relatório 2020

GASTROMOTIVA

[sumário]

1. **Somos Gastromotiva** 04

2. **Impacto social em tempos de crise** 10

3 . **Parcerias que se formam: conectar, colaborar e construir** 26

4. **Educação** 41

5. **Movimento da Gastronomia Social** 46

6. **Campanhas** 47

7. **Eventos** 50

8. **Prêmios e Selos** 55

9. **Transparência** 59

10. **Quem faz a Gastromotiva** 60

11. **Agradecimentos** 63

David Hertz e a voluntária
Eveline Mamede na cozinha no Refettorio

1.

Somos Gastromotiva

2020: uma nova etapa

Quando iniciamos as atividades em 2020, não imaginávamos os desafios que viriam pela frente. O número de pessoas em situação de extrema pobreza dobrou no país em 2020 (FGV, 2021) e o trabalho da Gastromotiva se tornou cada vez mais urgente.

Por outro lado, há tempos não víamos uma mobilização tão grande entre organizações sociais, empresas, e sociedade civil. Nos unimos por acreditar que a comida é capaz de transformar relações e, consequentemente, comunidades e países.

“Desde a fundação da Gastromotiva, vínhamos sendo preparados para poder enfrentar momentos como o da pandemia com coragem, rapidez e união. Coragem para sermos audaciosos na transformação do nosso modelo de impacto, rápidos para que conseguíssemos chegar ao maior número possível de pessoas e comunidades, e unidos com nossos parceiros, equipes e voluntários para continuarmos firmes na missão de transformar a sociedade através da comida.”

DAVID HERTZ
Cofundador da Gastromotiva

A Gastromotiva

Somos uma organização social que utiliza o alimento como ferramenta de transformação de vidas e comunidades.

Com nossos projetos de educação, alimentação, empreendedorismo e inovação, geramos oportunidades na vida de milhares de pessoas através da promoção dos seguintes pilares:

Educação nutricional

Combate à fome

Produção e consumo sustentável

Geração de renda

Mobilização de redes

Temos como missão promover a inclusão através da Gastronomia Social e queremos ajudar a construir um mundo onde ela seja a norma.

Por isso, acreditamos que colaboração, excelência, autenticidade, positividade e liderança pelo exemplo são valores imprescindíveis para a realização do nosso trabalho.

Gastromotiva no mundo

Somos uma organização internacional com sede no Brasil, onde atuamos nas cidades do Rio de Janeiro, São Paulo e Curitiba. No exterior, estamos presentes na Cidade do México (México).

Compromisso com agendas globais de sustentabilidade

Trabalhamos diretamente na redução das desigualdades e na promoção da educação e de práticas sustentáveis de consumo que buscam mitigar danos causados ao meio ambiente pela ação humana e estamos alinhados a oito Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU:

Nossos projetos também estão alinhados com a Agenda ESG, sendo uma alternativa de solução e investimento de impacto social para parceiros.

Banco de Alimentos Gastromotiva

365.164
complementos de refeições produzidos

220
toneladas de alimentos direcionados para as organizações e projetos sociais parceiros

66
organizações, projetos e iniciativas apoiadas

Louise Berthe, cozinheira social e integrante da feira Chega Junto

2.

Impacto social em tempos de crise

Em março, tivemos que fechar pela primeira vez as portas do Refettorio Gastromotiva e deixar de receber os beneficiários convidados dos jantares comunitários, que faziam refeições com entrada, prato principal e sobremesa no nosso salão. Pausamos as aulas presenciais das formações profissionalizantes em andamento e parte da nossa equipe passou a trabalhar de casa. Entendemos que não podíamos colocar nossos beneficiários e colaboradores em risco, ao mesmo tempo em que enfrentávamos um grande desafio: como aumentar nosso impacto em tempos de crise?

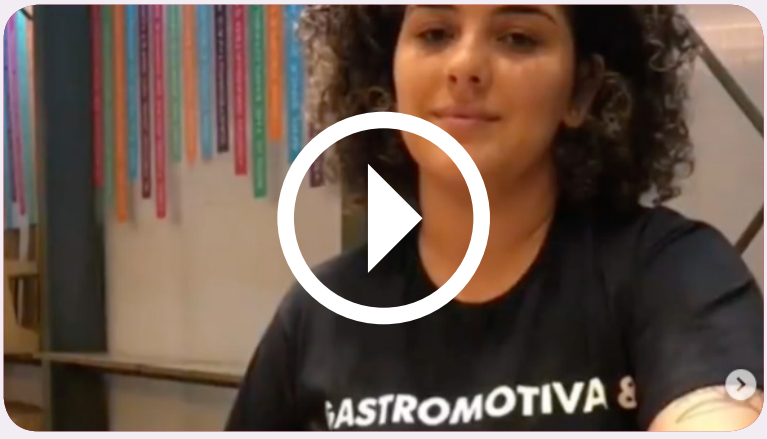
Em apenas quatro dias desenvolvemos um novo modelo de atuação com foco no escalonamento das nossas atividades e ampliação dos territórios atendidos dentro de comunidades. Nasciam o projeto Banco de Alimentos Gastromotiva e o programa Cozinhas Solidárias Gastromotiva.

