, aluna Gastromotiva da Cidade do Cabo, África do Sul

Após completar o ensino médio, Kholiwe teve dificuldade em acessar qualquer forma de continuação de seus estudos, devido a sua idade e seu compromisso em criar seus filhos. Ela conseguiu fazer a graduação em Capacitação Profissional em Cozinha, sem custo, por meio do Infinity Culinary Training, e atualmente trabalha no Belmont Mount Nelson Hotel, onde se tornou uma superestrela, querida por todos os gerentes. A carta foi escrita durante o curso.



OS NOSSOS PARCEIROS



ABECS — Airbnb — Instituto Arredondar — Behind the Scene — Callebaut — Consulado Espanha — Ed. Melhoramentos — Editora MOL — Globosat — Granado — Hyatt — LATAM — Panorama — Rothschild Foundation — Sapore — Sodexo — Ta&Gui Barthel — Temakeria e Cia — Unibes

APOIADORES

Aliança Empreendedora — Artemisia — Ashoka — Cervejaria Antuérpia — Chef Estrela — Ecolab — Geometry — Gestão de Marketing Estratégico Gott it! — Green Lab Craft Brewery — Intelekit — Instituto Asta — Instituto Azzi — Instituto Geração — Instituto Italiano de Cultura — Irmãos Campana — JR — La Fruteria — Maneco Quinderé — Mattos Filho Advogados — Mural Comunicação — Nathalia Sifuentes — Ogilvy — Orgânicos da Fátima — Papel Semente — Pas & Tintim — Rede Folha de Empreendedores — Revista Prazeres da Mesa — Slow Food — Universidade Anhembi Morumbi — Unisum — Universidade Positivo — Vic Meirelles e Eventos — Vik Muniz

QUEM PARTICIPA DA REDE

São Paulo

Aconchego Carioca — All Light — Atelier Mariza Doces — Bar da Dona Onça — Brasil a Gosto — Burger Table — Cia Tradicional do Comércio — Cór Gastronomia — Dalva e Dito — Enjoy Canola — Espaço ZYM — Estúdio Gastronômico — Fasano — Fashion Chef — Food Pass — Lá da Venda — Le Jazz — Le Pain Quotidien — Liv up — Meridional — Mocotó — Mônica Dajcz — Piadina Tree — Prime Burger — Primo Basílico — Ráscal — Re Comendo — Renata Karam — Ritz — Selleti — Sushibol — Torero Valesse — Viko Gastronomia

Rio de Janeiro

Aconchego Carioca — Astor — Braz — Bazaar — Bistrô a Três — Casa Carandaí — Confeitaria Colombo — Entretapas — Good Karma Granola — Gula Gula — Le Botteghe Di Leonardo — Lorenzo Bistrô — O Quintal Zen — Quadrucci — Rede Demi-Glace — Rede Graça da Vila — Rubayat — T.T. Burger — Troisgros Brasil — Toca do Lobo — Venga

ASSESSORIA DE IMPRENSA

Agência TAO, Documenta Comunicação e Página 1 Comunicação

DESEMPENHO 2016 2017

DOAÇÕES DO ANO DE 2016

Doações nacionais de pessoas jurídicas	R\$ 1.163.433,30
Doações nacionais e internacionais de pessoas físicas	R\$ 454.017,39
Doação internacional de pessoa jurídica	R\$ 2.386.168,26
Outras doações de Fundações, Institutos e Grants	R\$ 1.292.693,30
Rede Gastromotiva	R\$ 230.212,00

DOAÇÕES DO ANO DE 2017

Doações nacionais de pessoas jurídicas	R\$ 880.800,87
Doações nacionais e internacionais de pessoas físicas	R\$ 249.537,83
Doação internacional de pessoa jurídica	R\$ 2.940.341,65
Outras doações de Fundações, Institutos e Grants	R\$ 1.824.287,50
Rede Gastromotiva	R\$ 70.132,00

DESPESAS OPERACIONAIS

	2016	2017
Projetos Pontuais	2%	5%
Despesas Administrativas	23%	25%
Empreendedores	2%	4%
Cursos Profissionalizante em Cozinha	18%	23%
Novos Projetos	9%	10%
Refetorio Gastromotiva	44%	32%
Desenvolvimento de Novas Unidades	2%	1%
	100%	100%

DESTAQUES 2016 2017

Toast: a cerveja feita com sobras de pão



Fechar o ciclo perfeito de produção na elaboração de um produto é um marco dentro da ideologia da Gastromotiva. E, quando um produto é idealizado e finalizado sem qualquer desperdício em toda a sua cadeia, significa que todas as etapas foram concluídas com excelência, eficácia e êxito. Esse foi o caso da 'Toast', primeira cerveja brasileira a ter pão na receita, lançada em uma parceria entre a Gastromotiva, a Toast UK — detentora da patente do projeto — e as Cervejarias Green Lab e Antuérpia. A 'Toast' não é produzida com qualquer tipo de pão. São pães que iriam para o lixo apenas por não terem sido vendidos pelas padarias até o fim do dia. Na primeira produção, foram usados 180 quilos de pão, coletados em padarias, e mais 120 quilos de outros ingredientes. Ao final da produção da bebida, fechando o ciclo com aproveitamento de 100% dos alimentos, parte do bagaço do malte foi acondicionado para a produção de novos pães. O resíduo foi congelado, posteriormente utilizado como ingrediente de uma receita exclusiva desenvolvida pela Gastromotiva e transformado em pães que foram servidos no Refetório.

GNT

Em outubro de 2017, o GNT se uniu à Gastromotiva e abraçou a causa da Gastronomia Social. Durante todo o mês, esse foi o tema de destaque na programação do canal, que abordou questões relacionadas ao desperdício de alimentos, além de apresentar a gastronomia como importante agente de transformação, seja ela social ou econômica. Ao longo do mês, foram mais de 700 inserções de dois

tipos de vídeos na grade, exibidos regularmente. O primeiro, uma sequência de três vinhetas provocativas com o mesmo conceito: despertar no telespectador atenção e cuidado, para evitar o desperdício dos alimentos em nossas próprias geladeiras.

O segundo mostra o elenco da GNT servindo nossos convidados no Refettorio Gastromotiva. <https://bit.ly/2s7ZFiV>



Relatório de mídia

O lançamento do Refettorio Gastromotiva, durante os Jogos Olímpicos de 2016, atraiu a imprensa mundial, incluindo dezenas de equipes de televisão e centenas de jornalistas que contaram ao mundo a boa nova. O valor mensurado da exposição de mídia neste período ultrapassa R\$ 60 milhões.



NOSSALINHAINSTITUCIONAL

Muita gente quer ajudar a melhorar o país e o mundo, mas não sabe como. O nosso setor — gastronomia e alimentos & bebidas — tem um imenso potencial de transformação, além de movimentar 10,1% do PIB brasileiro, segundo dados de 2016 da ABIA (Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação). É também um dos maiores empregadores dos grandes centros urbanos e um rico universo para o desenvolvimento humano. Usar o poder da gastronomia, dos alimentos e de todos os seus elementos para transformar a sociedade, unir as pessoas e ajudar a diminuir a desigualdade social é um belo projeto de transformação. Sem mencionar a possibilidade de oferecer oportunidade real a milhares de jovens que não estão aproveitando seu potencial para a realização de seus sonhos. Conseguimos provar que é possível mudar a vida dos que estão à margem da sociedade global por meio da cozinha e da comida. A Gastromotiva é a primeira Organização e Empreendimento Social do Brasil a inspirar e promover transformação e inclusão social por meio da gastronomia. Ajudou a criar o Movimento da Gastronomia Social no Brasil, que hoje conta com o apoio do mercado gastronômico e de investidores sociais — empresas, fundações, institutos e pessoas como você.

