



**GAS
TRO
MOTI
VA**

RELATÓRIO 2019



RELATÓRIO 2019



06 A GASTROMOTIVA

08 MISSÃO, VISÃO, VALORES

09 OBJETIVOS DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL (ODSS)

10 MENSAGEM DO FUNDADOR

12 MENSAGEM DA CEO

14 GASTROMOTIVA NO MUNDO

16 EDUCACIONAL

- CURSO DE COZINHEIRO PROFISSIONAL
- CURSO PROFISSIONALIZANTE EM COZINHA
- CURSO EMPREENDA, FAÇA E VENDA
- SUPERLIGA DA COMIDA E TAC
- MÉXICO
- EL SALVADOR

26 REFETTORIO GASTROMOTIVA

30 MOVIMENTO DA GASTRONOMIA SOCIAL

32 PROJETOS E PARCERIAS

- WEBSÉRIE COMIDA QUE TRANSFORMA
- DOCUMENTÁRIO MESA PARA TODOS
- COCA-COLA FOOD TRUCK
- RODA DE CONVERSA
- HERÓIS DA GELADEIRA
- SOFAR SOUNDS - EDIÇÃO GASTROMOTIVA
- GASTROMOTIVA NA HOUSE OF FOOD - VOID
- LANÇAMENTO DO LIVRO "NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL"
- GELATOS GASTROMOTIVA
- NATAL GASTROMOTIVA
- THE CHARLES BRONFMAN PRIZE 2019

44 PARCEIROS 2019

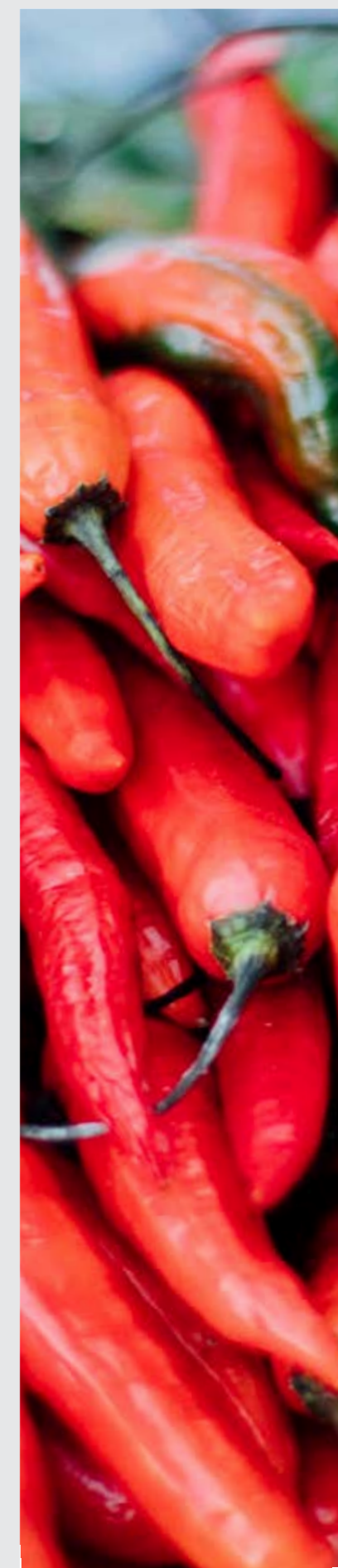
48 EQUIPE GASTROMOTIVA

50 FINANCEIRO

51 CONSELHO

52 AGRADECIMENTO

53 CRÉDITOS





Somos uma organização social fundada em 2006 pelo chef e empreendedor social David Hertz que **transforma a vida das pessoas através do poder da comida**: profissionalizando gratuitamente jovens para o mercado de trabalho, fornecendo educação nutricional e servindo refeições gratuitas para pessoas em situação de vulnerabilidade social através do projeto Refettorio Gastromotiva.

Queremos dar oportunidade de todos sentarem-se à mesa!





MISSÃO

Promover a inclusão através da Gastronomia Social.

VISÃO

Um mundo em que a Gastronomia Social seja a norma.