A seguir, apresentamos as iniciativas da Gastromotiva em resposta à pandemia em 2020.

Banco de Alimentos Gastromotiva

Entendendo que algumas organizações sociais parceiras poderiam preparar refeições, mas não tinham insumos, no dia 24 de março de 2020 as mesas do Refettorio Gastromotiva, ora ocupadas pelos convidados dos nossos jantares, passaram a acomodar insumos escoados diariamente para mais de 60 organizações e projetos sociais, e, posteriormente, absorvidos pelo próprio projeto para a produção de refeições na nossa cozinha-escola.

Aumentamos os pedidos de doações, pontos de coleta e acionamos parceiros de redes de hotelaria, restaurantes e marcas de alimentos e bebidas. Desde então, o Refettorio Gastromotiva potencializou a sua vocação de ser um projeto à serviço da comunidade e de referência no combate à fome e redução do desperdício de alimentos.



Clique para assistir ao vídeo!

Refettorio Gastromotiva funcionando
como Banco de Alimentos

“Na Gamboa (RJ), moram quase 30 mil pessoas que passam, desesperadamente e diariamente, muita fome. Quem dera isso pudesse ser zerado por completo, mas todo grande processo de regeneração e mudança de consciência coletiva das nossas possibilidades de reverter esse quadro terrível de injustiça social, insegurança alimentar e falta de moradia pode, sim, acontecer a partir de alianças poderosas como essa com a Gastromotiva. Então, é de extrema importância que o Banco de Alimentos possa estar perto da gente e perto de outras comunidades.”

THELMA VILAS BOAS
Projeto Lanchonete Lanchonete

Onde atuamos?

Clique aqui para acessar o mapa por cidade

Cozinhas Solidárias Gastromotiva

A partir do desejo dos nossos alunos, que buscavam apoio para dar continuidade às iniciativas com foco no combate à fome, a organização resolveu expandir mais ainda a sua atuação dentro das comunidades. Ainda em março, foi aberta a primeira Cozinha Solidária Gastromotiva, no Rio de Janeiro.

O projeto oferece atendimento a famílias e indivíduos em situação de insegurança alimentar e, a partir de novembro, os cozinheiros solidários inseridos no programa foram inseridos na primeira turma da *Formação em Cozinha Social*. A Gastromotiva fornece aos cozinheiros insumos, embalagens sustentáveis, apoio logístico e orientações para a montagem de cardápios nutritivos e sem desperdício. As Cozinhas Solidárias Gastromotiva combatem a fome, ao mesmo tempo em que estimulam o desenvolvimento local e o empreendedorismo por meio da modelagem de negócios, projetos e iniciativas de impacto social.

Cozinhas Solidárias Gastromotiva

415.350
Refeições servidas pelas cozinhas apoiadas

52
Cozinhas Solidárias atuando no Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba e Cidade do México

30
Cozinheiros sociais inseridos do programa de *Formação em Cozinha Social*

Os cozinheiros sociais Vanessa Sant'Ana e Laercio Luz, de Bangu (acima) e Milena Pimenta, em Guadalupe

“Cozinhas Solidárias Gastromotiva é um programa que faz a diferença nas comunidades trazendo amor, respeito e dignidade.”

DIVONELHA NOGUEIRA

Cozinheira social (São Paulo)

“Aqui, junto com os voluntários da comunidade, a gente prepara o alimento e distribui. É muito bom fazer isso, porque gera apoio, gera amor, gera alegria para o nosso próximo.”

PATRÍCIA DE PAULA

Cozinheira social (Curitiba)

Refettorio Gastromotiva reacende os fogões

Sem poder receber os beneficiários que jantavam diariamente no Refettorio, em maio de 2020 retomamos a distribuição de refeições da nossa cozinha na Lapa.

Com o apoio do Grupo UOL, o Refettorio passou a distribuir cerca de **1.300 refeições** semanais. A logística de distribuição conta com a ajuda dos projetos e instituições como Covid Sem Fome e Instituto LAR. O novo modelo de atuação permitiu um aumento significativo no número de beneficiários atendidos.

> “A pandemia nos fez virar uma chave: todos em torno de um mesmo propósito. Nosso time de colaboradores e voluntários foi incansável na tarefa de levar segurança alimentar aos nossos beneficiários.”

CLICIA COUTO

Coordenadora do Refettorio Gastromotiva e das Cozinhas Solidárias

Refettorio Gastromotiva

2.160
Convidados atendidos nos jantares comunitários

42.486
Refeições servidas na região central do Rio de Janeiro

862
Voluntários na cozinha-escola e no serviço de salão

96
Toneladas de alimentos resgatados do desperdício

17
Chefs convidados voluntários

A cozinheira social Suelen Silva,
no Refettorio Gastromotiva

“O Refettorio Gastromotiva é um parceiro incansável do Instituto LAR. Em tempos normais, os beneficiários do instituto jantavam lá toda quarta-feira, sentados à mesa, de forma muito digna. Com a pandemia, o Refettorio tem sido um parceiro fundamental ajudando tanto com as quentinhas, quanto com insumos para cestas básicas.”

