

relatório 2021



GAS
TRO
MOTI
VA



Ana Preta,
cozinheira
social da
Rocinha

sumário

1. **Somos Gastromotiva...3**
2. **Carta do fundador...10**
3. **Programa Cozinhas Solidárias Gastromotiva...14**
4. **Refettorio Gastromotiva...18**
5. **Parcerias...24**
6. **Inovação...45**
7. **Campanhas...47**
8. **Eventos...50**
9. **Reconhecimentos...54**
10. **Transparência...58**
11. **Quem faz a Gastromotiva...62**
12. **Conselho...64**
13. **Agradecimentos...67**



Roberto, cozinheiro social na Cozinha Solidária da Gamboa, RJ

1.

Somos
Gastromotiva

E se o alimento fosse uma ferramenta para as pessoas transformarem suas vidas, suas comunidades e o planeta?

Essa pergunta é o que nos move desde 2006, quando o chef e empreendedor social David Hertz começou a cozinhar – com a ajuda de muita gente – uma receita poderosa para transformar realidades: a Gastronomia Social.



Chef David Hertz com alunos do Curso Profissionalizante em Cozinha

A Gastromotiva trabalha a transformação social começando no indivíduo, envolvendo as comunidades e impactando realidades.



+ 1,4
milhão de refeições
gratuitas e nutritivas



+ 280
toneladas de alimentos
salvos do desperdício



+ 100
Cozinhas Solidárias
Gastromotiva atuando em
29 cidades e municípios

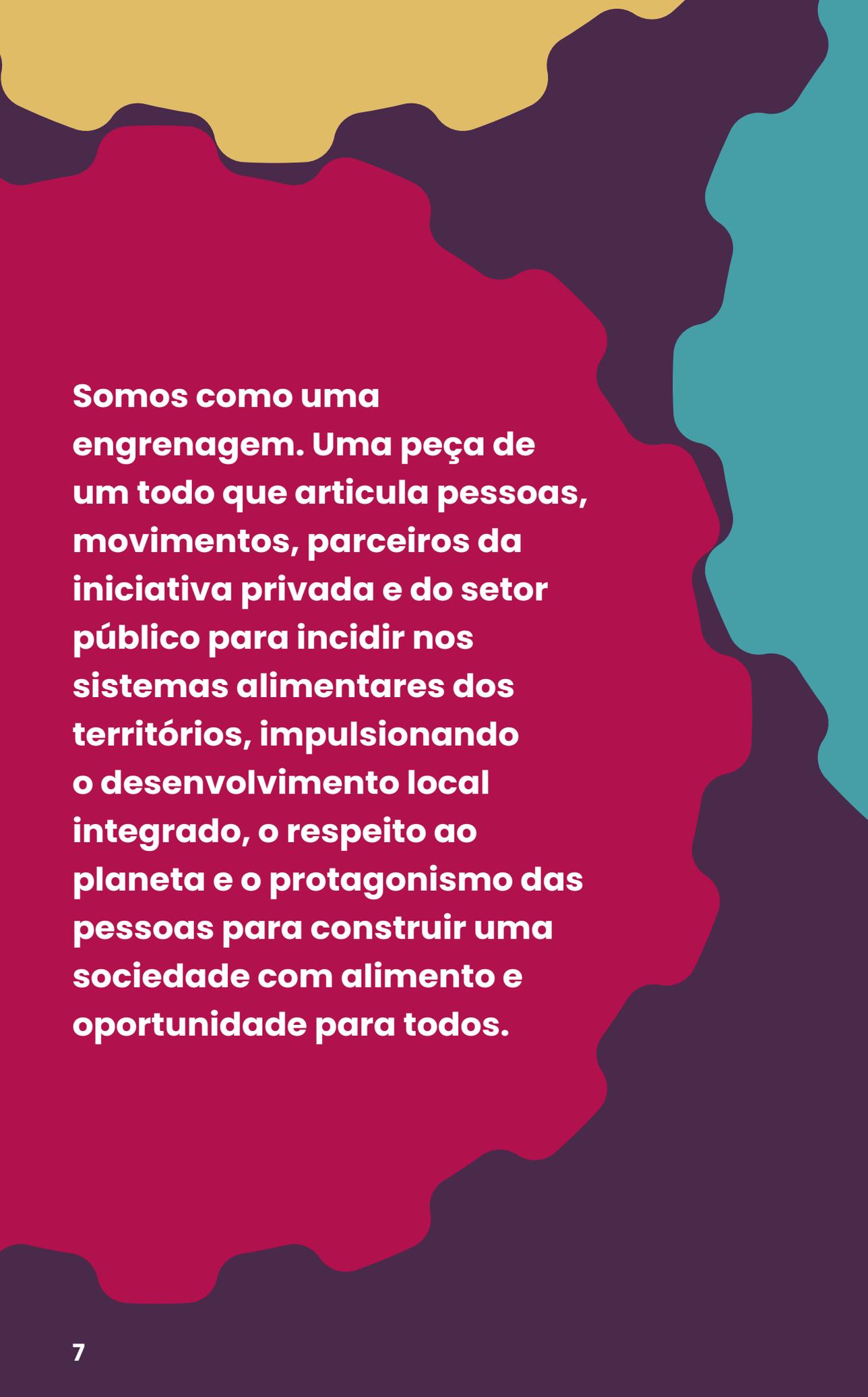


+ 6,7
mil alunos formados nos
cursos de gastronomia
e empreendedorismo

(Dados referentes ao período 2006-2021)

Através dos nossos projetos educacionais nas áreas de gastronomia e empreendedorismo, de ações e de cozinhas sociais em comunidades – no Brasil e no México –, promovemos um impacto transformacional por meio do desenvolvimento humano, da formação profissional, da inclusão produtiva, da geração de renda, da segurança alimentar e do uso de práticas sustentáveis de produção e consumo consciente dos alimentos.



