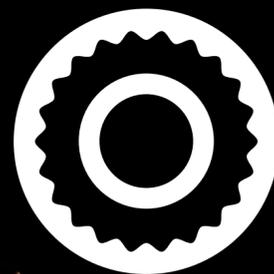
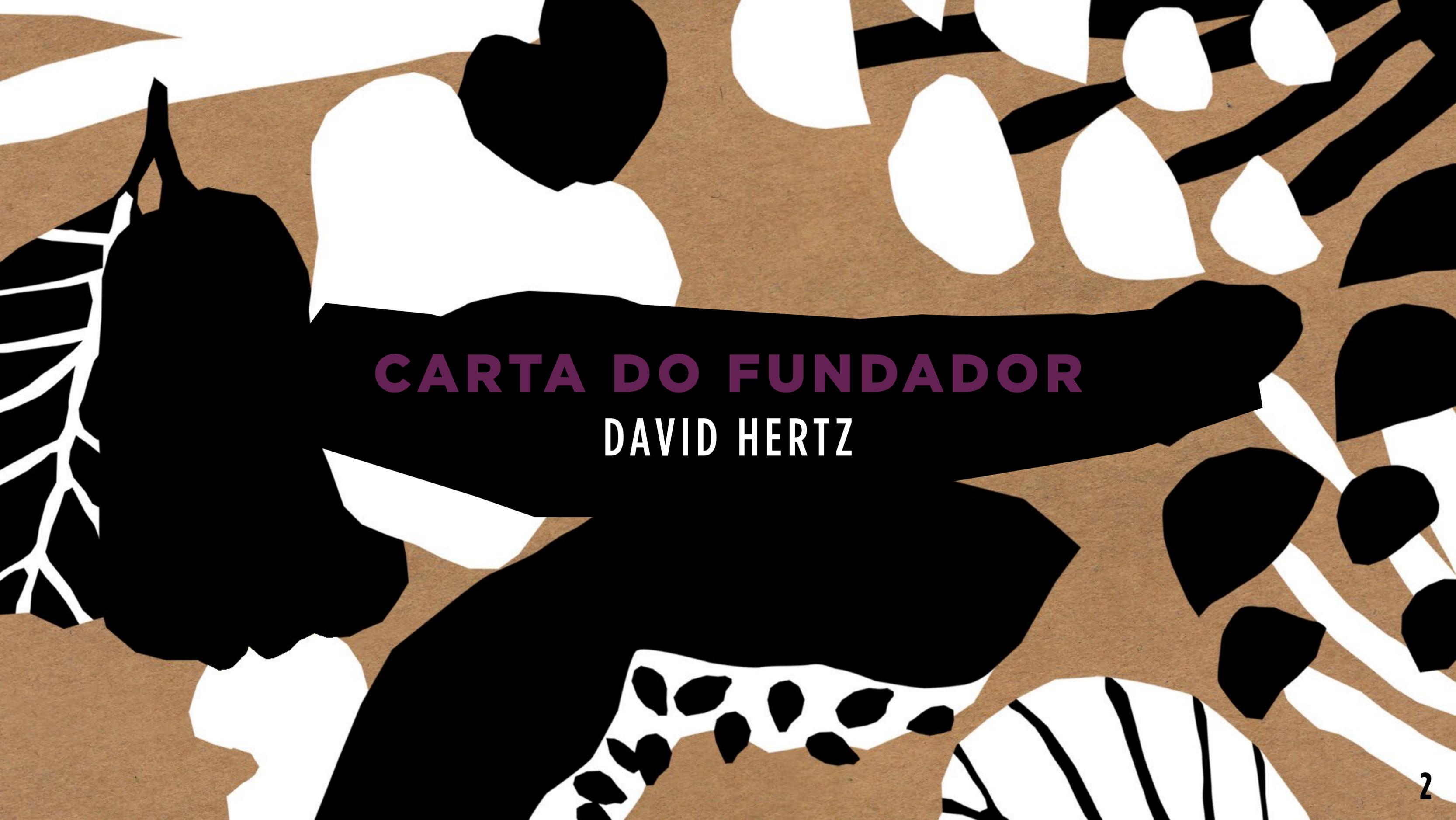


RELATÓRIO 2023



GAS
TRO
MOTI
VA

The background is a collage of abstract shapes in brown, black, and white. It features organic, flowing forms that resemble stylized leaves or petals, some with internal patterns like veins or spots. The overall aesthetic is graphic and modern.

CARTA DO FUNDADOR

DAVID HERTZ



2023 foi um ano muito marcante, de muita transformação e resiliência na Gastromotiva.

Também foi um ano de celebrar grandes marcos e conquistas! Completei 50 anos, uma idade bastante significativa, que traz muito aprendizado devido a tudo que experienciei nesse meio século. Foram 20 anos de empreendedorismo na Gastronomia Social, o que me faz refletir sobre os próximos 20 anos da organização, uma vez que já atingiu a maioridade.

Outro aniversário significativo para mim foi o de 7 anos do Refettorio Gastromotiva, espaço onde me conecto com o que mais gosto de fazer. Servir, conectar pessoas e criar projetos. Me reinvento sempre que estou lá. O grande presente desse simbólico aniversário foi poder receber grandes chefs do mundo, assinando menus inovadores e utilizando os ingredientes disponíveis integralmente, para marcar o início da operação do nosso primeiro Restaurante Gastronômico Social. Um negócio de impacto dessa engrenagem que é a Gastromotiva.

Nossos cursos de capacitação e nossas Cozinhas Solidárias e Gastronômicas Sociais continuaram causando muito impacto na vida de milhares de pessoas e também de nossos alunos, cozinheiros e empreendedores sociais em suas comunidades por todo o Brasil e Cidade do México. Além do nosso projeto piloto de desenvolvimento territorial no Amazonas, que está pronto para ser replicado em outras regiões e trazer soluções locais.

Dos reconhecimentos recebidos ao longo do ano, destaco o prêmio Melhores e Maiores, que completou 50 anos em 2023, concedido pela Revista Exame. Foi a primeira vez que eles indicaram a categoria “Empreendedor Social” do ano e, para mim, foi uma grande honra conquistar esse prêmio representando o trabalho de toda nossa equipe e conselho consultivo. Aproveito aqui para celebrar e manifestar a minha gratidão mais uma vez.

Fazer parcerias e construir pontes é um grande ativo da Gastromotiva, e tenho muito orgulho

das que fizemos durante essa trajetória. Contamos com os parceiros de sempre, e novos que estão por vir para juntos impactarmos 10 milhões de pessoas até 2030.

Desejo um 2024 de muita transformação social, dignidade, afeto e conquistas para todos. E que, por aqui, junto a nossa rede de colaboradores, voluntários, parceiros, doadores e patrocinadores, a gente continue causando impacto socioambiental, através da Gastronomia Social, e que no final do ano a gente possa celebrar um ano de eficiência, escalabilidade e estabilidade.

Um grande abraço e boas festas!

David Hertz



The background is a textured brown color. It features several large, stylized shapes in black and white. On the left, there are several white, rounded shapes resembling leaves or petals, connected by black stems. In the center and right, there are large, irregular black shapes that also resemble leaves or petals. A prominent black shape on the right side has a white, branching structure extending from it. The overall composition is abstract and modern.

CARTA DO DIRETOR EXECUTIVO

RAFAEL ZAMBROTTI

Caros,

Há muito tempo atuo no mercado da gastronomia. Passei e gerenciei redes, do primeiro setor, de bebidas e alimentos por muitos anos. Sempre me satisfiz, mas, da pandemia para cá, sentia que faltava algo para me sentir 100% preenchido, então comecei a ir em busca de um novo propósito.

Foi quando me conectei com a Gastromotiva, e tive a oportunidade de migrar minha carreira para o terceiro setor. Iniciar o ano de 2023 dirigindo todo o ecossistema da organização e conhecer os desafios desse novo mundo, foi muito enriquecedor e gratificante.

Na Gastromotiva, a gente vê o impacto do nosso trabalho quase que de imediato. Aqui, temos o árduo trabalho diário de transformar socialmente a vida dos beneficiários

dos vários projetos que desenvolvemos. E isso é muito motivador!

Ao longo do ano, foram muitas conquistas e bons momentos aqui vividos, para celebrarmos. Destaco a abertura do nosso Restaurante Gastronômico Social para o almoço do público. Uma decisão que foi calculada passo a passo e planejada nos mínimos detalhes para agregar a nossa nobre missão de impactar cada vez mais pessoas.

Para 2024, espero mantermos as parcerias construídas em 2023, e as que já existiam antes da minha entrada, além de buscar mais parceiros que queiram se unir a nossa rede para combater a insegurança alimentar e o desperdício de alimento, fortalecendo o movimento da Gastronomia Social.

Um grande abraço a todos,

Rafael Zambrotti.



Faço parte da Gastromotiva há quatro anos e tenho um orgulho imenso de fazer parte do time de Conselheiros desta organização séria, transparente e tão necessária no nosso país. Em 2023 tive a responsabilidade de representar nosso fundador, David Hertz e toda a rede da Gastromotiva no recebimento do prêmio dos Melhores e Maiores, da Revista Exame. Foi um momento especial, porque este prêmio, de alta credibilidade e alcance representa uma coroação, um reconhecimento ao nosso trabalho, ao nosso negócio que impacta positivamente tantas pessoas em nossa sociedade e gera renda digna, qualificando empreendedores.

