

**GAS
TRO
MOTI
VA**


RELATÓRIO

2022

CARTA DO FUNDADOR



GAS
TRO
MOTI
VA



Quando olhamos para trás, vemos em 2022 um ano de revisão do nosso modelo de negócios. Foi também um período de consolidação da nossa atuação em todo o país, especialmente no território Amazônico, onde buscamos atuar com consistência e estratégia. Para nós, foi um ano em que analisamos e revisamos todos os aprendizados que tivemos com o trabalho realizado em resposta ao Covid-19. Consolidamos nosso projeto em cinco principais pilares: desenvolvimento humano, geração de renda, segurança alimentar, clima e meio ambiente e desenvolvimento comunitário.

Cada vez entendemos mais o papel da comida como um elo de desenvolvimento humano, afeto, empoderamento, pertencimento e autonomia. A partir desse entendimento trilhamos novos caminhos para os anos que estão por vir. Temos metas estabelecidas para curto, médio e longo prazo, focadas principalmente no fortalecimento da educação por meio da gastronomia. Fortaleceremos todo o ecossistema Gastromotiva, incluindo nossos alunos, cozinheiros parceiros e comunidades atendidas pelos projetos com a chancela

Gastromotiva. Focaremos também no modelo de negócios de impacto em territórios vulneráveis. Acreditamos que as realidades sociais podem ser transformadas a partir de indivíduos capacitados para tal, que poderão atuar como agentes de mudança. Essa lógica se aplica para um bairro, uma cidade ou até mesmo um país. Pudemos comprovar essa teoria a partir do potencial de transformação alcançado nos últimos três anos com o projeto Cozinhas Solidárias Gastromotiva.

O ano de 2022 foi de crescimento e expansão de possibilidade, e agora podemos planejar com clareza os caminhos que trilharemos para transformar a vida de 10 milhões de pessoas até 2030. Obrigado a todos que já fazem parte e para quem estiver chegando agora, junte-se a nós, pois todos podem fazer parte do ecossistema Gastromotiva.



David Hertz
Fundador da Gastromotiva



SOLIDARIEDADE
AFETO
AMOR
EMPATIA
RESPEITO
COMIDA
ACOLHIMENTO
INCLUSÃO
CIDADANIA
TRANSFORMAÇÃO
INOVAÇÃO
DIGNIDADE

David Hertz



Tenho muito orgulho de acompanhar todo trabalho da Gastromotiva, e suas mais diversas fases e momentos ao longo dos anos. Em 2022 tivemos uma virada de chave muito importante na maneira de olhar e fazer gestão! Orgulhoso de poder contribuir pra esse movimento e ver a evolução e colaboração que a Gastromotiva vem empreendendo.

Pedro Silveira

Fundador e CSO da Upon Global Capital e Conselheiro da Gastromotiva



INICIATIVAS CONTRA A FOME



COZINHAS SOLIDÁRIAS EM 2022: AMPLIAÇÃO DE IMPACTO

- » Em setembro de 2022 atingimos mais um marco relacionado à expansão territorial do programa Cozinha Solidária, levando a metodologia **Gastromotiva** para o **Centro-Oeste brasileiro**.
- » Foram implantadas seis cozinhas sociais de base comunitária em Dourados (Mato Grosso do Sul) e em Lucas do Rio Verde (Mato Grosso).
- » Ampliamos o impacto do projeto nos estados do Rio de Janeiro e da Bahia, com a abertura de Cozinhas Solidárias em Seropédica (RJ) e Feira de Santana (BA), uma em cada município.
- » Viabilizamos a manutenção de outras 44 unidades nas cidades do Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba, Salvador e Manaus, consolidando o projeto de Cozinhas Solidárias como um importante pilar da **Gastromotiva** no trabalho de combate à fome e a insegurança alimentar.