MARIANA MACHADO
Cofundadora do Instituto LAR

Na Cidade do México, as Cozinhas Solidárias Gastromotiva se desenvolveram como uma iniciativa voltada para apoiar médicos na linha de frente do enfrentamento ao COVID-19 , familiares de pacientes em situação de vulnerabilidade social, orfanatos e abrigos para imigrantes e refugiados. O programa entregou 50.000 refeições em 2020, produzidas através de 3 cozinhas solidárias na cidade. Entre as instituições beneficiadas estão Cafemin, Casa Fuentes, Casa Tochan, Sala de jantar Amigos de la Virgen, Hospital General Balbuena e Comunidad San't Egidio.

49.489

refeições doadas a instituições beneficiárias

9

toneladas de alimentos resgatados do desperdício

7

organizações sociais e instituições apoiadas

“Ser um cozinheiro social foi uma grande oportunidade de apoiar minha comunidade, que teve o maior contágio na Cidade do México.”

EMMANUEL SALVADOR
Cozinheiro social (Cidade do México)

“Eu gosto de ser cozinheira social porque ajudo a minha comunidade e as pessoas que ficaram sem emprego por causa do Covid-19.”

MAYRA TORRES ALTAMIRANO
Cozinheiro social (Cidade do México)

Cozinheira social Martha Hernández,
na Gastromotiva México

3.

Parcerias que transformam: conectar, colaborar e construir

Acreditamos no potencial do trabalho colaborativo para transformar e alcançar nossa missão. Em 2020, essa premissa se mostrou ainda mais importante para superar os desafios que se puseram. Quando construímos pontes, temos a oportunidade de criar soluções que beneficiem a todos. Atravessar esse momento não teria sido possível sem o apoio dos nossos parceiros, novos e de longa data.

Sealed Air

Em 2020, demos início a uma parceria estratégica de 3 anos junto à Sealed Air Corporation com foco no desenvolvimento da força de trabalho e expansão territorial da nossa organização.

O investimento social viabilizou o financiamento do projeto de sistematização e licenciamento da nossa

metodologia educacional, além de duas plataformas: uma de educação integrada, e outra de conexão entre alunos da Gastromotiva e sua rede de parceiros no mercado de hospitalidades, proporcionando oportunidades de capacitação profissional e empregabilidade.

Clique para ler a matéria sobre a parceria:

Folha de S. Paulo

Empresa americana investe 4 milhões na ONG Gastromotiva

“Acreditamos que modelos de parceria como o que temos com a Gastromotiva são colaborações intersetoriais necessárias para criar mudanças duradouras e positivas. Estamos orgulhosos desta parceria, que promove iniciativas de educação e desenvolvimento da força de trabalho e expande o impacto nos locais que mais necessitam. Eliminar a fome e criar um sistema alimentar global mais sustentável e inclusivo exigirá que todos nós trabalhemos juntos.”

NATALIE FATH

Diretora de relações públicas da Sealed Air

Instituto BRF

Com o investimento social do Instituto BRF, a Gastromotiva abriu 3 cozinhas solidárias, que distribuíram cerca de 25.000 refeições durante 4 meses de operação nas cidades do Rio de Janeiro, São Paulo e Curitiba, garantindo a formação dos seus cozinheiros e investindo em ferramentas digitais que viabilizam a capacitação e disseminação da metodologia educacional de forma remota.

Com a sistematização dessa metodologia e o apoio do instituto, foi iniciado o projeto de expansão da organização para outras cidades do Brasil a partir de 2021, que previa a volta da Gastromotiva à Salvador através do programa Cozinhas Solidárias.

A parceria com a BRF também contemplou em 2020 a entrega de cerca de 3 toneladas de proteínas que complementam os pratos produzidos no Refettorio Gastromotiva e nas Cozinhas Solidárias.

Avi Cultura Industrial

Instituto BRF amplia parceria com Gastromotiva

Milena Pimenta, cozinheira social e David Hertz em Guadalupe, Rio de Janeiro

“Compartilhamos com a Gastromotiva a certeza de que o alimento é uma poderosa ferramenta de transformação geradora de inovação, protagonismo e inclusão. É uma alegria caminhar juntos e apoiar as Cozinhas Solidárias, que surgiram em um contexto de tantos desafios e que levam alimento, renda e segurança alimentar às comunidades. Juntos queremos expandir as oportunidades e combater o desperdício de alimentos, por meio de educação e desenvolvimento social.”

BÁRBARA AZEVEDO
Instituto BRF

S&P Global

A parceria com a S&P Global possibilitou o funcionamento de 3 Cozinhas Solidárias Gastromotiva no Rio de Janeiro e 1 na Cidade do México. Além disso, diversos projetos da rede de parceiros do Refettorio Gastromotiva foram beneficiados através de doações de insumos pelo projeto Banco de Alimentos. A colaboração garantiu a distribuição de 16.707 refeições nos dois núcleos com o apoio da empresa.

Santander

Investindo nos nossos projetos educacionais, o Santander patrocinou a formação de 90 alunos dos cursos *Formação em Cozinha Social*, *Micronegócios Gastronômicos* e *Empreenda: Faça e Venda*. O apoio prevê a formação de 330 alunos até 2022.