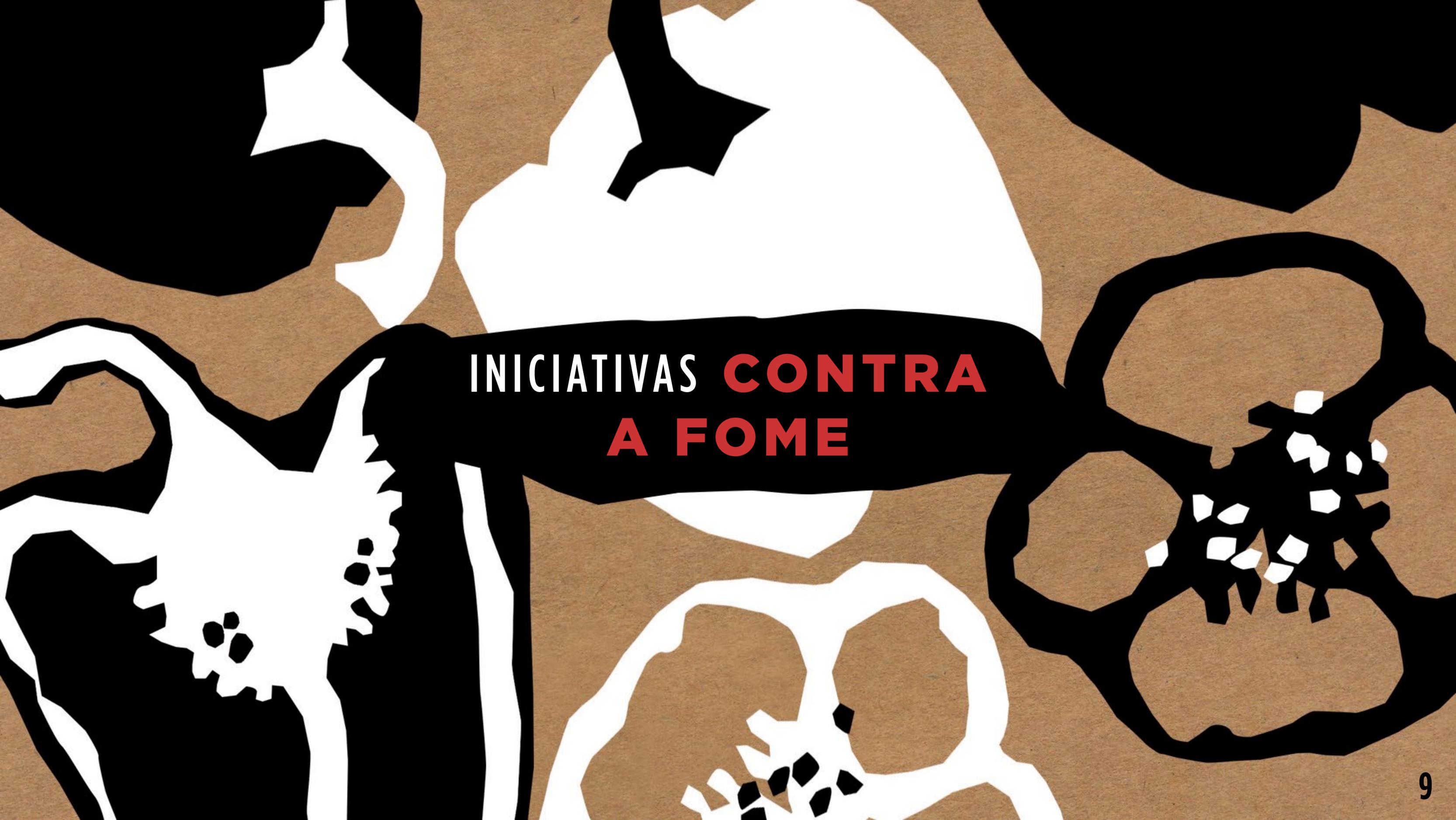
Torço para que mais pessoas, empresas e parceiros se juntem a este movimento da Gastromotiva e que possamos ajudar a construir um mundo com mais fraternidade e oportunidade para todos.



Maria Claudia Villaboim Pontes

Conselheira da Gastromotiva,
conselheira do sistema B e gerente
geral da Weleda Brasil.

**COMIDA QUE
TRANSFORMA**

The background features several large, stylized floral or leaf-like shapes. Some are solid black, while others are white with black outlines. The overall aesthetic is graphic and high-contrast.

INICIATIVAS **CONTRA**
A FOME

REFETTORIO GASTROMOTIVA

A volta da oferta de refeições dentro do Refettorio Gastromotiva marcou um momento de grande significado para a comunidade local. Este espaço emblemático, dedicado a oferecer refeições solidárias para pessoas em situação de vulnerabilidade social.

A principal missão do Refettorio Gastromotiva é proporcionar refeições de qualidade para aqueles que enfrentam dificuldades socioeconômicas. A reabertura do espaço significou mais do que apenas alimentação; representou uma fonte vital de apoio e solidariedade para indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade.

A reabertura também teve um impacto significativo na prática profissional das turmas do Rio de Janeiro. Profissionais da gastronomia e voluntários encontraram no Refettorio não apenas uma oportunidade de contribuir para uma causa no-

bre, mas também um ambiente para desenvolver suas habilidades e experiências profissionais.

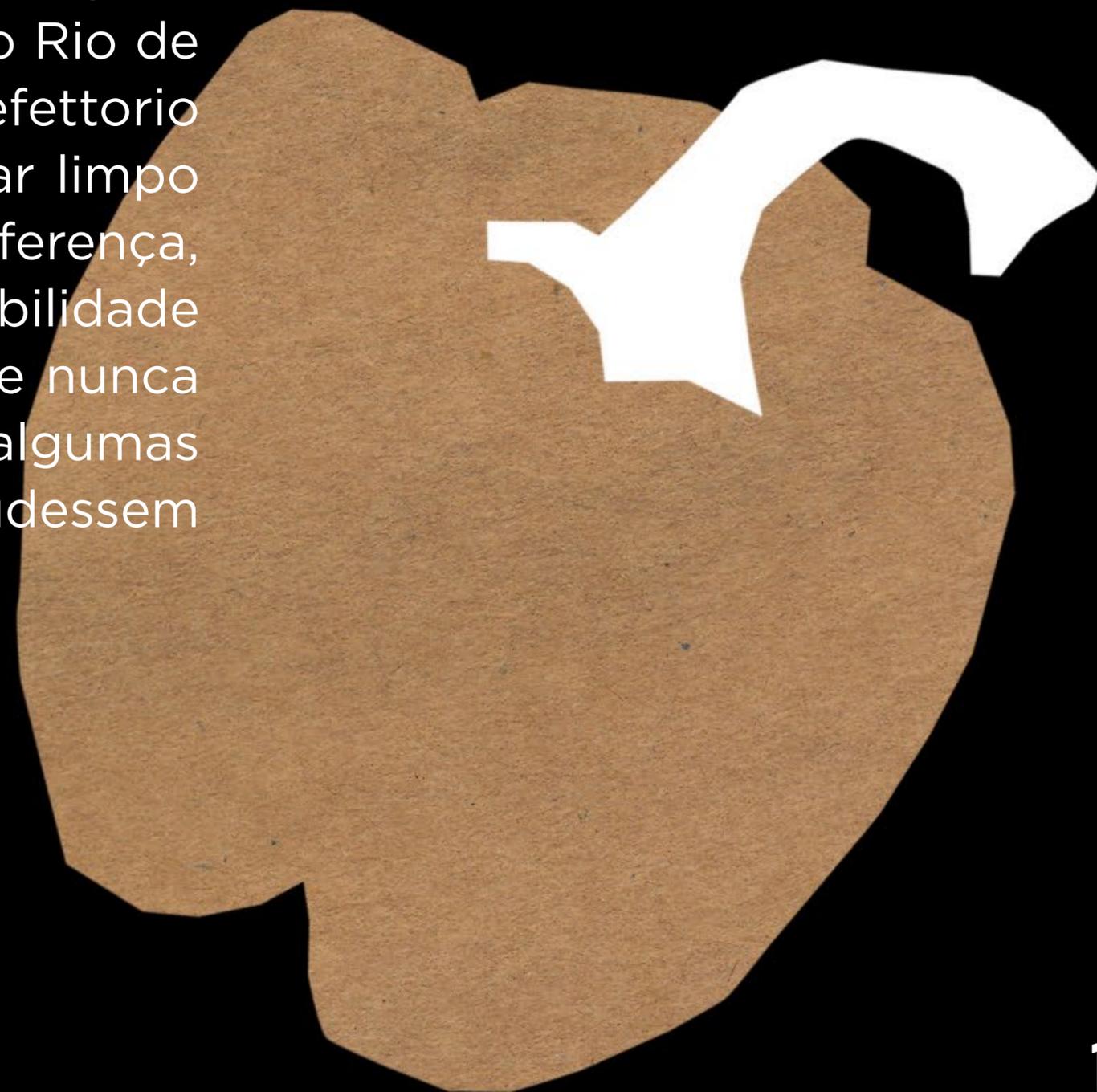
Em resumo, a reabertura do Refettorio Gastromotiva não apenas atendeu às necessidades básicas de alimentação das pessoas em vulnerabilidade social, mas também teve um impacto profundo na comunidade, proporcionando oportunidades de desenvolvimento profissional e formação para as turmas do Rio de Janeiro. Nosso espaço é um símbolo de esperança, solidariedade e empoderamento na cidade do Rio de Janeiro, e um modelo para ser replicado em outras localidades.

DEPOIMENTO DE PARCEIRO DO PROJETO

“Temos que destacar o exercício de direito à cidadania para pessoas em situação de rua na periferia da cidade do Rio de Janeiro a ir em um Restaurante (como eles chamam o Refettorio Gastromotiva) e serem servidos e estarem num lugar limpo onde eles são muito bem-vindos isto faz toda a diferença, os almoços de quinta feira era um evento. E a possibilidade de comer e aprender sobre determinados pratos que nunca comeram antes. Esta parceria foi fundamental para que algumas pessoas que nunca tinham ido a um restaurante pudessem comer num lugar adequado.

Patrícia Cristina de Sousa

Diretora do Centro Pop José Saramago.







