



**GAS  
TRO  
MOTI  
VA**

**RELATÓRIO ANUAL  
2018**



RELATÓRIO ANUAL 2018

# MISSÃO E VISÃO

## MISSÃO

Promover a inclusão através da Gastronomia Social.

**O que é “promover”?**  
É realizar, inspirar e multiplicar.

**O que é “inclusão”?**  
É todos sentarem-se à mesma mesa.

**O que é “Gastronomia Social”?**  
É equidade, integração e transformação humana. É utilizar comida e gastronomia como ferramentas para transformação social.



## VISÃO

Um mundo em que a Gastronomia Social seja a norma e o sistema alimentar inclusivo.

**O que é “a norma”?**  
É a garantia de que toda empresa e organização do mundo tenha e pratique uma política de inclusão social.



# SUMÁRIO



**MISSÃO E VISÃO**  
4



**MENSAGEM DO FUNDADOR**  
8



**MENSAGEM DA CEO**  
10



**EVENTOS E PALESTRAS**  
22



**MOVIMENTO DA GASTRONOMIA SOCIAL**  
24



**PATROCINADORES E PARCEIROS**  
28



**POR DENTRO DA GASTROMOTIVA**  
12



**MENSAGEM DA GERENTE DE IMPACTO**  
12



**OS CURSOS E A METODOLOGIA**  
13



**GERAÇÃO DE RECURSOS PRÓPRIOS**  
36



**GASTROMOTIVA NA MÍDIA**  
38



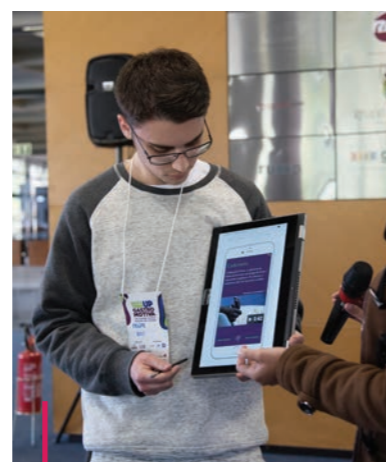
**EQUIPE DA GASTROMOTIVA**  
42



**REFETTORIO GASTROMOTIVA**  
16



**IMPACTO SOCIAL**  
18



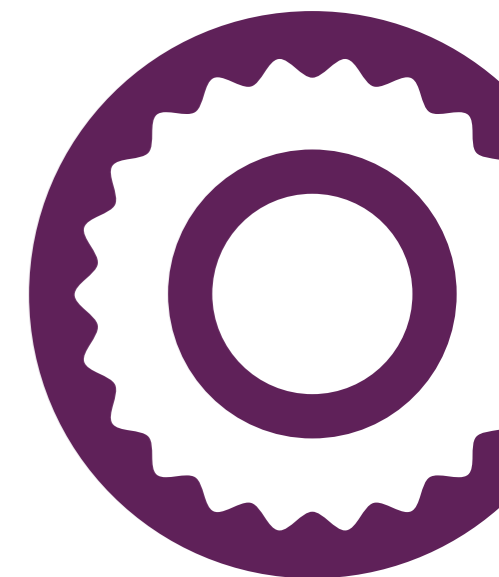
**DESTAQUE E INOVAÇÃO**  
20



**FINANCEIRO**  
48



**AGRADECIMENTOS E CONTATO**  
56





## MENSAGEM DO FUNDADOR



DAVID

HERTZ

A Gastromotiva está em transformação. Após anos trabalhando com educação alimentar e capacitação profissional, entendemos que tínhamos que dar um passo maior: criar e articular comunidades de engajamento cívico e social. O ano de 2018 foi um marco para este passo ser feito de forma segura e estruturada, com uma equipe focada e competente.

Nascemos em 2006 com um modelo de impacto inovador, centrado na integralidade do ensino e focado no humano. Além do treinamento em cozinha, nosso ensino se propõe a formar cidadãos conscientes, críticos e éticos. Nosso impacto não está apenas na formação profissional do aluno, mas que ele consiga se inserir no mercado e se manter no emprego. Por isso, o enfoque não só na formação técnica. Não basta simplesmente formar um aluno e enviá-lo para o mercado. Para nós, é crucial que este aluno compreenda seu potencial e seu poder de transformação da sociedade. Diante disso, percebemos que é preciso organizar toda nossa história e aprendizado para que esse conhecimento possa ser replicado como uma importante ferramenta de ação. A forma de atuar da Gastromotiva - presente hoje em quatro países -, com abordagens diversas, mostrou-se adaptável em contextos sociais diferentes, mas que de alguma forma enfrentam as mesmas questões de exclusão e vulnerabilidade. Assim, nosso projeto de escalabilidade consiste em metodizar nossas melhores práticas, nossa forma inclusiva e inovadora de ensinar gastronomia e, ao mesmo tempo - através de parcerias e de uma rede de atores - gerar oportunidade para o mercado de trabalho.

Hoje, após alguns anos de aprendizado, conseguimos deixar a grande operação do Refettorio Gastromotiva afinada, com os cursos profissionalizantes fixos em andamento, adicionando o Curso de Cozinheiro Profissional com Ênfase em Gastronomia Social, antigo sonho da Organização. Assim, a Gastromotiva resolveu se unir à outras organizações ao redor do Brasil e do mundo que têm a mesma sinergia, visão e sonho. Trata-se de uma visão que começou em Davos, no início de 2018, e percorreu outras cidades no decorrer do ano, como Miami e Rio de Janeiro, onde pessoas se encontraram, trocaram idéias e inspiração. Foi o início do que chamamos de Movimento da Gastronomia Social.

Talvez a palavra Gastronomia Social ainda seja novidade para o leitor deste relatório, mas ela está presente em incontáveis ações, projetos e ideias espalhadas globalmente. É um grande desafio, é algo muito maior, e decidimos, para isso, nos unir, ou seja, cocriar com os parceiros mais especiais que nos acompanham há tantos anos, e os novos, que chegaram para que esse sonho se torne possível e real.

Visite nossas páginas no Instagram, Facebook, site e a própria plataforma do Movimento. Eu te convido a fazer parte desta visão e mudar o mundo com a gente. Seja muito bem-vindo ao Movimento da Gastronomia Social.





## MENSAGEM DA CEO



NICOLA  
GRYCZKA

Mais um ano passou e, alinhada com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, nossa parceria de sucesso não teria sido possível sem a dedicação e o comprometimento de todos que nos apoiam.

Nosso mundo está se tornando cada vez mais complexo e, mais do que nunca, precisamos unir forças e encontrar soluções para problemas prementes que não podem mais ser ignorados e adiados. Nós, da Gastromotiva, podemos nos considerar afortunados por contar com parceiros fantásticos que não apenas contribuem financeiramente, mas que criam conosco ações de impacto coletivo real.

Este ano, pela primeira vez, a Organização fez um investimento forte, expandiu a equipe, melhorou processos e as ferramentas internas, bem como aprimorou o modelo de governança com o suporte da McKinsey. Uma nova estrutura organizacional foi desenvolvida com o apoio da ICF, além de uma mudança cultural dos processos com a orientação da Olab, ambas inteiramente comprometidas com a nossa causa. Nossa equipe está unida, forte e conectada à missão, o que nos permitiu importantes realizações no ano de 2018. Tenho muito orgulho de todas as conquistas, da dedicação de nossos colaboradores e da paixão com que cada um desenvolveu o seu trabalho.

A Gastromotiva está se preparando internamente para responder à demanda global ao se tornar a organização “backbone” do Movimento de Gastronomia Social, apoiando diversas organizações ao redor do mundo que precisam da nossa colaboração para gerar o impacto de uma maneira integrada. E, novamente, para isto, dependemos do compromisso e da contribuição de todos os nossos parceiros e apoiadores.