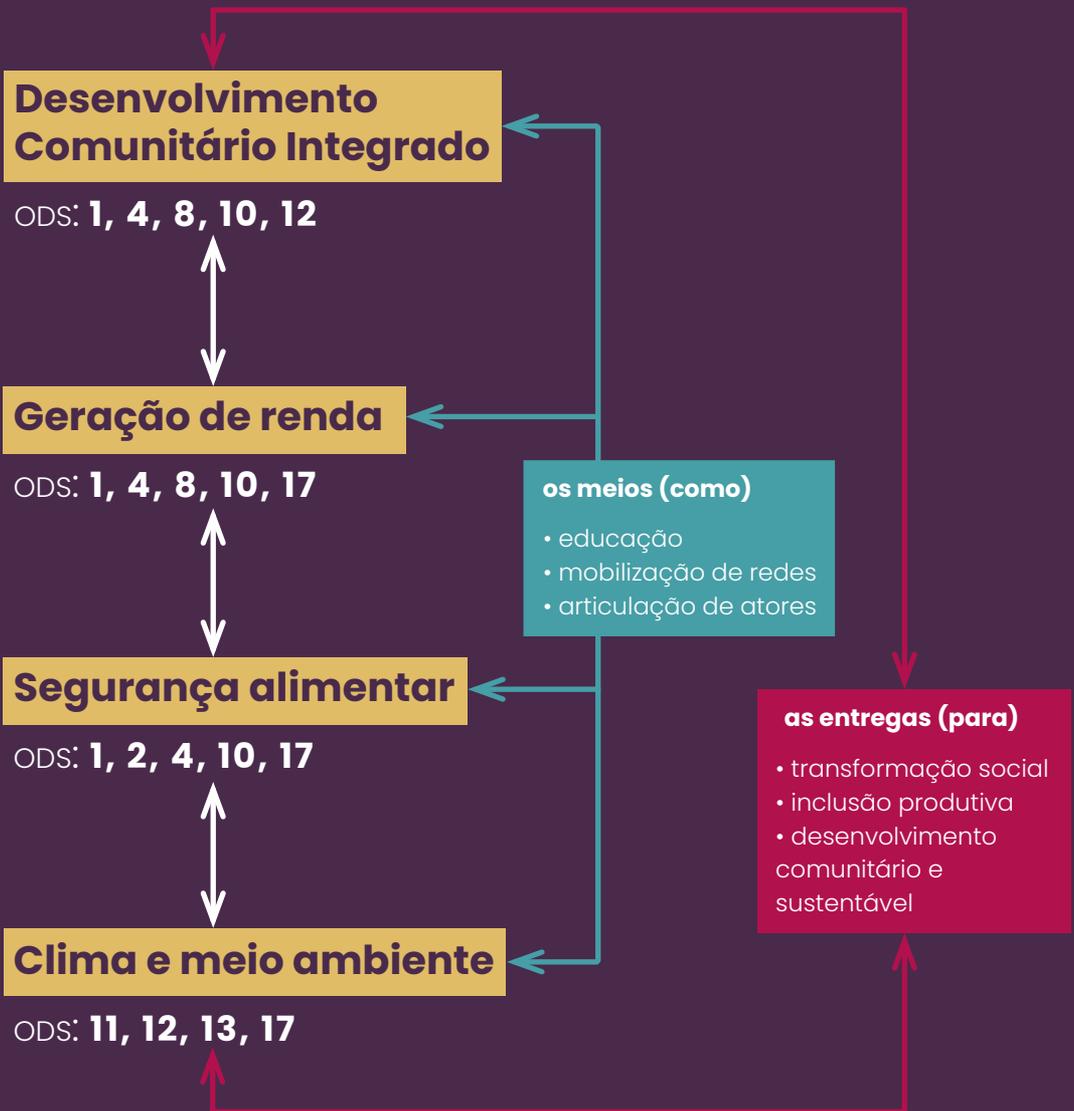


Somos como uma engrenagem. Uma peça de um todo que articula pessoas, movimentos, parceiros da iniciativa privada e do setor público para incidir nos sistemas alimentares dos territórios, impulsionando o desenvolvimento local integrado, o respeito ao planeta e o protagonismo das pessoas para construir uma sociedade com alimento e oportunidade para todos.

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. Neste sentido, estamos alinhados a nove Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU:



4 pilares estratégicos



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



AMBIENTAL

Combate ao desperdício
Produção e consumo sustentável
Gestão de resíduos



SOCIAL

Combate à fome
Inclusão produtiva e empregabilidade
Educação empreendedora



GOVERNANÇA

Engajamento voluntário
Diversidade



David Hertz

2.

**Carta do
fundador**

A cada ano vivenciamos desafios e alegrias singulares. O ano de 2021 trouxe muitos desafios importantes para Gastromotiva. Enquanto 2020 foi o ano emergencial de alteração de nosso modo de operação e atualização do nosso modelo de impacto, 2021 foi um ano importante de consolidação de nossa nova forma de atuação. A desigualdade social se agravou em todo o globo, no mundo estima-se que desde o início da pandemia 160 milhões de pessoas foram empurradas para a pobreza (Fonte: CEPAL. OXFAM), no Brasil, o segundo ano pandêmico trouxe um aumento da fome e do desemprego. Entre 2020 e 2021 cerca de 377 brasileiros perderam emprego a cada hora (Fonte: IDados)

Diante desse cenário devastador, como organização, entendemos que nosso novo *modus operandi* é uma resposta factível para alguns dos problemas mais complexos da sociedade moderna. O alinhamento com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU inscreve nosso projeto em uma agenda global de soluções inteligentes de desenvolvimento territorial. 2021 foi o ano de escalonamento e consolidação, foi o ano que chegamos em Manaus, em sete cidades no interior do Amazonas, chegando à fronteira com Peru e Colômbia e que retornamos a Salvador através das nossas Cozinhas Solidárias.

1 <https://www.oxfam.org.br/blog/a-epidemia-de-desigualdade-no-brasil/>

2 <https://g1.globo.com/economia/noticia/2021/07/24/em-um-ano-de-pandemia-377-brasileiros-perderam-o-emprego-por-hora.ghtml>

Além de nosso modelo de impacto que foi revisitado e ampliado, temos trabalhado junto ao nosso corpo de cozinheiros sociais para construir a partir deles um desenvolvimento comunitário sustentável, potencializando a agência e a liderança comunitária que eles já exercem em seus territórios.

Como fundador e presidente da Gastromotiva, foi muito gratificante ver uma equipe unida e dedicada ser reconhecida pelo seu trabalho especial ao receber o prêmio Melhores ONGs na categoria geração de renda. Essa foi uma conquista de todos, que mostra a importância de ouvir as necessidades e oportunidades diante de um povo empreendedores e que a Gastromotiva pode potencializá-los. Esse prêmio - um dos mais importantes do país - é um dos muitos indicadores de que estamos traçando o caminho mais acertado para alterar a realidade e combater a desigualdade social.