COZINHAS GATRONÔMICAS SOCIAIS: AMPLIAÇÃO DE IMPACTO

Passado o período emergencial, aprimoramos o modelo de impacto do Programa das Cozinhas Solidárias. Que passaram a ter como foco principal garantir a sustentabilidade das cozinhas através de um programa de aceleração, oferecendo o suporte necessário para que os cozinheiros continuassem fornecendo refeições para aqueles que mais precisam e ao mesmo tempo pudessem gerar renda com seus produtos/negócios. Assim, o programa foi “rebatizado” para Cozinhas Gastronômicas Sociais.

Em abril atingimos um novo marco relacionado à expansão territorial do programa, levando a metodologia de desenvolvimento comunitário da Gastromotiva para o estado de Minas Gerais, onde implantamos uma cozinha social de base comunitária na cidade de Antônio Dias.

Viabilizamos a manutenção de outras 44 unidades nas cidades do Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba,

Salvador, Manaus, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, consolidando o programa como um importante pilar da Gastromotiva no trabalho de combate à fome e a insegurança alimentar.

Implantamos o roteiro de aceleração com o objetivo de dar continuidade ao desenvolvimento das iniciativas apoiadas pelo Programa Cozinhas Solidárias Gastromotiva, identificando os modelos de negócios, produtos e serviços na área de gastronomia, desenvolvidos de forma associada às unidades de produção. Convocando as organizações, cozinheiras (os) e empreendedoras (es) sociais formadas(os) no Programa Cozinhas Solidárias Gastromotiva a apresentarem as suas propostas de trabalho para construção e pilotagem de negócios com a assessoria técnica da organização.





EXPANSÃO TERRITORIAL
DA GASTROMOTIVA

PROGRAMA DE MONITORAMENTO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR

A pandemia do vírus SARS-CoV-2 resultou em um aumento significativo do desemprego no Brasil, afetando aproximadamente 14 milhões de brasileiros em 2020, conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2020). Além disso, o Inquérito Nacional conduzido pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar (Rede PENSSAN), no final de 2020, revelou que a fome teve um salto de 27%, indicando que mais de 50% da população brasileira estava vivendo em situação de insegurança alimentar (PENSSAN, 2021). Nesse panorama alarmante, que deixou clara a necessidade de ajuda para o enfrentamento da latente realidade, que o Projeto Cozinha Solidária foi criado.

Considerando o direito à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e diante da evidente desigualdade social e das violações significativas desse direito entre a população dos territórios atendidos pelas Cozinhas Solidárias, surgiu o Programa de Monitoramento da Insegurança Alimentar (MIA). A iniciativa nasceu da necessidade de acompanhar, monitorar e avaliar o

nível de Insegurança Alimentar das famílias beneficiárias das Cozinhas Solidárias em três comunidades distribuídas em diferentes estados brasileiros, a saber, Rio de Janeiro, São Paulo e Paraná. O objetivo principal do MIA foi, não apenas observar os impactos imediatos, mas também analisar a evolução do estado de Insegurança Alimentar desde o início do programa nesses territórios específicos.

Tendo como principal instrumento de avaliação a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), que avalia de maneira direta a Insegurança Alimentar e Nutricional em uma população, tínhamos como objetivo acompanhar 150 famílias em dois momentos distintos, observando e avaliando os impactos das entregas de quentinhas e cestas básicas secas e verdes, e dos diálogos regulares com as mulheres beneficiárias, relacionados à saúde, alimentação saudável e sustentável.

Na primeira fase de aplicação da EBIA no Programa, houve a participação de 212 famílias. No entanto, devido a desafios específicos relacionados às condi-

ções e dificuldades de vida nos territórios nos quais o Programa foi executado, a permanência de algumas famílias nesses locais tornou-se inviável. Dessa forma, na segunda aplicação da EBIA, contamos com a participação de 131 famílias.

Ao analisar os dados obtidos nas pesquisas, foi possível constatar uma notável redução nos níveis mais críticos de Insegurança Alimentar (IA). Em São José dos Pinhais (Paraná), durante a primeira coleta da EBIA, a incidência de insegurança alimentar grave entre as famílias acompanhadas era de 80%. Na segunda aplicação, esse número diminuiu expressivamente para 9%. Em Jardim Gramacho (Rio de Janeiro), 79% das famílias monitoradas estavam em estado grave de IA na primeira coleta, enquanto na segunda aplicação, esse índice caiu para 66%. No Jaguaré (São Paulo), na primeira análise, 61% das famílias apresentavam Insegurança Alimentar grave, reduzindo significativamente para 27% na segunda coleta.

Considerando o panorama geral, na primeira aplicação da EBIA, 72% das famílias monitoradas estavam em estado grave de IA. No segundo momento de

análise, esse percentual declinou substancialmente para 29% dessas famílias

Em síntese, pode-se observar que o Projeto de Monitoramento da Insegurança Alimentar, através das ações regulares de Educação Alimentar e Nutricional e promoção de refeições de qualidade, através das Cozinhas Solidárias e da entrega periódica das cestas, demonstrou ser uma ferramenta de impacto eficaz na promoção de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis, visando mitigar a prevalente Insegurança Alimentar (IA) nas famílias atendidas.

CADERNOS DE RECEITAS

Dando continuidade ao desenvolvimento da série de cadernos de receitas “Comida Que Transforma: da cesta básica ao prato”, com elaboração de receituários regionais com preparos construídos a partir dos insumos da cesta básica, desenvolvemos neste ano, o caderno da região Sudeste. As receitas foram construídas por chefs e cozinheiros sociais da nossa rede e os exemplares foram distribuídos, junto às cestas básicas, para famílias em insegurança alimentar leve e moderada, na comunidade Quatro Rodas, em Duque de Caxias, onde apoiamos a cozinha da Organização Social HAJA. Seguimos, pelo segundo ano consecutivo, comprometidos com a valorização da cultura alimentar local, contemplando a rentabilidade mensal dos insumos e o balanceamento nutricional.



DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL DO ALTO URUPADÍ (AM)

Desenvolvido em parceria com o Instituto Acariquara e o Núcleo Socioeconômico da Universidade Federal do Amazonas (UFAM), o projeto tem como foco promover o acesso à proteína para a população da comunidade São Sebastião na região do Alto Rio Urupadí, Maués/AM, devido a escassez sazonal de alimentos intensificado pelas mudanças climáticas. Foram implementadas ações de avicultura caipira como uma alternativa para a disponibilização direta de proteína animal, bem como, a possibilidade de integração com outros sistemas de produção de alimentos como as hortaliças e tubérculos (macaxeira, cará, etc). A iniciativa gera uma gama de alimentos alternativos ao pescado, garantindo a segurança alimentar dessas comunidades.

A Avicultura Caipira é uma ação construída coletivamente, sendo demandada pela comunidade, possibilitando a formação de boas práticas para 20 famílias na comunidade, tendo como foco, as

mulheres da comunidade. Em 2023, o projeto teve a participação de 10 mulheres, lideranças locais, e outras 30 mulheres da comunidade, destacando-se dentre as participantes, as mulheres jovens da comunidade nas faixas etárias de 14 a 30 anos.

No ano de 2023, houve a realização da fase 2 do projeto, denominada de replicação, atuando como etapa de reprodução dos conhecimentos técnicos adquiridos o curso de capacitação realizado, por meio do envio de 2º lote, contendo 170 aves.

Para garantir a eficiência do projeto, foram criadas instalações adequadas para a saúde, conforto e higiene dos animais. Será realizado também um acompanhamento técnico em parceria com o NUSEC, Universidade Federal do Amazonas (UFAM) e Instituto Federal do Amazonas (IFAM) do município de Maués.





Núcleo de Conservação da Rede **Paulínia cupana**
SISTEMA DE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE GALINHA CAIPIRA DO ALTO URUPAQUÊS

TRANSPORTE ESCOLAR

AAFAU

MUSEU

RECUFAM

AGRICULTURA

DESENVOLVIMENTO DE BASE COMUNITÁRIA EM MANAUS

COMPENSA E PARQUE DAS TRIBOS

O Projeto de Desenvolvimento Comunitário Integrado, motiva-se pelo entendimento que o desenvolvimento comunitário local é a combinação e orquestração de uma série de ações que objetivam a diminuição das desigualdades em uma determinada região, localidade ou comunidade a partir das suas próprias potencialidades, características e ativos. O Projeto configura-se como tecnologia social, envolvendo o engajamento de pessoas em processos comunitários para potencializar a autonomia, fortalecer a participação cidadã dos diversos sujeitos em seus territórios, e promover espaços de diálogo e de construção coletiva. Sendo um vetor de mudança local através de práticas que reconheçam a alimentação, em todas as etapas do ciclo, como ferramenta de desenvolvimento econômico, social e cultural, que promova uma melhor qualidade de vida de cada indivíduo e promova impactos positivos sustentáveis ao meio ambiente. As atividades idealizadas com a comunidade, mantém o foco de dentro para fora. Ope-

racionalizadas através de pontos principais: I) o primeiro passo é onde a comunidade identifica e diz o que precisa; II) o segundo passo diz respeito a identificação e conexão dos recursos locais (habilidades, conhecimento, relacionamento, pessoas, materiais, oportunidades e tempo); III) ciclo virtuoso de fortalecimento do trabalho conjunto e início do processo de avaliação processamento de novas oportunidades e aprimoramento das atividades que foram alcançadas.

No ano de 2023, as atividades foram concentradas no diagnóstico social dos territórios Compensa e Parque das Tribos, por meio de ferramentas de Diagnóstico Rápido Participativo - DRP. A oficina foi realizada com 21 moradores do bairro da Compensa e 11 do Parque das tribos. E foram divididas em duas etapas: I) Roda de apresentação das intenções do projeto para o alinhamento de expectativas; II) coleta de dados referente a cada uma das iniciativas, correspondendo ao perfil empreendedor local, aos negócios/iniciativas e seu estado de desenvolvimento, resgate

histórico e capacidade operativa, as expectativas e possibilidades de impacto e transformação local.