Não basta ser boa, a comida tem que fazer bem para a sociedade.



OMUNDOGASTROMOTIVA

Fundada em 2006, em São Paulo, a Gastromotiva promove a inclusão por meio da Gastronomia Social. A organização, hoje sediada no Rio de Janeiro, onde aportou em 2013 e, desde 2016, mantém o Refettorio Gastromotiva, também está presente em Curitiba, Cidade do México, San Salvador e Cidade do Cabo. Por meio da educação e profissionalização, a organização já graduou e encaminhou para o mercado de trabalho cerca de 3.500

jovens em vulnerabilidade socioeconômica, levou educação nutricional a mais de 100 mil pessoas e, em seu Refettorio Gastromotiva, na Lapa, resgatou mais de 50 mil quilos de alimentos em perfeito estado para consumo que iriam, paradoxalmente, para o lixo. Esses alimentos foram transformados por alunos, cozinheiros e grandes chefs voluntários em mais de 80 mil refeições nutritivas servidas a pessoas em situação de rua e abrigo.



ONDE ESTÃO OS NOSSOS ALUNOS

Rio de Janeiro Unisuam

Curitiba Universidade Positivo

São Paulo Anhembi Morumbi

El Salvador World Food Program e
Universidad Francisco Gavidia

México Corbuse Aliat Universidades

África do Sul Infinity Culinary Program

Depois da experiência e aprendizado na cidade de São Paulo (2006), a Gastromotiva ganhou o mundo. Hoje, atua como organização no Rio de Janeiro (2013) e em Curitiba (2016) e conta com uma subsidiária na Cidade do México (2016). Além disso, coordena outros dois projetos com parceiros locais na África do Sul (2017) e El Salvador (2017). Um plano de expansão está em curso e, em breve, estará na Argentina e na Colômbia. Em períodos nos quais as universidades não utilizam suas cozinhas e laboratórios, a Gastromotiva aproveita essas dependências acadêmicas de seus parceiros para conduzir os cursos na melhor infraestrutura de aprendizagem possível. Toda equipe procura sempre inovar e criar diferentes oportunidades para promover e disseminar o potencial, poder e responsabilidade da gastronomia como um agente capaz de transformar vidas e comunidades.

INSPIRAR

Disseminar o potencial do Movimento da Gastronomia Social ao redor do mundo em palestras, eventos e, assim, construir pontes de ação entre chefs, empresas, a sociedade civil organizada e governos.

MULTIPLICAR

Educação é a chave para um mundo mais justo e esse é o DNA da Gastromotiva. Com especial atenção para o público de jovens em vulnerabilidade social na América Latina, os cursos gratuitos miram a geração de emprego e oportunidades para esses novos cozinheiros, conscientes da importância do combate ao desperdício e de seu papel de cidadãos no mundo.

INFLUENCIAR

A emergência das mudanças climáticas exige a formação de uma nova classe consumidora. Produtos nutritivos e saudáveis feitos do combate ao desperdício de ingredientes, seguindo padrões da Gastronomia Social em embalagens biodegradáveis, com toda renda da venda revertida para a Gastromotiva.

PROJETOS E CAUSAS AO LONGO DO TEMPO

2006

Rede de restaurantes,
Educação Cidadã
e empregabilidade
Curso Profissionalizante
em cozinha

2010

Geração de emprego e renda
para micro e pequenos
negócios sustentáveis
Empreenda — faça e venda

2013

Engajamento de comunidades
em torno de educação
nutricional e bem-estar
Super Liga da Comida —
Trabalho de Ação em
Comunidades (TAC)

2016

Combate ao desperdício
de alimentos e jantares
para pessoas em
vulnerabilidade social
Refettorio Gastromotiva
Hub da Gastronomia Social

GASTROMOTIVA EM NÚMEROS 2016-2017



+100.000 tiveram acesso à educação nutricional nos trabalhos e ações nas comunidades

+4.000 horas de conteúdo audiovisual captadas para produção de um documentário, um curta-metragem e webséries

500 pessoas, em média, estão na lista de espera para voluntariar no Refettorio Gastromotiva

2 campanhas globais de combate ao desperdício de alimentos, envolvendo mais de 80 importantes chefs no mundo todo.



+4.500 alunos graduados

+90 egressos do sistema prisional

+42 turmas

+80% de todo esse contingente encaminhado para o mercado de trabalho.



+30 eventos já realizados no HUB de gastronomia social

+200 caterings de gastronomia social servidos em eventos particulares

+100 receitas com aproveitamento integral dos alimentos

+10 produtos produtos feitos com ingredientes resgatados do desperdício, sendo testados para comercialização.

+54000 pratos (entrada, principal e sobremesa) servidos a pessoas em vulnerabilidade social

+80 mil refeições servidas em todos os projetos

+160 chefs e sous chefs já cozinham no Refettorio

+1.800 voluntários serviram os jantares e foram impactados por essa experiência

+50 toneladas de alimentos resgatados do desperdício

GASTROMOTIVA 3.0

1.0 BUFFET SOCIAL: GASTROMOTIVA CURSO PROFISSIONALIZANTE

A Gastromotiva foi fundada como um negócio social, um buffet, em São Paulo, em 2006. Esse serviço operou até 2011, quando foi assumido pela primeira aluna da Gastromotiva, Uridéia Andrade. O impacto do buffet social foi o treinamento de 800 assistentes de cozinha. Naquela época, um buffet social não era o melhor modelo para expansão e foi transformado, então, em uma organização sem fins lucrativos, focada em educação e programas diversificados para multiplicação do impacto.



2.0 SEM FINS LUCRATIVOS: GASTROMOTIVA / EDUCAÇÃO

De 2012 a 2016, a Gastromotiva operou como organização sem fins lucrativos e teve como foco três principais programas educacionais. Com isso, escalou seu impacto e expandiu para outras duas cidades no Brasil, além da Cidade do México e Cidade do Cabo, na África do Sul. Fundou também o primeiro HUB de Gastronomia Social, o Refettorio Gastromotiva.



3.0 UM MODELO HÍBRIDO AGREGANDO TODAS AS NOSSAS EXPERTISES: NEGÓCIO SOCIAL & OSCIP

Buscando escalar suas atividades em nível global, a Gastromotiva está desenvolvendo um modelo de negócio social híbrido, focado na Gastronomia Social com alguns parceiros; e que tem como meta atingir 50% da sustentação financeira até 2020. Para a consolidação desta versão 3.0, a Gastromotiva está convidando indivíduos e instituições para se tornarem Membros Fundadores. Isto vai permitir que a Gastromotiva se torne uma forte marca internacional de comida e Gastronomia Social.





GASTROMOTIVA POR DENTRO

Nossos cursos

CURSO DE COZINHEIRO PROFISSIONAL COM ÊNFASE EM GASTRONOMIA SOCIAL



O curso de Cozinheiro Profissional com ênfase em Gastronomia tem como missão multiplicar o conhecimento adquirido na atuação da Gastromotiva no Brasil, unindo nosso know-how em educação e o aprendizado em resgate e aproveitamento integral de alimentos. O curso conta com 285 horas de aulas nas praças de Cozinha Quente, Confeitaria, Padaria, Garde Manger e Triagem de Alimentos. Nossa seleção é pensada de forma a transformar a sociedade em diversas instâncias, seja por meio do aluno que deseja ir para o mercado de trabalho, atuar no ramo da alta gastronomia, ou por meio daquele que já trabalha em algum projeto social distinto e gostaria de levar esse conhecimento para sua comunidade. Nossos alunos são inseridos em todos os processos do Refettorio Gastromotiva e são estimulados a pensar o uso integral dos alimentos que recebemos, a desenvolver pratos, receitas, e a criar alternativas que minimizem o desperdício, sem perder de vista a experiência final dessa refeição, que deve ser a de servir com dignidade os convidados que recebemos todas as noites no espaço do Refettorio.

CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL EM COZINHA

O curso de Capacitação transforma a vida de inúmeros jovens apaixonados por cozinha, já tendo somado mais de 3.500 alunos até o segundo trimestre de 2017. São 216 horas de formação que contribuem para o desenvolvimento técnico de habilidades básicas em gastronomia e profissionalização de jovens sem horizontes nesse mercado. Sem custos para os alunos, o curso estabelece apenas alguns pré-requisitos socioeconômicos, ajus-

tados à realidade de cada país para a seleção dos estudantes. O projeto é financiado por empresas, fundações, institutos, indivíduos que acreditam na causa e, também, pela rede do mercado gastronômico e de hospitalidade que apoia a Gastromotiva. Rede esta que recebe os aprendizes depois de formados, ajudando a inseri-los no mercado de trabalho. No trabalho final de conclusão do curso, o chamado Trabalho de Ação nas Comunidades

(TAC), os alunos desenvolvem um projeto no qual replicam o que aprenderam e se tornam multiplicadores em suas comunidades, compartilhando conhecimento e informação sobre gastronomia sustentável e social, para que outras ONGs, escolas e indivíduos possam colocar em prática este aprendizado. Dessa forma, os jovens incorporam os valores e princípios da organização e se empoderam como disseminadores de informação.



METODOLOGIA: SUPERLIGA DA COMIDA

Com o objetivo de alertar as pessoas sobre os problemas da obesidade infantil e conscientizá-las sobre a importância de uma alimentação saudável, a Super Liga nasceu a partir de uma inquietação da Gastromotiva e de seus alunos com relação aos problemas relacionados à obesidade infantil encontrados nas comunidades. O projeto teve início no Trabalho de Ação em Comunidades (fase final de conclusão do curso profissionalizante). Como ganhou proporções maiores, acabou se tornando também um projeto independente. Dessa forma, foram desenvolvidas ações e formatos com abordagem lúdica e divertida para criar vínculos e atrair crianças e adultos (pais, responsáveis, merendeiras e gestores escolares) com a finalidade de sensibilizar e conscientizar todos sobre as doenças e problemas decorrentes da má alimentação. Em 2015, a Gastromotiva recebeu da Amil, como campeã nacional, o Prêmio de Combate à Obesidade Infantil, com a iniciativa Super Liga. Essa premiação foi muito importante para validar e dar credibilidade ao projeto, que, em pouco tempo, teve condições de provar seu impacto gerado na sociedade.

CURSO EMPREENDA: FAÇA E VENDA

Oferece capacitação técnica a empreendedores de baixa renda em confeitaria e panificação, para que sejam capazes de estruturar seus próprios negócios nas comunidades em que vivem, contribuindo para o aumento do índice de empregabilidade e geração de renda local. Além dessas práticas, o curso também visa a estimular o desenvolvimento pessoal e o empoderamento desses jovens. O perfil socioeconômico do candidato deste curso é similar ao da Capacitação Profissional em Cozinha (CPC). No entanto, os interessados nesta jornada de empreendedorismo precisam já ter comprovado alguma experiência com comida e cozinha ou, ao menos, possuir uma ideia para um pequeno empreendimento gastronômico. Concluída a formação, os ex-alunos são monitorados por um período de seis meses e têm a possibilidade de exibir seus produtos à nossa rede e ao público no Refettorio Gastromotiva, no Rio de Janeiro, ou em outras feiras parceiras nas cidades onde a Gastromotiva atua.

Impacto nas comunidades

passando o conhecimento adiante

Como trabalho de conclusão de curso, os alunos replicam parte do conhecimento adquirido em suas comunidades. A cada turma, propomos um tema e os alunos se dividem em grupos para ensinar centenas de moradores. Só na última turma, concluída em junho de 2017, mais de 1.000 pessoas foram impactadas com o trabalho da Gastromotiva.





EL SALVADOR / MÉXICO / ÁFRICA DO SUL

Em 2016, iniciamos a nossa primeira parceria internacional, no México, com a primeira turma aberta já em março, transformando a vida de vários alunos. Na Cidade do México, oferecemos treinamento para Auxiliares de Cozinha e aplicamos a Super Liga da Comida em quatro lugares distintos, a cada nova turma. No final do mesmo ano, um novo modelo de parceria se apresentou quando tivemos a chance de unir forças com a Infinity Culinary Training (ICT), na África do Sul. Juntos, treinamos auxiliares de cozinha e empreendedores. Esta breve trajetória nos preparou para, em 2017, unir forças com o World Food Program para começar nosso treinamento de auxiliares em El Salvador. Em setembro de 2017, demos início à nossa primeira turma do **Curso de Auxiliar de Cozinha** no país, graças à

parceria com o Programa Mundial de Alimentos (PMA), da ONU. As últimas estatísticas do país indicam que cerca de 40% da população vive no limite ou abaixo da linha da pobreza. Outro elemento difícil dessa realidade é o momento internacional pouco favorável aos imigrantes, cerca de 45% da população salvadorenha tem pelo menos um membro da família que mora e trabalha nos Estados Unidos. Com o retorno para o país de origem, é imprescindível a necessidade de qualificação para empregar estes jovens, que por terem atuado como trabalhadores de maneira informal, não podem comprovar sua experiência. A Gastromotiva oferece consultoria e suporte para a implantação de curso de Auxiliar de Cozinha, coordenado pela equipe do World Food Program.

Nossos alunos — histórias de sucesso

A cada turma temos novas histórias de vida e de transformação. Alguns alunos já chegam determinados, com o sonho de abrir seu próprio restaurante; outros buscam se capacitar para conseguir um bom emprego em um dos estabelecimentos gastronômicos parceiros da Rede Gastromotiva. Mas, sem dúvida, todos estão sempre prontos para aprender e crescer muito durante esse processo. Depois, os alunos levam o poder da gastronomia para dentro de suas casas e comunidades.

PABLO SILVA, FORMADO NA GASTROMOTIVA CURITIBA

Pablo Silva é um dos ex-alunos da primeira turma do Curso Profissionalizante em Cozinha, do Núcleo Curitiba. Entrou na Gastromotiva com o sonho de ser um grande chef de cozinha. No início, no entanto, a comunicação era difícil, ele não interagia com os colegas de sala. Com o passar dos dias, começou a se abrir com os alunos, a participar cada vez mais das atividades, e logo tivemos o prazer de saber um pouco mais sobre sua história. Pablo vinha de uma família simples, morava com a mãe e dois irmãos gêmeos, mais novos que ele. O pai abandonou a família quando seus irmãos nasceram e, a partir daí, a infância e a adolescência foram deixadas de lado para ajudar a mãe a criar os irmãos. A mãe trabalhava em um restaurante todos os dias, sem descanso, para conseguir manter a família. Pablo, então, resolveu mudar o rumo dessa história. Ao terminar o ensino médio, começou a procurar alguns cursos, quando conheceu a Gastromotiva. Ele fez o curso todo sem faltar, muito empenhado, e era evidente e visível sua vontade de crescer. Ao se formar, recebemos a visita de patrocinadores da Gastromotiva para a Feira de Oportunidades, quando Pablo foi selecionado e chamado pelo restaurante Limoeiro para trabalhar como temporário. Desde então não parou mais. Hoje, Pablo é funcionário do restaurante e a proprietária Vania Krekniski não abre mão do seu talento. Pablo começou no restaurante lavando louça e hoje, junto ao sous chef, comanda o fogão todos os dias. “Acreditar em si mesmo. É a melhor maneira de chegar onde mais se deseja.”