## MENSAGEM DA GERENTE DE IMPACTO

**SAMANTHA SOUZA - GERENTE DE IMPACTO DA GASTROMOTIVA**



SAMANTHA SOUZA

O ano de 2018 foi de muitas conquistas e desafios em todos os nossos projetos educacionais. Enquanto gestora da área de impacto, tenho o desafio diário de, em conjunto com a minha equipe, pensar novas maneiras de ensinar e aprender. Nosso foco é garantir uma educação mais democrática, inclusiva e colaborativa e que, aliada à gastronomia, se torne uma poderosa ferramenta de transformação e inclusão social.

A Gastromotiva busca repensar o atual modelo de educar, na prática e no discurso, ao se afastar daquela noção antiga, em que o aluno age apenas como um receptor do conhecimento. Não nos deixamos limitar e reduzir nossa atuação a espaços fechados, formais. Acreditamos que é necessário ocupar outros lugares para ampliar o horizonte.

Aqui na Gastromotiva, estimulamos sonhos e contribuimos para a construção de horizontes de expectativa todos os dias. É nosso ensejo que o processo educativo, o qual experimentam nossos alunos, semeie sonhos novos, regue sonhos antigos e ajude a cultivar aqueles que ainda estão por florir.

Neste sentido, desenvolvemos duas novas unidades curriculares que foram iniciadas em 2018. O Innovation Lab e o Módulo de Gastronomia Social. No primeiro, buscamos desenvolver a criatividade dos alunos para que possam elaborar novas preparações e produtos com alimentos resgatados do desperdício e com aproveitamento integral. No segundo, desenvolvemos, em conjunto, os caminhos para utilizarem a gastronomia como resposta a questões sociais dentro de suas comunidades.

Outra conquista significativa, e da qual muito nos orgulhamos, foi nosso retorno à São Paulo, com a formação de 62 alunos que tiveram a oportunidade de mudar sua realidade social por meio da educação e do emprego.

Tudo isto só foi possível por conta das parcerias que acreditam em atividades em conjunto com as universidades, professores e outras organizações sociais que fazem parte da nossa rede. Em 2019 vamos além.



## OS CURSOS E A METODOLOGIA

### **CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL EM COZINHA**

Visa a formação de auxiliares de cozinha oferecendo ensino prático e teórico em gastronomia, sempre valorizando o profissional da área, abordando habilidades básicas, confeitaria, panificação e ecogastronomia, além de aulas de cidadania, higiene e segurança alimentar, postura profissional e cidadania. A formação tem duração média de 3 meses e os alunos têm como projeto final um Trabalho de Ação nas Comunidades (TAC), que busca a geração de impacto em suas realidades a partir do que aprenderam, baseado numa filosofia de pares (peer-to-peer).

Transforma a vida de inúmeros jovens apaixonados por cozinha, ao oferecer a real possibilidade de entrada neste mercado de trabalho tão disputado e de difícil acesso.

### **EMPREENDA: FAÇA E VENDA**

Formação voltada para quem já tem ou pretende ter um negócio próprio na área gastronômica. As aulas oferecidas passam por confeitaria, panificação, empreendedorismo, marketing, educação financeira e cidadania. Para estar apto a se candidatar, o aluno não pode ter cursado faculdade de Gastronomia e, caso já tenha um empreendimento, a renda obtida com o negócio não pode ultrapassar R\$ 2.500,00 mensais.

Esta capacitação técnica destinada a empreendedores de baixa renda objetiva torná-los aptos a estruturar seus próprios negócios nas comunidades em que vivem, contribuindo para o aumento do índice de empregabilidade e geração de renda local.

### **COZINHEIRO PROFISSIONAL COM ÊNFASE EM GASTRONOMIA SOCIAL**

Esta formação acontece exclusivamente no Refetório Gastromotiva, no Rio de Janeiro. Durante as aulas, os alunos recebem formação específica de cozinheiro, com o diferencial de desenvolver um olhar mais holístico na profissão, prezando o aproveitamento integral dos alimentos para redução dos descartes da cozinha. Com a utilização de insumos que seriam

desperdiçados, apesar de estarem em perfeito estado para consumo, os alunos cozinham diariamente para 90 pessoas em situação de rua.

Único no mercado com a missão de multiplicar o conhecimento adquirido na atuação da Gastromotiva no Brasil, unindo o know-how em educação e o aprendizado em resgate e aproveitamento integral de alimentos.

### **SUPERLIGA DA COMIDA**

Atualmente, mais de 2 bilhões de pessoas sofrem de alguma forma de deficiência nutricional e cerca de 1,9 bilhão de indivíduos têm sobrepeso — desses, 600 milhões são obesos, segundo a FAO. A SuperLiga da Comida é um projeto premiado que leva educação alimentar à crianças, famílias e educadores de comunidades em vulnerabilidade socioeconômica. Nasceu a partir de uma inquietação da Gastromotiva e de seus alunos em torno dos problemas relacionados com a obesidade infantil nas comunidades, para conscientizar crianças da importância de uma alimentação saudável, utilizando, para isto, atividades lúdicas realizadas em diferentes eventos e espaços: desde escolas até feiras gastronômicas. São atividades sempre divertidas e acessíveis a todos.



# POR DENTRO DA GASTROMOTIVA

## EL SALVADOR / MÉXICO / ÁFRICA DO SUL

Em 2016, a Gastromotiva deu início às parcerias internacionais. Na Cidade do México, começamos com o treinamento para Auxiliares de Cozinha, além da aplicação da SuperLiga da Comida. No final do mesmo ano, na Cidade do Cabo, um novo modelo de parceria com a Infinity Culinary Training (ICT) se consolidou, garantindo treinamentos especializados a auxiliares de cozinha e empreendedores. Em 2017, em parceria com o World Food Programme, a Gastromotiva chega a San Salvador para atender jovens ex-imigrantes e marginalizados.





# POR DENTRO DA GASTROMOTIVA

## REFETTORIO GASTROMOTIVA

Desde que abriu as portas, em 2016, graças a uma parceria entre David Hertz, Alexandra Forbes e Massimo Bottura (Food for Soul), o Refettorio Gastromotiva se dedica a oferecer uma experiência única de comida, cultura e dignidade aos convidados que chegam todas as noites para o Jantar Solidário, de segunda a sexta-feira. As doações de legumes, frutas e verduras, que seriam incinerados por não estarem dentro dos padrões considerados adequados para a venda ao consumidor final, são entregues pelo Grupo Benassi. Estes ingredientes são ressignificados pela nossa equipe de cozinheiros e chefs parceiros que servem entrada, prato principal e sobremesa para os convidados em situação de vulnerabilidade social. Alguns estão em situação de rua, outros abrigados ou vivendo em moradias ilegais. Para oferecer um atendimento mais completo, a Gastromotiva atua em parceria com organizações governamentais, sociais e privadas que já atendem esse público. São elas que fazem o encaminhamento para os nossos jantares.

Esse tipo de parceria permite garantir aos beneficiários muito mais do que um prato de comida nutritivo e bem elaborado, como também um acompanhamento e assistência mais amplos oferecidos pelo Estado ou pela sociedade civil.

O impacto social positivo entregue à sociedade a partir do Refettorio Gastromotiva fez com que este espaço se transformasse numa vitrine que expressa tudo aquilo pelo qual a Gastromotiva acredita e trabalha desde 2006: um mundo mais justo e uma sociedade mais inclusiva por meio da

Gastronomia. Ao longo desses dois anos e meio de atividades, contamos com inúmeros chefs que, várias vezes, doaram seu trabalho em dias e noites como voluntários no preparo do jantar oferecido gratuitamente aos convidados.