A parceria também inovou na construção de eventos online como as webséries *Conexões Santander X Gastromotiva* e os *webinars Farol Santander & Gastromotiva: diálogos sobre Gastronomia Social*, com 3 episódios cada.

Visando difundir conhecimentos sobre Gastronomia Social e sustentabilidade junto aos colaboradores do Santander, realizamos workshops de voluntariado

online sobre aproveitamento integral de alimentos. Os encontros contaram com a presença do chef do Refettorio Gastromotiva, Rodrigo Sardinha, e da cozinheira social, Milena Pimenta.

Canal Santander Brasil
Webinar Santander & Gastromotiva

Instituto Coca-Cola Brasil

Com o apoio do Instituto Coca-Cola Brasil (ICCB), batemos a meta de 50 Cozinhas Solidárias Gastromotiva em comunidades no Rio de Janeiro, São Paulo e Curitiba. A parceria ajudou a distribuir 270.738 refeições através do programa.

Além disso, 142,5 kg de insumos foram doados pela empresa para o Banco de Alimentos da Gastromotiva, e direcionados para a produção de refeições através de 38 instituições da rede de gastronomia social.

Grupo Uol/Pagseguro

A parceria com o Grupo UOL/ Pagseguro apoiou a produção de 45.376 refeições através do programa Cozinhas Solidárias em São Paulo, Curitiba e Rio de Janeiro. A colaboração do grupo foi essencial para

colocar a cozinha do Refettorio Gastromotiva em funcionamento novamente e distribuir refeições para a população do Centro do Rio de Janeiro no formato de quentinhas.

Já a ação de Natal da Gastromotiva, em dezembro, contou com a doação de 2.000 aves para Rio de Janeiro, São Paulo e Curitiba, que ajudaram a compor 10.833 refeições.

Brazil Foundation

A Brazil Foundation, através do Fundo Luz Alliance e da modelo Gisele Bündchen, patrocinou a operação de 3 Cozinhas Solidárias nas cidades do Rio de Janeiro, São Paulo e Curitiba pelo período de quatro meses, proporcionando a distribuição de 14.741 refeições.

BMA

O escritório de advocacia BMA é um parceiro de longa data, que durante a pandemia apoiou a operação de 3 Cozinhas Solidárias Gastromotiva em comunidades no Rio de Janeiro pelo período de 5 meses e proporcionando a distribuição de 18.912 refeições.

Em dezembro, o BMA também apoiou as compras de parte dos insumos para a produção de 24.812 refeições durante a ação de Natal da Gastromotiva.

Clicia Couto, coordenadora do programa Cozinhas Solidárias entregando refeições no Rio de Janeiro

Mesa Solidária

Em novembro, iniciamos uma parceria com a Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional da Prefeitura de Curitiba, através do programa Mesa Solidária. As Cozinhas Solidárias Gastromotiva na cidade produzem refeições a partir de doações, com parte desses insumos advindos da xepa da feira municipal e do hortifruti orgânico da Fazenda Urbana.

Eco Food Pack

Entregamos semanalmente milhares de refeições através do Refettorio Gastromotiva e das Cozinhas Solidárias e, junto com a empresa de embalagens Eco Food Pack, conseguimos implementar o uso de caixinhas sustentáveis e 100% recicláveis na distribuição das quentinhas.

Ação *Dia da Bastilha*

A Gastromotiva e a Câmara de Comércio França-Brasil (CCIFB) no Rio de Janeiro marcaram a festa nacional francesa do *Dia da Bastilha* com uma parceria que possibilitou a distribuição de 300 refeições. O menu foi assinado pelos chefs Roland Villard,

Jérôme Dardillac, Frédéric Monnier, David Mansaud e Damien Montecer, e produzido em conjunto com a equipe do Refettorio.

G1

Projeto social no Rio distribui refeições elaboradas por chefs franceses para abrigos

Ação *V Semana da Cozinha Italiana no Mundo*

Em parceria com o Consulado da Itália, participamos da *V Semana da Cozinha Italiana no Mundo* com uma ação de distribuição de 200 refeições para pessoas assistidas pela ONG Il Sorriso Dei Miei Bambini, na Rocinha. Os chefs Michele Petenzi, Silvio Podda e Bruno Marasco assinaram o cardápio produzido com a ajuda da equipe do Refettorio Gastromotiva e voluntários.

IstoÉ

Rio de Janeiro sedia 'Semana da Cozinha Italiana'

Ação *Marmitaço*

Em outubro, a Gastromotiva participou da campanha *Gente É Pra Brilhar Não Para Morrer de Fome*, que distribuiu refeições em diversas cidades do Bra-

sil. As Cozinhas Solidárias Gastromotiva e o Refettorio Gastromotiva produziram 5.700 quentinhas no Rio de Janeiro, São Paulo e Curitiba com a ajuda de organizações parceiras e voluntários. A ação foi organizada pelo movimento Banquetaço.

Estadão

Chefs renomados participam de marmitaço para o enfrentamento da fome

> “Gastromotiva foi essencial para que a campanha *Gente é pra brilhar não pra morrer de fome* acontecesse. Além de ter somado suas Cozinhas Solidárias ao *Marmitaço*, disponibilizou sua estrutura, compondo na comunicação e articulação das redes.”