Ao fim e ao cabo, a impressão que temos é que a crise pandêmica do Covid-19 nos mostrou que nossa trajetória de aprendizado poderia não apenas frutificar, mas também se multiplicar. Estávamos aprendendo a criar tecnologias sociais para lidar com a multifacetada desigualdade - que assume facetas distintas em cada localidade -; hoje estamos prontos para espalhar essas

soluções de forma sustentável, sistêmica através de uma rede nacional e global. Finalmente, cabe mencionar que nada desse progresso seria possível sem os nossos amigos, parceiros e apoiadores – tanto os de longa data, com os quais caminhamos há muito tempo – quanto os que chegaram há pouco para somar conosco. Somos todos engrenagens desse sistema que tem trabalhado para combater desigualdades, combater a insegurança alimentar, fomentar oportunidades e transformar a vida de comunidades inteiras. Gratidão.

David Hertz

Fundador e Presidente da Gastromotiva



Ilana Coutinho, cozinheira social em Curitiba

3.

**Programa
Cozinhas Solidárias
Gastromotiva**

O Programa Cozinhas Solidárias Gastromotiva foi criado em 2020, em resposta à pandemia da Covid-19 –, e em 2021 se consolidou como uma tecnologia social de segurança alimentar e geração de renda.

O modelo emergencial do programa foi iniciado nos estados do Rio de Janeiro, São Paulo e Paraná, em parceria com a rede de alunos formados nos cursos oferecidos pela organização.

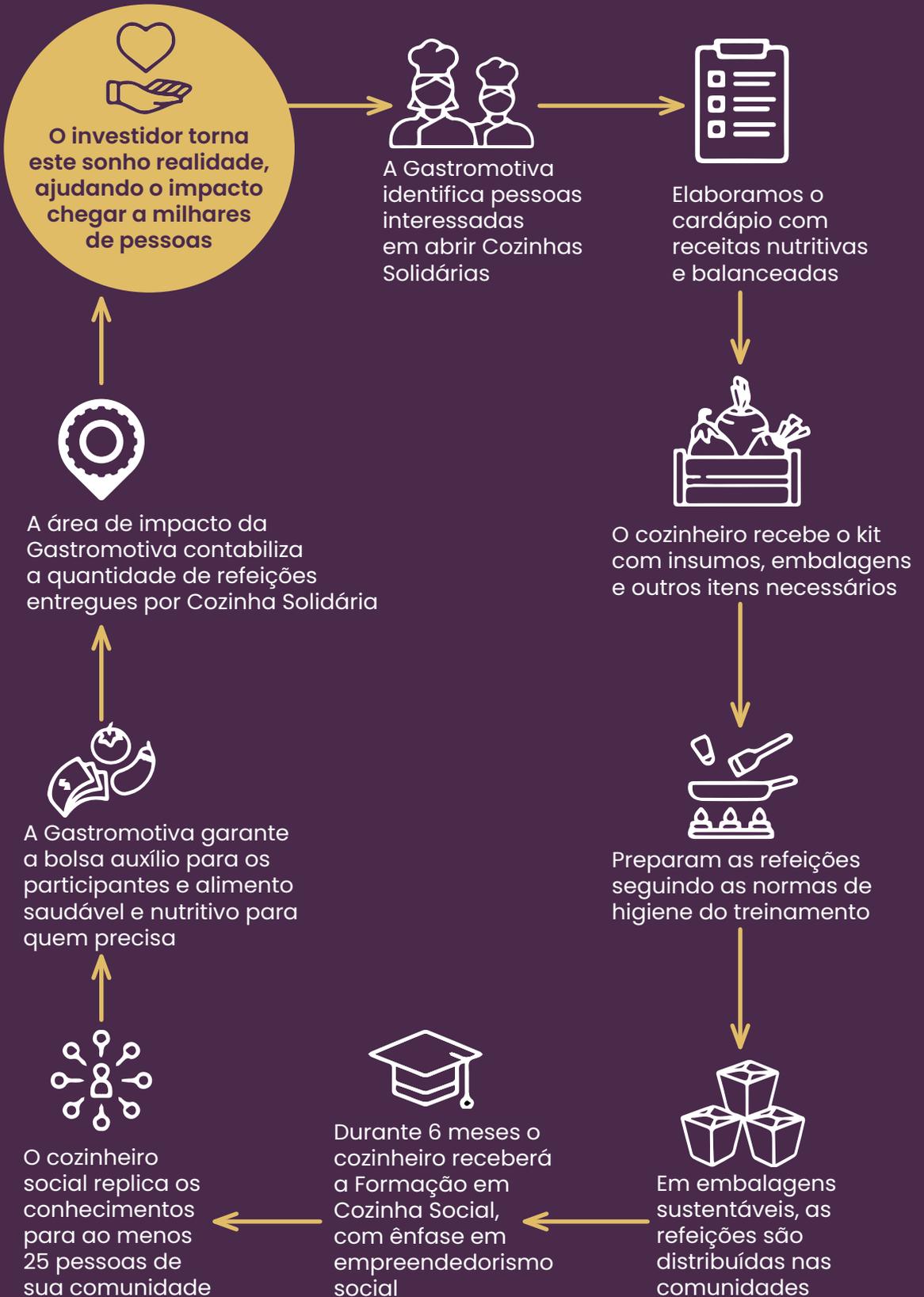
Em 2021, continuamos expandindo o impacto do programa ao levar a metodologia para o Amazonas e a Bahia.

Incorporamos a Formação em Cozinha Social na qualificação dos cozinheiros sociais que estão à frente da produção de refeições, e que hoje se estende a coletivos, associações e movimentos locais, apoiando 103 Cozinhas Solidárias ao longo do ano.



Cozinha Solidária
na Gamboa, RJ

Como funciona o Programa Cozinhas Solidárias Gastromotiva



Nosso compromisso permanente em promover o acesso à educação é o ingrediente-chave para alcançarmos sistemas alimentares inclusivos e sustentáveis.

Em parceria com o Programa de Aceleração de Empreendimentos Gastronômicos da Universidade Federal do Rio de Janeiro (PAEG_UFRJ), rodamos o projeto-piloto de um ciclo de mentorias com iniciativas desenvolvidas pelos cozinheiros sociais.