### COFUNDADORES



ALÊ FORBES

### APOIADORES





## IMPACTO SOCIAL EM 2018

### EDUCACIONAL



**2.351 PESSOAS**

inscritas



**418 ALUNOS**



**16 TURMAS**

no Rio de Janeiro, São Paulo,  
Curitiba, Cidade do México e  
El Salvador



REFETTORIO

GASTROMOTIVA



REFETTORIO

GASTROMOTIVA



**3.600 HORAS**

de curso



**54.837 PRATOS  
DE COMIDA**

servidos



**18.279  
CONVIDADOS**

jantaram no nosso  
espaço



**69 JANTARES**

patrocinados



**80% DOS ALUNOS**

empregados



**38 CHEFS**

convidados



**42,8 TONELADAS**

de alimentos  
resgatados



**8,4 TONELADAS**

de resíduos para  
compostagem



**2.374  
VOLUNTÁRIOS**



**373 VOLUNTÁRIOS**

realizaram o serviço  
mais de uma vez



**+ DE 300  
VOLUNTÁRIOS**

na lista de  
espera



**6,4 TONELADAS**

de CO2eq não  
emitidos



**5,4 TONELADAS**

de composto orgânico  
produzidos



**13 INSTITUIÇÕES**

parceiras

## DESTAQUE E INOVAÇÃO



Estudantes dos cursos de Gastronomia, Tecnologia da Informação e Nutrição da Universidade Positivo, parceira da Gastromotiva em Curitiba, se reuniram, em agosto, para uma maratona tecnológica, com o objetivo de desenvolver ferramentas para ampliar o impacto da Gastromotiva.

Os quatro desafios, criados especialmente para o evento foram:

**REDE** - ampliar a participação dos alunos no mercado de trabalho.

**EMPREENDA** - possibilitar que mais pessoas que possuem um negócio informal possam acessar nossos cursos online.

**NEGÓCIO SOCIAL** - fomentar o desenvolvimento de negócios em linha com o DNA da Gastromotiva.

**SUPERLIGA DA COMIDA** - educar crianças e responsáveis para uma alimentação mais saudável.

A equipe campeã desenvolveu um jogo online para educar crianças e seus responsáveis no que diz respeito ao combate à obesidade infantil, má nutrição e desperdício de comida.

Em segundo lugar ficou o time que colocou em operação uma plataforma completa para acompanhar os alunos da Gastromotiva, desde o momento em que se inscrevem nos diversos cursos, com áreas de interesse e todos os dados cadastrais, até o mercado de trabalho.



87 ESTUDANTES



4 DESAFIOS



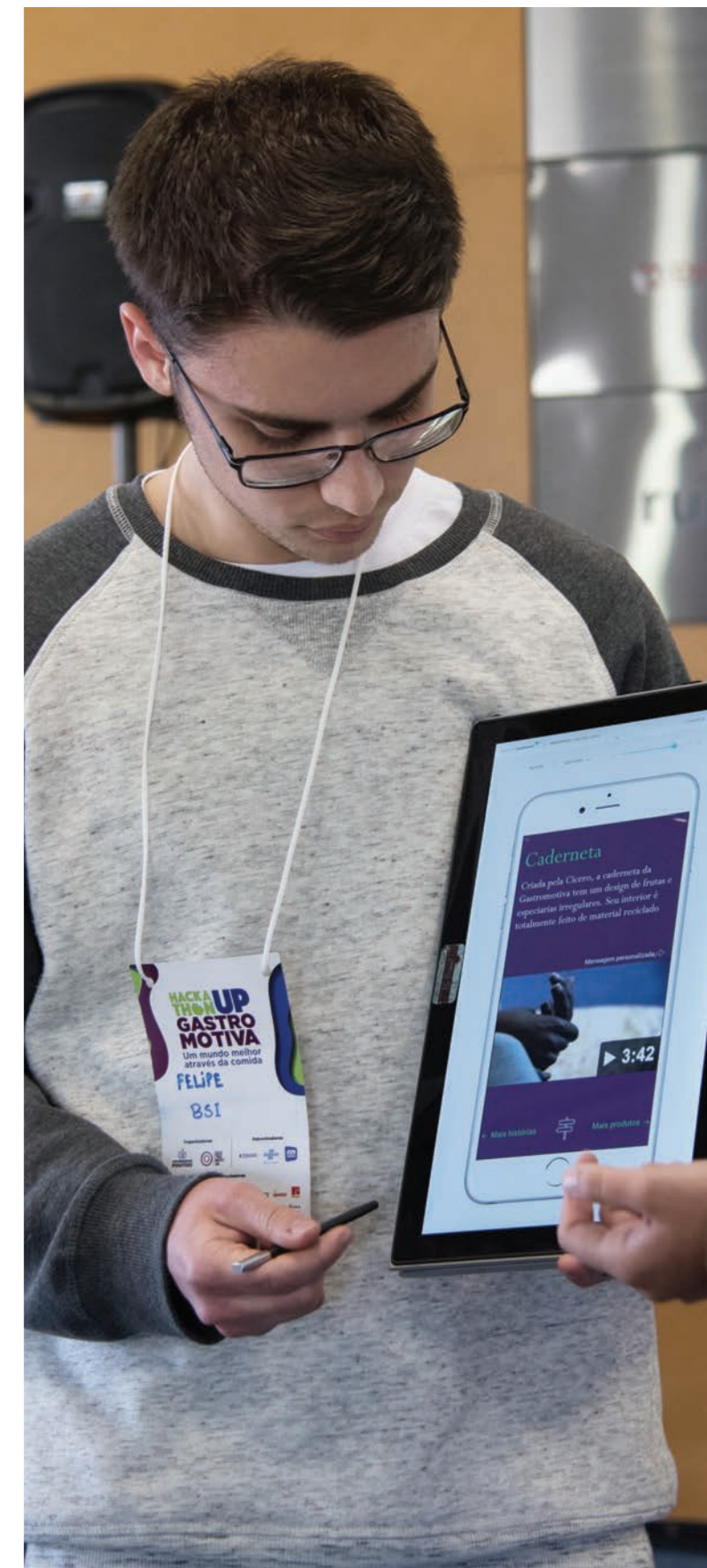
17 EQUIPES



33 HORAS  
de maratona tecnológica



3 CURSOS  
de graduação



# EVENTOS + PALESTRAS



**+300.000 PESSOAS**  
IMPACTADAS



COLABORAMÉRICA  
RIO DE JANEIRO, BRASIL



EMPENDAMOS JUNTAS  
QUITO, EQUADOR



MESA SÃO PAULO  
SÃO PAULO, BRASIL



WORLD ECONOMIC FORUM  
DAVOS, SUÍÇA



SOCIAL GASTRONOMY  
MOVEMENT SUMMIT  
MIAMI, EUA



EVENTO TUTANO  
CURITIBA, BRASIL



WORLD ECONOMIC FORUM  
AMÉRICA LATINA  
SÃO PAULO, BRASIL



HACKATHON  
CURITIBA, BRASIL



PEGN LABS  
SÃO PAULO, BRASIL

SOCIAL GASTRONOMY MOVEMENT SUMMIT  
RIO DE JANEIRO, BRASIL



# MOVIMENTO DA GASTRONOMIA SOCIAL

## UM MOVIMENTO CENTRADO NO SER HUMANO

O Movimento da Gastronomia Social (MGS) é um movimento centrado no ser humano que, alinhado aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), usa o poder da comida e da gastronomia para abordar desafios globais como desigualdade social, fome, desnutrição, sistemas alimentares insustentáveis.

O MGS e a comunidade que dele faz parte são orientados por quatro pilares (Dignidade, Oportunidade, Nutrição e Redução do Desperdício de Alimentos) e oito princípios detalhados e disponíveis no site [www.socialgastronomy.org](http://www.socialgastronomy.org). O objetivo que se pretende com esses norteadores é orientar os membros da comunidade para a concretização de ações de impacto positivo na sociedade.

A comunidade, de alcance internacional, é formada por chefs, empreendedores sociais, acadêmicos, membros de agências multilaterais e empresários que se mobilizam em torno da comida como ferramenta de inclusão e transformação social. Para fazer isto acontecer, esta rede se articula em duas dimensões: a digital global, conectada a partir de uma plataforma única, para troca de informações, desafios e aprendizados entre os mais de 300 projetos de Gastronomia Social já mapeados ao redor do mundo. E, a atuação em nível local, próxima aos desafios socioeconômicos de cada território. Em novembro do ano passado, durante o Encontro de Gastronomia Social no Rio de Janeiro, foram definidos 11 HUBs que, inicialmente e ao longo de 2019, vão atuar integrados na direção dos objetivos do movimento, alcançando oito países e quatro continentes.