ADRIANA SALAY

Idealizadora da campanha

Jair, voluntário do Morro Azul; abaixo, as caixas sustentáveis e 100% recicláveis da Eco Food Pack

Aniversário do Refettorio Gastromotiva

Na semana de comemoração de 4 anos do projeto, o Refettorio Gastromotiva recebeu chefs convidados para cozinharem cardápios em formato de quentinhas com entrada, prato principal e sobremesa – assim como fazíamos nos nossos jantares antes da pandemia.

Recebemos os chefs Katia Barbosa, Jerôme Dardillac, Flávia Quaresma, Ana Ribeiro, Ciça Roxo e David Hertz (cofundador da Gastromotiva), que produziram 950 refeições para população em situação de fome na região central do Rio de Janeiro.

Glamurama

Refettorio Gastromotiva celebra 4 anos

4.

Educação

A partir do distanciamento social imposto pela pandemia em 2020, surgiu a necessidade de aceleração do processo de digitalização das formações da Gastromotiva, e de adaptação dos módulos que estavam em curso para um sistema remoto que atendesse às necessidades dos núcleos no Brasil e no México.

215

Alunos matriculados nos cursos profissionalizantes

915

Pessoas impactadas por meio do Trabalho de Ação nas Comunidades em atividades de multiplicação da metodologia ensino

Formação empreendedora em micronegócios gastronômicos

O primeiro curso online da Gastromotiva visa formar alunos em empreendedores de micronegócios na área gastronômica a partir da sua qualificação técnica em geração de novos negócios sociais. Essa é a primeira qualificação 100% online da organização com conteúdos teóricos aplicados de forma interativa. Em 2020, o curso foi oferecido para 110 alunos nos núcleos do Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba e Cidade do México.

Formação em Cozinha Social

Em novembro, a Gastromotiva deu início à *Formação em Cozinha Social* dentro do programa Cozinhas Solidárias, com o objetivo de proporcionar aos cozinheiros sociais apoiados pela organização uma formação empreendedora com o foco na solução de questões sociais locais por meio da modelagem de negócios, projetos e iniciativas de impacto social no campo da alimentação.

“A Gastromotiva abraçou o seu papel de estrutura inicial para o Movimento da Gastronomia Social e após três anos de trabalho chegou o momento desta independência. Tenho certeza de que o Movimento continuará fortalecendo organizações e indivíduos que apoiam os mais vulneráveis da nossa sociedade, construindo um mundo mais justo e de oportunidades para todos.”

DAVID HERTZ

Cofundador da Gastromotiva

“Com essa formação será possível ampliar a dimensão sociopolítica da comida e possibilitar a criação de negócios e projetos sociais que atuem nos territórios periféricos, se apropriando da gastronomia como instrumento de inovação e impacto social.”

CAROLINE REIS

Coordenadora pedagógica da Gastromotiva

UniCuritiba

Em fevereiro, lançamos parceria com a UNICURITIBA (grupo Anima Educação), uma das maiores instituições de ensino do Sul do país, para dar seguimento as nossas aulas em Curitiba e proporcionar um ambiente de cozinha moderno e estruturado para os alunos do curso Profissionalizante em Cozinha e do Programa de Formação em Cozinha Social.

Rafael Utimura, cozinheiro social em São José dos Pinhais (Curitiba)

5.

Movimento da Gastronomia Social

O Movimento da Gastronomia Social, cofundado por David Hertz, fundador e presidente da Gastromotiva, iniciou em 2020 sua transição para tornar-se uma fundação independente, com base na Suíça.

A Gastromotiva incubou os primeiros 3 anos do movimento dentro da sua estrutura organizacional, período no qual foram mapeados mais de 300 projetos de Gastronomia Social em 38 países. A iniciativa tornou-se líder na conscientização e divulgação das principais questões que envolvem a alimentação e o seu papel social, baseando seus princípios nos Obejtivos de Desenvolviemnto Sustentável da ONU.

A desincubação do MSG abre uma nova etapa de governança, financiamento e possibilidades de multiplicação do seu impacto. Contudo, ressaltar o potencial da gastronomia no combate à desigualdade social e ao desperdício de alimentos continuam sendo os pilares do movimento nesse novo rumo.

Após a desincubação, David Hertz e Patrick Honauer, cofundadores do Movimento da Gastronomia Social, permanecem como sócios consultores.

6.

Campanhas

#eualimentoesperança

Em abril, lançamos a campanha #eualimentoesperança para arrecadar recursos para o programa Cozinhas Solidárias, ajudando na manutenção de 52 cozinhas nas cidades do Rio de Janeiro, São Paulo e Curitiba entre julho e março.

A campanha, que teve como embaixadores Kátia Barbosa, Claude Troisgros e Tomas Troisgros foi abraçada por celebridades e influencers como Carolina Ferraz, Astrid Fontenelle e Helio de la Peña, que divulgaram em suas redes e mobilizaram doações para a causa.

