



**GAS
TRO
MOTI
VA**

RESPOSTA GASTROMOTIVA

À CRISE DO COVID-19



No dia 13 de março entendemos que não seria possível seguirmos com nosso modelo operacional.

A equipe Gastromotiva passou a trabalhar de casa, as aulas dentro das faculdades parceiras foram canceladas e o Refettorio Gastromotiva fechou as portas pela primeira vez desde sua abertura em 2016, deixando de servir 90 refeições diárias no seu espaço na Lapa/RJ.

Em questão de dias nosso time trabalhou incansavelmente para voltar a operar em um novo modelo, que ampliasse nosso impacto, com foco em geração de renda e alimentando quem mais precisa. Graças à rede Gastromotiva foi possível desenhar duas novas formas de atuação.

BANCO DE ALIMENTOS

Entendendo que as organizações sociais parceiras tinham condições de preparar refeições, mas não tinham insumos, então, **no dia**

24 de março transformamos o Refettorio Gastromotiva em um Banco de Alimentos.

Aumentamos nossos pedidos de doações, nossos pontos de coleta e **acionamos nossa rede de hotelaria, restaurantes e marcas de alimentos e bebidas.**



Refettorio
Gastromotiva



ACM LAPA
AFGHAN
AJINOMOTO
ANA CAROLINA RIBEIRO
ANDRÉ PARANHOS
ANDRÉ PIVA ARQUITETURA
BENASSI
BIMBO DO BRASIL
BOTECO BELMONTE
CALLEBAUT
CAMIL
CASA DO SARDO
CASBRI
CHEF GABRIELA CARVALHO
CLUBE ORGÂNICO
CYLENE LIMA
DIVA AIZIM
DSM
ELOISA AQUINO
EPI´S
FABIAN SASSO

FAIRMONT RIO DE JANEIRO
FÁTIMA BATALHA
FAZENDA SERRA DA ESTRELA
FLAVIA TAVARES DE MELO
FOLIE À DEUX - CAFÉ & BISTRÔ
FRESCATTO
GRUPO ELEVA EDUCAÇÃO
GRUPO MANTIQUEIRA
GRUPO RIO SCENARIUM
GRUPO TRIGO
HORTIFRUTI NATURAL DA TERRA
HOTEL EMILIANO
HOTEL GRAND HYATT
HOTEL HILTON
IN HOUSE CAFÉ-BISTRÔ
INSTITUTO BLACK BOM
INSTITUTO FAZER O BEM FAZ BEM
JUNTOS SOMOS + ARQ
LATAM
LAVAZZA
LIVUP

MANGUE SECO
NEMA
NOVOTEL - REDE ACCOR
O PÃO
PAOLA LINDMAN
PREFEITURA DE CURITIBA
PROJETO DO SOFÁ PRA RUA
PROJETO MARMITA SOLIDARIA
RESTAURANTE COUVE FLOR
RIO EU AMO EU CUIDO
RONALDO MARTINS
SANTO SCENARIUM
SECTIGO BRASIL
SESC/MESA BRASIL
SILICUP
SLOW BAKERY
STARBUCKS
SUBSEA 7
TÉRÈZE
TT BURGUER
VEZPA

MARÇO ATÉ SETEMBRO

PROJEÇÃO ATÉ DEZEMBRO



**TONELADAS
DE ALIMENTOS**

DIRECIONADOS À
REDE PARCEIRA
PELO BANCO DE
ALIMENTOS



**REFEIÇÕES
PRODUZIDAS**

PELAS ORGANIZAÇÕES
ATENDIDAS PELO BANCO
DE ALIMENTOS



**TONELADAS
DE ALIMENTOS**

DIRECIONADOS À
REDE PARCEIRA
PELO BANCO DE
ALIMENTOS



**REFEIÇÕES
PRODUZIDAS**

PELAS ORGANIZAÇÕES
ATENDIDAS PELO BANCO
DE ALIMENTOS



“

Temos uma casa aqui na Lapa RJ, onde ajudamos os irmãos que moram nas ruas. Desde então, a busca por refeições aumentou três vezes. A Gastromotiva tem nos ajudado a manter esse projeto, principalmente nesse período de escassez, quando os irmãos de rua estão em grande necessidade.



Frei Valdir,
Missionário de Nossa Senhora

”

NOVO FUNCIONAMENTO COZINHA

REFETTORIO GASTROMOTIVA

No dia 21 de maio reabrimos a cozinha do Refettorio Gastromotiva em novo formato. Preparamos refeições em quantidades e outros parceiros da região nos ajudam com a distribuição. Se antes da crise preparávamos 90 refeições por dia, **agora preparamos 1.300 refeições por semana com nossos chefs da casa e ajuda de voluntários.**







CONTAMOS COM O APOIO
DE CHEFS PARCEIROS COMO
**KATIA BARBOSA, ROBERTA
CIASCA E JÉRÔME DARDILLAC**
QUE, JUNTOS AOS CHEFS DA
GASTROMOTIVA, **DESENHAM
CARDÁPIO DE ACORDO COM
INSUMOS QUE SÃO RECEBIDOS
DE DOAÇÕES**

EM PARCERIA COM O **FASANO**,
A **GASTROMOTIVA** ATUOU NA
ARTICULAÇÃO INSTITUCIONAL
PARA DISTRIBUIÇÃO DE
REFEIÇÕES PRODUZIDAS PELO
PROJETO “FASANO DO BEM”.
FORAM **MAIS DE 1.000 REFEIÇÕES**
PRODUZIDAS NA COZINHA
DO **RESTAURANTE GERO** E
DIRECIONADAS PARA A COZINHA
COMUNITÁRIA E PROJETO SOCIAL
“SABOR E AMIZADE”,
LOCALIZADA NA COMUNIDADE
CHAPÉU MANGUEIRA.





COZINHAS SOLIDÁRIAS

Graças a uma ex-aluna da **Gastromotiva, Milena Pimenta**, que entrou em contato querendo cozinhar para pessoas do seu bairro, **no dia 27 de março surgiu o projeto que iria ampliar nosso impacto e chegar às comunidades** que mais sofreram com a perda de renda: **as Cozinhas Solidárias.**