**EU SOU
GAS
TRO
MOTI
VA**

EXPANSÃO TERRITORIAL DA GASTROMOTIVA

CIDADE DO MÉXICO

MATO GROSSO

MATO GROSSO DO SUL

PARANÁ

AMAZONAS

BAHIA

RIO DE JANEIRO

SÃO PAULO





SALINAS

GAS
TRO
MOTI
VA

DEPOIMENTOS DE INTEGRANTES DO PROJETO

“ Mais uma semana concluída, graças a Deus! Essas chuvas têm vindo muito intensas e aqueles que estão em situação de rua sofrem ainda mais. Quando chega a refeição da Gastromotiva quentinha, é um acalanto para eles, que já passam por tantas dificuldades. Que nunca nos falte recursos para ajudar aqueles que tanto necessitam. Muito agradecida por mais uma semana conseguindo dar dignidade a tantas pessoas.”

Shirley, Cozinheira Solidária de Santa Teresinha, sobre as ações de distribuição de 400 refeições que ocorreu nas áreas de Edson Passos e Chatuba, no bairro de Mesquita, na Baixada Fluminense, Rio de Janeiro.

“ Nesta produção fiz uma inovação: uma releitura do risoto do filme ‘A Culpa é das Estrelas’. Como recebemos o arroz arbóreo doado pela Gastromotiva, tive essa ideia. Eu sigo o perfil de Instagram @capituvemparaojantar, da jornalista Denise Godinho, que replica receitas literárias e de filmes. Aproveitei que já tinha ideia de fazer o mesmo e uni tudo na nossa Cozinha Solidária. Para isso, fiz uma aula de Risoto para todas as voluntárias da cozinha, com direito a apostila e tudo. E, foi um sucesso! Elas amaram. Janaina executou com maestria. Posso dizer que está prontíssima.”

Relato da Cozinha Solidária Vilar dos Teles, da **Maria da Conceição**, sobre a produção de 110 refeições e a realização de uma oficina com suas voluntárias, que atendem outros territórios de São João de Meriti, Rio de Janeiro.

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 de duas comunidades da região do Alto Urupadí, onde a pesca torna-se inviável em algumas épocas do ano. Foram implementadas criações de frangos e galinhas caipiras para geração de carne e ovos, integradas à produção de hortaliças, grãos e legumes. A iniciativa gera uma gama de alimentos alternativos ao pescado, garantindo a segurança alimentar dessas comunidades. A Avicultura Caipira é uma atividade ideal para pequenos produtores rurais e tem como características a utilização da mão de obra familiar por ser uma atividade de fácil manejo. Para garantir a eficiência do projeto, foram criadas instalações adequadas para a saúde, conforto e higiene dos animais. Será realizado também acompanhamento técnico em parceria com o NUSEC, Universidade Federal do Amazonas (UFAM) e Instituto Federal do Amazonas (IFAM) do município de Maués.





...a do
...volvimento
...onômico, Ciência
...ecnologia e Inovação

AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

Realização



DESENVOLVIMENTO DE BASE COMUNITÁRIA EM MANAUS

Com investimento social da Bemol e realizado também em parceria com o Instituto Acariquara, o Núcleo Socioeconômico da UFAM, além de lideranças comunitárias do Parque das Tribos e do Centro de Artes Ir. Yolanda Setubal, o projeto tem a duração de três anos e seu principal objetivo é viabilizar iniciativas de desenvolvimento social de base no campo da alimentação para comunidades selecionadas.

Ao longo do período, todas as ações serão idealizadas, desenvolvidas e conduzidas pelos membros das próprias comunidades, que conhecem a fundo as necessidades locais. Ao final do projeto, haverá um diagnóstico consistente para que seja possível o mapeamento de ações para o combate aos entraves que dificultam o acesso à alimentação naquele território.







CADERNO DE RECEITAS

Iniciamos o 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.

Com esse projeto, contribuímos para a valorização da cultura alimentar local e sensação de pertencimento e ressignificamos ações de natureza emergencial para transicional, contemplando a rentabilidade mensal dos insumos, balanceamento nutricional e cultura alimentar local. 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. Iremos produzir cadernos de todas as regiões do Brasil e iniciamos pelo Norte do país. Realizamos, na entrega dos primeiros cadernos de receitas, oficinas de manipulação e segurança do alimento, educação alimentar e uso integral do alimento.