Wast.Age S/A

Para chamar a atenção para o desperdício de alimentos, lançamos em novembro uma nova campanha no Youtube do SharkTank Brasil, em parceria com a agência de publicidade CP+B Brasil. Apresentamos ao público a empresa fictícia WAST.AGE/S.A, que possui faturamento de 7 bilhões – prejuízo causado

pelo descarte de alimentos no país – e da qual, todos os brasileiros seriam “acionistas”.

A campanha avançou nas redes sociais e contou com o apoio de diversas celebridades e influencers como Angélica, Fábio Porchat e Carol Sampaio.

Natal
#doeumarefeicao

Em 2020, nosso Natal foi diferente. Nos reinventamos para continuar levando comida, cultura e dignidade para quem mais precisa. Através do nosso site e parcerias arrecadamos recursos para a produção de 24.912 refeições que foram distribuídas para o público atendido pelo programa Cozinhas Solidárias Gastromotiva, e também para moradores e população de rua do bairro da Lapa, no Rio de Janeiro, através do Refettorio Gastromotiva.

52

Cozinhas Solidárias mantidas
com o apoio da campanha
#eualimentoesperanca

24.912

Refeições distribuídas
#doeumarefeicao

7.
Eventos

Fórum Econômico Mundial (WEF)

Em janeiro, estivemos no 50° Fórum Econômico Mundial (FEM) como convidados no painel "Agricultores e programadores: programando nosso abastecimento de alimentos", levando a expertise da Gastronomia Social para o diálogo em Davos. Tivemos também a oportunidade de participar de importantes discussões sobre mudanças climáticas, tecnologia, futuro da comida, desigualdade social e igualdade de gênero.

Exposição *Cozinha Invisível*

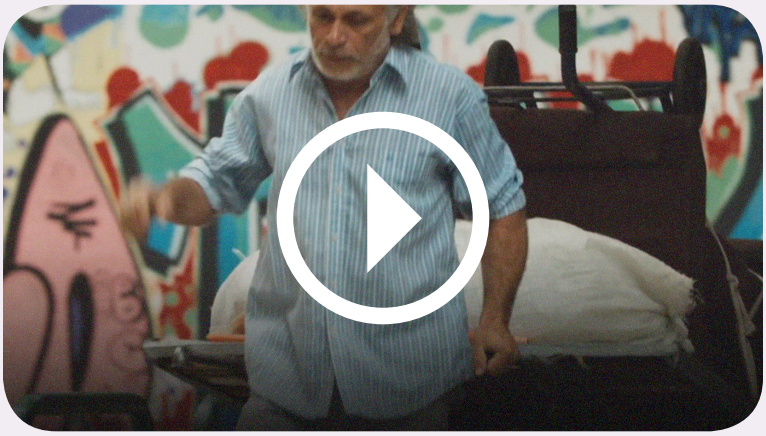
Em comemoração ao mês da mulher, o Refettorio Gastromotiva recebeu o projeto *Cozinha Invisível*, idealizado pela professora e pesquisadora do IFB, Juliana Andrade. Com a curadoria de Clícia Couto, coordenadora do Refettorio Gastromotiva e Suzana Torres, cozinheira residente do nosso restaurante-escola, o projeto de extensão foi transformado em uma instalação, e trouxe, através de fotografias em monóculos, mulhe-

res que exerceram papel importante na cozinha enquanto área de atuação profissional, mas que foram invisibilizadas na biografia da gastronomia.

A mesa de abertura contou com a participação das pesquisadoras Juliana Andrade (IFB) e Daniela Minuzzo (UERJ/UFRJ), da ecochef Ana RIbeiro e mediação da professora e chef Mirella Rosa Vieira.

Comida que transforma

Em novembro, vimos a websérie *Comida que transforma* - produzida em 2019 - estrear no canal de TV GNT. A coprodução entre Gastromotiva e Arpoador Filmes aborda em seus episódios Gastronomia Social, empreendedorismo, inclusão e gênero, sempre acompanhados de uma receita de aproveitamento integral de alimentos com apresentação de Maristella Sodré e Luis Freire.



“Fiquei muito animada e esperançosa com a estréia da série *Comida que transforma* no Canal GNT. Foi uma grande oportunidade apresentar a Gastronomia Social, disseminando a importância do não desperdício de alimentos, utilizando técnicas de aproveitamento integral dos alimentos e batendo papo com grandes chefs e profissionais da área! Sou grata a Deus por essa oportunidade, a Gastromotiva por confiar no meu trabalho e ao GNT por abrir as portas e falar sobre um assunto tão importante nos dias de hoje, demonstrando que a mudança de hábitos tem que começar dentro de casa, ensinando seus filhos e família a importância de se alimentar adequadamente, sem desperdício e respeitando o planeta!”

MARISTELLA SODRÉ
Chef de cozinha, professora da Gastromotiva e apresentadora do Comida que transforma

SGM Food Solidarity Gathering

Em outubro, o mês da Gastronomia Social, o fundador da Gastromotiva, David Hertz, promoveu uma mesa de conversa com Ulisses Cason (Sealed Air Corporation), Mael Steiner (WISE - philanthropy advisors) e Lucio Vicente (Carrefour Brasil) sobre a importância de parcerias entre o setor privado e o terceiro setor em favor da agenda 2030 da ONU. O evento fez parte de uma série de encontros promovidos pelo Movimento da Gastronomia Social.