## PARCEIROS



“As ações cocriadas com a Gastromotiva comprovam que gerenciar os recursos com foco no desperdício zero e no uso integral dos alimentos é fator mais do que fundamental para garantirmos o êxito de alimentar o mundo no futuro.”

**Yuri Feres**  
Corporate & Sustainable Development Lead Cargill



London, UK



New York, USA



Cuisine sans frontières  
Zurich, Switzerland



Minneapolis, USA



Miami, USA



Santiago, Chile



Amazon, Brazil



Rio de Janeiro, Brazil



Berlin, Germany



Malmö, Sweden



Phnom Penh, Cambodia



11

CIDADES



8

PAÍSES



4

CONTINENTES



# MOVIMENTO DA GASTRONOMIA SOCIAL



**70 LÍDERES**  
participaram do MGS Summit Miami



**200 LÍDERES**  
reunidos em nove dias no MGS Summit RJ



**150KG DE COMIDA**  
foram ressignificados em dois dias na cozinha do Grand Hyatt São Paulo, durante o Fórum Econômico Mundial, América Latina



## LINHA DO TEMPO

Anúncio do lançamento do MGS no Fórum Econômico Mundial, em Davos, em parceria com a Cargill.



**FEVEREIRO 2018**

Apresentação oficial durante o Nam Innova, no Chile, festival anual de gastronomia mais importante do país. Durante o Fórum Econômico Mundial, em São Paulo, o Catering de Gastronomia Social ressignificou **150kg de comida.**



**ABRIL 2018**

Reunião com representantes dos HUBs para definir as diretrizes do Movimento da Gastronomia Social, em Mallorca.



**NOVEMBRO 2018**



**JANEIRO 2018**

Reunião em Mallorca para uma sessão de brainstorming e planejamento.



**MARÇO 2018**

Segundo encontro com **70 líderes** da indústria de alimentos, representantes de agências governamentais e não-governamentais, empresários e educadores, no MGS Summit Miami.



**AGOSTO 2018**

Summit do MGS com a presença de **200 líderes mundiais**, no Rio de Janeiro, que participaram da programação, apresentação e conversas do ColaborAmérica e do Mesa Tendências, em São Paulo.

# PATROCINADORES E PARCEIROS

 329 ALUNOS FORMADOS

## SÃO PAULO

**27 ALUNOS**

EMPREENDA: FAÇA E VENDA

**40 ALUNOS**

CURSO PROFISSIONALIZANTE EM COZINHA



## PARCEIRO



## RIO DE JANEIRO

**91 ALUNOS**

EMPREENDA: FAÇA E VENDA

**54 ALUNOS**

COZINHEIRO PROFISSIONAL COM ÊNFASE EM GASTRONOMIA SOCIAL

## PARCEIROS



**DENNIS CLARE JR.**

Aluno da 5ª turma do curso **Cozinheiro Profissional com Ênfase em Gastronomia Social**, Rio de Janeiro

“Eu sempre sonhei trabalhar com comida na minha vida, e um dia montei uma lanchonete na garagem da minha casa. Pouco tempo depois ela foi assaltada e eu decidi fechar as portas e procurar cursos na área de gastronomia, mas como eu não tinha condições de pagar uma faculdade ou um curso de qualidade, comecei a procurar projetos sociais. Nesta busca, encontrei a Gastromotiva, lugar que fez eu me apaixonar pela gastronomia, e que foi me ensinado como ser uma pessoa melhor. No Refettorio Gastromotiva, trabalhamos com o pouco que recebemos para criar pratos e refeições maravilhosas. Lá, aprendi a combater o desperdício de forma geral, aprendi a base para se trabalhar em uma cozinha industrial, técnicas de cortes, limpeza de carnes, higienização em geral e muito mais.

E o mais incrível ainda estava por vir. Quando eu jamais poderia esperar, fui surpreendido com a

oportunidade de concorrer a uma bolsa no Le Cordon Bleu - Rio de Janeiro. Com a base e os ensinamentos adquiridos, somados à força que todos me deram, consegui ser aprovado no teste prático de cozinha e me tornei um dos bolsistas a realizar o sonho de estudar na melhor escola de gastronomia do mundo.

Hoje, agradeço não apenas à Gastromotiva pela oportunidade, mas a todos os cozinheiros que tocam aquele espaço todos os dias: Sardinha, Raphael, Rafaela, Suzana e mais aqueles que me fizeram acreditar que eu podia.

O próximo sonho? Pretendo me aperfeiçoar mais e mais para, no futuro, abrir meu próprio restaurante. Hoje sei que eu posso!”



**CURITIBA**

**79 ALUNOS**

CURSO PROFISSIONALIZANTE  
EM COZINHA



**PARCEIROS**



**TA e GUI  
BARTHEL**



**KAREN MONTEIRO**

Aluna da 3ª turma do curso **Empreenda: Faça e Venda**, São Paulo



“Eu tive a honra de participar da 3ª turma do Curso Empreenda da Gastromotiva em 2018. Foi uma experiência incrível e imensamente transformadora, pois aos 30 e poucos anos percebi que a carreira em que estava atuando não era o que amava fazer. E isso fez com que eu mudasse os caminhos da minha vida. Na ocasião, descobri meu dom para a confeitaria e encontrei na Gastromotiva um verdadeiro porto que me acolheu e me fortaleceu nesse processo de transição. Eu tinha um projeto feito com muito amor, a Karen Monteiro Cakes, mas ainda não sabia o tamanho do meu potencial como confeitaria e principalmente, como empreendedora.

Poder estar em contato com profissionais dedicados e apaixonados e conhecer as inúmeras histórias de superação e inspiração que envolvem a Gastromotiva, me fizeram acreditar na capacidade que possuo para ampliar meus horizontes.

Foram dias incríveis de aprendizado, afeto e união entre alunos e professores em busca de um bem que vai muito além da cozinha: a transformação! E posso dizer que essa experiência foi tão forte na minha vida que me levou a um projeto ainda maior: ajudar as pessoas. Eu e minha família abrimos as portas da nossa casa para receber pessoas, projetos e iniciativas que precisam de espaço para oferecer suas habilidades, dos mais diversos universos, sempre focados no bem-estar e evolução humana. Além disso, criamos a Feira Vivenda, que também dá a oportunidade para pequenos produtores da região apresentarem seus produtos artesanais à comunidade e, assim, fortalecer a economia local.

Agradeço imensamente à Gastromotiva por ter acreditado e plantado essa semente em mim, que hoje sigo honrando e plantando nos corações de quem passa pelo meu caminho.”



# ◎ PATROCINADORES E PARCEIROS

## MÉXICO



**67 ALUNOS**  
CURSO PROFISSIONALIZANTE  
EM COZINHA

Em 2016, iniciamos a nossa primeira parceria internacional, no México, com uma 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 SuperLiga da Comida em quatro lugares distintos, a cada nova turma.

## PARCEIROS



**ERICK NOE**  
Aluno da 7ª turma do curso Profissionalizante  
em Cozinha, México

“Meu nome é Erick, tenho 18 anos, nasci em Honduras, mas moro há 11 meses no México. Eu ouvi falar sobre a Gastromotiva através da Fundação Quiera, que acabou me ajudando a iniciar o curso.

Antes da Gastromotiva eu não sabia nada sobre comida mexicana, morava em um abrigo chamado Casa Alianza e me encarregava de ajudar na cozinha para preparar o lanche de todos que moravam comigo. Sempre gostei de comida, mas nunca estudei culinária porque não tinha dinheiro.