The background features a vibrant purple field with abstract, organic shapes in bright orange and solid black. These shapes resemble stylized leaves or petals, some with black outlines or veins. The overall composition is dynamic and modern.

INICIATIVAS EDUCACIONAIS

DIGITALIZAÇÃO DAS FERRAMENTAS EDUCACIONAIS (AVA)

PLANEJAMENTO DIGITAL: UM OLHAR PARA O FUTURO / EDUCAÇÃO PARA TRANSFORMAÇÃO

Investimos recursos e desenvolvemos iniciativas para fortalecer o pilar educacional da Gastromotiva, com o objetivo de chegar a novos públicos e ampliar o alcance dos nossos cursos.

- » Oferta de cursos nos formatos presencial, online e híbrido, com conteúdo síncrono e assíncrono.
- » Digitalização dos conteúdos e inserção dos materiais em uma biblioteca online, tornando-os customizáveis para atender a demandas de parceiros, além de adaptá-los para diferentes cursos.
- » Customização das trilhas educacionais com o objetivo de trazer novas perspectivas para o portfólio, como:

Escalabilidade: maior número de pessoas impactadas a partir dos cursos assíncronos de prateleira.

Novos territórios e públicos: expansão do alcance e impacto a partir do ensino à distância.

INVESTIMENTOS PARA VIABILIZAÇÃO DO PLANEJAMENTO DIGITAL, COM ESTRATÉGIA DESDOBRADA EM TRÊS PILARES

- » Aprimoramento e desenvolvimento de 52 módulos educacionais.
- » Criação de plataforma educacional que otimiza cadastro, seleção e comunicação com os alunos.
- » Customização do ambiente virtual de aprendizagem (AVA ou LMS).



A group of nine people, seven men and two women, are posing for a group photo. They are wearing white t-shirts and black aprons with the "GAS TRO MOTI VA" logo. The background features a large, vibrant mural of a group of people in a social setting. The image is framed by large, abstract orange and black shapes on the left and right sides.



EU SOU
GASTRO
MOTIVADA

DEPOIMENTOS DE ALUNOS

“Aulas específicas com professores super profissionais, dispostos a nós ensinar, tirar as dúvidas e nos capacitar para o mercado de trabalho. Aulas presenciais e online auxiliando a interatividade da turma. Fóruns sociais que foram muito especiais. A Gastronomia me abriu os olhos para a verdade e a realidade do nosso mundo, do combate à fome e ao desperdício. Além de tudo e muito importante, mais que técnicas me ensinou o respeito com o nosso alimento.”

Renan Luiz

Aluno do curso Formação Básica em Cozinha 2022

“O curso foi uma experiência incrível que ampliou meu conhecimento e habilidades culinárias de maneira surpreendente. As aulas foram envolventes e bem estruturadas, proporcionando uma base sólida para quem deseja se aventurar no mundo da gastronomia. Aprendi técnicas essenciais, aprimorei meu paladar e ganhei confiança na cozinha. Além disso, vale destacar que o curso desempenhou um papel significativo no meu combate à depressão, fornecendo uma atividade terapêutica e prazerosa que ajudou a melhorar meu estado de espírito. Foi uma jornada deliciosa de descobertas que me permitiu explorar ingredientes, sabores e culturas. Recomendo este curso a todos que desejam transformar sua paixão pela culinária em uma habilidade sólida e gratificante.”