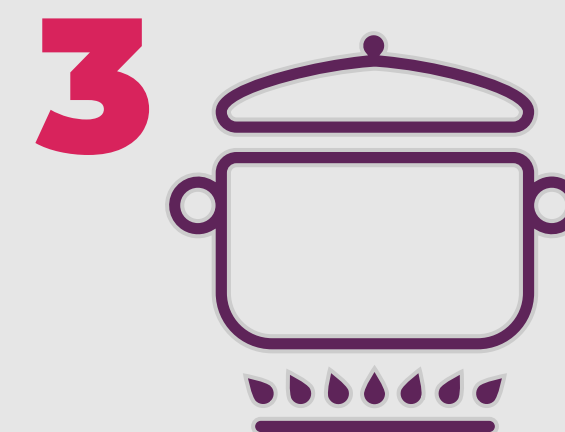




1
Abertura a partir de
doações e patrocínios



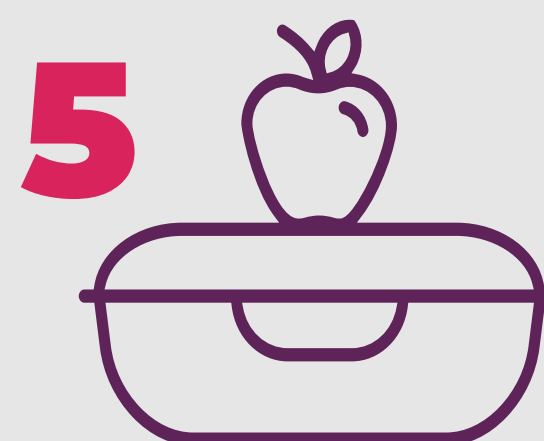
2
Identificação de
alunos e ex-alunos



3
Treinamento para refeições
nutritivas e balanceadas;
e orientações de higiene



6
Contabilização das
refeições entregues;
cozinheiros recebem
uma renda pelo trabalho



5
Refeições são embaladas
e distribuídas para
pessoas em extrema
vulnerabilidade social



4
Recebimento de
insumos, embalagens
e outros itens para
preparo das refeições



MARÇO À SETEMBRO

**368.428
REFEIÇÕES**

NÚMERO ESTIMADO DE
REFEIÇÕES PRODUZIDAS
REFETTORIO GASTROMOTIVA
E COZINHAS SOLIDÁRIAS

ATÉ DEZEMBRO

**457.329
REFEIÇÕES**

NÚMERO ESTIMADO DE
REFEIÇÕES PRODUZIDAS
REFETTORIO GASTROMOTIVA
E COZINHAS SOLIDÁRIAS



MILENA PIMENTA

Cozinheira Solidária / Guadalupe / RJ

Logo que a crise começou fiz contato no grupo de ex-alunos da Gastromotiva para pedir apoio, pois queria ajudar pessoas da minha região distribuindo refeições. As Cozinhas Solidárias foram totalmente ao encontro do que eu imaginava, é um prazer participar e ajudar em um momento tão delicado. Começamos apoiando 20 famílias e chegamos a 50, por semana levo alimento para mais de 320 pessoas.



DONA GÊ

Cozinheira Solidária / Bonsucesso / RJ

Me sinto uma ser humano cada dia melhor depois das Cozinhas Solidárias, alimentar as pessoas e ter uma conexão direta com elas está me fazendo refletir cada dia mais quanto ao meu papel na sociedade e ouvir cada o depoimento de pessoas que me dizem que não comeram nada o dia todo, me fazem compreender a minha humanidade!



NATÁLIA ROSA

Cozinheira Solidária / Pavuna / RJ

Quando veio o convite para ser uma cozinheira solidária, a intenção de fazer algo no meio da crise para a sociedade me despertou a vontade de ajudar. Pensei que aquele era o momento de ser útil e fazer algo pela minha comunidade. Abracei a causa, mesmo com uma cozinha pequena, um fogão de 4 bocas e até pedi panelas para os vizinhos. Eu sinto que ser uma cozinheira solidária me transformou, eu não sou mais a mesma.



CIDADES EM QUE AS COZINHAS SOLIDÁRIAS ATUAM



50 COZINHAS SOLIDÁRIAS ABERTAS





COZINHAS SOLIDÁRIAS



RIO DE JANEIRO

01 Gerlândia Gomes de Lima

Bonsucesso, Manguinhos e Maré

02 Milena Pimenta Pessanha

Guadalupe, comunidade de Palmeirinha, Marechal Hermes, Honório Gurgel e Deodoro. A entrega está sendo realizada em um prédio, onde funciona uma igreja.

03 Carlos Renato Esteves Soares

Triagem, Benfica, Mangueira e Favela do Rato

04 Ilvana Pereira Dias

Centro de Duque de Caxias

05 Natália Rosa Da Silva

Comunidade Chapadinho village, Pavuna

06 Elisamara de Carvalho

Coelho Neto e Turiaçu

07 Janaína Barbosa

Penha, Ramos (Cracolândia)

08 Rodrigo Sardinha RG

Instituto Lar, Igreja Farol da Lapa

10 Claudia Queiroga

Engenho da Rainha, Marechal Hermes e Bangu

11 Aline Viana

Lapa e casarões do Centro do Rio

13 Suelen Nascimento

Comunidade do Palmeiras, Linha do 12 no Bairro Antonina e Praça de Nova Cidade

14 Shirley Conceição

Comunidade Santa Teresinha, São João de Meriti

15 Emanuelle dos Santos

Praça de Cascadura



COZINHAS SOLIDÁRIAS

16 Patrícia Garcia

Manguinhos

17 Damiana Viana

Lapa e casarões do Centro do Rio

18 Thiago Nasser

Santo Cristo, entregue pela Danda do Coletivo Machado de Assis

19 Deila Simões

Itaipuaçu, Maricá

20 Regiane Nascimento

Campo Grande, Cosmo e Santa Cruz

21 Ana Lucia

Rocinha e Cruzada de São Sebastião

22 Jéssica Marrero

São Jorge

23 Gizele Martins

César Maia e Coroadó

24 Vanessa SantAna

Vila aliança, Bangu

25 Maria da Conceição

Baiana - Parque Aliança, Vilar dos Telles e centro de São João de Meriti

26 Bruno Barbosa Silva

Flamengo, Morro Azul

27 Ricardo Rochet

Engenho da Rainha

28 Refugiados

Comunidades de Santa Teresa



COZINHAS SOLIDÁRIAS



CURITIBA

01 João Batista

Santa Cândida, Atuba e Bairro Alto

02 Rafael Utimura

Bairro Quississana, Bairro Ouro Fino - SJP

03 Adriano Almeida

Praça Rui Barbosa e canaletas da 7 de setembro - centro Curitiba

04 Gabriela Alejandra

Cajuru Vila São Domingos, Bairro Portão, Praça Tiradentes, Rodoviária, Região Central

05 Jean Paul

Tatuquara

06 Ellen Taborda

Comunidade Vila Guaíra e Parolin

07 Patrícia de Paula

Nova Esperança - Campo Magro

08 Leonardo Gonçalves

Centro

09 Débora Miranda

Invasão Primavera, CIC



COZINHAS SOLIDÁRIAS



SÃO PAULO

01 Uridéia Andrade

Comunidades Fazendinha, Ceagesp, Areião, Multirão e Dracema

02 Adriano Gambale

Vila Brasilândia

03 Fernando Dias da Silva

Comunidade do Jd. Romano Zona leste, invasão Monte Cristo, Água velha e São Miguel paulista

04 David dos Santos

Sapé, Morais, Chácara Maria Alice e rua Havaí

05 Darvina

Vila Dalila (Cohab 2) e Vila Carmosina

06 Guilherme Norce (Shalom)

Centro

07 Bianca Lemos (Shalom)

Centro

08 Divonelha Nogueira (Invasão 9 de Julho)

Entregues em parceria com MSTC Jabaquara, Jd. Cibebe e Cajamar

09 Divonelha Nogueira (Barracão)

Jd. Laranjeira

10 Alana Santos

Vila Nilo e Jd. Elizabeth



**MAIS 35 COZINHAS SOLIDÁRIAS
PREVISTAS ATÉ 2021**



COMIDAS SOLIDÁRIAS

MÉXICO

Comidas Solidárias é uma iniciativa criada para apoiar a entrega de refeições a médicos e familiares de pacientes em vulnerabilidade. Nossos beneficiários são: Cafemin, Casa Fuentes, Casa Tochan, Sala de jantar Amigos de la Virgen e Hospital General Balbuena. Ninguém sabe quanto tempo durará a atual crise, pretende-se manter o apoio em toda a contingência. **Desde 7 de abril são impactadas semanalmente 1.500 pessoas.**



COMO SUSTENTAR ESSE
NOVO MODELO DE OPERAÇÕES?