VALORES

Positividade, colaboração, excelência, liderança pelo exemplo.



Fome, desperdício e falta de oportunidades são desafios enfrentados em todo o mundo e que demandam ações conjuntas. A partir da experiência acumulada em mais de uma década de trabalho e impacto social no Brasil, México e El Salvador, **a Gastromotiva atua nos locais em que está presente em cooperação com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da ONU.**

OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL





“

*Me sinto privilegiado por trabalhar com uma equipe tão potente, criativa e engajada na **Gastromotiva**. Tenho um orgulho muito grande quando paro para rever todos os desafios e conquistas que aconteceram ao longo do ano, me encho de entusiasmo e esperança pelo que vem pela frente.*

*Em 2019, realizamos, junto aos nossos parceiros, diversos projetos inovadores e criamos conteúdos educacionais extremamente necessários para a sociedade. Nos conectamos com organizações que reconhecem o valor e o propósito da responsabilidade socioambiental, multiplicamos o nosso impacto. Gratidão a todos que seguem comigo nessa jornada e fazem tudo isso acontecer. **Juntos somos mais fortes!***

DAVID HERTZ
Fundador da Gastromotiva

”





“

Em 2019 demos os últimos passos no processo de profissionalização da Gastromotiva. Começamos com um passo bem importante, junto à Fundação Dom Cabral, que capacitou as lideranças da organização para aperfeiçoar a estrutura de governança. Também tivemos um acompanhamento de planejamento estratégico, para que pudéssemos expandir e nos alinhar ainda mais com os stakeholders globais.

Em seguida, iniciamos o processo de sistematização da Gastromotiva após 13 anos de operação, com o objetivo de passar para a frente todo o conhecimento adquirido até aqui.

Outro ponto importante foi a criação do projeto de digitalização da organização através do desenvolvimento de uma plataforma que irá permitir que tenhamos um novo olhar e alcance da nossa metodologia de educação no Brasil inteiro e no mundo.

NICOLA GRYCZKA
CEO da Gastromotiva

”





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. Em 2017, em parceria com o World Food Programme, a Gastromotiva chega a San Salvador para atender jovens retornados e que vivem em vulnerabilidade social.





Através de cursos de formação na área gastronômica ou de empreendedorismo, a **Gastromotiva forma jovens em situação de vulnerabilidade econômica que buscam educação de qualidade e inserção - ou reinserção - no mercado de trabalho.** Atualmente a instituição oferece três tipos de profissionalização: Curso de Cozinheiro Profissional com Ênfase em Gastronomia Social, Curso Profissionalizante em Cozinha e o Curso Empreenda: Faça e Venda.

APOIADORES EDUCACIONAL 2019

CARGILL, LATAM, CARREFOUR FOUNDATION, DSM, WISE/SWISS PHILANTHROPY, SEB E BACCIO DI LATTE



MAIS DE 5.900 ALUNOS GRADUADOS

Curso de Cozinheiro Profissional - Ênfase em Gastronomia Social: Tem o objetivo de formar cozinheiros a partir de uma prática profissional que gere menos desperdício através de preparações com aproveitamento integral dos alimentos e desenvolvimento de uma visão holística da cozinha. (Rio de Janeiro)

Curso Profissionalizante em Cozinha: Tem o objetivo de construir conhecimentos básicos sobre a gastronomia e contribuir com a formação profissional diferenciada para o mercado de trabalho. (Rio de Janeiro, São Paulo e Curitiba)

Curso Empreenda, Faça e Venda: tem o objetivo de formar o aluno para gerir um negócio próprio a partir dos vieses profissional e sustentável, incluindo técnicas de aproveitamento integral dos alimentos. (Rio de Janeiro e São Paulo)



“

Vendia doces para festas e eventos por encomendas. Conheci a Gastromotiva através de um programa de televisão e me apaixonei por seus ideais. Foi então que me inscrevi para o curso de Cozinheiro Profissional com Ênfase em Gastronomia Social. **Hoje sou professora de Confeitaria Sustentável na instituição e sempre passo a importância do não desperdício de alimentos para os alunos.** Sempre que posso faço trabalhos voluntários nos jantares sociais do Refettorio Gastromotiva. É uma maneira de devolver à Gastromotiva a nova vida que ela me deu.