Jhonatan Cardoso de Medeiros

Aluno do curso Formação Básica em Cozinha 2022





GAS TRO MOTI VA
LUANA DUARTE
COZINHEIRO TURISMO

GAS TRO MOTI VA





DADOS DE IMPACTO



+ 1.909.000

REFEIÇÕES PROPORCIONADAS
PELA GASTROMOTIVA

+ 1.166.000

REFEIÇÕES DISTRIBUÍDAS
PELAS COZINHAS SOLIDÁRIAS

+ 96.300

REFEIÇÕES DISTRIBUÍDAS
PELO REFETTORIO
GASTROMOTIVA

+ 94.150

QUENTINHAS

+ 2.150

EMPRATADOS







NOSSOS PARCEIROS

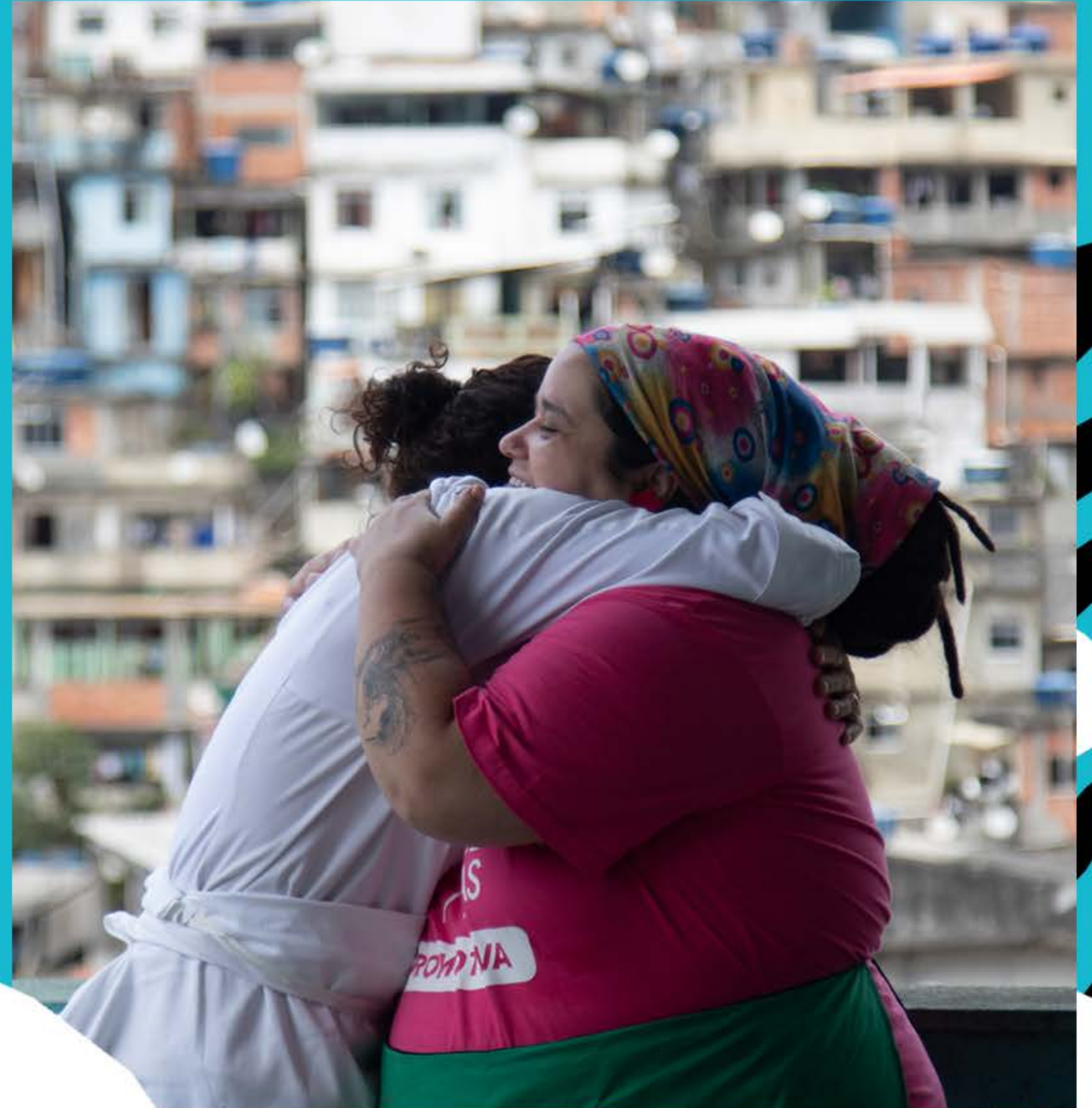
Quem esteve com a
Gastromotiva em 2022

PARCEIROS 2022

AMCHAM
Ativa Investimentos
B3 Social
Bank of America
Bemol
Bloomberg