“Trabalhei quase seis anos em uma pizzaria em Belford Roxo, na Baixada Fluminense, onde moro. Sempre tive vontade de crescer como pessoa e como profissional, mas nunca tive essa oportunidade. Pesquisei na internet sobre cursos gratuitos na área gastronômica, que me permitissem vislumbrar uma expectativa de vida melhor. Encontrei a Gastromotiva, e mesmo sem saber o que era, me inscrevi e aguardei o contato. Após quase cinco meses de muita ansiedade e já quase sem esperança de ser chamado, recebi a tão esperada ligação. Participei do processo seletivo e consegui a oportunidade. Foi aí que fui realmente saber o que era a Gastromotiva e seu maravilhoso projeto de inclusão social e conscientização da alimentação saudável. Com tudo o que consegui absorver da Gastromotiva, melhorei como profissional e, acima de tudo, transformei a minha saúde; eu era diabético tipo 2 e dependia de re-

médios. Após um ano de Gastromotiva na minha vida, e com todo o ensinamento sobre alimentação saudável, aboli várias coisas industrializadas, como temperos e alimentos, e consegui perder 30 kg. A paixão pelo projeto foi tão grande que, logo depois de formado, fui convidado pela Agnes e a Samantha a me juntar à equipe da Gastromotiva como auxiliar dos cursos de impacto social. A confiança de todos em relação a mim só aumentou e depois de um ano, assumi a coordenação dos cursos da Gastromotiva, para a minha felicidade. Eu faço tudo o que está a meu alcance com muito amor e empenho, numa tentativa de retribuir tudo o que a Gastromotiva me possibilitou, além de um emprego e qualificação profissional. Aqui, aprendi que minhas expectativas são ilimitadas para todo e qualquer sonho, e o mais importante: passei a ter as rédeas da minha própria saúde”.

Jander da Silva Lima, 28 anos

Ex-aluno da turma 12, Gastromotiva, em 2016

Assim como Jander, os projetos da Gastromotiva, em todos os lugares, são liderados por ex-alunos. Acreditamos no poder da multiplicação.



Universidades — depoimentos dos parceiros

A Gastromotiva se orgulha muito das parcerias pedagógicas que vem realizando ao longo desses anos. Somente por meio delas, as aulas são possíveis em cozinhas e laboratórios de ponta. É com as universidades que acreditam no projeto que, de fato, se torna possível transformar vidas com a Gastronomia.

“Nós, da Universidade Positivo, estamos muito felizes com esta parceria. É muito satisfatório podermos contribuir com o sonho de pessoas que, sem este projeto, teriam muitas dificuldades de ingressar nesse fascinante mundo da gastronomia. Além disso, com esta parceria, podemos ofertar ao mercado profissionais qualificados para atuarem em restaurantes, o que está em sintonia com nossa Missão de produzir e disseminar conhecimentos”.

Ronaldo Casagrande

Pró-Reitor de Pós-Graduação e Pesquisa da
Universidade Positivo

“A consolidação da Parceria entre a UNISUAM e a Gastromotiva tem como princípio a realização de ações efetivas de inclusão social, visto que muitos jovens e adultos buscam no projeto uma oportunidade de mobilidade social. Uma outra questão que merece destaque é o potencial dessa iniciativa de propiciar um campo prático para os alunos do Curso de Gastronomia da UNISUAM, que atuam no projeto, oportunizando a formação de profissionais socialmente responsáveis.”

Prof. Arapuan Netto

Reitor da UNISUAM



“A Gastromotiva é um projeto que transforma a vida de muitas pessoas, utilizando a gastronomia como motivação. Jovens de baixa renda e sem acesso a cursos profissionalizantes aprendem o ofício de auxiliar de cozinha e ganham a missão de difundir os conhecimentos adquiridos em sua comunidade. É extremamente motivador poder contribuir para a capacitação e inserção desses jovens profissionais no mercado de trabalho. Posso dizer que é uma representação concreta da nossa missão como instituição de ensino superior. É a universidade conectada à sociedade para a construção de um mundo melhor. Por este motivo, posso afirmar que a Universidade Anhembi Morumbi tem orgulho de fazer parte dessa história e enorme prazer em receber, diariamente, em nosso Centro de Gastronomia, os jovens da Gastromotiva”.

Oscar Hipólito

Reitor da Universidade Anhembi Morumbi

“Nos dez primeiros minutos de conversa com o David, no Complexo do Alemão, já entendi a causa e a importância da Gastromotiva. Já fui muito pobre e, na época, senti muita falta de uma qualificação como essa. Com 18 anos queria fazer um curso de gastronomia, mas como não tinha o segundo grau completo e nem dinheiro para isso, tive que seguir o caminho mais longo e difícil e aprender sozinha. Por isso que hoje eu ajudo e acredito nesta causa, porque sei como é viver na pele desses jovens alunos quando não se tem ajuda.”

Katia Barbosa

Chef do Aconchego Carioca e do Kalango, e madrinha da Gastromotiva no Rio de Janeiro

“Nós, do Restaurante Limoeiro, apoiamos a Gastromotiva porque realmente acreditamos que a gastronomia tem o poder de transformar a vida das pessoas. Por meio dela, a pessoa desenvolve o autoconhecimento, se percebe na sociedade, amplia seus horizontes e cria uma perspectiva mais otimista da vida. E essa transformação se estende e se multiplica no convívio da família, da rua e na comunidade.”

Vania Krekniski

Chef de cozinha e proprietária do Restaurante Limoeiro



TODOS OS EVENTOS

Ao longo dos anos de 2016 e 2017, foram realizados mais de 40 eventos sociais, corporativos, jantares beneficentes e ações de voluntariado corporativo pela equipe do Refettorio Gastromotiva. Vale ressaltar o Owners Fórum e o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento, também importantes por seu alcance global. Dentre as empresas que elegeram o Refettorio Gastromotiva como o espaço para seus eventos, tivemos parceiros como Coca-Cola, Rede Globo, além de Perdigão e Casa & Vídeo. Por meio dessas experiências, mais de 1.000 pessoas puderam conhecer melhor nosso projeto e nossa

metodologia de trabalho, percebendo o poder que os alimentos que anteriormente seriam descartados têm. Quando resgatados, são utilizados para transformar vidas. Além dos eventos no Refettorio Gastromotiva, todo ano o jantar de gala — Great Food for a Better World — tem a curadoria da grande amiga e parceira da Gastromotiva, a jornalista Ale Forbes, e a nossa agência parceira de Relações Públicas, a TAO. Duas edições, a terceira e a quarta, foram realizadas em 2016 e 2017, com o objetivo de levantar fundos para a organização. Leia mais sobre os eventos a seguir, no tema Gastromotiva Great Food.







ALEXANDRA FORBES

O Refettorio Gastromotiva é o maior projeto que eu já realizei na vida. Um projeto que mudou a minha vida também. Eu sou jornalista, e mesmo com todas as dificuldades e o meu total despreparo, esse sonho se tornou realidade com os parceiros Massimo Bottura, grande chef italiano e da fundação Food for Soul, e o David Hertz, fundador da Gastromotiva, ONG que eu sempre apoiei. Juntos, construímos um espaço onde, diariamente, servimos 90 jantares para pessoas em vulnerabilidade socioeconômica, em três cursos — entrada, prato principal e sobremesa — com muito conforto e dignidade.

Olhando para trás, penso em como tudo começou, como essa ideia, inicialmente impossível de virar realidade, hoje faz parte do dia a dia da cidade do Rio de Janeiro. A gente não sabia como criar um restaurante que usasse excedente de alimentos — ingredientes que iam para o lixo —; a gente não sabia como seria o caminho para que o projeto de fato acontecesse; e, muito menos, de onde viria o dinheiro para montar e mantê-lo, pois nossos convidados jantam de graça, não há conta a ser paga ao final das refeições servidas. Eu realmente era despreparada.