Durante o processo de diagnóstico, a presença do apoio local foi essencial, destacando-se a contribuição das mobilizadoras e articuladoras Renata Peixe-boi, no Parque das Tribos e Angelita Batista, na Compensa. O perfil do público participante das atividades corresponde a 80% mulheres, em sua maioria na faixa etária de 26 a 60 anos de idade (60%) contendo mulheres pardas, indígenas (no território Parque das Tribos esse índice foi de 100%) e pretas. Destaca-se a conclusão das séries da educação básica como um relevante indicador para o grau de instrução dos participantes, correspondendo a 40% dos participantes que concluíram o ensino médio. Com relação a ocupação e renda, o diagnóstico apontou que 40% deles exercem atividades econômicas informais, sem vínculo empregatício, e outros 10% que se encontravam em situação temporária de desemprego.

Como resultado produzido no ano de 2023, tem-se o avanço no processo de ideação e a construção do plano de negócio dos beneficiários do programa. No território da Compensa foi idealizado o Buffet Comu-

nitário Arte na Cozinha, que considera a diversidade cultural e inclusão como essencial para o processo de transformação através da comida, na iniciativa, destaca-se o trabalho com populações indígenas da etnia Warao que migraram da Venezuela. No território Parque das Tribos, foi idealizada a iniciativa “Cozinha dos Povos Indígenas”, que considera os ingredientes regionais, para produção de alimentos de consumo com o sabor da Amazônia, como essencial para a transformação através da comida. Possibilitando a potencialização do comércio local desses produtos, bem como, o resgate cultural de diferentes povos indígenas que vivem na comunidade Parque das tribos através do sabor de ingredientes tradicionais indígenas, como um vetor de empoderamento feminino indígena por meio de um trabalho digno ligado diretamente à tradição do preparo dos alimentos.





The background features a collage of stylized floral and leaf patterns. The patterns are rendered in black, white, and a teal color, set against a brown, textured background. The patterns include large, multi-petaled flowers, smaller buds, and individual leaves, some with detailed vein structures. A central black horizontal band contains the text.

INICIATIVAS EDUCACIONAIS

Em 2023, a Gastromotiva alcançou um marco significativo ao expandir sua presença para 20 estados, proporcionando acesso a conhecimentos gastronômicos por meio de cursos online inovadores, como o “Juntas na Mesa e nos Negócios” - quem tem módulos online síncronos e assíncronos voltado para um público exclusivamente feminino - e o “Micronegócios em Gastronomia” - curso completamente online e assíncrono voltado para aprimorar as habilidades de pequenos empreendedores em todo o Brasil.

Essa abordagem permitiu que indivíduos de diferentes estados participassem dos cursos de acordo com sua disponibilidade, promovendo inclusão e democratização do acesso ao ensino profissionalizante na área. Nos cursos em questão os estudantes tiveram acesso a conteúdo de Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos, Gastronomia Social, Aproveitamento Integral dos Alimentos, Educação Financeira, Legalização de Microempreendimentos, entre outros conteúdos desenvolvidos para a implementação e desenvolvimento de um empreendimento gastronômico.

A parceria estabelecida com o Centro Universitário Augusto Motta no Rio de Janeiro (UNISUAM) para a reali-

zação dos cursos de formação em cozinha e empreendedorismo, destaca o compromisso da Gastromotiva em colaborar com instituições acadêmicas respeitáveis, fortalecendo ainda mais a qualidade e o reconhecimento de seus programas educacionais. A sinergia entre as duas entidades contribui para o desenvolvimento de profissionais qualificados e capacitados no campo da gastronomia, promovendo um impacto positivo no setor e na comunidade em geral.

Além disso, a Gastromotiva reforçou sua dedicação à educação culinária com cursos híbridos, oferecendo uma experiência de aprendizado que combina elementos presenciais e virtuais. Essa estratégia visa atender às diversas necessidades e preferências dos estudantes, proporcionando flexibilidade e interação prática.

Esses avanços representam um importante capítulo na trajetória da Gastromotiva, evidenciando seu papel fundamental na formação e capacitação de indivíduos em situação de vulnerabilidade social. A organização continua a cumprir sua missão de inspirar e transformar vidas por meio da gastronomia, consolidando-se como uma referência no cenário educacional e gastronômico do país.

DEPOIMENTOS DOS ALUNOS SOBRE OS CURSOS

“O curso foi muito enriquecedor, colocou na minha rotina várias inquietações, as aulas tiveram uma contribuição enorme para mim, aumentando algumas possibilidades para o meu dia a dia. Então, desde já agradeço muito pela oportunidade. Só tenho a agradecer. Gratidão a todos.

Josilene S. de Jesus Cavalcanti

“Fui aluna do curso de gastronomia na Gastromotiva e gostaria de expressar minha gratidão a toda equipe da Gastromotiva que contribui para meu crescimento profissional, aprendizado, erros, acertos e valiosas descobertas. É incrível aprender a aproveitar 100% dos alimentos de maneira saudável e sustentável. Parabéns, Gastromotiva, realizando sonhos!

Walkiria da Silva Gonçalves

“Como esse curso me ajudou! Comecei a fazer lanches e almoços para alguns eventos, e através do curso eu pude saber o preço de cada item, pude colocar os preços e saber o que sairia melhor. Me ajudou demais, me abriu os olhos e me deu a oportunidade de entrar nesse mercado. Pude fazer com que meu produto fosse de boa qualidade, tanto que consegui outros eventos para fazer. Através do curso abri o meu CNPJ, fiz o MEI e agora estou fazendo os trâmites para colocar meu produto em feiras. Realmente eu acredito que vocês mudaram vidas, refizeram rotas. Muito obrigado Gastromotiva!

Juliana campos Martins da Silva



INVESTIMENTOS PARA A VIABILIZAÇÃO DO PLANEJAMENTO DIGITAL NA GASTROMOTIVA

No contexto do desenvolvimento e atualização de conteúdos digitais para o ambiente virtual de aprendizagem, a Gastromotiva realizou investimentos visando à modernização de suas plataformas educacionais. Devido a importância de manter-se alinhada às tendências tecnológicas, empenha-se continuamente em aprimorar a experiência de aprendizado online. A implementação de recursos digitais avançados, como vídeos interativos, material multimídia e atividades práticas virtuais, contribuiu para enriquecer ainda mais o conteúdo oferecido, proporcionando aos alunos uma formação abrangente e alinhada com as exigências do mercado gastronômico contemporâneo. Para alcançar esse objetivo, a Gastromotiva adotou uma estratégia desdobrada em 4 pilares fundamentais:

APRIMORAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE 52 MÓDULOS EDUCACIONAIS:

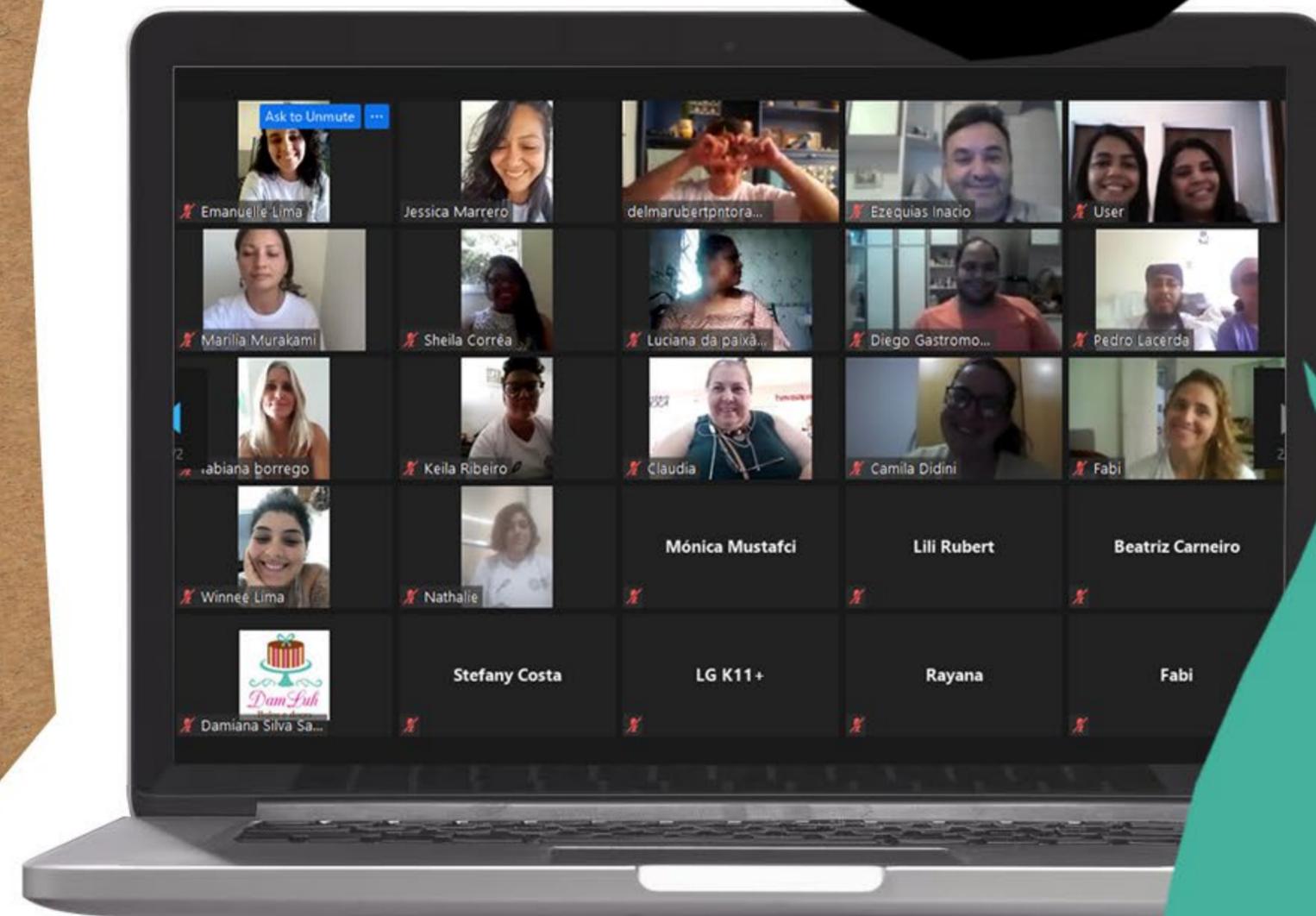
A organização concentrou esforços na melhoria constante dos módulos educacionais oferecidos. Essa iniciativa visa garantir a qualidade e relevância do conteúdo, proporcionando aos alunos uma experiência de aprendizado enriquecedora e alinhada com as últimas práticas e tendências gastronômicas.