MARISTELLA SODRÉ

Formada no Curso de Cozinheiro Profissional com Ênfase em Gastronomia Social da Gastromotiva.

”





SUPERLIGA DA COMIDA E TAC

A SuperLiga da Comida é uma das frentes de educação da Gastromotiva. **Consiste em diversas atividades lúdicas e divertidas que estimulam a educação nutricional em crianças, jovens e responsáveis.** Para isso, temos os nossos Heróis da Comida: alunos ou ex-alunos que aplicam a metodologia em eventos, projetos ou escolas.

O Trabalho de Ação nas Comunidades (TAC) tem como objetivo fazer com que os alunos da Gastromotiva construam práticas de educação alimentar nas comunidades onde vivem como avaliação final do curso Curso Profissionalizante em cozinha.

**MAIS DE 93.000 PESSOAS IMPACTADAS
PELA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL**





MÉXICO

A Gastromotiva chegou ao México em 2016 e desde então vem atuando na formação de jovens e adultos na área da gastronomia. **Em 2019, a Gastromotiva México atingiu um grande marco em sua história ao inaugurar seu próprio laboratório gastronômico**, sala de aula e comedor, onde alunos da Cidade do México têm a oportunidade de cozinhar, trocar experiências e compartilhar conhecimento.

**99 ALUNOS GRADUADOS NO MÉXICO
1.699 PESSOAS IMPACTADAS PELO TAC**





EDUCACIONAL

EL SALVADOR

Em El Salvador a Gastromotiva estabeleceu uma parceria com o World Food Programme (WFP) em 2017. Desde então, oferecem o **Curso Profissionalizante em Cozinha**, que qualifica alunos para se tornarem Auxiliares de Cozinha, possibilitando aos alunos formados o aumento de sua renda familiar através da empregabilidade na cidade de San Salvador.

55 ALUNOS GRADUADOS EN SAN SALVADOR

PARCERIA

WORLD FOOD PROGRAMME





O Refettorio Gastromotiva é um restaurante-escola onde os alunos dos cursos da Gastromotiva no Rio de Janeiro e renomados chefs convidados cozinham, de segunda à sexta, 90 refeições que são servidas para pessoas em situação de vulnerabilidade social, os Jantares Comunitários. Para isso, o projeto conta com a ajuda de voluntários que fazem o serviço de salão. Eles são apresentados à história do Refettorio Gastromotiva e da Gastromotiva e compartilham uma refeição com bate-papo após a finalização do voluntariado.

No espaço do Refettorio Gastromotiva também acontecem diversos eventos com o intuito de promover inclusão, educação nutricional, cultura e reflexão como workshops de aproveitamento integral de alimentos, rodas de conversa e exposições.

PARCERIA

GASTROMOTIVA, FOOD FOR SOUL E ALEXANDRA FORBES

APOIO

BENASSI

*O Refettorio no Brasil é uma parceria da Gastromotiva com a jornalista Alexandra Forbes e a organização italiana Food For Soul, que administra Refettorios e Mesas Sociais em diversos lugares do mundo como Milão, Paris e Londres.





191.595 REFEIÇÕES SERVIDAS

63.865 PESSOAS ATENDIDAS ATRAVÉS DOS JANTARES SOLIDÁRIOS

128 TONELADAS DE ALIMENTOS SALVOS DO DESPERDÍCIO

EVITAMOS A EMISSÃO DE 9,8 TONELADAS DE CO2EQ

14.279 VOLUNTÁRIOS JÁ PARTICIPARAM DO PROJETO





A **Gastromotiva** é co-criadora do **Movimento da Gastronomia Social (Social Gastronomy Movement)**, uma iniciativa global que articula as melhores práticas e integrantes da sociedade, empresas, governos e agências internacionais em torno do potencial transformador da comida.