Tudo começou em um almoço que a Gastromotiva fez na Dinamarca, num fórum de Gastronomia. Eu apresentei o David ao Massimo, que adorou a Gastromotiva, achou o projeto incrível e contou sobre a ação social na Itália, que acabou virando o restaurante que servia comida para os pobres em um antigo teatro doado. Ele nos convi-

dou para cozinhar lá. Nós fomos e ficamos muito mexidos com aquilo. Foi uma experiência muito forte. Voltamos para o Brasil e, um dia, o David disse que o Rio precisava muito mais de um projeto assim do que Milão. Vamos fazer?, disse ele. Aceitei na hora!

Imediatamente, começamos a traçar o caminho desconhecido. Hoje, a gente serve jantar para apenas 90 pessoas. É muito pouco, mas espero que o recado que a gente dá todas as noites, viaje, se espalhe. É muito lixo que não é lixo, mas vai parar no lixo, mas é comida boa. Eu me sinto muito orgulhosa pelo que nós fizemos, pois a vontade suplanta o despreparo. Eu aprendi, com esse projeto transformador, que nada pode impedir que a gente faça uma coisa, seja ela pequena ou grande. De uma compostagem dentro de casa, ao Refettorio, tudo é transformador, e começa de um desejo de mudança. Apenas faça. Tem muita coisa que precisa ser consertada, todo mundo sabe, mas a questão do desperdício alimentar é algo que me toca mais profundamente. A gente tem que entender que é hora de fazer, *no more excuses*.

O Refettorio Gastromotiva é um espaço que transforma vidas e já provou que não é uma *pop-up*, veio para ficar. A gente ‘dá carinho em forma de comida’ a dezenas de pessoas todos os dias, por meio do serviço feito por 10 voluntários que servem os nossos beneficiários. As pessoas podem e devem vir conhecer, viver essa experiência que é muito enriquecedora. Quem vem, se emociona.

Alexandra Forbes

Jornalista

GASTROMOTIVA GREATFOOD

Em 2016 e 2017, realizamos duas edições do Gastromotiva Great Food For a Better World, em São Paulo e Paris, respectivamente, com importante arrecadação de fundos para a formação de novos alunos da organização. Em 2016, os renomados chefs peruanos Mitsuharu Tsumura, Renzo Garibaldi e Virgilio Martinez participaram da edição em São Paulo. Virgílio, do Central, foi reconhecido como o melhor restaurante da América Latina e o 4º melhor do mundo; Mitsuharu, do Maido, considerado “rising star” pela Four Magazine, e Renzo, do restaurante Osso Carniceria & Salumeria, é um expert em carnes. Em 2017, o chef francês Yannick Alléno, 3 estrelas Michelin, foi o destaque do evento em Paris; este, realizado durante a semana da moda na cidade luz.

Duas noites inesquecíveis, em que os anfitriões David Hertz e Alexandra Forbes ofereceram aos convidados uma experiência única com o melhor da gastronomia mundial, e contaram com patrocinadores sintonizados com a questão social e educacional, que transforma a vida das pessoas por meio da comida.

O projeto Great Food For a Better World foi criado pela jornalista e curadora de gastronomia Alexandra Forbes e pelas jornalistas e sócias da TAO PUBLIC RELATIONS Monique Paoletti e Thaís Gagliardi, com o objetivo de arrecadar fundos para a Gastromotiva. As edições anteriores aconteceram no Eleven Madison Park (2014), em Nova York, e em São Paulo, com um jantar assinado por Quique Dacosta (2015).





Refettorio
Gastromotiva

Rua da Lapa, 108

cultura. dignidade. comida.

Co-realização

Ale Forbes

Patrocinadores

Coca-Cola
Brasil

Studio Di Martino

GRUNDIG

Part

Apoio estratégico



FONDATION
Carnegie

Cargill

Apoiadores

PLATAM

deca

intelig



Refettorio significa refazer ou restaurar

No Refettorio Gastromotiva recuperar

alimentos é tão importante quanto

promover a dignidade das pessoas,

oferecer a capacitação profissional e

o alimento.

projeto cultural

contribuição para a comunidade e

uma inspiração para

Food for Soul + Gastromotiva

Massimo Bottura + David H

Ik Muniz

diretor

ria

REFETTORIO GASTROMOTIVA

Em agosto de 2016, a cidade do Rio de Janeiro presenciou algo inédito. Com a união de forças, meios e conexões entre a Gastromotiva, a ONG italiana Food for Soul, fundada por Massimo Bottura, e a jornalista Alê Forbes, a cidade acompanhou a inauguração de um novo restaurante-escola comunitário, na Lapa. Com um conceito disruptivo, o espaço tornou-se o HUB, ou a casa da Gastronomia Social. O Refettorio Gastromotiva nasceu inspirado na proposta do chef italiano, Massimo Bottura, eleito o melhor do mundo na época. Em seu Refettorio Ambrosiano, em Milão, ele se propôs a cozinhar — junto com outros chefs renomados — o desperdício da Expo Milão (a maior feira de moda do mundo), e transformar aqueles ingredientes que seriam descartados em jantares que aliassem estética, ética e dignidade. Os convidados para esse jantar eram pessoas em situação de rua que se encontravam nos arredores da cidade. David Hertz foi um dos

chefs convidados a cozinhar neste evento e essa experiência transformadora alterou sua percepção de mundo. Ao sair de lá — profundamente tocado — começou a planejar a realização dessa parceria.

O espaço que o Refettorio Gastromotiva ocupa foi cedido pela Prefeitura do Rio de Janeiro, no bairro da Lapa, um dos cartões postais da cidade. O Refettorio está imerso em um contexto muito peculiar do cotidiano carioca, uma vez que, neste bairro, coexistem pessoas em vulnerabilidade socioeconômica aguda, turistas, empresários e pequenos comerciantes. O contraste social é uma característica forte do Brasil, um país marcado pela enorme desigualdade social, e, aqui, vemos tal contraste personificar-se ao redor do espaço onde todas as noites são servidos jantares para grupos de até 90 pessoas, prioritariamente vinculadas a projetos sociais que dão a elas suporte em outras áreas da vida.



Desde que abriu as portas, o Refettorio Gastromotiva oferece uma experiência única de jantar com cultura e dignidade a essas pessoas, de segunda a sexta. Semanalmente, recebemos doações de legumes, frutas e verduras que seriam incinerados por não estarem no padrão considerado adequado para o consumidor final. Alimentos em perfeito estado por vezes são descartados por terem falhas na casca, ou por não estarem dentro do padrão estético esperado. Nosso maior parceiro no combate a esse desperdício é o Grupo Benassi, maior atacadista do Estado. Com esses ingredientes que chegam ao Refettorio, nossa equipe de cozinheiros e chefs convidados preparam menus especiais para

nossos convidados que jantam conosco.

Hoje, este trabalho está focado em pessoas em situação de vulnerabilidade social, algumas em situação de rua, outras abrigadas e algumas em moradias ilegais. Para oferecer um atendimento mais completo, atuamos em parceria com organizações governamentais, sociais e privadas que já atendem esse público, e nos encaminham como convidados para os jantares. Esse tipo de parceria nos permite garantir que nossos beneficiários recebam mais do que um prato de comida, mas um acompanhamento mais amplo oferecido pelo Estado ou pela sociedade civil. O impacto social entregue à sociedade a partir do Refettorio Gastromotiva fez com

que ele se tornasse mais do que um restaurante popular. Com a expansão das atividades oferecidas, cada dia mais o espaço se transforma em um HUB de Gastronomia Social. Uma vitrine para tudo aquilo pelo qual a Gastromotiva acredita e trabalha desde 2016: um mundo mais justo e uma sociedade mais inclusiva por meio da Gastronomia. Muitos são os parceiros que colaboram para que os projetos do Refettorio Gastromotiva continuem a se desenvolver diariamente. Muitos chefs doaram seu dia como voluntários para o preparo do jantar, não só uma vez, mas várias vezes ao longo desse um ano e meio de atividades. Um exemplo deles é o Chef Bruno Duarte, que já foi nosso voluntário em dez ocasiões.