BR Marinas
BRF S.A
Brookfield Holding
BTG Pactual
Camil Alimentos
Dream Factory
Edenred
Food for Soul
Fundação Casas Bahia
Fundação Coca-Cola
Fundação Ford
GALP Petrogal Brasil

Groupe SEB
Grupo Bemisa
Hortifruti Natural da Terra
IBRF
Instituto Coca-Cola
Instituto da Criança
Instituto Helda Gerdau
Instituto Phi
Intrepid Foundation
JP Morgan
L-Founders
LATAM
Marsh
Minalba
Netza
Oracle
Península Participações
Pepsico Brasil

**Petrobras
Queremos Festival
Repsol
Restaurant Week
S&P Global
San Pelegrino
Santander
SESI
Shalom
Sodexo
SP Invisível
Stella
The 55 Project
The PepsiCo Foundation
TIM
Unilever
Visit.Org
VMWare
World Central Kitchen
Yourcause**



BANCO DE ALIMENTOS

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

PARCEIROS BENEFICIADOS

QUENTINHAS

**Ajude a Ajudar
Cac Machado de Assis
Igreja Batista Farol da Lapa
Instituto Brasileiro de Capoeira-Educação
KuzinhaNem/CasaNem
Mulherada do Morro da Coroa
Projeto Ruas**

ALMOÇOS COMUNITÁRIOS

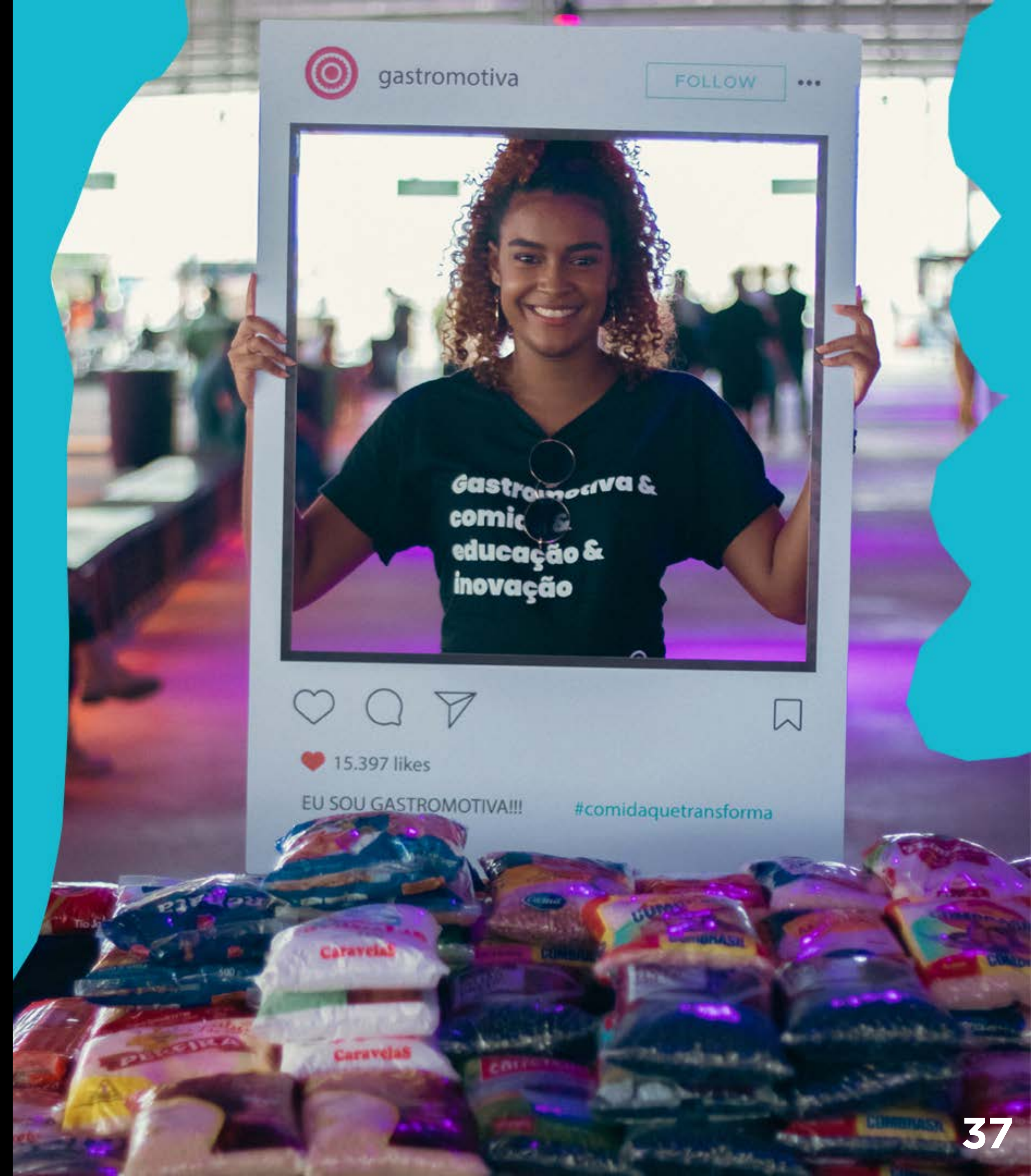
**Albergue Nise da Silveira - CPA7
Centro de Referência Especializado para
População em Situação de Rua - Bárbara
Calazans (Centro POP)
Consultório da Rua
Yoga de Rua**