Em 2019 o objetivo estratégico do Movimento da Gastronomia Social foi a co-criação da missão, visão, valores e modelo de impacto fundamentado no CCP (Conexão, Colaboração e Parcerias). Alguns eventos marcaram o compromisso e entrega das metas acordadas com a comunidade global e com os apoiadores do projeto como o encontro anual da Diretoria do World Food Programme (Montreux), World Economic Forum (Davos) e participação no South by Southwest (Austin).

SUMMIT SANTIAGO

Em abril, o Movimento organizou o maior encontro gastronômico da América Latina em parceria com o Ñam, o Social Gastronomy Summit em Santiago, no Chile.

NORDIC SUMMIT

Em outubro, o Social Gastronomy Nordic Summit aconteceu em Malmo, na Suécia, para aprofundamento da metodologia de trabalho, colaboração e integração dos primeiros SGM Hubs.

APOIO

CARGILL, ÑAM E LATAM





WEBSÉRIE COMIDA QUE TRANSFORMA

A websérie “Comida Que Transforma”, lançada em 01 de outubro no canal da Gastromotiva no Youtube, apresenta receitas inovadoras que prezam pelo uso integral do alimento, como meio de combate ao desperdício e à fome.

Para degustar os preparos, os vídeos trazem renomados chefs, empreendedores, professores e empresários para conversar sobre Gastronomia Social com Luis Freire e Maristella Sodré, ex-alunos da Gastromotiva e apresentadores da série. Entre os temas dos episódios estão: vegetarianismo, empreendedorismo, Gastronomia Social, inclusão e gênero na gastronomia e muito mais.

O projeto foi desenvolvido com apoio da Fundação Carrefour e faz parte das iniciativas do movimento Act For Food, para promover uma transição alimentar que democratize o acesso a alimentos frescos e saudáveis.

APOIO

FUNDAÇÃO CARREFOUR

CO-PRODUÇÃO

GASTROMOTIVA E ARPOADOR COMUNICA FILMES

FOTOGRAFIA

CORA FOOD CONCEPT E LU MENARIO





PROJETOS E PARCERIAS



DOCUMENTÁRIO MESA PARA TODOS

“Mesa Para Todos” conta a história do nascimento do Refettorio Gastromotiva através de entrevistas e imagens captadas ao longo do lançamento do projeto durante as Olimpíadas do Rio, em 2016. O documentário mostra o protagonismo de chefs reunidos para oferecer comida, cultura e dignidade a pessoas em vulnerabilidade social no centro do Rio de Janeiro. Sua estréia aconteceu em 28 de outubro, às 23h30, no canal GNT. Atualmente a obra se encontra disponível nas plataformas VideoCamp e Globosat Play.

PARCEIROS

GNT E MARIA FARINHA FILMES

COCA-COLA FOOD TRUCK

Em maio, a Gastromotiva e a Coca-Cola se uniram para a ação especial #melhorjuntos e criaram um foodtruck itinerante com chefs convidados para desenvolverem receitas com foco no aproveitamento integral dos alimentos. A parceria teve como objetivo conscientizar as pessoas sobre o desperdício e impulsionar a gastronomia social.

O foodtruck estacionou no Parque Villa Lobos, em São Paulo. Os chefs Juliano Valse, Renata Cruz e a chef e sommelière de azeites Pérola Polillo comendaram a cozinha e prepararam pratos como croqueta de espinafre com gorgonzola feitas do caule ao talo e picadinho com arroz e farofa de banana e talos. O lucro da venda dos produtos foi revertido para a Gastromotiva.

PARCERIA

COCA-COLA BRASIL





PROJETOS E PARCERIAS

RODA DE CONVERSA - VIRADA SUSTENTÁVEL

Em outubro, a Gastromotiva participou na Virada Sustentável no painel Alimentação, Gastronomia e Saúde com a roda de conversa “Diálogos sobre práticas integrativas e complementares na saúde mental: a comida como recurso no processo terapêutico”, acolhida na Casa Firjan.