CRIAÇÃO DE PLATAFORMA EDUCACIONAL OTIMIZADA:

A Gastromotiva investiu na otimização e melhoria da plataforma educacional que visa otimizar processos como cadastro, seleção e comunicação com os alunos. Essa abordagem visa tornar a interação dos estudantes mais eficiente, simplificando procedimentos administrativos e proporcionando uma experiência mais fluida e intuitiva.

CUSTOMIZAÇÃO DO AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA OU LMS):

Reconhecendo a importância de um ambiente virtual adaptado às suas necessidades específicas, a Gastromotiva customizou seu Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA ou LMS). Essa personalização visa proporcionar um espaço virtual adequado e eficaz para o aprendizado gastronômico, atendendo às demandas específicas da organização e de seus alunos.



CONECTA TALENTOS:

Em consonância com sua missão de inspirar e transformar vidas, a Gastromotiva desenvolveu o programa “Conecta Talentos”. Este pilar visa criar conexões entre talentos emergentes e oportunidades no mercado gastronômico, proporcionando uma ponte direta entre a formação oferecida e as demandas reais da área de gastronomia.

Esses investimentos consolidam a posição da Gastromotiva como uma referência no cenário educacional e gastronômico, demonstrando seu compromisso com a inovação, qualidade e eficácia na formação de profissionais no campo da gastronomia. Em 2023, registramos um resultado expressivo, com cerca de 40 vagas de trabalho criadas por nossos parceiros e oferecidas aos nossos alunos, fortalecendo ainda mais o impacto positivo dessa iniciativa na inserção profissional dos estudantes formados pela Gastromotiva.

DEPOIMENTO SOBRE O CONECTA

“Foi bem tranquilo o uso da plataforma. Fui selecionada para a entrevista, no mesmo dia entraram em contato comigo e marcamos um teste prático na cozinha, a entrevista foi bem tranquila, tive uma noção de como funcionam as entrevistas para a área de cozinha, quais experiências são necessárias ter para garantir uma vaga na área.

Fernanda Porto



DADOS DE IMPACTO



+ 1.230.000

REFEIÇÕES
PROPORCIONADAS



+ 23.100

PESSOAS SENSIBILIZADAS
POR AÇÕES DE EDUCAÇÃO
ALIMENTAR E NUTRICIONAL



+ 1.600

ALUNOS
CAPACITADOS



+ 3.600

PESSOAS SENSIBILIZADAS
POR PROJETOS ESPECIAIS



+ 552.000

PESSOAS SENSIBILIZADAS
DIRETA E INDIRETAMENTE



**QUEM ESTEVE COM A
GASTROMOTIVA EM 2023**

PARCEIROS 2023

50 Best

ABRASME

Arena Jockey

AYA Earth Partners

Balaio Flores

Bloomberg

BMA Advogados

BR Marinas

BRF S.A

BRK Ambiental

Brookfield Holding

Brookfield Properties

BTG Pactual

C-40

Câmara Municipal de São Paulo

Capacitare

Cartório do 15º Ofício de Notas

Chef Bob

CISV

Coca-Cola

Consulado Geral dos Estados

Unidos da América

Copacabana Palace

Doutores da Alegria

Dynamo

Edenred

Embratur

Instituto Gerdau

GALP Petrogal Brasil

Grano Alimentos

Grupo Bemisa

Grupo SOMA

HKH

Imagem Corporativa

Instituto Assaí

Instituto DOAR

Instituto Medicina Consciente

Intrepid Foundation

Jappa da Quitanda

JP Morgan

Latam Linhas Aéreas

Lenny Niemeyer

MASK

Matuete

Misturando Sabores

Museu do Amanhã

NBA Brasil

Nissan

Oracle

Pepsico Brasil

PetroRio

Festival Queremos

Festival Raízes

Quatá Alimentos

Qulture Rocks

Real Cestas

Restaurant Week

Rothschild

Servier

Sitawi

Sociedade das Damas Israelitas

no RJ - Froien Farain

Starbucks

Supermercados Zona Sul

Tegra Incorporadora

The PepsiCo Foundation

TT Burger

Unisuam



Voluntariado Corporativo - BTG Pactual

DOADORES DE ALIMENTOS

**Arena Jockey
Armazém do Campo
Ação da Cidadania
Benassi
BRF
Casa do Sardo
Centro Educacional Fernandes Marques
Circo Voador
Clube Orgânico
Dianna Bakery
Frescatto
Garofalo/Locamatta
Justiça Federal
Mapfre
Mão na jaca
Primavera Pães
Queremos!
Slow Bakery
Unilever**

PARCEIROS BENEFICIADOS

QUENTINHAS

**Coletivo de Mulheres do Morro da Coroa
Cozinha Nem
Farol da Lapa
Capoeira de Rua
Ajude a Ajudar**

ALMOÇOS COMUNITÁRIOS

**Centro de Referência Especializado para
População em Situação de Rua - Bárbara
Calazans (Centro POP)
Consultório da Rua
Instituto Iar
José Saramago CP
Yoga de Rua**



DEPOIMENTOS DE PATROCINADORES/APOIADORES

“Precisamos de parceiros sociais estratégicos que nos ajudem a atingir o nosso objetivo de ser um ativo nas localidades onde operamos, gerando valor econômico, social e ambiental. Como companhia aérea, somos apenas uma parte dessa rede de solidariedade que envolve tantos atores. Desde 2015, temos a Gastromotiva como nossa parceira social, pois acreditamos no potencial da transformação social pela alimentação. No ano de 2023, ficamos muito felizes de ter contribuído – seja pela doação de passagens aéreas ou pelo transporte gratuito de cargas – para a ampliação do acesso à alimentação saudável e a expansão de cozinhas solidárias no país. É emocionante ter a oportunidade de transportar toda a experiência da Gastromotiva para diferentes lugares do Brasil e do mundo.



Ligia Sato

Gerente de Sustentabilidade
LATAM Airlines Brasil

“ Sempre acreditei no poder transformador da gastronomia e na importância de compartilhar esse conhecimento para promover mudanças positivas em comunidades ao redor do mundo. Ao unir forças com a Gastromotiva, estamos fortalecendo ainda mais o nosso compromisso com a causa social. Ficamos muito honrados de estar auxiliando na capacitação de pessoas em situação de vulnerabilidade, proporcionando-lhes habilidades culinárias essenciais, oportunidades de emprego e, acima de tudo, esperança para um futuro melhor.

É inspirador ver o impacto tangível que podemos criar quando nos unimos por uma causa comum. Estamos dedicados a fornecer todo o apoio necessário para que a Gastromotiva continue seu trabalho incrível, capacitando mais indivíduos e transformando comunidades através da comida. Juntos, estamos alimentando sonhos, nutrindo esperanças e construindo um mundo mais justo e inclusivo através da gastronomia.



Matheus Prieto Ladario

Sócio-Fundador do Chef Bob

“ A Brookfield valoriza a responsabilidade social e o desenvolvimento sustentável. Entendemos que os interesses, a segurança e o bem-estar das comunidades em que operamos devem estar integrados às nossas decisões empresariais. Por isso, temos orgulho de sermos apoiadores da Gastromotiva, uma organização que transforma vidas por meio da gastronomia como impulsionadora de transformações sociais.

Reconhecemos a importância do trabalho da Gastromotiva para criar oportunidades, inclusão e dignidade para milhares de brasileiros em situação de vulnerabilidade alimentar. Apoiamos a entidade desde 2022 com recursos financeiros e, mais recentemente, com ações de voluntariado de nossos colaboradores, uma oportunidade para engajar nossas equipes e servir na prática às comunidades nas regiões em que atuamos.

Parabenizamos a Gastromotiva pelo seu trabalho inspirador e pela sua missão de combater a fome, o desperdício e a desigualdade com educação e empreendedorismo. Agradecemos a oportunidade de fazer parte dessa causa tão nobre e estamos felizes em ver os resultados positivos do nosso apoio.



Arthur Albuquerque

Vice Presidente de Recursos Humanos da Brookfield

DEPOIMENTOS DA REDE DE PARCEIROS BENEFICIADOS

“ A parceria da gastromotiva, que oferta cursos para os usuários do cmar, abre um campo de possibilidades, tal como exemplos de pessoas que se apaixonaram pela área e seguiram estudando, inclusive buscando outros cursos como nutrição. Ao reafirmar a alimentação como direito, não somente nutre mas também garante a produção de autonomia, geração de renda e criação de vínculos. O debate qualificado em relação a segurança alimentar traz à população em situação de rua ferramentas para sua afirmação de cidadania, tão valiosa para a afirmação da vida.

Rose Comunale

Coordenadora da Equipe Cigana do Consultório na Rua

“ A parceria com o Refettorio Gastromotiva ao longo do ano passado foi verdadeiramente transformadora para nossa comunidade. Durante os almoços comunitários, testemunhamos uma mudança positiva palpável. A qualidade da comida e o cuidado no aproveitamento dos alimentos despertaram um interesse genuíno entre os participantes, elevando não apenas a experiência gastronômica, mas também promovendo reflexões sobre segurança alimentar e nutricional.