26

iniciativas e negócios de impacto social desenvolvidas no campo da alimentação



13

iniciativas e negócios de impacto social selecionadas para o ciclo de mentorias



Produção diária de refeições no Refettorio Gastromotiva

4.

**Refettorio
Gastromotiva**

O Refettorio Gastromotiva é um projeto de segurança alimentar, consumo sustentável, promoção da educação alimentar e nutricional e desenvolvimento comunitário da região em que está inserido.

No espaço funciona um refeitório comunitário com uma cozinha-escola social, onde alunos dos cursos da Gastromotiva produzem e servem refeições para pessoas em situação de vulnerabilidade social da região central do Rio, os Jantares Solidários.



Jantar solidário
no Refettorio
Gastromotiva

“ Voluntariar no Refettorio Gastromotiva é sempre prazeroso. Preparar comida de verdade, feita com amor, com carinho, uma comida digna, que vai chegar na mão de quem precisa. ”

Ana Ribeiro,

ecocheff, professora de gastronomia e voluntária na produção de refeições do Refettorio Gastromotiva



Com a pandemia, as refeições passaram a ser servidas no formato de quentinhas e distribuídas por instituições parceiras para pessoas em situação de rua em diversos bairros da cidade. O Refettorio ampliou a sua capacidade de recepção e escoamento de insumos recebidos em doação, e chegou a apoiar a produção de refeições de mais de 60 organizações sociais parceiras.

No espaço acontecem ainda diversas ações de impacto social, como oficinas, workshops, exposições, rodas de conversa e voluntariados com o objetivo de promover a Gastronomia Social. Entre 2020 e 2021, essas atividades ocorreram principalmente no formato virtual.



“ A parceria com a Gastromotiva nos proporciona a entrega de uma refeição completa, saudável e variada para pessoas em situação de rua. A oportunidade de experimentar novos sabores e formas de preparo enriquece os nossos espaços de troca e promoção de dignidade. ”

Larissa Montel,

gestora executiva do Projeto RUAS, organização parceira na distribuição de refeições



Cozinheiras sociais da Cozinha Solidária Gastromotiva no Vidigal, RJ

5.

Parcerias

E se a gente pudesse juntar pessoas e empresas para criar uma sociedade com alimento e oportunidade para todos?

Acreditamos que a colaboração é o principal ingrediente para transformar e alcançar nossa missão. O trabalho que desempenhamos só é possível com o apoio dos nossos parceiros – novos e de longa data.

Fundación **MAPFRE**

Com o apoio ao programa Cozinhas Solidárias Gastromotiva e ao projeto Refettorio Gastromotiva, a Fundación Mapfre ajudou a garantir a produção e distribuição de mais de 230 mil refeições, através da abertura de 30 cozinhas nos estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Amazonas e Paraná. Colaborou também com a produção de refeições do Refettorio e a formação profissional dos cozinheiros sociais em empreendedores.



230 mil
refeições servidas



1.308
cestas básicas
distribuídas



“ Foi com
muita satisfação
que incluímos a
Gastromotiva entre as
instituições apoiadas
pela Fundación MAPFRE
na América Latina para
auxiliar nos impactos
socioeconômicos
negativos derivados
da pandemia de
Covid-19. ”

Fátima Lima,
*representante da
Fundación MAPFRE no Brasil*



Através da parceria com o Instituto BRF, levamos a Gastromotiva de volta à Bahia, abrindo três Cozinhas Solidárias em Salvador e Lauro de Freitas, além de garantir a continuidade da operação de nove outras cozinhas nas cidades do Rio de Janeiro, Curitiba e São Paulo. Com a parceria, também recebemos:



29 ton
de proteína que
complementaram as
refeições produzidas nas
Cozinhas Solidárias e no
Refettorio Gastromotiva



387 mil
refeições foram
servidas ao todo,
para a população
em situação de
insegurança alimentar

“ Iniciativas como o Programa Cozinha Solidárias reforçam a importância do trabalho em rede, conectado e próximo das comunidades. O alimento, nesse contexto, se torna uma ferramenta de transformação social e fortalece as relações locais. ”

Grazielle Parenti,
*vice-presidente
global de relações
institucionais, reputação e
sustentabilidade da BRF*



A Gastromotiva passou a fazer parte das organizações sociais apoiadas pelo iFood através de campanhas de doação no menu do aplicativo, e também com campanhas esporádicas no *check-out* do pagamento dos seus clientes.

A parceria proporcionou um importante canal de doações de pessoas físicas para a Gastromotiva pela rapidez e facilidade de doar através do aplicativo, assim como reconhecimento da marca Gastromotiva pelos seus usuários.



+25 mil
refeições servidas

Foram 14 Cozinhas Solidárias Gastromotiva em Manaus e mais de 50 mil refeições distribuídas para a população local em 2021. Os resultados da parceria superaram expectativas e levaram ao investimento na abertura de sete novas cozinhas no interior do estado. Com o apoio do Instituto Acariquara, identificamos os municípios com menor IDH da região – Manacapuru, Parintins, Tabatinga e Presidente Figueiredo – onde foram distribuídas 21 mil refeições.



17

Cozinhas Solidárias



71 mil

refeições servidas



Entrega de quentinhas em
Careiro da Várzea, Amazonas

“ São muitas as consequências que a pandemia tem deixado para o país e a questão da fome se tornou ainda mais urgente. Por isso, apoiamos a Gastromotiva a inaugurar sua atuação no Amazonas. Tenho muito orgulho dessa iniciativa, que fez a diferença na vida de milhares de pessoas, não só no combate à fome, mas também para o desenvolvimento comunitário. ”

Daniela Redondo,
*diretora executiva do
Instituto Coca-Cola Brasil*

O Instituto Península patrocinou a abertura de três Cozinhas Solidárias no Rio de Janeiro, São Paulo e Paraná, para a produção e distribuição de 45 mil refeições nos territórios atendidos.

Ainda este ano, contribuímos para a Pesquisa de Mapeamento da Fome e do Desperdício de Alimentos no Brasil, liderada pelo instituto, que revelou que fome e desperdício poderiam ser solucionadas com políticas públicas eficientes, ações intersetoriais, sensibilização e mobilização da sociedade civil.