INICIAMOS A CAMPANHA

#EUALIMENTO ESPERANÇA

PEDINDO DOAÇÕES FÍSICAS ATRAVÉS
DE PÁGINA DE CROWDFUNDING

(4 DE ABRIL A 3 DE JUNHO)



EM APENAS

60

DIAS

LEVANTAMOS MAIS DE

R\$ 270 K



CONTAMOS COM
O ENGAJAMENTO
DE DIVERSAS
PERSONALIDADES



TIVEMOS COBERTURA
EM DIVERSOS VEÍCULOS
COMO UOL, VEJA RIO,
VALOR ECONÔMICO E
FOLHA DE SÃO PAULO

Gastromotiva cria campanha #EuAlimentoEsperança

Em meio à pandemia, nascem as Cozinhas Solidárias que levam comida a quem tem fome

Isabel Rain - 11 de Maio de 2020



Angelo Dal Bó / divulgação

ada há 14 anos, a **Gastromotiva** usa a gastronomia como agente transformador. Com uma série de



Marmitas e cozinhas solidárias combatem a fome na pandemia

Uma série de iniciativas de chefs, ONGs e empresas leva alimentos para pessoas em situação de rua e comunidades vulneráveis



o Refettorio Gastr de dar orgulho: to dos e jovens talen borosas receitas c que voluntários se ta pessoas em situ dida experiência mentos e a exclusi dia 16 de março, r seus integrantes p lagre da multiplic chado por cause c pensar em como fettorio. Sempre d para organização: tamos a rede e es ção de mais de 15 conta Hertz, um d e criador do Gastr dimento de gastr vai parar por aí. para abastecer out veis, como o Comj Campo Grande, ce taurantes que fori A batalha está só.



RJ2 arte 19:40 FERNANDA FIANI

495

**INSERÇÕES
NA IMPRENSA**

R\$ 3.685.876,87*

(VALORAÇÃO GERAL)

* VALORAÇÃO DO IMPRESSO, EXCETO TV E ALGUNS JORNAIS.



Nasce uma parceria

Mas o e-mail de uma ex-aluna mudou o destino dos alimentos e possibilitou a ONG, que surgiu em 2004 para usar o ensino da gastronomia como ferramenta de inclusão, manter seu propósito mesmo durante a quarentena. E ainda ajudar uma rede de empreendedores a seguir trabalhando.



Milena Pimenta

A mensagem de Milena Pimenta, que pedia alimentos para cozinhar de forma voluntária para crianças na sua comunidade em Guadalupe, na Zona Norte carioca, foi o embrião para o projeto Cozinha Solidária, que nasceu para ampliar o acesso de comida às populações que estão sendo mais afetadas pela crise do novo



Mas sem poder alimentar as pessoas que costumam fazer fila para comer as cerca de 90 refeições diárias servidas ali (algumas delas para garantir a única refeição do dia), a instituição passou a destinar as



GERLANDIA GOMES DE LIMA

SOLIDARIEDADE

GASTRONOMIA SOCIAL

Equidade, Integração e transformação

#ComidaQueTransforma

SEJA UM ALUNO

FAÇA UMA DOAÇÃO

SEJA UM VOLUNTÁRIO

ESTIVEMOS PRESENTES NOS PRINCIPAIS CANAIS DE TV ABERTA E FECHADA DO BRASIL



Entrevista de David Hertz para a GloboNews
sobre as ações da Gastromotiva.

Edição 10 –Ao Vivo

Data de publicação: 05/04





Doação de Heinz para Gastronomica no quadro Soliedariedade S.A. do Jornal Nacional

(Online)


Data de publicação: 14/05



Participação da Gerlândia com as
Cozinhas Solidárias no “Papo de Segunda”
com Fabio Porchat.

Data: 18/05



The image shows four white ceramic bowls arranged in a circular pattern, each filled with a rich, dark brown soup. The soup is topped with a variety of fresh ingredients: bright red kidney beans, sliced orange carrots, green bell peppers, and a generous amount of fresh microgreens. The bowls are set on a light-colored wooden surface, creating a warm and inviting atmosphere.

GRANDES MARCAS
ENTENDERAM A IMPORTÂNCIA
DO NOSSO TRABALHO E
SE JUNTARAM À GASTROMOTIVA



shoptime

DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

HEINZ
ESTD 1869



LUCIANA / SP
CARAVELLO
GALERIA DE ARTE CONTEMPORÂNEA



CCI FRANÇA BRASIL
Câmara de Comércio França-Brasil

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

THATY ADJIMAN
GASTRONOMIA

Business
Behavior
Institute

MATHILDES

TENDÊNCIAS 360

DANSK
KULTUR-
INSTITUT

INSTITUTO
CULTURAL DA
DINAMARCA

STHER

The background of the image is a dense, close-up shot of numerous roasted pumpkin seeds. The seeds are a warm, golden-brown color, indicating they have been cooked. They are scattered across the entire frame, creating a textured and repetitive pattern. The lighting is bright, highlighting the smooth, slightly glossy surface of the seeds.

**PARCEIROS ESTRATÉGICOS
DA GASTROMOTIVA**





ALGUMAS MARCAS
**CONSTRUÍRAM CASES COM
A GASTROMOTIVA**

CASE



A Kraft Heinz apoiou nossas Cozinhas Solidárias e fez um desafio: O que preparar com os ingredientes do seu Ketchup?