“Acredito que, se cada um se doar um pouco, o projeto se tornará cada vez maior ao longo do tempo, e fará a diferença transformando o mundo naquilo que queremos: mais justo, igualitário e onde todos tenham acesso a uma comida de qualidade!”

Bruno Duarte, Chef e Consultor de Gastronomia — Empresa Gastrotek.

À frente da cozinha do Refettorio está o chef Luiz Malta:

“É minha responsabilidade colaborar com a formação de novos profissionais por meio dos cursos que acontecem aqui, e isso é muito gratificante. Faço parte desta organização porque acredito na possibilidade de fazer diferente e com um real propósito, tendo a gastronomia como motor. Trabalhar com alimentos que seriam descartados e transformá-los em refeições dignas para pessoas que vivem em vulnerabilidade social é uma atitude coerente e que muito me motiva. Para além disso, contribuir na formação de cozinheiros com uma consciência de não desperdício de alimentos, num mercado de trabalho cheio de vícios e práticas que merecem ser questionados. Acredito, sim, que isso irá colaborar para um mundo melhor.”

Luiz Malta, Chef da Gastromotiva

O projeto Refettorio Gastromotiva possibilitou ampliar a rede de parceiros com outras organizações sociais.

“A Gastromotiva é mais que um legado olímpico, é um patrimônio imaterial do Município. A nossa parceria alimenta o sonho de tantas pessoas em situação de vulnerabilidade social e as capacita para a superação desta indigna condição. Contribui para a segurança alimentar de um segmento muito desprestigiado pelas políticas sociais. Parabéns e agradeço aos que trabalham incansavelmente nesta empreitada!”

Evelim Serra Parente, Assistente Social da Prefeitura do Rio



CHEFS NAS OLIMPIADAS



Obrigado,

Davide Oldani **Andrea Berton** Alex Atala **Carlos Garcia** Jorge Vallejo **Leonardo Paixão** Rafa Costa e Silva **Tomas Bermudez** Rodolfo Guzmán **Renzo Garibaldi** Alberto Landgraf **Alain Ducasse** Roberta Sudbrack **Katia Barbosa** Mauro Colagreco **Virgilio Martinez** Ivan Ralston **Janaina Rueda** Micha Tsumura **Joan Roca** Luciano Pessina **Claude Troisgros** Bel Coelho **Manu Buffara** Joshna Maharaj Antonio Soriano Equipe Migraflix Talal Al-Tinawi **John Winter Russell** Pierre Thiam **Leonor Espinoza** Kamilla Seidler **Elena Reygadas** Andoni Luis Aduriz **Moreno Cedroni** Pablo y Barbara Rania **Quique Dacosta** Antonio Park **Patrick** Felipe Bronze **Kiko Faria** Thomas Troisgros **Rodrigo Olivera** Joaquim Lopes **Thiago Flores** Manu Zappa **Lilia Fortuna** Ailton Almeida **Bianca Barbosa** Ludmilla Soeiro **Elia Schramm** Tati Lund **Yvan Didelot** Ronaldo Canha **Morena Leite** Marcelo Scofano **Gisele Abrantes** Bianca Lopes **Thiago Faro** Monica Djacz **Jan Santos**

São estes os Chefs convidados de todo o mundo que criaram menus deliciosos e nutritivos a partir de ingredientes excedentes dos Jogos Olímpicos, em 2016. O modelo adotado seguiu o mesmo do Refettorio Ambrosiano, criado por Massimo Bottura, no qual mais de 65 chefs internacionais cozinham com ingredientes vindos da Expo Milão 2015.

GASTRONOMIASOCIALMUNDO

O Movimento da Gastronomia Social é uma articulação centrada no ser humano, que usa o poder da comida e da gastronomia para abordar a desigualdade social, qualificar o acesso à educação nutricional, combater o desperdício de alimentos e gerar empregos. É uma iniciativa global para disseminar e replicar as melhores práticas em Gastronomia Social ao conectar diversos sta-

keholders. Gastronomia é uma das ferramentas mais efetivas que temos para lutar contra a fome e a pobreza. No entanto, seu potencial máximo ainda não foi atingido. Enquanto projetos estão sendo desenvolvidos por chefs e organizações sociais ao redor do mundo, eles podem ser ainda mais fortes e escalados se estiverem conectados e trocando experiências e aprendizados.

Impulsionado pela Gastromotiva

Desde 2012, David Hertz e o time da Gastromotiva têm visitado e se inspirado em projetos de Gastronomia Social ao redor do mundo. Juntos perceberam, então, a necessidade e a oportunidade de conectar tais projetos e facilitar o intercâmbio de conhecimento e boas práticas ao redor do mundo. A partir do sucesso do Refettorio Gastromotiva, no Rio de Janeiro, e o *momentum* em torno da Gastronomia Social, David e outros cofundadores lançaram o Movimento da Gastronomia Social.

O desejo e a necessidade de criar um ambiente multidisciplinar para cocriações focadas em pes-

soas, alimentação e gastronomia sempre acompanhou David. No início de 2017, ele foi selecionado para participar do Ashoka Globalizer, um programa internacional destinado a acelerar o impacto social ao redor do mundo e empoderar empreendedores com potencial transformador. A partir daí, o Movimento da Gastronomia Social começou a ser formatado. Após dezenas de reuniões e mentorias, a iniciativa foi ganhando vida e será apresentada, em 2018, no Fórum Econômico Mundial, em Davos, em parceria com a Cargill, também cofundadora do movimento.



DIRETRIZES DO MOVIMENTO DA GASTRONOMIA SOCIAL



EDUCAÇÃO E DIGNIDADE

- Promover a conscientização e gerar diálogos entre diferentes realidades sociais, utilizando a comida como ferramenta de conexão
- Promover integração cultural e diversidade, incentivando as pessoas a colocarem em prática suas próprias tradições gastronômicas



EDUCAÇÃO E COMBATE AO DESPERDÍCIO

- Combater a fome reduzindo o desperdício de alimentos ao longo de toda cadeia de produção
- Valorizar todo e cada ingrediente, utilizando-o sempre em sua totalidade



EDUCAÇÃO E NUTRIÇÃO

- Contribuir na luta contra a desnutrição e obesidade, colaborando ativamente com a qualificação do acesso à educação alimentar
- Ajudar a garantir que todo ser humano, especialmente os excluídos, tenham acesso a uma dieta equilibrada



EDUCAÇÃO E OPORTUNIDADE

- Treinar empreendedores que vivem em vulnerabilidade socioeconômica para que seus negócios cresçam de forma sustentada
- Treinar pessoas em vulnerabilidade socioeconômica e conectá-las às oportunidades no mercado gastronômico, possibilitando o crescimento profissional