No Curso Profissionalizante em Cozinha, aprendi sobre a comida, ingredientes e tradições mexicanas. Fiz também muitos amigos que se tornaram uma

família, conheci grandes chefs e aprendi sobre a importância da higiene na cozinha. As aulas de Desenvolvimento Humano me ajudaram a me conhecer e me sentir forte e capaz de me aperfeiçoar a cada dia.

Quando pude começar meu primeiro estágio num restaurante, o Moshi Moshi, eu realmente senti medo. Eu nunca havia cozinhado nada da culinária japonesa. Mas pouco a pouco, eu fui aprendendo. Minha “sensei” me ensinou muito e em poucas semanas, já sabia preparar Sushi e além de outros preparos. Mas o que mais me marcou foi me sentir realmente confiante.”



## 🎯 PATROCINADORES E PARCEIROS

INSTITUCIONAL EL SALVADOR



**60 ALUNOS**  
CURSO PROFISSIONALIZANTE  
EM COZINHA



Em 2017, unimos forças com o World Food Programme para começar nosso treinamento de auxiliares em El Salvador. 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, com cerca de 45% da população salvadorenha tendo, pelo menos, um membro da família morando e trabalhando 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 parceria WFP Gastromotiva El Salvador facilitou a reintegração de dezenas de jovens que puderam se graduar e acessar o mercado de trabalho e conquistar sua independência financeira.

**PARCEIROS**



# GERAÇÃO DE RECURSOS PRÓPRIOS

Em 2018, a área de Novos Negócios foi estruturada e conquistou importantes parcerias em pesquisa, assessoria e projetos para a geração de recursos próprios. O Banco Mundial de Desenvolvimento desenvolveu um estudo de financiamento estratégico para os próximos anos de atuação; a École Hôtelière de Lausanne (EHL) apresentou, por meio de seus alunos, um rigoroso estudo de caso sobre o mercado food; e a Provokers - Branding & Business Consulting fechou o ciclo de estudos e aprofundamento com o resultado de dois 'focus group' a partir do teste de um produto feito com clientes em potencial.

Os primeiros produtos-piloto de marca própria foram pensados, desenvolvidos e produzidos em linha com o DNA da Gastromotiva para teste, venda e aceitação do público. Dentro das linhas food e non-food e, atendendo aos diversos critérios definidos, entre eles (i) uso integral dos alimentos, (ii) produção com materiais que seriam descartados e (iii) embalagens sustentáveis - criamos o #Perfeitamentemperfeito, como prova de que o descarte precisa ser revisto imediatamente.

Na linha non-food, criamos camisetas, canecas, bolsas ecológicas, aventais e cadernetas em parcerias co-branded, como a realizada com a Cícero Papelaria, que fornece miolos de papel que seriam descartados. Já na linha food, a equipe da cozinha e os alunos desenvolveram receitas com uso integral dos alimentos, resultando em uma economia circular perfeita, com molho de tomate, pesto de talos e ketchup de maçã para testes.



# GASTROMOTIVA NA MÍDIA



**R\$15 MILHÕES**

de retorno financeiro em imagem positiva em 2018



Industry Agenda Agriculture, Food and Beverage Future of Food Sustainable Development

## These chefs are fighting hunger and poverty with gastronomy



## Chef paulistano troca favela por banquete em Davos

De Davos

O paulistano Diego Santos deve estar sentido o doce sabor da autorrealização em suas caminhadas pela Promenade, rua coberta de neve que atravessa toda a cidadezinha alpina de Davos, em meio aos magnatas que circulam na montanha mágica para discutir o futuro da economia global.

Nascido em uma favela da Vila Ede, perto da Marginal Tietê, ele faz parte de um projeto de "gastronomia social" e cozinhará em eventos com a maior concentração de bilionários por metro quadrado do planeta, aproveitando ingredientes resgatados de desperdício dos supermercados suíços.

Hoje com 28 anos, Santos começou a trabalhar ainda pré-adolescente, como ajudante de mecânico e empacotador no varejo. Mas foi depois de arrumar emprego na padaria do bairro que vislumbrou, em frente ao fogo e aos fornos, o sonho da culinária.

Em busca de cursos de gastronomia e de uma rede de apoio...



Santos usará ingredientes resgatados de desperdício dos supermercados

custos de formação, Santos bateu à porta da Gastromotiva, iniciativa do chef curitibano David Hertz que já ofereceu capacitação para 3,5 mil jovens carentes desde 2006. Hoje está presente em seis cidades: São Paulo, Rio de Janeiro, Curitiba, Cidade do Cabo, Cidade do México e San Salvador.

"A chave não é simplesmente...

Gastromotiva, elaborou um ambicioso plano de negócios. O objetivo é gerar receita própria para 50% das despesas em 2020 e 100% em até cinco anos. Doações serão bem-vindas, mas para expandir as atividades, como cursos online.

Nicola aposta em três fontes de receitas. Uma é abrir franquias da Gastromotiva — já houve demanda da Inglaterra, Arábia Saudita e Nigéria — com pagamento à matriz. Outra envolve a oferta de produtos artesanais, fabricados por terceiros, usando conceito e marca sob licença do projeto. Uma cerveja especial produzida no Rio, por exemplo, trocou parte da cevada por pão seco que antes ia para o lixo. A terceira é o lançamento de uma linha de produtos congelados e com porções individuais.

O chef Santos, agora estudante de gastronomia na Itália, reflete: "Um bom prato não é aquele cheio de técnicas e detalhes, mas sim um que expresse quem você é, sem a necessidade de palavras. Hoje entendo que alimento é cultura e...



## Food has the power to nourish and 'make us connect': David Hertz

Gastromotiva founder David Hertz gives his definition of what "social gastronomy" really means.

## Food has the power to nourish and 'make us connect': David Hertz

9:46 AM ET Thu, 25 Jan 2018

Gastromotiva founder David Hertz gives his definition of what "social gastronomy" really means.

WATCH CNBC LIVE TV



## 'Combate à fome começa com mudança de atitude e revisão de logística de alimentos'

Nicola Gryczka, CEO da organização da Gastromotiva, afirma que toda a comida desperdiçada seria capaz de alimentar o mundo inteiro. A entidade vai lançar esta semana, no Fórum Econômico Mundial, em Davos, o Movimento da Gastronomia Social. A iniciativa global visa a combater a desigualdade social e o desperdício de alimentos.

DURAÇÃO: 00:08:42



## Mit Kochkunst aus der Armut in Brasilien

GLOBAL 3000 | 02.07.2018 | 04:43 Min.



04:43 Min.

Soziales Engagement ist gerade in Krisenzeiten wichtig. Gut also, dass es Menschen wie David Hertz gibt. Er ist Chefkoch und Gründer von Gastromotiva,



## Cargill and Gastromotiva team up to spread the message of food as a tool for social change

By Stephen Daniels

24-Jan-2018 · Last updated on 24-Jan-2018 at 18:00 GMT



The Social Gastronomy Movement uses the power of food to address social inequality, improve nutrition education, eliminate food waste and create jobs. Image: © Getty Images / Daisy-Daisy

A new joint venture between Brazilian non-profit Gastromotiva and Cargill is aiming to use the power of food to address social inequality, improve nutrition education, eliminate food waste and create jobs.

The Social Gastronomy Movement was pioneered by Gastromotiva and its founder Chef David Hertz. Chefs driving the effort in local communities. Cargill has signed on as a founding partner, which includes a three-year, \$1.5 million commitment to scale the community-based approach to tackle these urgent societal challenges across the globe.

"This partnership brings together two organizations focused on driving social and economic change through food," said David MacLennan, Cargill President and CEO. "By combining Gastromotiva's community focus with Cargill's global

## Immune health benefits

Deliver what consumers want in beverages.

wellmune Find Out How

FOOD SUMMIT FOR KIDS  
NOVEMBER 12-14, 2018  
W CITY CENTER, CHICAGO, USA  
SPEAKERS INCLUDE


SEE MORE SPEAKERS

# GASTROMOTIVA NA MÍDIA



## Uma combinação perfeita entre empreendedorismo e gastronomia

Banco Santander participa do Rio Gastronomia pelo quarto ano consecutivo estimulando a cadeia do setor

Uma receita com apenas dois ingredientes é capaz de transformar a economia e a sociedade. São eles: empreendedorismo e gastronomia. Junto, aglutinam toda uma cadeia produtiva, desde o agricultor até os grandes negócios, grandes empreendimentos e muitos empregos. Cabe ao empreendedor, o Santander marca sua presença na América Latina no Perú.