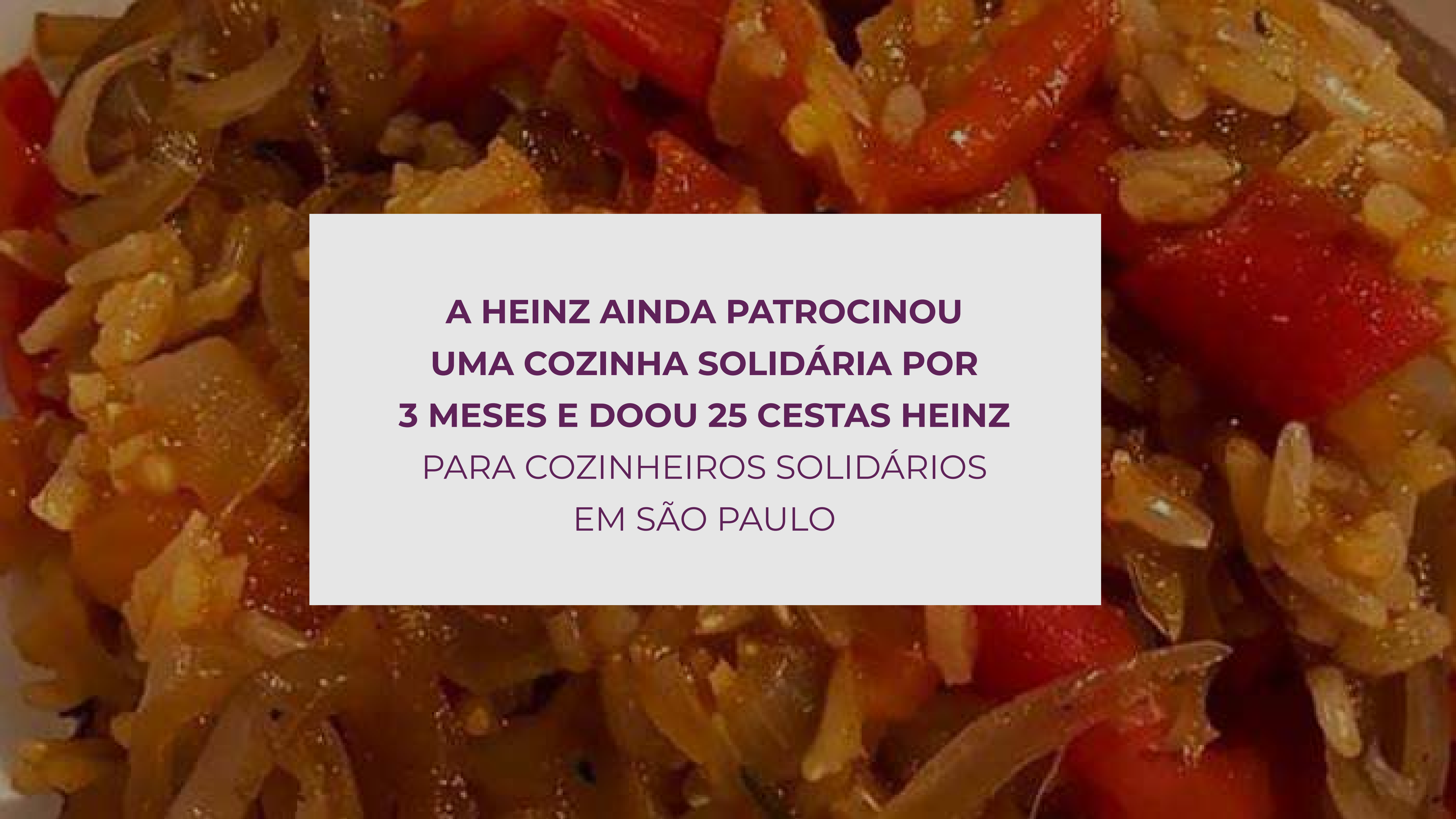
Em uma interação via Instagram story com o ator Babu Santana, David Hertz preparou receitas utilizando os 5 ingredientes do ketchup Heinz: tomate, cebola, azeite, açúcar e temperos naturais. Com esses itens foram preparados: massa com molho ao sugo rústico, arroz com casca, semente de tomate e cebola caramelizada, e geleia de louro alecrim e tomilho.





DAVID E BABU FORAM OS PILARES DESTA AÇÃO,
QUE CONTOU TAMBÉM COM OUTROS INFLUENCIADORES COMO **RENATA VANZETTO** (@RENATAVANZETTO) E **NATHALY DIAS** (@BLOGUEIRABAIXARENDA)





**A HEINZ AINDA PATROCINOU
UMA COZINHA SOLIDÁRIA POR
3 MESES E DOOU 25 CESTAS HEINZ
PARA COZINHEIROS SOLIDÁRIOS
EM SÃO PAULO**

“



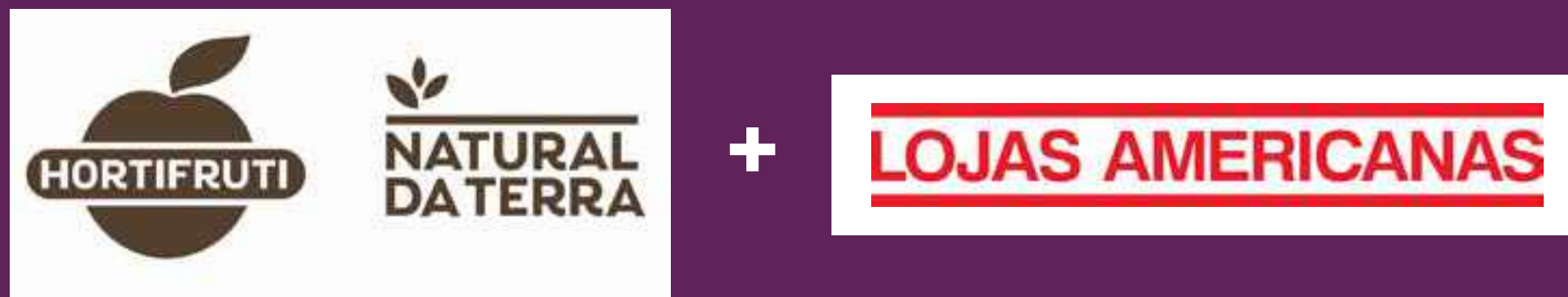
É PARTE DO DNA DA GASTROMOTIVA O APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS. **COM AS CESTAS HEINZ NOSSAS COZINHAS SOLIDÁRIAS TÊM AINDA MAIS INGREDIENTES NUTRITIVOS** PARA PREPARAR REFEIÇÕES SAUDÁVEIS E DELICIOSAS PARA QUEM MAIS PRECISA.

DAVID HERTZ

CHEF E FUNDADOR DA GASTROMOTIVA.

”

CASE



As marcas Hortifruti, Natural da Terra e Lojas Americanas se juntaram à **ação #JuntosAlimentamosMais** e doaram **6.455 mil cestas básicas para o Banco de Alimentos da Gastromotiva** no Rio de Janeiro e mais 705 para São Paulo. Ao comprar uma cesta nas lojas ou pela internet no valor de R\$59,00, outra cesta era doada para a nossa organização. **Os insumos foram direcionados para Cozinhas Solidárias e cerca de 42 projetos parceiros.**



**#JUNTOS
ALIMENTAMOS
MAIS**

**CONHEÇA MAIS SOBRE
A ONG QUE RECEBERÁ
NOSSAS DOAÇÕES**



ESTIMA-SE QUE AS CESTAS BÁSICAS DA AÇÃO
TENHAM APOIADO O PREPARO DE REFEIÇÕES PARA
ATÉ 4.000 FAMÍLIAS NAS DUAS CIDADES

CASE



O Grupo UOL/ PagueSeguro doou 45 mil refeições solidárias para pessoas em extrema vulnerabilidade social através do Projeto Cozinhas Solidárias da **Gastromotiva** em São Paulo, Curitiba e Rio de Janeiro. Esse apoio permitiu inclusive, a reabertura da cozinha do espaço Refettorio Gastromotiva na Lapa, para a **produção de 1.300 quentinhas por semana**. Durante quatro meses, milhares de pessoas foram beneficiadas com essas refeições produzidas por cozinheiros solidários, colaboradores e voluntários.