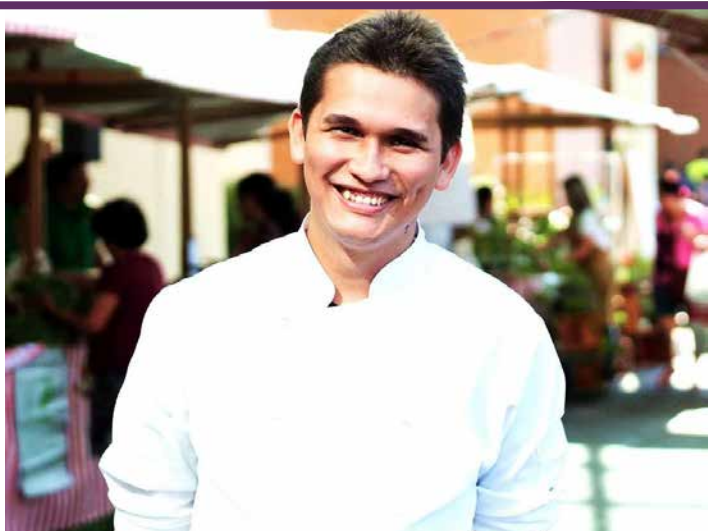
ALUNOS NAMÍDIA



Falar da Gastromotiva pra mim é sempre muito emocionante. Eu era muito comprometida com todas as entregas dos doces que fazia, mas faltava algo, faltava cliente. Um dia, com o meu marido desempregado, eu fui até a oficina onde meu pai trabalhava e coloquei na cabeça que ia vender ali. Ele me viu, colocou a mão no bolso e na hora pensei: vou vender tudo agora. Mas não, ele perguntou quanto eu queria pra sair de lá na mesma hora. Ele estava com vergonha do meu trabalho. Ele me ofereceu freezer, geladeira, batedeira, dinheiro, e eu disse que não queria nada dele, que eu ia provar pra ele que ia conquistar tudo com o meu trabalho. Aí, um dia eu passei em frente à Unisuam e vi um monte de jovens com o casquinho branco de cozinheiro e aquilo me chamou a atenção. Vi o nome Gastromotiva e fui perguntar, aproveitando a folga do meu plantão no hospital, mas eu não poderia tentar a vaga, pois a dedicação precisava ser exclusiva e eu trabalhava 12h\36h. Quando eles finalmente alteraram, eu fui para a entrevista e eu contei que trabalhava de noite, mas tinha uma barruquinha de doce na

frente de casa, e que eu tinha um sonho de usar o casquinho de cozinheiro, de me formar. E ouvi: bem-vinda, você faz parte da nova turma de alunos da Gastromotiva, habilidades básicas. Meu sonho começava a virar realidade. Eu me formei pela Gastromotiva, uma ONG maravilhosa que me deu a oportunidade de me colocar dentro de uma cozinha completa, com professores incríveis, um curso que eu jamais seria capaz de pagar. Só quem já quis comer algo sem poder é que entende esse projeto tão transformador por completo. Eu me tornei cozinheira por causa disso, porque aos 9 anos de idade, queria fazer coisas gostosas para os meus irmãos. Além dos cursos, a Gastromotiva também me deu muita sorte. Foi quando o apresentador Luciano Huck me surpreendeu no programa que me tornou famosa, e me fez não ser mais conhecida como a moça da limpeza que faz um doce gostoso, mas a moça que sempre amou cozinhar e lutou até conseguir reescrever a própria história. Palavras não explicam tanta felicidade e realização. O meu eterno agradecimento à Gastromotiva.

Gerlândia Gomes de Lima
Ex-aluna Gastromotiva



Meu nome é Ruan, eu tenho 25 anos e participei da turma XII do curso profissionalizante de cozinha da Gastromotiva. Eu já havia decidido que queria me tornar cozinheiro, mas minhas condições financeiras não permitiam que eu me matriculasse em algum curso pago. Então, por meio da Micro Rainbow, ONG voltada para o empoderamento e a inclusão socioeconômica de LGBTs, eu consegui uma vaga no curso da Gastromotiva. O curso me deu todo o suporte inicial que eu precisava para poder aprimorar o projeto que eu tinha de marmittas veganas congeladas. Eu já não passava mais tantas horas cozinhando em casa porque aprendi a otimizar meu tempo dentro de uma cozinha; aprendi que cortar errado demora mais que cortar corretamente, e tantas outras coisas que eu só consegui aprender com os ensinamentos do curso. E fazer parte da Gastromotiva foi além de receber ensinamentos acadêmicos, pois foi possível compreender a parte do “comida como agente de transformação”, quando passei a olhar a minha vida e perceber o quão de fato ela mudou com o que me foi oferecido. Também foi por meio da Gastromotiva que as portas se abriram para um

estágio em São Paulo, com a chef Priscila Herrera, de um dos maiores restaurantes vegetarianos do país. Foi o contato com chefs tão grandiosos no Refettorio Gastromotiva que eu pude ter mais certeza ainda do caminho que tinha escolhido. Quem, vivendo em uma realidade tão dura dentro de uma favela, poderia imaginar um dia chegar perto de uma realidade oposta: a do universo gastronômico? Existem ensinamentos que eu só consegui ter maturidade para entender agora, dois anos depois. Mas o ensinamento que sempre esteve presente comigo, e um dos maiores presentes que ganhei da Gastromotiva, foi a percepção de que, o lugar de onde viemos não vai delimitar nossos sonhos. Nós seremos grandiosos como os chefs que nos foram apresentados e que tanto admiramos. Nós seremos o futuro da Gastronomia. Hoje, eu estudo e trabalho constantemente para ser referência em cozinha *plant based*. É um dos meus propósitos de vida poder retribuir tudo que me foi dado, ensinando o que tenho aprendido e ajudando no processo de transformação de realidades de centenas de outros ‘Ruans’ que estão por aí, só precisando de uma mãozinha.

Ruan Felix Schneider
Ex-aluno Gastromotiva

HISTÓRIAS NA MÍDIA

A Gastromotiva fez história na mídia nacional e internacional com suas ações próprias, parcerias e participação em eventos no Brasil e no mundo.

A cobertura da imprensa do lançamento do Refetorio Gastromotiva ultrapassou a cifra de R\$ 60 milhões em exposição de mídia.



Michelin-star chef prepares gourmet meals for Rio's homeless

Stephen Gibbs @BSTHGibbs



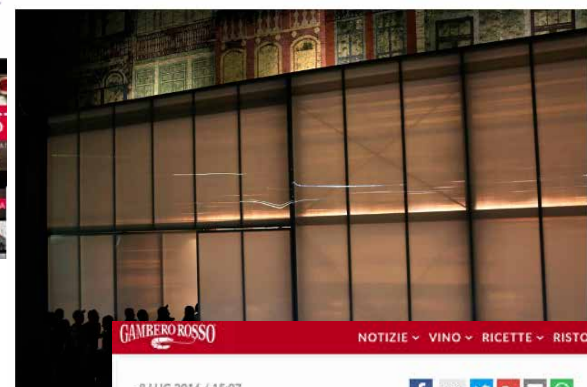
The New York Times

Thursday, May 24, 2018 | Today's Paper | Video | 72°F | Dow -0.30%

Business Opinion Tech Science Health Sports Arts Books Style Food Travel Magazin

RIO DE JANEIRO JOURNAL

Celebrity Chefs Turn Wasted Olympics Food Into Meals for Homeless



The Refetorio Ga helped open in the Dado Galdieri for Th

By Andrew Jaco

RefettoRio Gastromotiva. La mensa di Massimo Bottura e David Hertz ai Giochi del Brasile

L'esperienza del Refettorio Ambrosiano, durante Expo, è stato il germe per moltiplicare gli sforzi, chiamando i cuochi all'azione contro la fame e lo spreco. E durante le Olimpiadi prenderà forma un'altra mensa, presentata oggi alla Fao. Obiettivi: 19mila pasti e 12 tonnellate di scarti recuperati.



▲ Koks aan tafel in het 'daklozenrestaurant' Refettorio Gastronomico. © AP

Daklozen Rio smullen elke avond van gratis maaltijd Italiaanse topchef

18.000 sporters in Rio de Janeiro. Die hebben voor elke maaltijd samen 250 ton aan ingrediënten nodig. De Italiaanse chefkok Massimo Bottura, die normaliter werkt bij het wereldberoemde Osteria Francescana, wist dat daarvan veel wordt weggegooid. En dus kookt hij elke avond een maaltijd met de 'restjes' voor 108 daklozen in Rio.