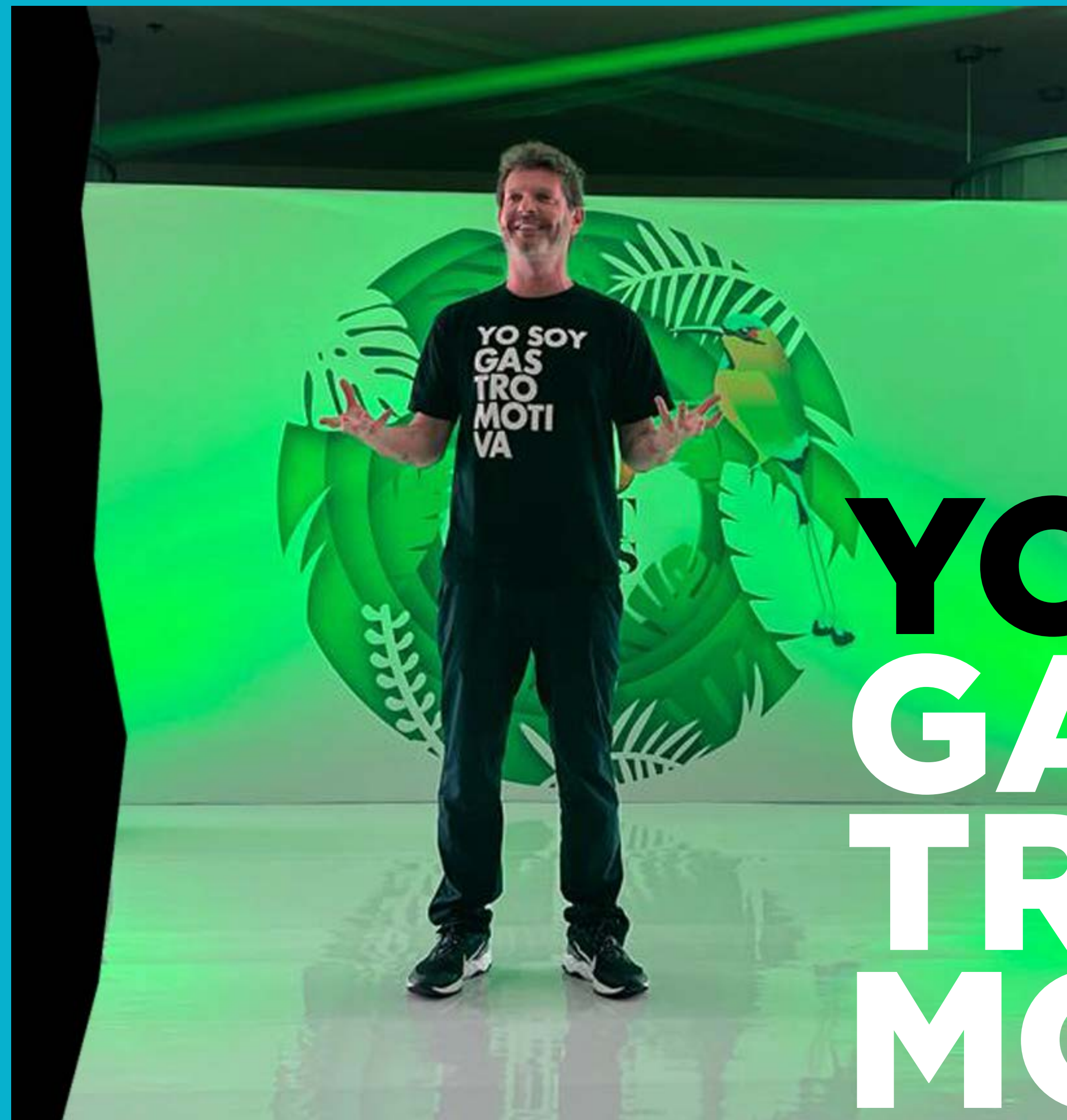
EVENTOS COM A PARTICIPAÇÃO DA GASTROMOTIVA

50 Best Talks
Cook 4 Climate
Encontro Nacional Contra a Fome
Festival Queremos
Glocal Experience
II Fórum SESC Mesa Brasil
Imersão de Gestores Culturais pelo Clima
Jantar anual beneficente do @the55project
Pacto de Milão
Rio Innovation Week
Universal Table



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, convidou o nosso fundador, David Hertz para ser um dos palestrantes. Na plateia estavam reunidos chefs, restaurantes e organizações de grande influência no mundo, visando acelerar as mudanças necessárias para alcançar uma maior responsabilidade social e ambiental no mercado da gastronomia.



**YO SOY
GAS
TRO
MOTI
VA**



COMIDA QUE TRANSFORMA
GAS TRO MOTIVA
O PODER DO MOLHO GASTROMOTIVA
#COMIDAQUETRANSFORMA

COMIDA QUE TRANSFORMA
GAS TRO MOTIVA
O PODER DO MOLHO GASTROMOTIVA
#COMIDAQUETRANSFORMA

COMIDA QUE TRANSFORMA
GAS TRO MOTIVA
O PODER DO MOLHO GASTROMOTIVA
#COMIDAQUETRANSFORMA

COMIDA QUE TRANSFORMA
GAS TRO MOTIVA

COMIDA QUE TRANSFORMA
GAS TRO MOTIVA
O PODER DO MOLHO GASTROMOTIVA
#COMIDAQUETRANSFORMA

DEPOIMENTOS DE PATROCINADORES/APOIADORES

A segurança alimentar é uma das questões centrais para PepsiCo, especialmente dentro da nossa estratégia ESG, PepsiCo Positive (pep+). E nós, enquanto uma das maiores empresas de alimentos e bebidas do mundo, reforçamos a importância de atuar em parceria com organizações-referência no tema, como a Gastromotiva, para atuar diretamente em prol de pessoas em situação de vulnerabilidade social. Nos enche de orgulho apoiar um projeto que alimenta, educa, transforma, além de ter a missão de impactar a vida de 10 milhões de pessoas por meio da Gastronomia Social. Desde 2020, a PepsiCo ajuda a viabilizar o programa Cozinhas Solidárias, além de apoiar outros projetos da organização, pois sabemos que, juntos, somos mais fortes e podemos fazer a diferença na vida de ainda mais pessoas.