A representante da Gastromotiva nessa mesa foi a nossa professora de Cidadania Sheila Cristina Correa. Nela contamos com a presença da médica psiquiatra Joana Moscoso e a médica de família Mayra Machado, idealizadoras do projeto Semear, que nasceu a partir da experiência da construção de uma “farmácia viva” em uma Clínica da Família no Rio de Janeiro; Soraya Chagas, Nutricionista e Fitoterapeuta no Centro Psiquiátrico do Rio de Janeiro (CPRJ), facilitadora de oficinas terapêuticas de aproveitamento integral dos alimentos para usuários atendidos na unidade.

PARCERIA

VIRADA SUSTENTÁVEL



HERÓIS DA GELADEIRA

Em novembro, Gastromotiva e Hellmann's lançaram o projeto “Heróis da Geladeira” contra o desperdício de alimentos. A iniciativa tem como foco conscientizar a população de que é possível aproveitar os alimentos e evitar o desperdício.

A ação conectou os chefs e cozinheiros da Gastromotiva - os nossos heróis -, acostumados a inventar soluções criativas para preparar refeições a partir do aproveitamento integral de alimentos, a outras pessoas com sintomas de “cegueira da geladeira”, que é quando olhamos para a geladeira e não conseguimos imaginar a possibilidade de criar nada com os ingredientes disponíveis.

A plataforma funciona dentro da ferramenta de comunicação Messenger, na página do Facebook “Heróis da Geladeira” (<https://lnkd.in/dywkQbt>)

PARCERIA

HELLMANN'S E FACEBOOK





PROJETOS E PARCERIAS



SOFAR SOUNDS - EDIÇÃO GASTROMOTIVA

No mês de junho, o espaço do Refettorio Gastromotiva foi palco do projeto Sofar Sounds, em uma edição inesquecível com a apresentação das atrações: Banda Flor de Sal, Broder Mario e Facção Caipira. Dezenas de pessoas vivenciaram uma experiência única com a magia da música ao vivo e intimista, onde artistas e local são secretos, divulgados apenas no dia do evento. O Refettorio, que diariamente serve pessoas em situação de rua com comida e dignidade, mostrou um outro lado para o público que lotou o espaço. Coca-Cola e AMBEV apoiaram com doações.

PARCERIA

SOFAR SOUNDS

APOIO

COCA-COLA E AMBEV

GASTROMOTIVA NA HOUSE OF FOOD - VOID

A equipe de chefs do Refettorio Gastromotiva invadiu em abril e agosto a House of Food na VOID Botafogo, no Rio de Janeiro. O menu contou com receitas de aproveitamento integral dos ingredientes e com opções como hambúrgueres vegetariano e vegano. O cardápio fez sucesso entre os participantes, que puderam provar e conhecer um pouco mais sobre a Gastromotiva. Toda a renda do evento foi revertida para a organização e a ampliação do nosso impacto social.

PARCERIA

VOID





LANÇAMENTO DO LIVRO “NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL”

Em abril, o espaço do Refettorio Gastromotiva no Rio de Janeiro recebeu o lançamento da segunda edição do livro “Nutrição Comportamental” das nutricionistas e escritoras Marle Alvarenga, Manoela Figueiredo, Fernanda Timerman e Cynthia Antonaccio. Dezenas de pessoas puderam ver de perto o importante trabalho realizado nessa área pelas especialistas no assunto a partir de uma roda de conversa com as autoras.



GELATOS GASTROMOTIVA

A Gastromotiva e a Baccio di Latte se juntaram para co-criar os novos sabores do mês de novembro da marca de gelatos. O resultado foram três novidades especiais trazendo como foco o aproveitamento integral de 100% dos ingredientes. Poupas, cascas e sementes foram transformados em sorvetes nos sabores: abóbora com sementes caramelizadas, limão siciliano com biscoito e raspas de limão e banana com crumble de casca de banana.