CASE



Com o apoio do Instituto Coca-Cola Brasil (ICCB), a nossa organização conseguiu bater a meta de **50 Cozinhas Solidárias Gastromotiva** em comunidades no Rio de Janeiro, São Paulo e Curitiba.

A parceria garantiu a **produção e distribuição de mais 180.000 refeições** para pessoas em situação de vulnerabilidade através do projeto no segundo semestre de 2020.

Outras 90.000 refeições também foram possibilitadas com o abastecimento do Banco de Alimentos da Gastromotiva, que contribui com 40 projetos da nossa rede parceira no Rio de Janeiro.





(..) A PARCERIA COM A GASTROMOTIVA FOI COMPLEMENTAR E ALINHADA À ATUAÇÃO DO INSTITUTO COCA-COLA BRASIL, COM **APOIO EMERGENCIAL A MAIS DE 400.000 PESSOAS**, MAS TAMBÉM DEIXANDO LEGADO PARA AS COMUNIDADES. TEMOS CERTEZA QUE ESSE RESULTADO SÓ FUNCIONOU TÃO BEM, PORQUE APESAR DE TERMOS ATUAÇÕES DISTINTAS, **COMPARTILHAMOS OS MESMOS VALORES E OBJETIVOS, TRANSFORMAR PESSOAS E COMUNIDADES.**

HELOISA BINELLO

GERENTE DE COMUNICAÇÃO E PROJETOS SOCIAIS
DO INSTITUTO COCA-COLA BRASIL




CASE



A Brazil Foundation, através do Fundo Luz Alliance e da modelo Gisele Bündchen, **patrocinou a produção de 3 Cozinhas Solidárias Gastromotiva** nas cidades do Rio de Janeiro, São Paulo e Curitiba pelo período de um mês, **proporcionando a distribuição de 4.190 refeições.**





PARA BF, O TRABALHO DA GASTROMOTIVA REPRESENTA A SOLIDARIEDADE QUE TOD@S NÓS TEMOS COM AS PESSOAS MAIS AFETADAS PELA PANDEMIA. **GRAÇAS AO FUNDO LUZ ALLIANCE E A GENEROSIDADE DE GISELE, A BF FAZ PARTE DO MOVIMENTO, JUNTO COM VOCÊS, DE RESISTIR OS EFEITOS PIORES DA CRISE ATUAL DE SAÚDE PÚBLICA.**

REBECCA REICHMANN TAVARES

PRESIDENT & CEO BRAZIL FOUNDATION




CASE



BARBOSA MÜSSNICH ARAGÃO

O escritório de advocacia **BMA** é um parceiro de longa data da **Gastromotiva** que durante a pandemia **apoiou a produção de 3 Cozinhas Solidárias** **Gastromotiva** em comunidades no Rio de Janeiro pelo período de 5 meses, **proporcionando a distribuição de 8.711 refeições.**






DESDE QUE ESSA CRISE SE REVELOU MAIS DURADOURA, FIZEMOS UM CUIDADOSO PROCESSO DE SELEÇÃO E ESCOLHEMOS APOIAR A GASTROMOTIVA POIS SABEMOS SE TRATAR DE **UMA INSTITUIÇÃO SÉRIA, QUE FAZ UM TRABALHO IMPORTANTE, QUE ENVOLVE NÃO APENAS A ALIMENTAÇÃO DE PESSOAS VULNERÁVEIS, MAS TAMBÉM O EMPREENDEDORISMO SOCIAL.** MUITO GRATIFICANTE PODER CONTRIBUIR COM O PROJETO.

BMA

ADVOGADOS



The background image shows a kitchen preparation area. In the top left, a metal bowl contains a mixture of seeds, including almonds and pumpkin seeds. To the right, a cutting board holds several large, triangular slices of bright orange pumpkin. In the foreground, two large metal bowls are filled with smaller, cubed pieces of orange pumpkin and sweet potatoes. The overall scene is brightly lit, emphasizing the vibrant colors of the ingredients.

**CONTAMOS COM O APOIO DE
PESSOAS FÍSICAS E EMPREENDEDORES
QUE FIZERAM CAMPANHAS DE
ARRECADAÇÃO PARA A GASTROMOTIVA**

ANTÔNIA LEITE BARBOSA

Agenda Carioca e Matildes



ALÉM DE CONTRIBUIR
DIVULGANDO A CAMPANHA
#EUALIMENTOESPERANÇA NO
INSTAGRAM PESSOAL E DO GUIA
AGENDA CARIOCA, **A JORNALISTA
E EMPREENDEDORA ANTÔNIA
LEITE BARBOSA LIDEROU UMA
ARRECADAÇÃO NA REDE DE
EMPREENDEDORAS DA QUAL
PARTICIPA, O GRUPO MATILDES**

A CHEF LANÇOU UM E-BOOK
COM RECEITAS DAS LIVES
QUE ESTAVA FAZENDO NO
SEU INSTAGRAM COM 15% DAS
VENDAS REVERTIDA PARA A
GASTROMOTIVA E NOS APOIOU
COM PARTE DO LUCRO DO
CARDÁPIO DE DIA DAS MÃES
DO SEU **BUFFET THATY
ADJIMAN GASTRONOMIA**


THATY ADJIMAN

TA Gastronomia

CHEGOU!

Hoje lanço meu livro, *Em casa e na cozinha*
pitadas de amor em família, com receitas
fáceis para o dia-a-dia.