Para que o movimento pudesse ser compreendido na prática, o Santander promoveu uma palestra com o chef e empreendedor social David Hertz, fundador da Gastronomia — uma

OSICP (Organização da Sociedade Civil de Interesse Público) que dá aulas gratuitas de capacitação em cozinha para jovens que vivem em situação de vulnerabilidade social. Na apresentação, realizada no dia 18, no auditório Santander, os visitantes conheceram o trabalho do curso e puderam experimentar pratos preparados por alunos e se emocionaram com as histórias dos alunos presentes. A Gastronomia já formou 4.500 pessoas desde 2006.

Segundo David Hertz, a gastronomia foi por muito tempo vista como algo elitista, mas está se tornando cada vez mais acessível. Para isso, ele tem investido em projetos de inclusão social, como o curso de 'Cozinha Profissional'. Este

Gastronomia é um serviço de promoção da equidade, preservação dos direitos humanos, inserção de jovens em situação de vulnerabilidade social. Na apresentação, realizada no dia 18, no auditório Santander, os visitantes conheceram o trabalho do curso e puderam experimentar pratos preparados por alunos e se emocionaram com as histórias dos alunos presentes. A Gastronomia já formou 4.500 pessoas desde 2006.

Segundo David Hertz, a gastronomia foi por muito tempo vista como algo elitista, mas está se tornando cada vez mais acessível. Para isso, ele tem investido em projetos de inclusão social, como o curso de 'Cozinha Profissional'. Este

## ENTREVISTA David Hertz 'Transformar desperdício em combate à fome'

Fundador da instituição de capacitação Gastronomia, chef paranaense busca aliados em fóruns mundiais para difundir o conceito de gastronomia social, que promove o combate à fome e a má nutrição para resgatar a cidadania



Como está a construção do MCT? O objetivo é criar um modelo de negócio que seja sustentável e que possa ser replicado em outras regiões. Já temos contatos com algumas instituições, como a ORE e a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), e estamos trabalhando para conseguir recursos para a implementação do projeto.

Em Miami, o evento contou com mais de 100 especialistas de 16 países. Como está a recepção em todo o mundo? O Brasil é muito bem recebido. Já temos contatos com algumas instituições, como a ORE e a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), e estamos trabalhando para conseguir recursos para a implementação do projeto.

Como está a construção do MCT? O objetivo é criar um modelo de negócio que seja sustentável e que possa ser replicado em outras regiões. Já temos contatos com algumas instituições, como a ORE e a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), e estamos trabalhando para conseguir recursos para a implementação do projeto.

## 'Nosso objetivo é transformar desperdício em combate à fome', diz chef que criou gastronomia social

David Hertz defende enfrentamento à má nutrição para resgatar cidadania

Por Renato Grandelle  
22/06/2018 4:30



Agencia EFE

Mundo Política Economía Sociedad Cultura Deportes Gente Tecnología Reportajes Comunicados Infografías

FORO LATINOAMERICANO  
El Foro Económico da una "segunda oportunidad" a la comida de sus líderes  
EFE | Sao Paulo | 13 mar. 2018



Local de alimentação dos participantes do Fórum Econômico Mundial para a América Latina, que reaproveitou 150 quilos de alimentos

## Menu servido a participantes do fórum reaproveitou 150 kg de alimentos

LIANE TREBANDA DE SÃO PAULO

Al longo dos três dias do Fórum Econômico Mundial para a América Latina foram reaproveitados 150 kg de alimentos que seriam descartados como sobra no preparo das 3.000 refeições diárias servidas no Grand Hyatt, em São Paulo, sede do evento. Os restos de alimentos voltaram ao câmpio servido aos 700 participantes desta edição na forma de caponata de caixa de banana, quibe de carne de moída e bruschetas de talos de vegetais.

O reaproveitamento e o menu sustentável foram feitos por nove cozinheiros formados pelo Gastronomia, organização que promove inclusão por meio de uma gastronomia social.

Fundada pelo chef David Hertz, vencedor do Prêmio Empreendedor Social do Futuro em 2009, a parceria da Fha com a Fundação Schwab, a Gastronomia Social já está presente em quatro edições do Fórum em Davos, na Suíça, seja em painéis, seja assinando mesas especiais.

Na rodada latino-americana em São Paulo, cida a OMC, Hertz lançou o projeto inédito de incluir alimentos reaproveitados no catering oficial do evento.

"Levei esta ideia para Klaus Schwab [fundador do Fórum Econômico Mundial] e ele me deu o ok para desenharmos um piloto para usar todos os excedentes da cozinha do hotel do evento no próprio fórum", explica Hertz.

A experiência é uma continuação do Buffet Gastronomia, o restaurante-escola inaugurado no bairro da La

Em São Paulo, durante as Olimpíadas em 2016, com o objetivo de reduzir o desperdício de alimentos em grandes eventos.

"Enquanto um tempo da comida é desperdiçada, 1 bilhão de pessoas vivem com fome", afirma o chef.

ESCOLA

Estreias da gastronomia mundial, como o Italiano Massimo Bottura, aderiram ao projeto do brasileiro de criar um selatório-escola, que há um ano e meio serve refeições para moradores de rua com sobras doadas.

A ideia também foi acolhida com entusiasmo pelo chef Thierry Buffenoir, titular do Hyatt. "Nosso equipe de 80 pessoas trabalhou em conjunto em Palermo um intera", diz Hertz. "Lanço o projeto de um selatório-escola, que há um ano e meio serve refeições para moradores de rua com sobras doadas. A ideia também foi acolhida com entusiasmo pelo chef Thierry Buffenoir, titular do Hyatt. "Nosso equipe de 80 pessoas trabalhou em conjunto em Palermo um intera", diz Hertz.

## Negócio social e supermercado se unem para lançar produtos sem desperdício

Gastronomia desenvolverá receitas em laboratório de inovação criado junto com Carrefour



Patrícia Pamplona

SÃO PAULO "Eu sonho em 2020 ter uma gôndola de produtos, que os clientes cheguem e identifiquem: 'Essa é a gôndola Gastromotiva.' O sonho de David Hertz, fundador do negócio social que capacita jovens de baixa renda em curso profissionalizante em gastronomia para ingresso no mercado de trabalho, ganhou, no início de julho, mais um passo para se tornar realidade.

O Grupo Carrefour, rede internacional de supermercados, investiu 320 mil euros (cerca de R\$ 1,45 milhão) por meio de sua fundação na iniciativa, que integra a Rede Folha de Empreendedores Socioambientais. Dentro desse valor está a criação de um laboratório de inovação para pesquisa e desenvolvimento de receitas que façam o aproveitamento total dos alimentos.