Tijani Gouillet 18-08-16, 16:12 Laatste update: 19-08-16, 15:01



De drijfveer van Bottura: vechten tegen verkwisting van voedsel. „Dit is niet alleen liefdadigheid, dit is niet alleen het voeden van mensen. Dit gaat over sociale integratie, mensen leren over voedselverspilling en het geven van hoop aan mensen die alle hoop verloren hebben” aldus de 53-jarige topchef.



A group of international chefs have come up with an innovative project: a free restaurant in downtown Rio, unlike any other.

The design is chic. The ingredients are fresh. And the chef has just been voted the best in Latin America.

The restaurant could hardly be further from the traditional idea of a soup kitchen for the needy. But its purpose is to offer free food to those most in need.

It is the brainchild of Massimo Bottura. Bottura's restaurant in Modena, Italy, is probably the best in the world.

And now, he says he felt it was time to give something back. "We are getting the food that would be wasted and we are making visible the invisibles and creating amazing warm delicious meals," he said.

al to the project. The food being cooked here

INDEPENDENT News InFact Politics Voices IndyLife Sport Business Video Culture IndyBest Subscribe

Sport > Olympics

Rio 2016: International chefs cooking surplus Olympic food for city's poorest residents

Italian chef Massimo Bottura launched the initiative to tackle Rio's hunger problem

Feliks Garcia New York | @felixjose | Thursday 11 August 2016 19:14 BST



Curtis Click to follow The Independent Sp...



quansando wif taboosa.com...

The Telegraph

HOME NEWS SPG

Sport | Olympics

Olympics Team GB Today in Rio Schedule Results Medal table Olympic #

Sport > Olympics

Rio chefs use leftover Olympic food to feed the poor



Link para as matérias

The New York Times: <https://nyti.ms/2b8xGYH>

Reuters : <https://bit.ly/2J8yteB>

The Telegraph: <https://bit.ly/2IKTx7o>

CNN: <https://cnn.it/2KQJT8r>

HuffPost: <https://bit.ly/2IF4UBE>

The Guardian: <https://bit.ly/2KTKW2N>

Independent: <https://ind.pn/2IHPIUu>

Agência Brasil: <https://bit.ly/2swQJV4>

Veja Rio: <https://abr.ai/2ac1jWi>

ONU: <https://bit.ly/2auSnAe>

CGTN: <https://bit.ly/2lLzY2Z>

NBC: <https://nbcnews.to/2kmAdTb>

La Nacion: <https://bit.ly/2LuLTzw>

Folha de São Paulo: <https://bit.ly/2s775UI>

Eater: <https://bit.ly/2aBEqMz>

Estadão: <https://bit.ly/2kmyrBB>

Citylab: <https://bit.ly/29xcetV>

O Globo: <https://glo.bo/2lFdrea>

CTV News: <https://bit.ly/2s6Tz24>

O Globo: <https://glo.bo/2xgpbbk>

Rede Globo: <https://bit.ly/2xceC9o>

Casa Vogue: <https://glo.bo/2JoHCWt>

Época Negócios: <https://glo.bo/2sAMAQb>

Gambero Rosso: <https://bit.ly/2xchSBY>

AD: <https://bit.ly/2saLcCf>



PRÊMIOS & RECONHECIMENTOS

Um trabalho de excelência sempre é reconhecido. A Gastromotiva se tornou referência nacional e internacional por seu poder transformador, tanto no mercado gastronômico como no terceiro setor. A organização já recebeu prêmios e homenagens em nome do chef e fundador David Hertz e da CEO Nicola Gryczka, que valorizam as iniciativas e os projetos que se comprometem a realizar.

PRÊMIOS RECEBIDOS EM 2016 E 2017

Prêmio EcoEra, da Casa Vogue, 2017
Arquitetura Prix Versailles, 2017
Top6 Remarkable moments in WEF Davos, 2017
Finalistas do MIT Solve
Alumni Award Ecole Hôtelière de Lausanne, Entrepreneur of the Year 2017
Prêmio O GLOBO Faz a Diferença — 2016
Prêmio Trip Transformadores, 2017

RECONHECIMENTOS

GQ Man of the Year and Month, 2016
Carioca do Ano, pela VEJA Rio, 2016
TOP 10 finalistas no Basque Culinary World Prize, 2016 e 2017
Líder SDG #2 no Young Global Leaders Network

Links para as homenagens recebidas

Trip Transformadores: <https://bit.ly/2IM3poA>
GQ Man of the Year and Month: <https://glo.bo/2j4slUs>
Carioca do Ano Veja Rio: <https://bit.ly/2s6lxvU>



ANOSSAEQUIPE



David Hertz
Fundador



Nicola Gryczka
CEO



Agnes Alencar
Impacto Social



Bianca Aguiar
Impacto Social



Carolina Pedro
Captação de Recursos e Parcerias



Charlotte Schaus
Gastronomia Social



Jander Lima
Impacto Social



Larissa Bacanhim
Assistente da Diretoria



Luis Malta
Chef



Mariana Vilhena
Comunicação



Matheus Duarte
Projetos



Natalye Gembatiuk
Eventos



Patrícia Krepp
Recursos Humanos



Samantha Souza
Impacto Social



Dênis França
Cozinha



Thiago Rocha
Financeiro

Equipe pelo mundo



Gustavo Palencia
Impacto Social | El Salvador



Claudia Ramirez
Impacto Social | México



Silvia Camacho
Impacto Social | México

OS NOSSOS CONSELHEIROS

A Gastromotiva contou com um grupo muito importante que apoiou a organização nesses anos: nossos conselheiros. Profissionais que também são apaixonados por gastronomia e doaram seu tempo, conhecimento e contribuição financeira em prol do desenvolvimento da organização. Ana Luiza Trajano, Elaine Smith, Georges Schnyder, Graziella Comini, Joana Figueiredo, Juan Carlos Repucci, Katia Barbosa, Manoela Figueiredo, Patrícia Villela, Pedro Silveira e Renata Biselli.

OS NOSSOS AGRADECIMENTOS

A Gastromotiva conta ainda com outras pessoas muito importantes que promovem a organização de diversas formas, tornando possível a realização desse sonho diariamente. Agradecemos a todas as empresas, parceiros e indivíduos que estão conosco, seja através de doação financeira, alimentos ou de materiais, trabalho voluntário in loco ou remoto, ou seja, todas as maneiras que garantem que esse árduo e recompensado trabalho não seja interrompido. O nosso reconhecimento especial e o nosso muito obrigada a todos.

CONTATOS DA GASTROMOTIVA

+55 21 4141-1367 / +55 21 4109-0016

gastromotiva@gastromotiva.org

Rua da Lapa 108 — Lapa — Rio de Janeiro/RJ — CEP 20021-180

www.facebook.com/gastromotiva

www.instagram.com/gastromotiva

www.youtube.com/gastromotivabr

www.twitter.com/gastromotiva

EQUIPE DO RELATÓRIO

Este documento foi construído a diversas mãos, colaboradores antigos e atuais, assim como parceiros da Gastromotiva, contribuíram com informações importantes, referentes aos anos de 2016 e 2017, para que todos pudessem conhecer nossas atividades realizadas e seus resultados.

Texto Equipe da Gastromotiva

Revisão Geral Liége Fuentes

Projeto Gráfico e Diagramação Ilustrarte Design e Produção Editorial

Fotos Angelo Dal Bó, Bel Junqueira, Camile Garzón, Carolina Oliveira, Constança Sabença, Joachim Geerling, Gerson Lírio, Julia Assis, Leonardo Lemos, Marcela Falci, Maria Hennies, Mari Vilhena, Nicolas Freudiger, Thamires Valério e Vinicius Camiza

Foto Prêmios & Reconhecimentos gentilmente cedida pela Infoglobo



**GAS
TRO
MOTI
VA**