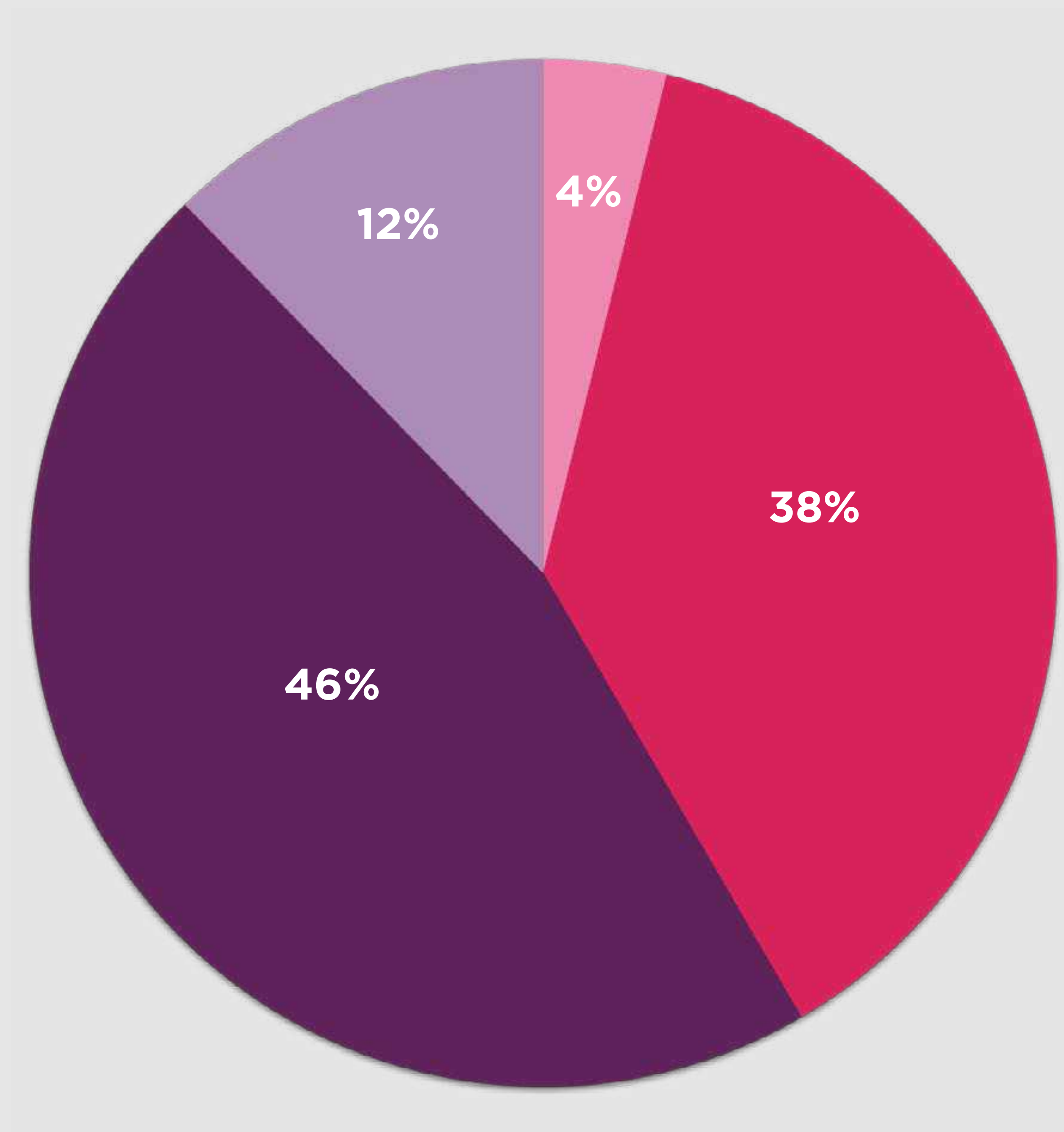
No mês de MAIO, 15% das vendas
serão doadas para o projeto 

Vendas na Amazon e na Livraria da bok2.

CAPTAÇÃO GASTROMOTIVA

ABRIL-AGOSTO

- **PESSOA JURÍDICA**
- **PROJETOS ESPECIAIS E CONSELHO**
- **PESSOA FÍSICA**
(DEPÓSITOS + CAMPANHA FINANCIAMENTO COLETIVO)
- **EDITAIS**



OUTROS ESFORÇOS DE
COMUNICAÇÃO

LIVES DAVID HERTZ

Na jornada de lives “21+ Atitudes empreendedoras para alimentar a humanidade com humanidade”, o fundador da Gastromotiva, David Hertz, compartilhou reflexões e inspirações sobre diversos temas para pensarmos um futuro pós-pandemia em conversas com personalidades como Astrid Fontenelle, Fábio Porchat, Bárbara Soalheiro e Ronaldo Lemos. Foram 21 dias seguidos de bate-papo no Instagram [@davidhertz](#), todo conetúdo está disponível no IGTV.

+ ATITUDES PREENDEDORAS PARA ALIMENTAR A HUMANIDADE COM HUMANIDADE



Fábio Novo
Terça, 09/06, às 18h



Rabino Nilton Bonder
Quarta, 10/06, às 18h



Uridéia Andrade
Quinta, 11/06, às 18h



Cláudia Sender
Sexta, 12/06, às 18h



Eugênio Scannavino Netto
Sábado, 13/06, às 18h



Marko Brajovic
Domingo, 14/06, às 18h



Manoela Figueiredo
Segunda, 15/06, às 18h

No Instagram [@davidhertz](#)