PARCERIA
BACCIO DI LATTE





PROJETOS E PARCERIAS



NATAL GASTROMOTIVA

A empresa Total Óleo & Gás patrocinou a semana de natal dos convidados do Refettorio Gastromotiva oferecendo uma verdadeira ceia natalina para quem, durante o ano, esteve presente nos antares Comunitários. O cardápio contou com bacalhau, pernil e chester sendo servidas 828 refeições nos dias 17, 18 e 19 de dezembro. A Baccio di Latte apoiou oferecendo gelato para a ceia ficar ainda mais completa e o jantar ser inesquecível.

APOIO

TOTAL ÓLEO & GÁS E BACCIO DI LATTE

THE CHARLES BRONFMAN PRIZE 2019

O chef, empreendedor social e fundador da Gastromotiva, David Hertz, recebeu em setembro o prêmio Charles Bronfman 2019 pelo trabalho pioneiro no uso de alimentos como ferramenta de transformação social e seu trabalho no combate ao desperdício e à fome por meio da formação de uma comunidade colaborativa da Gastronomia Social.

O Prêmio Charles Bronfman é um prêmio anual concedido a um humanitário com menos de 50 anos, cujo trabalho inovador, informado por valores judaicos, melhorou significativamente o mundo.

“Estou muito satisfeito que os juízes tenham escolhido David Hertz este ano. Suas inovações para eliminar a fome e ao mesmo tempo promover a dignidade terão um impacto global.” - Charles Bronfman



THE
CHARLES
BRONFMAN
PRIZE

DAVID HERTZ
CONDECORADO
RECIPIENT OF
THE CHARLES
BRONFMAN
PRIZE 2019





PARCEIROS 2019

PARCEIROS ESTRATÉGICOS

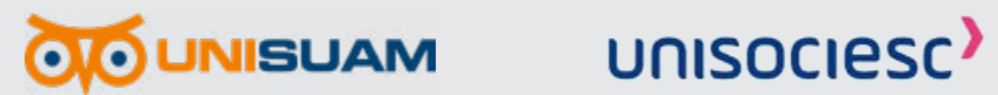
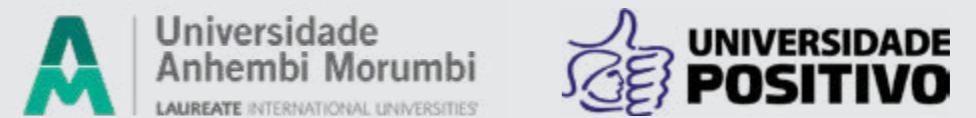


REFETTORIO GASTROMOTIVA



Alexandra Forbes

PARCEIROS ACADÊMICOS/ EDUCACIONAIS



PATROCINADORES EDUCACIONAIS



MÉXICO



EL SALVADOR





PARCEIROS 2019

PRO BONO

BMA
 PEDRO CAMARGO
 MATTOS FILHO ADVOGADOS
 SIQUEIRA CASTRO
 ELLEN MACARTHUR FOUNDATION
 MICROSOFT

REDE PRO APRENDIZ
 SELINA
 NEX
 HOGAN LOVELLS
 SALESFORCE
 THOUGHT WORKS

IN KIND

THE SLOW BAKERY
 AMÁZZONI GIN
 BACIO DI LATTE
 BAR KALANGO
 BEAM SUNTORY
 BIMBO
 BRF
 BROWNIE DO LUIZ
 CAFÉ ORFEU
 CALLEBAUT
 CAPIM SELO VERDE
 CAPRIL DE VILLE
 CARGILL
 CHEF ESTRELA
 BALAIO FLORES
 CICERO PALERIA
 PROSA NA COZINHA
 CICLO ORGÂNICO

GRAND HYATT
 PADOCA DO ALEX
 SLOW BAKERY
 COCA-COLA
 FALMEC
 FASANO
 FOLIE À DEUX - CAFÉ & BISTRÔ
 BOTICÁRIO
 LAVAZZA
 ORGÂNICOS DA FÁTIMA
 PAPEL SEMENTE
 PIKOMBUCHA TROPICAL
 RESTAURANTE TÉRÈZE
 SAL ITA
 SHOPTIME
 STELLA ARTOIS
 TT BURGER
 TV GLOBO