André Soares

Coordenador do Grupo Yoga de Rua



EVENTOS
COM A PARTICIPAÇÃO DA GASTROMOTIVA

EVENTOS COM A PARTICIPAÇÃO DA GASTROMOTIVA

C-40

FicaEco (2ª edição)

Queremos! Festival

50 best talks

Restaurant Week/Burguer Gourmet

Rio Gastronomia

III Fórum SESC Mesa Brasil

QUEREMOS! FESTIVAL

Na Edição do QUEREMOS!, em 2023, festival independente de música da cena carioca, que traz atrações nacionais e internacionais, a Gastromotiva ampliou a parceria, pois além de atuar na arrecadação dos alimentos doados, através do ingresso solidário, participou pela 1ª vez na praça de alimentação apelidada de COMEMOS!. Para o evento, a equipe criou o produto “O Poder do Molho Gastromotiva” onde foram produzidas 8 receitas de molhos com aproveitamento total dos ingredientes vendidos juntos com a batata no cone. Operado pela equipe do Refettorio Gastromotiva e Cozinheiros Solidários, a Gastromotiva mobilizou mais de 20 voluntários para atuar na arrecadação de alimentos, que somaram +1,3 toneladas. A operação atuou com um time de 12 pessoas, entre coordenação e cozinheiros e foram mais de 250 cones vendidos.



COMIDA QUE TRANSFORMA

GASTRO MOTIVA

Gastromotiva

O PODER DO MOLHO GASTROMOTIVA

Queremos! Festival

**O PODER
DO MOLHO
GASTROMOTIVA**

50 BEST

Com o apoio do evento 50 Best Restaurants, que anualmente celebra os 50 melhores restaurantes da América Latina, e em parceria com a prefeitura do Rio de Janeiro, realizamos um soft opening para marcar a inauguração do nosso Restaurante Gastronômico Social. Contamos com a expertise culinária do Chef Virgilio Martinez, eleito o melhor chef do ano, e da Chef Pia Salazar, reconhecida como a melhor confeitadeira do ano, ambos responsáveis pela assinatura do nosso menu. O evento foi prestigiado por jornalistas de importantes veículos nacionais e internacionais, como Documentta, Tao, CNN, Presstrip, Veja SP e Revista GQ. Além disso, tivemos o apoio de marcas, entre elas Água San Pellegrino, Acqua Panna, Azeite Sabiá, Vinícola Guaspari, Bacalhau Caxamar, Copacabana Palace e Moët & Chandon.





Virgílio Martínez, Tomás Bermudez, Katia Barbosa, Juan Coaracy, Rodrigo Sardinha, Alexandra Forbes, Alejandro de La Peña, David Hertz e Claude Troisgros.

50 BEST TALKS

O 50 Best Restaurants promove, anualmente, dentro da programação da premiação dos 50 melhores restaurantes da América Latina, o 50 Best talks, um espaço único de troca, promovendo conexão, aprendizado e inspiração para potencializar a Gastronomia Social. Neste ano, fizemos a curadoria do coquetel servido aos convidados do evento que aconteceu no Teatro Prudential, no Rio de Janeiro.



RESTAURANT WEEK/BURGUER GOURMET

Presente em mais de 20 cidades brasileiras, a Restaurant Week é há 17 anos, um dos maiores e mais esperados festivais gastronômicos do mundo e tem como objetivo criar oportunidades e acesso à boa gastronomia, movimentando e aquecendo o mercado gastronômico em período de baixa sazonalidade. Durante o evento, os principais restaurantes em cada cidade preparam um menu especial, temático, com harmonizações diferenciadas e valor fixo para levar aos clientes experiências incríveis. Além disso, o público conta também com o evento Burger Gourmet, que é dedicado às melhores hamburguerias das cidades, para levar ao público várias opções de hambúrgueres de alta qualidade e diversidade de sabores. A cada menu vendido, o cliente é convidado a fazer uma doação de R\$2,00 para a organização social escolhida que, desde 2022, vem sendo a Gastromotiva.

ABERTURA DO RESTAURANTE GASTRONÔMICO SOCIAL

No dia 1 de dezembro, inauguramos o nosso Restaurante Gastronômico Social, transformando, no horário do almoço, o espaço do Refettorio Gastromotiva em um local aberto ao público. Essa iniciativa busca arrecadar fundos para retomar os jantares solidários diários, os quais estavam suspensos desde 2020. De segunda a sexta-feira, oferecemos um almoço com preço fixo, composto por entrada, prato principal, sobremesa e bebida para o público pagante. Todo o valor arrecadado é destinado a subsidiar os Jantares Solidários para os beneficiários. Em apenas seis dias de funcionamento atendemos +970 clientes. Além disso, chefs estrelados passaram por aqui, incluindo Virgílio Martinez, Tomas Bermudez, Pia Salazar, Claude Troisgros, Katia Barbosa, Bianca Barbosa, Thalita Flor e Camilo Vanazzi.

A cada jantar solidário, o Refettorio Gastromotiva consegue atender 72 pessoas em situação de vulnerabilidade social. Isso significa que, com a operação de almoço para geração de recursos, podemos oferecer refeições nutritivas e de qualidade para 360 pessoas por semana e mais de 20 mil por ano.



Kalyne Alves, cliente número 1





DESTAQUES **MÉXICO**

51 alunos graduados no curso de auxiliar de cozinha com foco em jovens de 18 a 29 anos de idade, que vivem na Cidade do México e no Estado do México.

100% de colocação em estágios profissionais, com mais de 7.600 horas de estágio profissional e 61% de empregabilidade.

Formação de 15 alunos no curso de empreendedorismo e 55% de negócios formalizados e constituídos.

+ 65 alunos graduados nos cursos de desenvolvimento de produtos para venda, com foco em pessoas com mais de 45 anos. 35% dos alunos iniciaram um negócio formalizado e constituído.

+ 265 alunos graduados nos 10 cursos oferecidos de Programa de Formação Continuada, que objetiva democratizar a educação gastronômica para que qualquer pessoa possa se capacitar e continuar aprendendo, melhorando assim seu trabalho ou empreendimento.



RODA DE CONVERSA DIA INTERNACIONAL DA MULHER

Este ano, realizamos uma roda de conversa, para 30 mulheres, sobre coletivos feministas e como as ações das mulheres em grupo têm um maior impacto.

SUPERLIGA DA COMIDA E EDUCAÇÃO INFANTIL

Foram realizadas 2 ações da Superliga, atividades educativas sobre alimentação para o público infantojuvenil.

+ 445 crianças foram impactadas, a maioria delas eram filhos de mulheres em situação de prostituição, crianças em situação de acolhimento e órfãs devido à COVID-19.

VOLUNTARIADO CORPORATIVO

4 voluntariados corporativos.

90 pessoas impactadas.

+ 2.200 refeições entregues a beneficiários que vivem em insegurança alimentar.

NAVIDAD ESPERANZA

Foram realizados 3 eventos Navidad Esperanza.

100 pessoas impactadas.

COZINHAS SOLIDÁRIAS

+ 4.500 refeições.

4 organizações beneficiadas.

150 pessoas atendidas semanalmente.

PARCEIROS

A. de Abeja

Alsea

Arca Tierra

Bank of America

El Huequito

Fideicomiso del Centro Histórico
de la CDMX

Fundación Coppel

Grupo Son

KPMG

La Reina de la Brasa

Nacional Monte de Piedad

Oracle

U.S. Meat



DEPOIMENTOS DOS ALUNOS SOBRE OS CURSOS

“ Eu sou Daniel, ex-aluno do Curso de Auxiliar de Cozinha, e posso afirmar que foi uma experiência incrível que abrangeu todas as áreas necessárias para o meu desenvolvimento, tanto emocionais quanto técnicas e humanas.

Durante o curso, consegui aprimorar minhas habilidades culinárias e melhorar minhas competências socioemocionais e sociais. Além disso, essa formação me proporcionou a oportunidade de ingressar no ambiente de trabalho da indústria de restaurantes.

Daniel Suárez Sánchez

“ A Gastromotiva me ensinou a ser uma versão melhor de mim mesmo, mudou o rumo dos meus pensamentos, me fez compartilhar experiências na minha área de gastronomia, e tentou me ensinar que as coisas podem ser realizadas, que se eu me propuser algo, sou capaz de alcançá-lo com todas as minhas capacidades. É uma oportunidade única na vida que realmente transforma vidas, e eu valorizo e continuo desfrutando de tudo o que Gastromotiva trouxe a mim. Estou muito grato à equipe por trás deste maravilhoso projeto e estou ansioso para continuar melhorando e crescendo com seus conhecimentos.

Brandon Mauricio Sánchez Guerrero



“ Conhecer a Gastromotiva tem sido uma experiência muito enriquecedora pelos cursos que fiz, como preparação de molhos, biscoitos, cupcakes, petiscos, entre outros.

Tenho gostado muito do trabalho em equipe ao preparar alimentos para as cozinhas solidárias. Saber que posso contribuir para ajudar pessoas em situação de vulnerabilidade alimentar é muito gratificante.