45 mil

refeições servidas

Visita do Instituto Península na Cozinha Solidária
Gastromotiva em Jardim Gramacho, Rio de Janeiro



Realizamos uma jornada de conhecimento na Cozinhas Solidárias Gastromotiva que fica dentro do projeto Haja, em Jardim Gramacho, rodas de conversas no Refettorio Gastromotiva para falar da jornada do alimento na Gastromotiva - desde o fornecimento de insumos, passando pela produção e distribuição de refeições, até a gestão de resíduos - segurança alimentar, geração de renda e combate ao desperdício de alimentos.

“ Vejo cada vez mais a Gastromotiva ocupando um espaço importante no combate à fome e ao desperdício, passando por formar profissionais e gerando transformação com muito impacto onde atua. Feliz em estarmos juntos nesta jornada. ”

Geyze Diniz,
*membro do conselho do
Instituto Península*



A parceria com a companhia aérea LATAM possibilitou que a Gastromotiva pudesse estar presente e desenvolver sua gestão nos núcleos em que atua por meio de viagens de monitoramento. A empresa também apoiou os trajetos de deslocamento para a realização de um roadshow internacional que passou pela Cidade do México, Miami e Nova Iorque.

A LATAM Cargo, braço logístico de transporte de cargas da LATAM Airlines, operou ao longo do ano no transporte de 8 toneladas de embalagens 100% recicláveis que são usadas na distribuição de refeições pela Gastromotiva em todos os núcleos do Brasil. O apoio possibilitou a garantia dos nossos padrões de qualidade e garantiu um sistema de distribuição sustentável.



btg soma

Ao longo do ano, participamos do programa de aceleração de ONGs do BTG Pactual. Os mentores acompanharam as áreas de gestão, recursos humanos, captação de recursos, desenvolvimento de projetos e inovação. Através da colaboração foi possível desenvolver o modelo de expansão da organização; estruturar projetos de diversidade, voluntariado e mensuração de impacto; criar um aplicativo para as Cozinhas Solidárias Gastromotiva e fortalecer a comunicação interna.



Conclusão da participação da Gastromotiva no programa BTG SOMA

“ Durante esse ano intenso de capacitação e desenvolvimento, nós com certeza aprendemos muito mais do que ensinamos. Vida longa à Gastromotiva, seguiremos juntos.”

Thamires Rica,
mentora BTG



No segundo ano de parceria entre Gastromotiva e Santander, seguimos com o objetivo de promover educação, empreendedorismo e empregabilidade através da habilitação de 105 alunos na Formação em Cozinha Social.

Lançamos juntos também o Video Talk Santander Gastromotiva, uma série de sete encontros para debater empreendedorismo social e geração de renda na atualidade. A produção conta com a curadoria da Gastromotiva, e traz especialistas e empreendedores que estão transformando a sociedade por meio da alimentação.

105



**alunos ingressaram na
Formação em Cozinha Social**



Assista ao Videos Talks

“ É uma grande honra para o Santander apoiar a Gastromotiva, que gera tanto impacto positivo e transformação social. A gastronomia, essa verdadeira manifestação da cultura brasileira, é um setor empreendedor por vocação, capaz de levar oportunidades e de gerar negócios desde o campo até as mesas dos restaurantes e bares do país. ”

Patricia Audi,
*vice-presidente do
Santander Brasil*

No segundo ano de parceria junto à Sealed Air Corporation, seguimos nosso objetivo comum com foco no desenvolvimento da força de trabalho e na expansão territorial da nossa organização. O investimento social continua a viabilizar o projeto de sistematização e licenciamento da metodologia educacional da organização, através do aprimoramento e do desenvolvimento dos conteúdos dos cursos e dos programas de formação.

Continuamos com o projeto de uma de educação integrada, incorporando à plataforma novas funcionalidades de navegação para os alunos e professores. E reforçamos também a conexão entre alunos da Gastromotiva e a rede de parceiros para inserção no mercado de hospitalidades, proporcionando oportunidades de formação profissional e geração de renda.



“ Acreditamos que modelos de parceria como o que temos com a Gastromotiva são colaborações intersetoriais necessárias para criar mudanças duradouras e positivas. Estamos orgulhosos dessa 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*



PEPSICO
FOUNDATION

We Feed Potential

Através de parceria com a PepsiCo Foundation, foi possível aumentar em 30% a capacidade operacional da cozinha do Refettorio Gastromotiva.

Abrimos juntos 20 Cozinhas Solidárias Gastromotiva nas cidades do Rio de Janeiro, São Paulo e Curitiba, o que viabilizou a distribuição de 116 mil refeições para pessoas em insegurança alimentar, além da participação dos cozinheiros sociais na Formação em Cozinha Social.

Foram 58 toneladas de insumos disponibilizadas para apoiar a produção de refeições nas Cozinhas Solidárias Gastromotiva e 132 voluntários da Pepsico Foundation mobilizados para ações de produção e distribuição de refeições.



116

mil refeições servidas



20

Cozinhas Solidárias

“ Valorizamos parcerias como a que temos com a Gastromotiva, que nos ajudam a avançar na agenda de apoio às comunidades brasileiras para a transformação social, e em temas tão urgentes como o reaproveitamento total de alimentos e o combate à desnutrição. ”

Alexandre Carreteiro,
presidente da
PepsiCo Brasil Alimentos

Com o objetivo de promover a segurança alimentar e educação nutricional, a Fundação Grupo Pictet firmou uma parceria de 3 anos com a Gastromotiva (2021-2023).

Em 2021, a fundação apoiou a implantação, manutenção e qualificação profissional de Cozinhas Solidárias nos estados do Rio de Janeiro, São Paulo e Paraná.



150
famílias recebendo
acompanhamento
nutricional



**Apoio a
Cozinhas
Solidárias
nos núcleos do
Rio de Janeiro,
São Paulo
e Curitiba**





6.

Inovação

Para potencializar nossa missão de forma alinhada ao modelo de impacto e à agenda ESG, criamos em 2021 uma área de Inovação. Estamos aprimorando processos, fluxos, e desenvolvendo soluções disruptivas em tecnologia e negócios sociais.

Plataforma de Mensuração de Impacto: mensuração dos indicadores dos projetos da organização.

Gastromotiva App: coleta de dados e monitoramento dos projetos, gestão de compras, controle de aproveitamento de alimentos, e um sistema de recompensas com a criação de moedas virtuais.





Distribuição de refeições no Rio de Janeiro

7.