21+ ATITUDES PARA ALIMENTAR A EMPREENDEDORAS HUMANIDADE COM HUMANIDADE

21+ ATITUDES PARA ALIMENTAR A EMPREENDEDORAS HUMANIDADE COM HUMANIDADE



Kátia Barbosa
Terça, 16/06, às 18h



Fábio Porchat
Quarta, 17/06, às 18h



Mariana Weickert
Quinta, 18/06, às 18h



Elaine Smith Genser
Terça, 23/06, às 18h



Nicola Gryczka
Quarta, 24/06, às 18h



Bárbara Soalheiro
Quinta, 25/06, às 18h



Astrid Fontenelle
Sexta, 19/06, às 18h



René Silva
Sábado, 20/06, às 18h



Ronaldo Lemos
Domingo, 21/06, às 18h



Tomás de Lara
Segunda, 22/06, às 18h



Marcella Monteiro
Sexta, 26/06, às 18h



Edu Lyra
Sábado, 27/08, às 18h



Angelina Ataíde
Domingo, 28/06, às 18h



Edgard Gouveia Júnior
Segunda, 29/06, às 18h

No Instagram @davidhertz

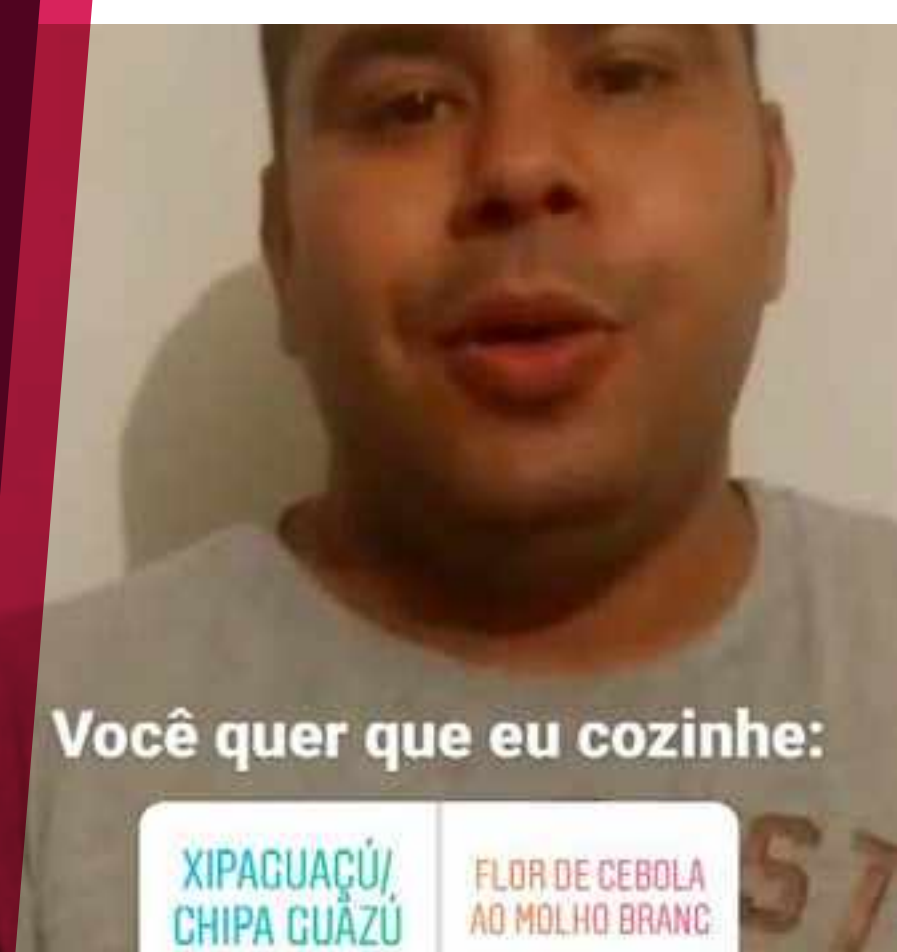
DH10M
SOCIAL SOLUTIONS SOLUÇÕES SOCIAIS

No Instagram @davidhertz

DH10M
SOCIAL SOLUTIONS SOLUÇÕES SOCIAIS

#ALMOÇO DE QUARENTENA

Série de lives colaborativas no Instagram do Refettorio Gastromotiva que teve 16 episódios com receitas de aproveitamento integral feitas por chefs do Refettorio, professores e alunos dos cursos da organização. As receitas eram elaboradas a partir do que os apresentadores dispunham na geladeira no dia, dando sempre duas opções para que o público pudesse escolher através de enquete no Instagram stories. As lives contaram com dicas de higiene no preparo de alimentos e armazenamento, **servindo também de espaço para divulgação da campanha #EuAlimentoEsperança e chamando doações para o Banco de Alimentos.**



HISTÓRIAS DE CONEXÃO

GASTROMOTIVA, NEMA E NEGO BREU

Através de David Bispo do “Bar do David” que fica na comunidade Chapéu Mangueira, David Hertz conheceu a história do cozinheiro Nego Breu, que vende quentinhas na praia para poder alimentar moradores de rua. **David começou então a levar insumos do Banco de Alimentos da Gastromotiva para Nego Breu na comunidade do Chapéu Mangueira. Foi quando a padaria Nema procurou a Gastromotiva querendo fazer doações recorrentes do seus excedentes.** Eles precisavam que alguém fizesse a coleta, mas o Banco de Alimentos não dispunha dessa logística e conectou a padaria diretamente ao projeto do Nego Breu, que hoje recebe os pães da Nema.





A PARTIR DESSA CONEXÃO ENTRE
NEGO BREU E NEMA, **COMEÇAMOS**
A CONTRIBUIR TAMBÉM PARA
ARTICULAÇÕES GEOGRÁFICAS
ENTRE PROJETOS E DOADORES.

DAVID HERTZ

CHEF E FUNDADOR DA GASTROMOTIVA.

REGISTRO FEITO ANTES DA
OBRIGATORIEDADE DO USO DE MÁSCARAS



GASTROMOTIVA E REDES DA MARÉ

No dia 19 de março recebemos uma ligação do projeto Redes da Maré, que nos procurou quando começamos a operar o Banco de Alimentos. Eles precisavam de apoio para continuar alimentando 80 moradores de rua que atendem diariamente. **E assim, começamos a expandir essa ajuda das organizações do entorno do Refettorio para as mais de 40 organizações que ajudamos hoje.**

REGISTRO FEITO ANTES DA
OBRIGATORIEDADE DO USO DE MÁSCARAS





EU DISSE: EU QUERO LEVAR ESSES ALIMENTOS NA MARÉ. CONHEÇO O REDES DA MARÉ HÁ MUITOS ANOS E O BUFFET MARÉ DE SABORES ESTEVE NO SUMMIT DO SOCIAL GASTRONOMY MOVEMENT. **NOSSA RELAÇÃO É ANTIGA E, INCLUSIVE, QUANDO FUI ENTREGAR AS CESTAS, ENCONTREI 3 COZINHEIRAS NO MARÉ DE SABORES QUE ERAM EX-ALUNAS DA GASTROMOTIVA.**

DAVID HERTZ

CHEF E FUNDADOR DA GASTROMOTIVA.

REGISTRO FEITO ANTES DA OBRIGATORIEDADE DO USO DE MÁSCARAS



VOLUNTARIADO



“

O VOLUNTARIADO FOI ESSENCIAL PARA EU MANTER A SAÚDE MENTAL DURANTE A PANDEMIA. **ACHO QUE O TRABALHO VOLUNTÁRIO É UM CAMINHO ONDE TODO MUNDO GANHA.** E A GENTE CRESCE COM ESSA EXPERIÊNCIA.

DANIELLE GOMES

NUTRICIONISTA VOLUNTÁRIA

”



ELOISA AQUINO

VOLUNTÁRIA REFETTORIO GASTROMOTIVA

A VOLUNTÁRIA **ELOISA AQUINO**
TROUXE ALGUNS PARCEIROS
PARA A NOSSA REDE POR MEIO
DE DOAÇÕES AO BANCO DE
ALIMENTOS: MÁSCARAS **AFGHAN**,
PÃES DA **CASA DO SARDO**
E SACHÊS DE ÁLCOOL
DO **RESTAURANTE SULT**

BETO SILVA

VOLUNTÁRIO REFETTORIO GASTROMOTIVA

O VOLUNTÁRIO **BETO SILVA**

PEDIU DOAÇÕES ATRAVÉS

DAS SUAS REDES SOCIAIS

E CONSEGUIU ARRECADAR

ALIMENTOS DE EMPRESAS

COMO FRESCATTO E GALERIA

LUCIANA CARAVELLO



betosilva71 • Seguindo

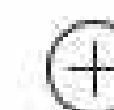
Botafogo, Rio De Janeiro, Brazil



betosilva71 Hoje a tarde fiz 2 videos à pedido do @gastromotiva (esse é um deles), pra falar sobre a importância da doação. Vamos lá, tem muitos projetos e campanhas esperando por nossa ajuda. E o @gastromotiva é um desses, muito sério e que desenvolve um belo trabalho social e educativo.

🙏🙏🙏 #doação #participe #redesolidaria #dignidade #solidariedade #gastronomiasocial #gastromotiva #refettoriogastromotiva

15 sem



analisa_chierola É muito lindo 🙏



586 visualizações

2 DE ABRIL

APRENDIZADOS



GAS
TRO
MOTI
VA
David Heres

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, patrocinadores, equipes e voluntários para continuarmos firmes na **missão de transformar a sociedade através da comida.**

DAVID HERTZ

Chef e Fundador da Gastromotiva





ROBERTA SÁVIO


Gerente de Marketing

A crise me ajudou a perceber que o mais importante são as pessoas que escolhemos compartilhar a vida. Já havia começado essa trajetória entrando para o time da Gastromotiva, mas com a quarentena e a adaptação ao home office vi o quanto era importante uma equipe unida, do bem, focada em único propósito. E o quanto é bom também termos mais tempo com a nossa família.