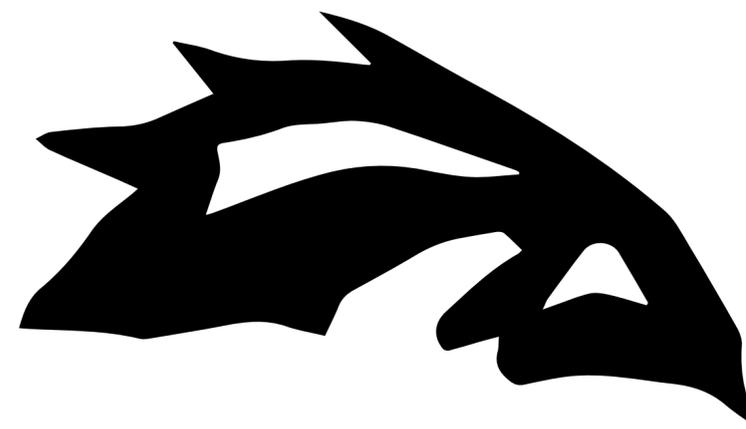
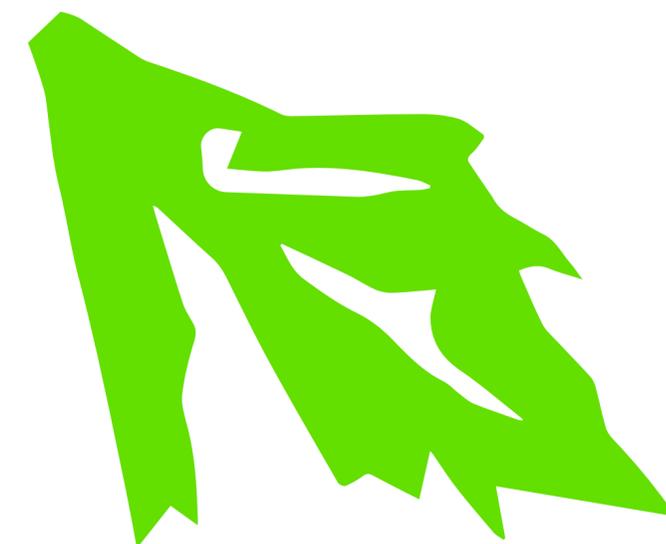
Além disso, o curso de empreendedorismo também foi muito valioso. Percebo que a cozinha pode ser uma opção para minha renda.

Teresita Ornelas Mejorada

“ Meu nome é Karla Melchor. Antes de ingressar nos cursos da Gastromotiva, meus processos de produção eram rudimentares, eu me sentia insegura e precisava direcionar meu projeto. Cada chef contribuiu com seus conhecimentos para que meu desenvolvimento pessoal e na cozinha pudesse explorar todo esse conhecimento. A Gastromotiva é um lugar onde o fogo arde nos fogões e a paixão por continuar aprendendo e criando, tanto individualmente quanto coletivamente.

Karla Melchor Cosme

* Karla também foi cozinheira solidária, preparando 65 refeições diárias de segunda a quinta-feira para distribuir a pessoas em situação de insegurança alimentar.



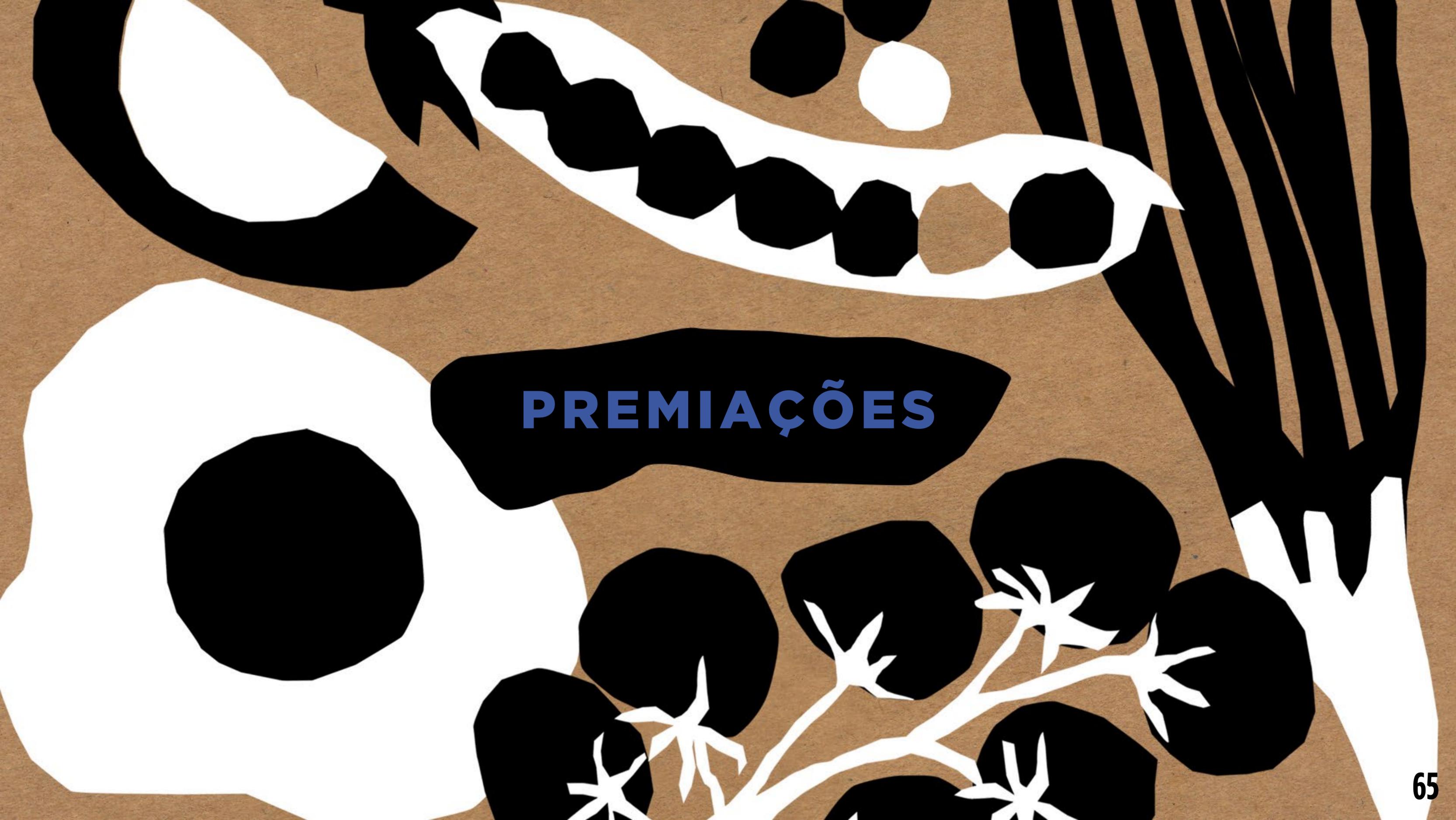
YO SOY

GAS

TRO

MOTI

VVA



PREMIAÇÕES

MELHORES ONGS 2023

O Prêmio Melhores Ongs é realizado pelo Instituto Doar em parceria com O mundo que queremos, com apoio da Ambev, com a missão de reconhecer e divulgar as ONGs do Brasil que mais se destacam anualmente pela sua gestão, governança, sustentabilidade financeira e transparência. Fomos escolhidos entre milhares de outras organizações.



MELHORES E MAIORES – REVISTA EXAME

O Prêmio Melhores e Maiores nasceu com o objetivo de valorizar e destacar as empresas e os empresários, tão importantes e fundamentais para o desenvolvimento de uma cidade, região e país.

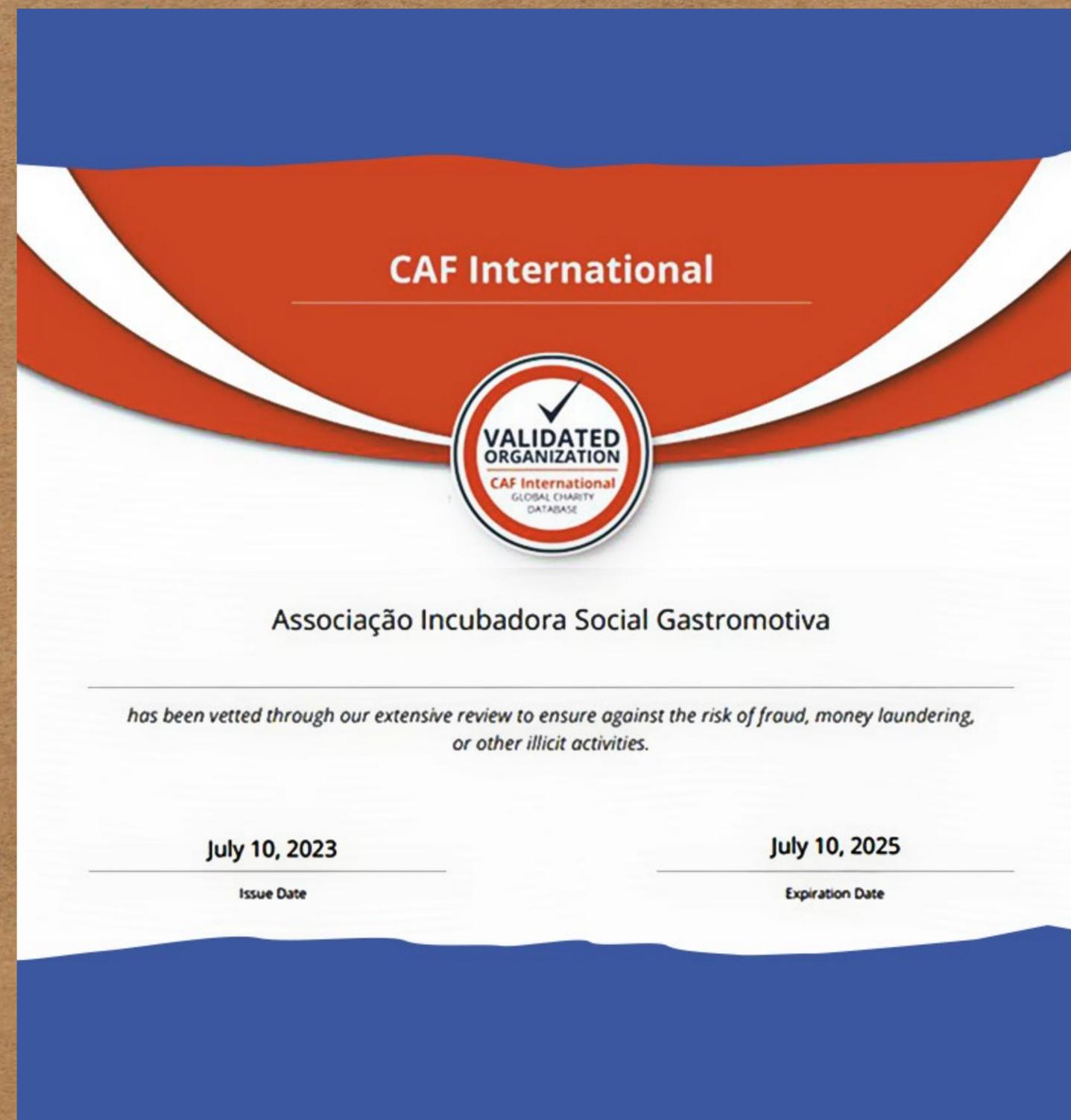
Ao longo de todos esses anos, o Prêmio Maiores & Melhores consolidou-se como o principal mecanismo de concorrência e marketing exclusivo entre as empresas, tornando-o como um grande diferencial entre elas. A categoria Empreendedorismo Social aconteceu pela primeira vez em 2023 e a premiação da Gastromotiva consagra os 18 anos de atuação na educação, combate à fome e o desperdício de alimentos através da Gastronomia Social.