3 / 13 Gastromotiva



IDEAS.TED.COM Explore ideas worth spreading TED

## How food — yes, food — can be a tool for social change

Jul 12, 2018 / Patrick D'Arcy



# EQUIPE DA GASTROMOTIVA



**DAVID HERTZ**  
Fundador



**NICOLA GRYZKA**  
CEO



**ALEXANDRE BASTOS**  
Financeiro



**GIL VENTURA**  
Cozinha



**GLICIA MAMEDE**  
Movimento da  
Gastronomia Social



**ISABELLA GODOY**  
Comunicação



**ANA CLAUDIA  
TEMPERINI**  
Financeiro



**CHARLOTTE SCHAUS**  
Movimento da  
Gastronomia Social



**CLARISSE IVO**  
Novos Negócios



**JANDER LIMA**  
Impacto Social



**JASMINE SILFER**  
Comunicação



**JOANA DUPRE**  
Comunicação



**DIEGO SANTOS**  
Impacto Social



**EZEQUIAS ALVES**  
Impacto Social



**FERNANDA  
NASCIMENTO**  
Impacto Social



**JORDANA VIEIRA**  
Impacto Social



**JOÃO ZOREK**  
Comunicação



**LARISSA BACANHIM**  
Assistente da Diretoria

## EQUIPE DA GASTROMOTIVA



**LEANDRO JOSUÉ**  
Impacto Social



**MARIANA VILHENA**  
Comunicação



**MATHEUS DUARTE**  
Projetos



**PEDRO ASSIS**  
Comunicação



**SAMANTHA SOUZA**  
Impacto Social



**SUZANA TORRES**  
Cozinha



**MORGANA ALVES**  
Administrativo



**NATALIA ROSA**  
Administrativo



**NATALYE GEMBATIUK**  
Eventos



**THAYS FERRÃO**  
Impacto Social



**WINNEE LOUISE**  
Impacto Social



**SILVIA CAMACHO**  
Impacto Social | México



**RAPHAEL NEVES**  
Cozinha



**RODRIGO SARDINHA**  
Cozinha



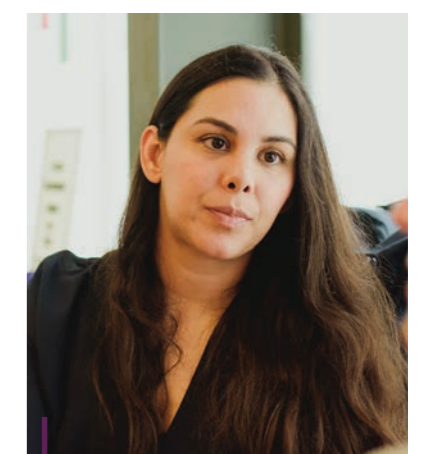
**PATRÍCIA KREPP**  
Recursos Humanos



**GUSTAVO PALENCIA**  
Impacto Social | El Salvador



**ANA GOYENECHEA**  
Impacto Social | México



**CLAUDIA RAMIREZ**  
Impacto Social | México

## 🌀 EQUIPE DA GASTROMOTIVA



**DANIELLA MAZZA**  
Impacto Social | México



**WALLACE PACÍFICO**  
Administrativo



**ANDRÉ DO NASCIMENTO**  
Administrativo



**ANTÔNIO JUNIOR**  
Administrativo



**MARCELO DE OLIVEIRA**  
Administrativo





# FINANCEIRO 2018

## RECEITAS

	2018 (R\$)	2017 (R\$)
Financiamento de projetos	2.487.462	1.015.698
Doações	1.222.533	4.038.570
Eventos	260.000	36.071
Outras receitas	5.155	
	<b>3.975.150</b>	<b>3.975.150</b>

## DESPESAS

	2018 (R\$)	2017 (R\$)
Pessoal	2.317.061	2.299.191
Despesas administrativas	207.423	159.427
Comunicação	316.720	193.722
Viagens e eventos	349.861	283.309
Imobilizado	42.925	171.685
Insumos	108.444	102.210
Serviços de terceiros	610.564	505.752
Despesas financeiras	19.033	44.474
	<b>3.972.032</b>	<b>3.759.770</b>

## RESULTADO

	2018 (R\$)	2017 (R\$)
Superávit	<b>3.118</b>	<b>1.330.569</b>



## PATROCINADORES E PARCEIROS

### PARCEIROS GLOBAIS



Parceiro nacional desde 2016, tornou-se o primeiro parceiro global da Gastromotiva em 2017, quando aumentou o investimento social e assinou um compromisso de três anos com a Organização. Além de contribuir para tornar a Gastromotiva uma líder global, também foi pioneira em apoiar o Movimento da Gastronomia Social. Devido ao compromisso assumido e a credibilidade depositada, a ideia do Movimento se tornou realidade e a cada dia cresce e atinge mais pessoas, empresas e parceiros. Investindo nessas duas frentes, a Cargill contribuiu fortemente para o impacto global e o sucesso da Gastromotiva e do Movimento da Gastronomia Social.

Em 2019, a Cargill levará o primeiro Hub da Gastronomia Social para Minneapolis, além de ativar toda a sua rede para impulsionar mudanças sistêmicas no mundo.

“O grande diferencial desta parceria global da Cargill com a Gastromotiva é a capacidade que este negócio único e inspirador tem de promover a transformação social por meio da comida. Verdadeiramente.”

**Luciane Reis**  
Corporate Communication Lead Brazil



Em parceria com a Fundação Carrefour, a Gastromotiva lançou em 2018 o Innovation Lab / Comida Que Transforma, laboratório de inovação focado no desenvolvimento de receitas com aproveitamento integral dos alimentos. Além de criações para o dia a dia, utilizando 100% dos alimentos, a área de Novos Negócios prepara o lançamento de produtos com desperdício zero de insumos. Neste contexto, o Carrefour patrocina nossa primeira websérie de receitas com forte conceito sustentável, apresentada, a cada episódio, por um convidado especial.

### PARCEIROS INSTITUCIONAIS

#### BRASIL



Além do apoio recebido nos anos de 2016 e 2017, o patrocínio da Coca-Cola, destinado especificamente para o Refettorio Gastromotiva, possibilitou a realização de cursos como o Empreenda: Faça e Venda, voltado para microempreendedores de baixa renda, que contribuem diretamente para o aumento da empregabilidade e geração de renda em comunidades economicamente excluídas da sociedade.

“A Coca-Cola Brasil apoiou o Refettorio Gastromotiva durante 3 anos consecutivos, desde sua inauguração, em 2016. Fizemos isso pois acreditamos muito nesse modelo tão especial e solidário, que é muito mais do que serviço de jantar aos convidados, mas um espaço de dignidade e cultura.”

**Andrea Mota**  
Diretora de Categorias na área de Relações Corporativas da Coca-Cola Brasil



A parceria de dois anos com a DSM fortaleceu o pilar de nutrição da Gastromotiva em várias frentes. Entre elas, com educação infantil aplicada nos eventos da SuperLiga da Comida, cujo objetivo é combater a obesidade e a má nutrição infantil; a doação de suplemento de nutrientes para as 90 refeições diárias servidas aos convidados nos jantares preparados de segunda a sexta no Refettorio; e o desenvolvimento de um aplicativo customizado para impactar mais pessoas sobre a importância de uma boa alimentação.

“Acreditamos que as parcerias nos permitem somar capacidades, além de acelerar e amplificar os resultados. E a Gastromotiva é um grande parceiro estratégico no Brasil.”

**Maurício Adade**  
Presidente da DSM América Latina

## PATROCINADORES E PARCEIROS



O patrocínio da LATAM possibilitou a conexão da equipe da Gastromotiva com o mundo. Por meio desta parceria, ao longo do ano, importantes viagens foram realizadas para a execução de atividades essenciais e, assim, aumentar o impacto das atividades da organização de forma nacional e internacional. Pela primeira vez, todos os representantes da área Educacional se reuniram para uma jornada de aprendizagem, o que viabilizou o desenvolvimento profissional da equipe, além do alinhamento de todos os núcleos. Além disso, parceiros de grande importância estiveram presentes no Summit do Movimento da Gastronomia Social, no Rio de Janeiro, permitindo um maior impacto no resultado do evento. Em todas estas movimentações, a LATAM forneceu suporte necessário à Gastromotiva.

“A LATAM apoia a Gastromotiva desde 2015. Para nós, é uma honra saber que a nossa parceria produz resultados tão importantes para as pessoas atendidas e também para a nossa companhia. Em 2018, cedemos mais de cem passagens aéreas para a instituição, o que impactou positivamente cerca de 18.300 participantes dos Jantares Solidários da Gastromotiva. Além disso, em 2018, em torno de 70 colaboradores da LATAM foram voluntários no Refetório, servindo jantares para pessoas em condições de rua, transformando a sociedade e ainda tendo a oportunidade de repensar seus próprios comportamentos.”