Campanhas

#ChegaDeFome

Em um cenário de pandemia e com 1/3 da população vivendo em insegurança alimentar, em março de 2021 lançamos a campanha #ChegaDeFome. A iniciativa tinha como objetivo aumentar o alcance das nossas ações de combate à fome por meio de doações de alimentos e doações financeiras de pessoas físicas.

#TodoDia

Em outubro, a fome e o desemprego persistiam como efeitos da pandemia. Lançamos a campanha #TodoDia, com o objetivo de aumentar a quantidade de doadores mensais e manter projetos que buscam mudanças sistêmicas no combate à insegurança alimentar e geração de renda, como as Cozinhas Solidárias Gastromotiva.



110.613

refeições distribuídas com recursos levantados pelas duas campanhas

Para diversificar as entradas de recursos, parcerias com empresas como iFood e o Movimento Arredondar possibilitaram que seus usuários e clientes também doassem para a Gastromotiva.

Desenvolvemos ainda campanhas de *matching funds*, onde os colaboradores de empresas parceiras realizaram doações para a organização e tiveram o valor dobrado pelas empresas em que trabalham.



26.724



refeições distribuídas com recursos levantados pelas plataformas parceiras



Ação comunitária de natal na Catedral Metropolitana do Rio de Janeiro

8.

Eventos

Estivemos em 69 eventos presenciais e virtuais ligados a segurança alimentar, educação, desenvolvimento humano, geração de renda e meio ambiente para falar sobre gastronomia social e o impacto da Gastromotiva.

Road Show EUA e México

Em outubro, estivemos no México e nos Estados Unidos para estreitar laços com parceiros e abrir novas portas. A viagem garantiu uma intensa agenda de reuniões com lideranças de empresas como Bloomberg e PepsiCo, além de visitas a outras organizações sociais.



No México, organizamos um evento para os atuais parceiros da Gastromotiva México com o objetivo de agradecer e apresentar metas e intenções para o período 2022 – 2023, participamos do evento internacional de Food Service em Guadalajara e do jantar beneficente do coletivo de alunos da Gastromotiva.



Jantar beneficente
do coletivo de alunos
da Gastromotiva
México

Nos EUA, além das reuniões já agendadas, realizamos um evento em parceria com a JP Morgan, com o objetivo de prospectar novas empresas patrocinadoras dos projetos da Gastromotiva.



Evento em parceria com o banco JP Morgan em Miami



Conhecendo iniciativas como a Brooklyn Grange at the Navey Yard em Nova York



Shirley da Silva, cozinheira social de Mesquita, RJ

9



Reconhecimentos



Categoria Geração de Renda

“ O Brasil possui mais de 800 mil ONGs. É certamente um privilégio estar entre as premiadas, ainda mais sendo reconhecida na categoria Geração de Renda. A equipe da Gastromotiva deve comemorar essa conquista. ”

Marcelo Estraviz,

fundador do Instituto Doar e do Prêmio Melhores ONGs



[Entrevista blog Melhores ONGs](#)



Desde 2020, a Gastromotiva passou a ser uma organização certificada pelos selos DOAR e VOA + DOAR em boas práticas de gestão, transparência e doação. Os selos têm vigência de três anos e chancelam ONGs que querem divulgar seu trabalho de forma transparente, dando segurança para a decisão do doador.

Homenagem SMAS

Recebemos também uma homenagem da Secretaria Municipal de Assistência Social do Rio de Janeiro em reconhecimento ao trabalho social da Gastromotiva em 2021.

Ordem do Mérito Cultural 2021

A Gastromotiva recebeu a medalha Ordem do Mérito Cultural 2020, a mais alta honraria cultural da cidade do Rio de Janeiro para instituições que, através da cultura e da ajuda humanitária, contribuíram para a redução dos impactos da pandemia.



Gastromotiva recebendo a medalha da Ordem do Mérito Cultural na Prefeitura do Rio de Janeiro