ALIANÇAS ESTRATÉGICAS

ARTEMISIA
 ASHOKA
 CANAL GNT
 CINEX
 COLABORAMERICA
 EPIC FOUNDATION
 FAO
 FOOD FOR SOUL
 GLOBAL SHAPPERS COMMUNITY
 GREEN ABOUT
 HILTON HOTELS & RESORTS
 HUMAITÁ LOUÇAS
 INFINITY CULINARY TRAINING
 TED
 INSTITUTO DE CULTURA ITALIANO
 JUNTA LOCAL
 LIFE

MESA BRASIL
 REDE ASTA
 SAVE FOOD
 SAVE FOOD INITIATIVE
 SERAJ
 SLOW FOOD
 WFP
 WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES
 WORLD ECONOMIC FORUM
 YOUNG GLOBAL LEADERS
 THE CHEF MANIFESTO
 EUROCHEM
 GRUPO ALPHA
 HOTEL SANTA TERESA
 PERMACHEF
 WE WORK

AGÊNCIAS, RP E DESIGN

TAO - CP+B
 CARTEL
 DOCUMENTA COMUNICAÇÃO
 GEOMETRY

MARIA FARINHA FILMES
 PGI
 SALTED CARAMEL

PROJETOS ESPECIAIS



EVENTOS

99 TÁXI
 ACONCHEGO CARIOCA
 ARREDONDAR
 EDITORA MOL
 AVIPAM
 B2W LOJAS AMERICANAS
 BLOOMBERG
 BMA
 CASA & GOURMET
 DÚVIDAS EVENTOS
 EDITORA MANOLE
 FOLHA DA MANHA
 JACA CENTRO DE ARTE
 E TECNOLOGIA
 GLOBO
 GLOOB
 INSTITUTO CLIMA E SOCIEDADE
 JUNTA LOCAL
 L'ÓREAL
 LUCE CUCINA E CARBONE

MÃE TERRA
 MARRIOTT
 MASTERCARD
 NBA
 OBRA
 ONU
 PRUMO LOGÍSTICA
 REPSOL
 SEBRAE
 SESC
 SITAWI
 SPOLETTO
 UBS
 VIRADA SUSTENTÁVEL
 VOID
 SOFAR SOUNDS
 PARAMOUNT
 WÄLS CERVEJA
 YPO



EQUIPE GASTROMOTIVA

AGRADECEMOS À EQUIPE DA GASTROMOTIVA
QUE FEZ 2019 ACONTECER!





2019 foi um ano de muitas conquistas para a Gastromotiva, quando nos consolidamos como umas das mais importantes organizações do terceiro setor no país. Entre algumas ações no ano, estreamos a websérie “Comida que Transforma” em parceria com a Fundação Carrefour, lançamos o Food Truck itinerante com a Coca-Cola e os “Heróis da Geladeira”, co-criação de plataforma inovadora zero desperdício de alimentos em parceria com Hellman’s e Facebook e fechamos o ano, com chave de ouro, com o David ganhando o merecido reconhecimento do Prêmio Charles Bronfman. Internamente investimos no time, alinhamos as prioridades e iniciamos a reestruturação do Conselho. Estamos prontos para iniciar 2020 focados, ajudando mais pessoas e o nosso país.

EDINARDO FIGUEIREDO

Conselho Gastromotiva

Head Private Bank Brasil – J.P. Morgan



RECEITA 2019	R\$ 4.618.671,71
FINANCIAMENTOS DE PROJETOS	45,3%
DOAÇÕES PESSOA JURÍDICA	37,8%
EVENTOS	6,7%
DOAÇÕES PESSOA FÍSICA	4,5%
PATROCÍNIO	3,9%
RECEITAS FINANCEIRAS	1,1%
RECEITAS OPERACIONAIS	0,6%



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.



Texto

Equipe da Gastromotiva

Direção de Arte e Curadoria

Alexandra Karmirian

Projeto Gráfico e Diagramação

Jesse Lopes

Mapa

Leonardo Lisboa

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, João Zorek



GASTROMOTIVA.ORG

#COMIDAQUETRANSFORMA

    /GASTROMOTIVA