**Jerome Cardier**  
CEO da LATAM

## APOIADORES



Desde o início da parceria, em 2016, já foram mais de 95 toneladas de legumes e verduras doadas para o Refetório Gastromotiva.

“O Grupo Benassi apoia a ideia da Gastromotiva, sabendo da importância de cumprir sua função social, evitando o desperdício ao mesmo tempo que ajuda a alimentar os que precisam.”

**Gustavo Benassi**  
Sócio-diretor da Benassi

### PRO-BONO

Ellen MacArthur Foundation - Hogan Lovells - ICF - Manpower - Mattos Filho Advogados - McKinsey & Company - Microsoft - Salesforce - Thought Works

### IN KIND

Balaio Flores - Café Orfeu - Chef Estrela - Eurochem - Grupo Alpha - Hotel Grand Hyatt - Hotel Santa Teresa - Lavazza - Magazine Luiza - Papel Semente - PermaChef - Serv Sal Norte - We Work

### AGÊNCIAS, RP E DESIGN

Cartel - CP+B - Documenta Comunicação - Geometry - Maria Farinha Filmes - Ogilvy - PG1 - Provokers - Salted Caramel - TAO PR

### CO-BRANDING

Antuérpia - Bacio di Latte - Bazaar - Cícero Papelaria - Green Lab - Toast

## APOIADORES E PATROCINADORES DE EVENTO

99 Táxi - Aconchego Carioca - All Business - Amázzoni Gin - Bacio di Latte - Bimbo - BodyTech - Café Orfeu - Cargill - Coca-Cola - Docc Vídeo - Ebanx - LATAM - Luce Cucina e Carbone - Mãe Terra - Marriott - MasterCard - Obra - Sebrae - Stella Artois - Wäls Cerveja

## ALIANÇAS ESTRATÉGICAS

Artemisia - Ashoka - Canal GNT - Cinex - Epic Foundation - Falmec - Global Shapers Community - Green About - Hilton Hotels & Resorts - Humaitá Louças - Infinity Culinary Training - Instituto de Cultura Italiano - Intellikit - Junta Local - Life - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) - Rede Asta - TED - The Chefs Manifesto - The Forum of Young Global Leaders - World Association of Chefs Societies - World Economic Forum - Save Food Initiative - Seraj - Slow Food

## RESTAURANTES PARCEIROS

### BRASIL

Abrasel - Aconchego Carioca - All Light Gourmet - Ateliè Troisgros - Babilônia - Bar do Victor - Barolo Trattoria - Bon Vivant - Brasil a Gosto - Brownie do Luiz - Cantina da Délio - Chez Claude - Comedoria Gonzales - Condessa - Confeitaria Colombo - Cooperativa Alegre - CT Boucherie - CT Boucherie Leblon - CT Brasserie - DemiGlace - Família Farinha - Fasano - Fly Burger - Forneria Copacabana - Girassol - Hamburgueria Nacional - Hotel Gran Hyatt - Hotel Noma - Kalango - La Fruteria - La Varenne - Le Blond - Le Jazz - Le Pain - Lilóri - Limoeiro - Liv Up - Mocotó - Mônica Dajcz Gastronomia - MYK - Nova Curitiba Eventos - Olympic Lanches - Olympe - Orgânicos da Fátima - Osteria Capitolina - Piadina Tree - Pobre Juan - Pomodori - Quintana - Ráscal - Restaurante Lagundri - Restaurante Pistache - Rubaiyat - Salad Creations - Seletti - Sushibol - T.T Burger - Tatu Bola - Têrêze - The Slow Bakery - Torero Valesse - U-Vita Sabor e Saúde - Velho Oriente - Veloso - Venga - Vila Romana Pizzaria

# PATROCINADORES E PARCEIROS

## RESTAURANTES PARCEIROS

### MÉXICO

Cancino - El Bajío - Fonda Fina - Garum - Grupo Dival - Grupo Alsea - Grupo Myt (Moshi Moshi, La Imperial, Cocina Abierta, La Crêpe Parisienne y Monumento Revolución Mexicana) - Grupo Sicario (Campobaja, Can Can, Código de Barras y Cartel) - Grupo Son (La Docena, La Cervecería Unión y La Bodeguita del Medio) - Havre 77 - La Buena Barra - Lalo - Maximo Bistrot - Mercado Roma - Paprika - Pujol - Quintonil - Rosetta - Sesame - Starbucks Internacional - Sud 777 - Temictli

### CHEFS PARCEIROS

Alex Roppe - Alysson Muller - Alejandro Cuellar - Amanda Ribeiro - Ana Ribeiro - Andressa Cabral - Angela Gonçalves - Batista - Bela Gil - Bianca Barbosa - Bruno Duarte - Cadu Tomé - Carlos Garcia - César Santos - Claude Troisgros - Claudio de Freitas - Cynthia Brant - David Mansaud - David Jobert - Didier Labbé - Diego Oka - Duda Ribeiro - Dominique Guerrin - Elia Schramm - Emerson Pedrosa - Emiliano Sabino - Esteban Mateu - Felipe Bronze - Frederic de Maeyer - Ignacio Peixoto - Janaína Rueda - João Diamante - Julia Andrade - Juarez Campos - Katia Barbosa - Manu Biar - Manu Zappa - Marcelo Scofano - Maristella Sodré - Morena Leite - Pedro Siqueira - Rafael Braga - Raíza Costa - Renzo Garibaldi - Roberto Smeraldi - Ronaldo Canha - Thiago Castanho - Thiago Faro - Thiago Flores - Thomas Troisgros - Santiago Gomez - Silvio Podda.

Acreditamos estar juntos e no caminho certo. Portanto, mais uma vez, o nosso **MUITO OBRIGADA** a todos os nossos parceiros e apoiadores que fizeram, por mais um ano, a mágica acontecer.

“Além de acreditar fielmente no projeto da Gastromotiva, eu vejo a transforma o na vida das pessoas com a orienta o de uma cultura alimentar de qualidade e o mais delicado dos serviços que   relembrar como   importante o ato de comer.   a esperança através da comida. Além disso, como chef, recebo os melhores funcionários após os cursos oferecidos gratuitamente, pessoas empenhadas e que sabem que podem fazer a diferença.”

**Bianca Barbosa**  
Empresária e Chef de cozinha



“O Movimento da Gastronomia Social mostra a todos o que   colaborar, compartilhar e incluir, em espaços preparados para o diálogo e a intera o, além de possibilitar o conhecimento geral e a educa o.

Acredito que o mundo todo, em alguns anos, saber  o que   dignidade, inclusão e igualdade pelo MGS, ou seja, através da comida.”

**Patrick Honauer**  
Empreendedor Social e integrante do Core Team do Movimento da Gastronomia Social

# CONSELHO E AGRADECIMENTOS

## CONSELHO CONSULTIVO

Os conselheiros que acompanharam as realizações da Gastromotiva em 2018 foram Edinaldo Figueiredo (Diretor - JP Morgan), Juliana Ramalho (Sócia - Mattos Filhos Advogados), Luciano Jugdar (Diretor Executivo - UBS), Maria Claudia Pontes (CEO - Weleda Brasil), Pedro Henrique Silveira (Diretor - XP Investimentos) e Vandrê Luiz Brilhante (CEO e Fundador - CIEDS).

## 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 por meio de doação financeira, alimentos ou de materiais, trabalho voluntário in loco ou remoto e 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.

## CRÉDITOS

**Texto** Equipe da Gastromotiva

**Revisão Geral** Liége Fuentes

**Projeto Gráfico e Diagramação** Maíra Tardivo e Isabella Godoy

**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, Vinicius Camiza, Pedro Assis e João Zorek

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

Rua da Lapa 108, Lapa - Rio de Janeiro - RJ | CEP 20021-180

[gastromotiva.org](http://gastromotiva.org)

[f](#) [▶](#) [t](#) [@](#) /GASTROMOTIVA