Ainda no evento, as organizações socias Gastromotiva e Food For Soul, participaram da exibição do documentário Mesa Para Todos acompanhada de uma roda de conversa sobre a idealização do Refettorio Gastromotiva e sua construção, parceria entre as duas instituições com a jornalista Alexandra Forbes.

Gleice Rodrigues, auxiliar de serviços gerais no Refettorio Gastromotiva

8.

Prêmios e selos

Selos DOAR e VOA + DOAR

Em novembro, a Gastromotiva passou a ser uma organização certificada pelos selos DOAR e VOA + DOAR em boas práticas de gestão, transparência e doação. Os selos chancelam ONGs que querem divulgar seu trabalho de forma transparente e dando segurança para a decisão do doador.

“Atualmente, apenas 110 organizações brasileiras posuem o Selo Doar. Nesses dois anos fomos contemplados com uma mentoria da Ambev que nos trouxe muitos benefícios, principalmente na parte de processos e, também, esse resultado maravilhoso da certificação em 2020.”

JORDANA VIEIRA

Coordenadora de projetos da Gastromotiva

Basque Culinary World Prize

Em sua quinta edição, a premiação levou em conta os esforços de profissionais de todo o mundo para combater os efeitos da pandemia do novo coronavírus sobre o setor e a população. Cofundador e presidente da Gastromotiva, presidente e CEO da Gastromotiva recebeu o prêmio em nome da organização pelas iniciativas desenvolvidas em resposta à pandemia com o Banco de Alimentos e as Cozinhas Solidárias Gastromotiva.

Folha de S. Paulo

Prêmio gastronômico contempla ações na pandemia e elege brasileiros

Claudia Queiroga, cozinheira social e a Chef Katia Barbosa, cozinhando no Refettorio Gastromotiva

Prêmio Personalidades CCIFB 2020

A Gastromotiva foi premiada em evento que celebrou o lançamento da parceria da Câmara de Comércio França-Brasil do Rio de Janeiro (CCIFB) por meio do apoio ao projeto Cozinhas Solidárias Gastromotiva. Quatro cozinheiras sociais foram apoiadas a partir dos recursos da premiação, arrecadados através da rede de parceiros da CCIFB.

Prêmio Empreendedor Social 2020
Folha de S. Paulo

A Gastromotiva, junto com o Instituto Coca-Cola Brasil e o Fundo Estamos Nessa Juntos, foi uma das 30 iniciativas escolhidas na categoria "Ajuda Humanitária no enfrentamento à pandemia no país", do Prêmio Empreendedor Social 2020 em Resposta à Covid-19, da Folha de São Paulo e Fundação Schwab. A partir do apoio foi possível expandir o programa Cozinhas Solidárias Gastromotiva para os núcleos de Curitiba e São Paulo, além de substituir as embalagens das quentinhas por um modelo mais sustentável.

Gastromotiva.org

Prêmio empreendedor social, por David Hertz

A chef Katia Barbosa, voluntários, cozinheiras e equipe no aniversário de 4 anos do Refettorio

9.
Transparência

2020

Receitas

DOAÇÃO PESSOA JURÍDICA	R$ 2.482.681,60	32%
DOAÇÃO PESSOA FÍSICA	R$ 387.919,00	5%
PATROCÍNIOS DE PROJETOS	R$ 4.577.444,20	59%
EVENTOS	R$ 232.751,40	3%
RECEITAS FINANCEIRAS	R$ 77.583,80	1%
TOTAL:	R$ 7.758.380,00	

Despesas por projetos

COZINHA SOLIDÁRIA	R$ 1.763.137,35	28%
PROGRAMAS EDUCACIONAIS	R$ 952.039,89	15%
REFETTORIO GASTROMOTIVA	R$ 882.945,05	14%
MOVIMENTO DA GASTRONOMIA SOCIAL	R$ 413.413,30	7%
NOVOS PROJETOS DE IMPACTO	R$ 104.963,19	2%
MOBILIZAÇÃO DE RECURSOS	R$ 349.777,74	6%
COMUNICAÇÃO	R$ 280.172,93	4%
INSTITUCIONAL	R$ 1.533.636,56	24%
TOTAL:	R$ 6.280.086,00	

Clique aqui para acessar o balanço completo

10.

Quem faz a Gastromotiva

Ser Gastromotiva é..

“Crer no invisível e viver o impossível, através de histórias reais que nos mantém no foco de nunca desistir”

NATÁLIA ROSA

Assistente de projetos

“Fazer a diferença na vida do outro com empatia, excelência e profissionalismo dentro e fora da organização”

PATRÍCIA KREPP

Coordenadora administrativa e de recursos humanos

“Ser inovador e pioneiro. Em tempos de crise, é transformar vidas não só pelo alimento, mas por trazer dignidade.”

DIEGO SANTOS

Coordenador do núcleo São Paulo

“Transformar vidas e deixar as vidas nos transformarem.”

RAFAEL BRAGA

Coordenador do núcleo Curitiba

“Força e esperança.
É ser capaz de cumprir uma tarefa tão nobre e necessária como dar comida segura e gratuita a quem mais precisa.”