SELO DE ORGANIZAÇÃO VALIDADA PELA CAF

Reconhecimento fruto de um minucioso processo de análise, realizado pelo Escritório Global da CAF International, que garante que todos os recursos direcionados à Gastromotiva são utilizados de forma filantrópica e transparente, transmitindo segurança para a CAF, parceiros e doadores.

Para a nossa organização, o selo representa um importante passo no processo contínuo de aprimoramento da gestão e governança da Gastromotiva, além de nos deixar bastante entusiasmados com novas possibilidades de captação internacional junto a novos parceiros.



FICA ECO – FESTIVAL DE CINEMA

A Gastromotiva conquistou o troféu Omama Yanomami com o curta “Food Funk Favela”, em reconhecimento ao impacto gerado pela organização.

TÍTULO ATITUDE CIDADÃ

Título que tem o objetivo de reconhecer as iniciativas sustentáveis e de lixo zero, gratificando pessoas, eventos, institutos, movimentos e organizações que demonstraram por meio de intervenções locais, seu engajamento e comprometimento imediato com a causa, abrangendo toda a transversalidade do conceito do Lixo Zero.

SELO SESI ODS

Simbolizando o nosso compromisso com a causa dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável!





DESTAQUES **NA IMPRENSA**

DESTAQUES NA IMPRENSA

CAUSAS DO ANO

Isolados pela seca, produtores de guaraná passam fome na Amazônia

Ribeirinhos criam frangos para driblar falta de peixe prolongada por estiagem extrema



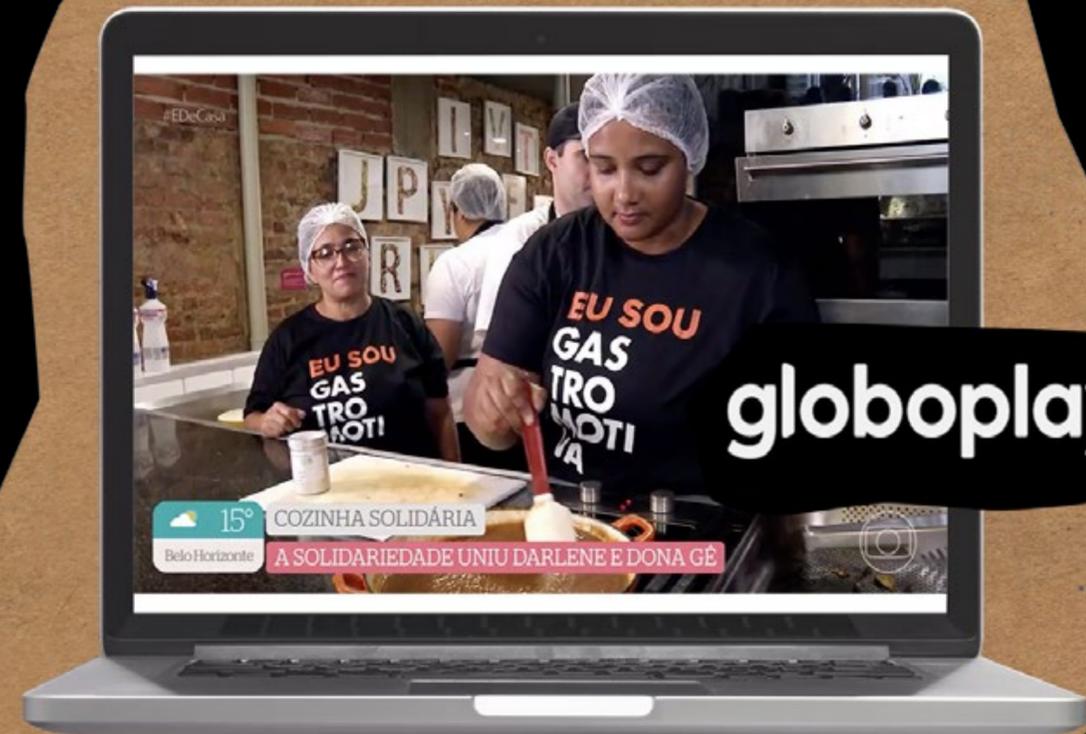
FOLHA DE S. PAULO



Projeto Maués - Amazonas

Folha de S. Paulo

[LEIA AQUI](#)



Pacto contra a fome

Globoplay

[LEIA AQUI](#)

Refetório Gastromotiva faz gastronomia com propósito no coração do Rio

Iniciativa do chef Massimo Bottura e dos brasileiros David Hertz e Alexandra Forbes na Lapa, Rio de Janeiro, combina alta gastronomia e ação social



ESTADÃO

Abertura do restaurante gastronômico social

Estadão

[LEIA AQUI](#)

Refettorio Gastromotiva, no Rio, passa a servir menu completo por R\$ 45

Organização que combate o desperdício de alimento e a fome passa a oferecer almoços completos para visitantes que querem se nutrir deliciosamente bem e ainda ajudar pessoas em situações de vulnerabilidade



CNN
BRASIL

Abertura do restaurante gastronômico social

CNN Brasil

[LEIA AQUI](#)

Radare de sabores: Gastromotiva aberta ao público, Méqui na praia e mais

Refeições completas serão vendidas a R\$ 45,00 no almoço para custear o jantar de pessoas em situações de vulnerabilidade

Por Redação
Atualizado em 22 jan 2024, 16h23 - Publicado em 22 jan 2024, 16h01



veja
Rio

Abertura do restaurante gastronômico social

Veja Rio

[LEIA AQUI](#)

Abertura do restaurante gastronômico social

Veja Rio

[LEIA AQUI](#)

Chefs consagrados irão assinar menu do Refettorio Gastromotiva

Projeto social de David Hertz traz para o Rio proposta de restaurante com renda totalmente revertida para a realização diária de jantares solidários

Por Bruno Dutra/BR/Redação
Atualizado em 21 nov 2023, 21h41 - Publicado em 21 nov 2023, 20h43



veja
Rio

Abertura do restaurante gastronômico social

O Globo

[LEIA AQUI](#)

Chef do melhor restaurante do mundo pelo 50 Best assina menu a R\$ 45 no Rio; veja como participar

Virgílio Martínez, do peruano Central, colabora na estreia de novo projeto social do Refettorio Gastromotiva, em que almoços pagos por clientes irão financiar jantares para população carente

25/11/2023 08h19 - Atualizado há 4 meses



O GLOBO



Prêmio Revista Exame

Revista Exame

[LEIA AQUI](#)

Sobre o chef do Refettorio Gastromotiva

Lu Lacerda

[LEIA AQUI](#)



Prêmio Revista Exame

Revista Exame

[LEIA AQUI](#)





**NOSSOS COMPROMISSOS
PARA 2024**

Encerramos mais um ano e já nos vemos em 2024 celebrando os 18 anos de atuação da Gastromotiva!

Desde que o nosso fundador, David Hertz, começou esse sonho na Favela do Jaguaré, em São Paulo, muita coisa aconteceu e passamos pela vida de muita gente, assim como muita gente passou pela nossa história, sempre causando impacto socioambiental positivo.

Desde 2006, através de todos os nossos projetos de Gastronomia Social, em todo o Brasil e na cidade do México, servimos mais de 5 milhões de refeições, evitamos que mais de 337 toneladas de alimentos fossem desperdiçadas, capacitamos mais de 8.000 alunos e transformamos direta e indiretamente a vida de 2.236.600 milhões de pessoas.

Que venha 2024 e os 18 anos da Gastromotiva, e que, além da gente comemorar esse aniversário emblemático, a gente possa celebrar a nossa contribuição para que mais pessoas tenham oportunidade, renda, segurança alimentar e dignidade. Até 2030, esperamos impactar 10 milhões de pessoas através dos nossos programas e projetos.

E sempre contamos com todos os nossos parceiros, voluntários, embaixadores, conselheiros, colaboradores e entusiastas da nossa causa para atingirmos essas e outras intenções!

MISSÃO

Promover oportunidades que transformam vidas por meio da gastronomia.

VISÃO

Ser referência em gastronomia para inclusão social em territórios vulneráveis.

VALORES

Colaboração, compromisso, positividade, transparência, mente aberta e proatividade.

EU SOU

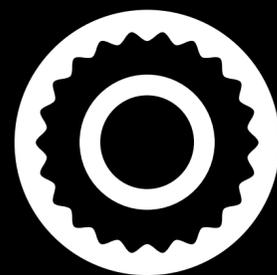
GAS

TRO

MOTI

VA





**GAS
TRO
MOTI
VA**

SEDE GASTROMOTIVA

Rua da Lapa, 108. Centro - Rio de Janeiro. CEP: 20021-180

Tel +55 (21) 4141-1367 | gastromotiva.org | [@gastromotiva](https://www.instagram.com/gastromotiva)