SAMANTHA SOUZA

Gerente de Impacto

O que aprendi sobre mim mesma é que sou fácil de me adaptar as mudanças, aprendi a acolher mais meus sentimentos e ser mais generosa comigo mesma. Com relação a Gastromotiva não sei se foi um aprendizado especificamente, mas uma confirmação do quanto nosso trabalho é relevante, o quanto em uma crise nos unimos como equipe e nos reinventamos em um cenário tão desafiador.





NICOLA GRYZKA

CEO

Num momento de crise, temos que acelerar, assumir mais responsabilidades e trabalhar juntos, como um relógio suíço, com cada um fazendo sua parte para que o todo se encaixe perfeitamente. Foi o que aconteceu com a Gastromotiva: nos reunimos, nos alinhamos, nos inspiramos e cada um fez sua parte, cientes do seu papel e responsabilidade, alcançando e até ultrapassando os nossos objetivos.

ALEXANDRE BASTOS

Gerente Administrativo Financeiro

Estar preparado e disponível para novos desafios é fundamental para enfrentar a crise.



JASMINE FERREIRA



MILENA VILLANOVA



RODRIGO OTTONI



ISABELLA GODOY



RAFAEL BRAGA



ALEXANDRA KARMIRIAN



CAROLINE REIS



CLÍCIA COUTO



MARA DUTRA



PATRICIA KREPP



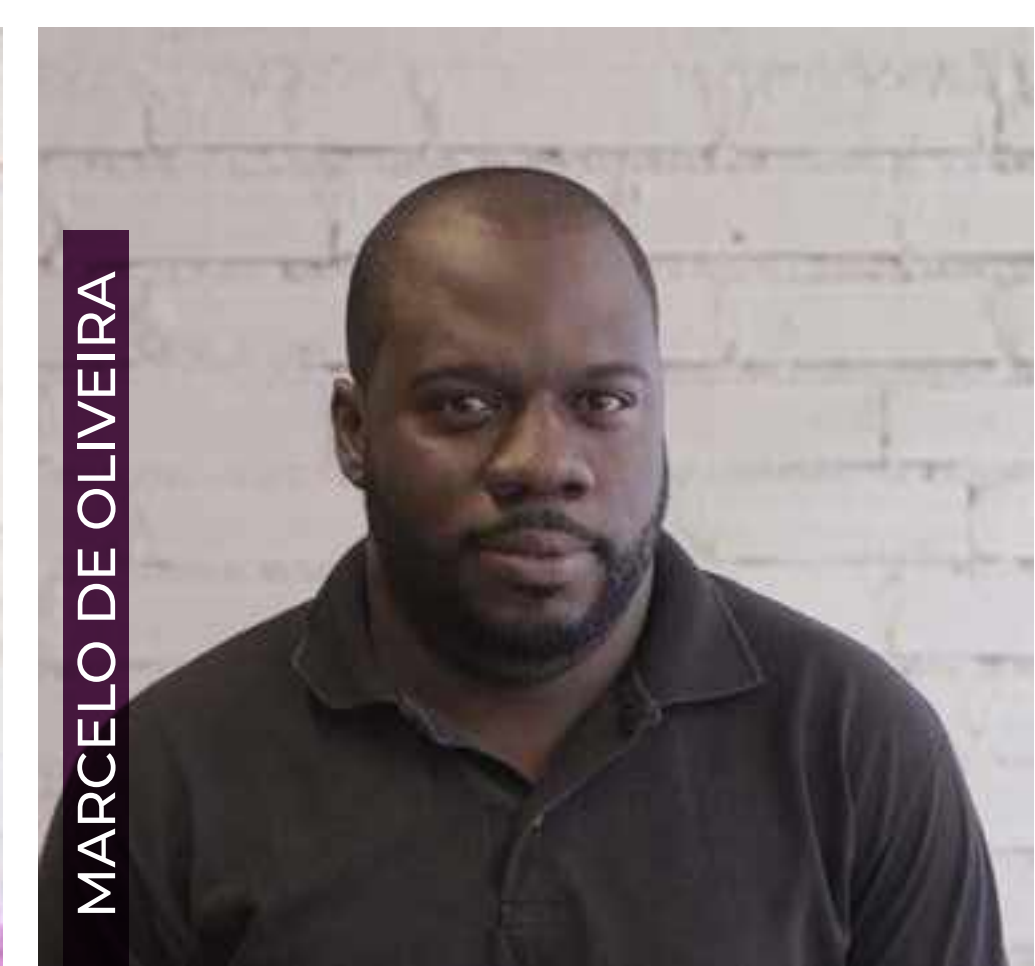
ELEN GONZALEZ



JANDER LIMA



MARCELO DE OLIVEIRA



SAMANTHA SOUZA



ANA CLÁUDIA TEMPERINI



LUISE MARTINS



ANDRÉ DO NASCIMENTO



DIEGO SANTOS



NATALIA ROSA



WINNEE LOUISE



NAJARA MENDES



ALEXANDRE BASTOS



ZAYA NAMJILDORJ



ROBERTA SÁVIO



LEANDRO JOSUÉ



JOÃO ZOREK



SUZANA TORRES



RODRIGO SARDINHA



FERNANDA NASCIMENTO



THAMIRES DE JESUS





CLARISSSE IVO



EZEQUIAS ALVES



JORDANA VIEIRA



WALLACE PACÍFICO



NICOLA GRYZCKA



DAVID HERTZ



DEBORAH ARAUJO



JULLIA MENDONÇA



SILVIA CAMACHO



KIU COATES



MARINA MEYERS



GLÍCIA MAMEDE



DANI MAZA



FRIDA VARGAS



ADRIANO DA COSTA

necessário

organização

satisfação

superação

perseverança

celeridade

transformação

ressignificação

desafiador

reinvenção

aprendizado e insegurança

valores laços força

oportunidade

aprendizado

coragem

compromisso

ENGAJAMENTO DO CONSELHO

A GASTROMOTIVA EXERCE UM PAPEL FUNDAMENTAL NA NOSSA SOCIEDADE.

Esse papel é visto em várias frentes, como na geração de empregos, nos treinamentos, dando dignidade a pessoas que passam a ter um alimento, e na luta contra discriminação.

Hoje, vivemos um momento sem precedente na história do mundo - na pior pandemia em 100 anos - e atravessamos uma crise econômica e social das maiores que o mundo já viu.

Nesse contexto a Gastromotiva passou a ter uma papel ainda mais relevante.

Já em março, quando tudo isso estava começando, tivemos uma reunião do Conselho onde discutimos a saúde financeira da Gastromotiva para 2020 e, também, quais ações poderiam ser feitas nesse momento de crise. David Hertz apresentou

a ideia das Cozinhas Solidárias e o objetivo em atingir 80.000 refeições por mês. O Conselho, nesse momento, se colocou inteiramente à disposição da Gastromotiva no apoio da estratégia e também em ações mais pontuais. O time da Gastromotiva, sob a direção de David, comprou a ideia e, em menos de 2 semanas, já tínhamos uma campanha online 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

Conselho Gastromotiva

Head Private Bank Brasil – J.P. Morgan



**GAS
TRO
MOTI
VA**

#COMIDAQUETRANSFORMA

#EUALIMENTOESPERANCA

#GASTRONOMIASOCIAL