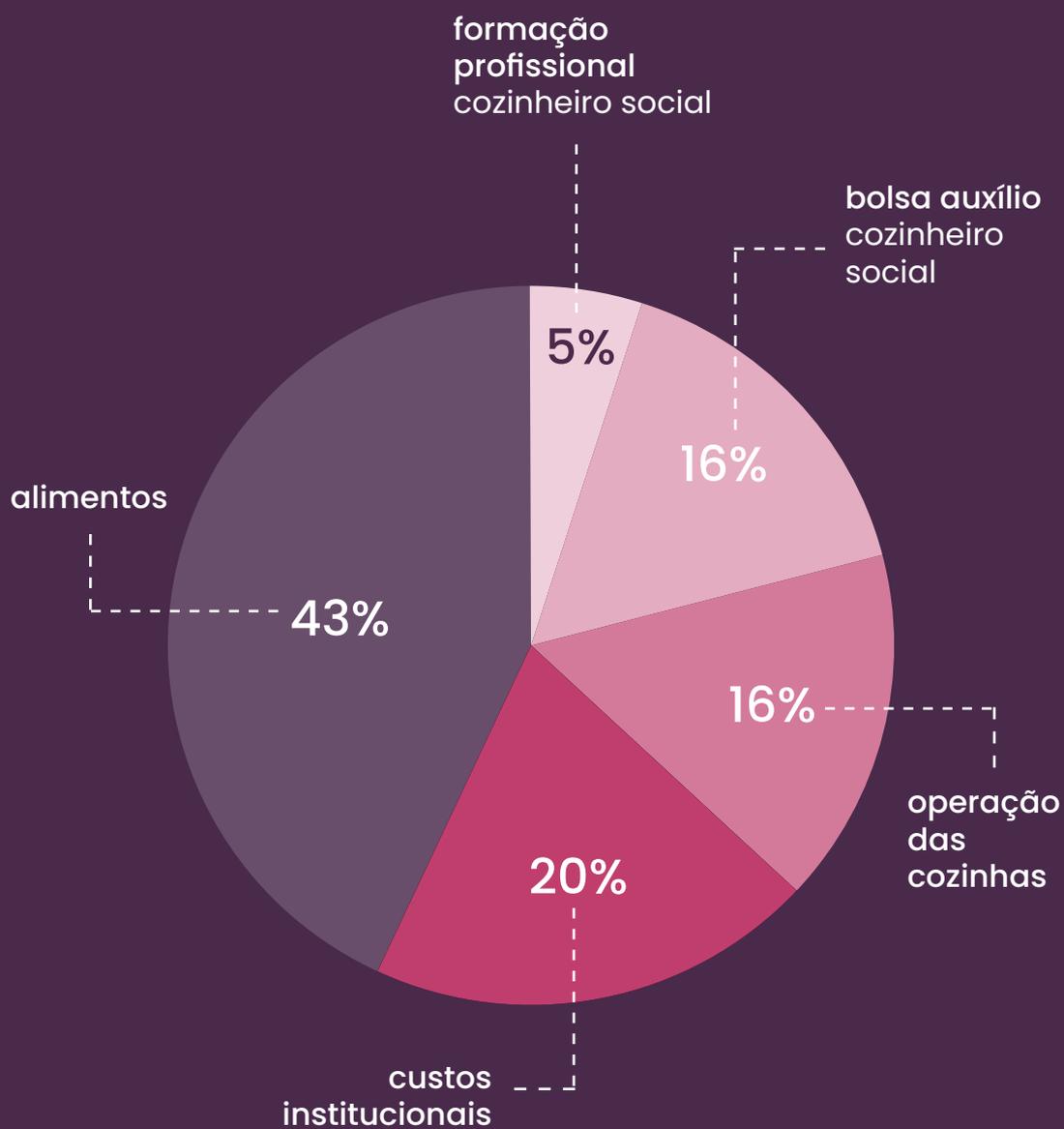
GAS
TRO
MOTI
VA



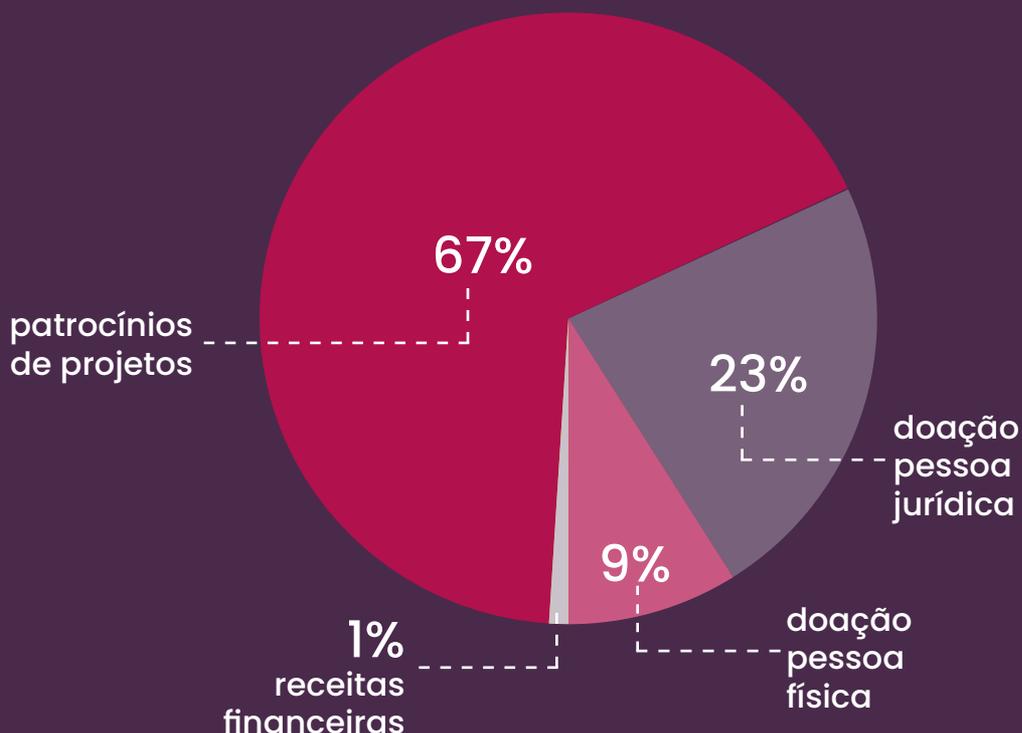
10.

Transparência

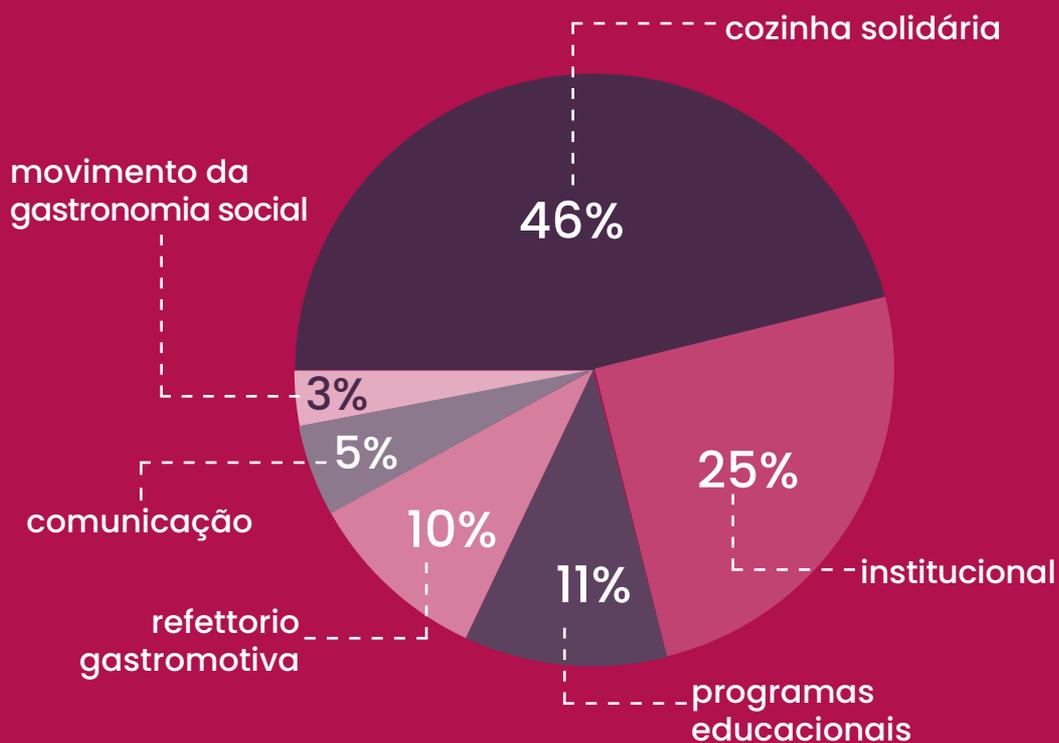
O que tem nessa quentinha?