SILVIA CAMACHO

Coordenadora do núcleo Cidade do México

Clicia Couto, coordenadora do programa Cozinhas Solidárias e do Refettorio Gastromotiva

11.

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 obrigado** a todos.

Fotos: *Angelo Dal Bó, Bel Junqueira, Camile Garzón, Carolina Oliveira, Constança Sabença, Joachim Geerling, Gerson Lírio, Julia Assis, Leonardo Lemos, Marcela Falci, Maria Hennies, Mariana Vilhena, Nicolas Freudiger, Thamires Valério, Vinicius Camiza, Pedro Assis, João Zorek, Alexandra Karmirian, Gabriel Farley, Bia Herbisch*

“Vivemos um momento sem precedentes na história do mundo, no qual a Gastromotiva passou a ter um papel ainda mais relevante, que pode ser notado em várias frentes, como na geração de empregos e dando dignidade a pessoas que passam a ter um alimento.

Quando David Hertz nos apresentou, ainda em março, a ideia das Cozinhas Solidárias, em menos de 2 semanas tínhamos uma campanha lançada, várias frentes de captação e as primeiras Cozinhas Solidárias saindo do papel. A Gastromotiva deu um exemplo de resiliência e inovação, qualidades imprescindíveis em momentos de crise.”

EDINARDO FIGUEIREDO

Membro do conselho Gastromotiva

Parcerias

Parceiros estratégicos

ACCOR

Cargill

FONDATION Carrefour

SWISS PHILANTHROPY Foundation

Santander

Sealed Air

Parceiros de educação

Benassi GRUPO

Food for Soul

LATAM

Anhembi Morumbi

UNISUAM

unicuritiba centro universitário

Parceiros de projetos especiais

Parceiros pro bono e *in kind*

BMA Inspiração
Mattos Filho Advogados
Pedro Camargo Advogados
LightBlue Consulting
SalesForce
Microsoft
ICF
Lavazza
Equipe Home
Clube Orgânico
Balaio Flores
The Slow Bakery
T.T. Burger
BRF
Ajinomoto
Panasonic
Shoptime
Band
TAO Public Relations
Documennta Comunicação
CP+B Brasil
Bain Company
Agencia Africa

Parceiros emergenciais

Food for Soul
Total Óleo e Gás
BTG Pactual
Rio Sul
WFP
REALITY Micro Grant
Consulado EUA
BR Marinas
Shoptime
Heinz
Cellar Vinhos
Andrea Vanzin
Galeria Luciana Caravello
Galeria Aura
Callebaut
BBI Chicago
Matildes
Det Danske
Esther Rooftop
SITAWI
Tendencias 360
Bloomberg
CCIFB
Charles Bronfman
GNT
Ta e Gui Barthel
Casa Porcini
Brazil Comes To You
Consulado Itália
Juntos Somos + Arq
CUFA
Vezpa Pizzas
Projeto Raízes
Igual App
O Polen
Winbr

Parceiros do Refettorio Gastromotiva

Food For Soul
Alexandra Forbes
Benassi

Parceiros In Kind do Banco de Alimentos

O Banco de Alimentos da Gastromotiva depende de doações de insumos. A potencialização da sua atuação em 2020 só foi possível por conta da solidariedade de hotéis, bares, restaurantes, empresas, parceiros e voluntários que mesmo enfrentando momentos de incerteza apoiaram a nossa causa.

Benassi
Bimbo Do Brasil
Boteco Belmonte
Callebaut
Camil
Casa Do Sardo
Casbri
Clube Orgânico
Fairmont Rio De Janeiro
Fazenda Serra Da Estrela
Folie à Deux - Café & Bistrô
Frescatto
Grupo Eleva Educação
Grupo Mantiqueira
Grupo Rio Scenarium
Santo Scenarium
Mangue Seco
Grupo Trigo
Hortifruti Natural Da Terra
Hotel Emiliano
Hotel Grand Hyatt

Hotel Hilton
Instituto Black Bom
Instituto Fazer O Bem Faz Bem
Juntos Somos + Arq
Latam
Nema
O Pão
Restaurante Couve Flor
Rio Eu Amo Eu Cuido
Sectigo Brasil
Slow Bakery
Silicup
Starbucks
Subsea 7
Térèze
T.T. Burguer
Novotel - Rede Accor
Sesc/Mesa Brasil
Vezpa
Ajinomoto
ACM Lapa
In House Café-Bistrô
Afghan
Projeto Do Sofá Pra Rua
Projeto Marmita Solidaria
Prefeitura De Curitiba
Liv Up
Lavazza

Parceiros México

Cargill de México
Charles Bronfman Innovación en experiencia de cafetería
Cargue con su peso
Donde se mete el sol
Fuente Royal
La Docena
La guardia del jaguar
Piedras y fresnos
Francisco Pardo Arquitectos
Productora DF
Diseño Met
Textiles de Folklor Mexicano
Guirette Equilibrium
Iniciativa Agroecológica Xochimilco
Cargill Servicios Financieros
Sealed Air Corporation

GASTROMOTIVA

SEDE
rua da Lapa, 108
Centro • Rio de Janeiro
cep 20021-180
tel +55 (21) 4141-1367

gastromotiva.org

@gastromotiva