Receitas



Despesas por projetos



Demonstrativos financeiros

Receitas

doação pessoa jurídica	R\$ 3.479.752	23%
doação pessoa física	R\$ 1.336.805	9%
patrocínios de projetos	R\$ 10.265.440	67%
receitas financeiras	R\$ 142.722	1%
Total	R\$ 15.224.719	

Despesas por projetos

cozinha solidária	R\$ 4.343.987	46%
programas educacionais	R\$ 1.037.349	11%
refettorio gastromotiva	R\$ 967.856	10%
movimento da gastronomia social	R\$ 289.370	3%
comunicação	R\$ 421.946	5%
institucional	R\$ 2.304.795	25%
Total	R\$ 9.365.302	





Colaboradores e voluntários no Refettorio Gastromotiva

11.

Quem faz a
Gastromotiva



Ana Beatriz Gemha

Impacto e Pesquisa e Desenvolvimento



David Hertz

Fundador e Presidente



Daniele Carneiro

Captação de Recursos, Comunicação e Inovação



Adriana Leal

Impacto social



Adriano Costa

Refetório Gastromotiva



Agnes Alencar

Comunicação



Amanda Assis

Comunicação



Ana C. Lacombe

Impacto social



Ana Carolina Pires

Comunicação



Ana Temperini

Administrativo/Financeiro



Clarisse Ivo

Captação de recursos



Clícia Couto

Impacto social



Eduardo Figueiredo

Inovação



Elaine Azevedo

Refetório Gastromotiva



Ezequias Inácio

Impacto social



Fabiano Corrêa

Inovação



Fernanda Nascimento

Impacto social



Gustavo Alvez

Refetório Gastromotiva



Idalíe Brossard

Captação de recursos



Isabella Brazil

Impacto social



Jéssica Marinho

Comunicação



Jordana Ramalho

Pesquisa e Desenvolvimento



Leonardo Ghisolfi

Impacto social



Luise Martins

Comunicação



Magno Luiz

Refetório Gastromotiva



Milena Villanova

Assessoria executiva



Misael Gonçalo

Comunicação



Natália Rosa

Refetório Gastromotiva



Nathalia Fernandes

Impacto social



Patricia Krepp

Administrativo/Financeiro



Pedro Ciancci

Impacto social



Ramon Nascimento

Refetório Gastromotiva



Ricardo Vieira

Impacto social



Renata Amorim

Administrativo/Financeiro



Rodrigo Sardinha

Refetório Gastromotiva



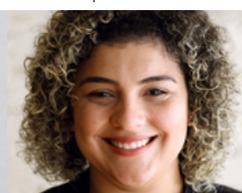
Silvio Cesar

Refetório Gastromotiva



Víctor Muñoz

Captação de recursos



Winnee Louise

Pesquisa e Desenvolvimento



12.

Governança
Conselho



Edinaldo Figueiredo Jr.

CEO do Latin America

Private Bank da JP Morgan



Juliana Ramalho

*Sócia do Mattos Filho, Veiga Filho,
Marrey Jr e Quiroga Advogados*



Maria Claudia Pontes

*Diretora regional
da Weleda AG*

Pedro Silveira

*Fundador e chairman
do grupo A.LIFE*



Claudia Sender

*Conselheira da Embraer, da Gerdau,
da LafargeHolcim e da Telefonica*

“ Como membro do conselho, pude acompanhar a resiliência e a capacidade de adaptação da Gastromotiva frente à pandemia e aos desafios sociais que persistiram em 2021. Presenciei a evolução profissional e de governança da organização, que inovou no desenvolvimento de tecnologias sociais e investiu em ferramentas de monitoramento e mensuração dos resultados de impacto, com reports alinhados à agenda ESG e, sobretudo, com transparência da gestão dos recursos alocados. ”

Claudia Sender



13 • Agradecimentos

Parceiros Estratégicos

Fundación
MAPFRE



Parceiros Institucionais



Parceiros de Projetos Especiais

Bloomberg

BMA Advogados

Brazil Foundation

Brookfield

Camil Alimentos

Casbri

Consulado/Embaixada dos EUA

DSM

Grupo Bemisa

Grupo SOMA

Instituto Alok

Instituto BRF

Instituto Coca-Cola

Instituto Galo da Manhã

Instituto Helda Gerdau

Juntos Somos Mais

Península Participações

Pictet Group Foundation

S&P Global

Shalom

Swiss Philanthropy

Takeda

The Intrepid Foundation

The PepsiCo Foundation

Veirano Advogados

XP Investimentos

Apoio

Instituto Coca-Cola

Associação Mercy For Animals

B3 Social

Bondinho do Pão de Açúcar

Brasil Comes to You

Cellar Vinhos

Clube de Regatas do Flamengo

Food2Save

GALP Petrogal Brasil

HBO Max

Instituto Arredondar

Oracle

PIMCO

Projetos Raízes

Shell

UK Giving Foundation

Parceiros Pro Bono e In Kind

BMA Inspiração

Balaio Flores

BRF

Ciclo Orgânico

Clube Orgânico

Eco Food Pack

Equipe Home

ICF

LightBlue Consulting

Mattos Filho
Miaki
Microsoft
Panasonic
Pedro Camargo
Salesforce
Schmidt Valois
Shoptime
The Slow Bakery
TT Burger
WinBr
Casbri
Slow Bakery
Coca-Cola
Argilando
Hotel Fairmont
Clube Orgânico
Natural da Terra
Mesa Brasil SESC
Serra da Estrela
Mestre dos Sabores
Liv Up
Vale da Lua
Fruta B
UOL Pagueseguro
Cogumelos Vale da Lua
Benassi
Comida Invisível
Locomatta
HBL

BRF
Barilla
Primavera dos Pães
Mão na Jaca
Frescatto
Aliança
Artemisia
Ashoka
Colaboramerica
FAO
Global Shapers Community
Green About
Infinity Culinary Training
LIFE
MESA
Nusecufam
Orgânicos da Fátima
Save Food
TED
The Chef's Manifesto
UniãoBR
WFP
YGL



sede

Rua da Lapa, 108

Centro • Rio de Janeiro

cep 20021-180

tel +55 (21) 4141-1367

www.gastromotiva.org



[@gastromotiva](https://www.instagram.com/gastromotiva)