PEPSICO BRASIL

Regina Teixeira

Diretora de Assuntos Corporativos e
Relações Governamentais



PETROBRAS

Rafaela Guedes

Gerente Executiva
de Responsabilidade
Social da Petrobras



A Gastromotiva desenvolve um extraordinário trabalho em seu programa de Cozinhas Solidárias, garantindo refeições para os brasileiros que mais precisam. Muitos estão em condição de vulnerabilidade extrema. Nesse sentido, a parceria da Petrobras com a Gastromotiva, por meio da iniciativa de doação de GLP, teve o objetivo de ampliar o fornecimento de alimentação para essas pessoas. Fico emocionada ao testemunhar que nossas doações de gás de cozinha ajudaram a fazer chegar alimento a quem necessita e muitas vezes sequer é visto pela sociedade.

”

Nós da Bemisa acreditamos que uma sociedade melhor é construída com a união de todos. Temos orgulho de fazer parte desse incrível projeto que é a Gastromotiva voltado para o combate à fome, pauta tão importante no nosso país.

”

BEMISA

Augusto Lopes

Presidente



DEPOIMENTOS PARCEIROS COMUNITÁRIOS

Importante destacar a movimentação positiva que o projeto da Gastromotiva trouxe para comunidade, o debate da qualidade da comida, o aproveitamento total dos legumes e verduras, empatia dos moradores com o projeto. O projeto, oportuniza, possibilidades para importantes diálogos e debates em relação a política de segurança alimentar, os deveres do estado com a segurança alimentar, os direitos da população, a alimentação saudável e de qualidade, a reeducação alimentar, compromisso com a coletividade. Muitas são a possibilidade de formação para comunidade e também para Gastromotiva, através do projeto.

JUNTAS - Grupo de Mulheres do Morro da Coroa



Eu já trabalhava na cozinha solidária do MTST, me apresentaram a Gastromotiva e comecei participando no salão como voluntário. Para mim não é só um voluntariado. De onde eu vim, por 10 anos em situação de rua, aprendi muita coisa. Hoje a forma que encontrei para ajudar as pessoas como me ajudaram, quando vivia na rua, é o voluntariado. As refeições da Gastromotiva eram as que a gente mais gostava e a da cozinha do MTST. Eu gosto de fazer os cortes, aprendi a manter os legumes nutritivos, que era uma coisa que não sabia. Lembro da primeira vez que fiz um voluntariado com distribuição de lanche, eu ouvi de um morador que queria comer mais, que eu tinha que entender o lado dele por já ter passado por essa situação também. Respondi que ele pode estar em um lugar diferente, que bastava ele querer. Então é a forma que encontrei pra retribuir o que me ajudou durante esses anos. Me sinto grato!

Wallace Rocha

Voluntário do Refettorio Gastromotiva e integrante do Projeto Ruas





Ellen Gonzalez

Chef executiva e responsável pelas articulações de combate ao desperdício

A Slow Bakery apoia projetos da Gastromotiva pela generosidade com que a equipe se dedica a mitigar a fome, levando nosso trabalho e carinho à quem precisa. Nossos pães tornam-se parte de refeições nutritivas pelas mãos de cozinheiras e cozinheiros em inúmeras cozinhas espalhadas pelo Rio de Janeiro, e chegam às mãos de beneficiários em instituições e nas ruas da cidade, ajudando a alimentar pessoas com comida de verdade.



**DESTAQUES
DO MÉXICO**

AÇÃO COZINHA SOLIDÁRIA

- » Voluntariados corporativos em apoio a comunidade LGBTQIAPN+.
- » Voluntariados corporativos em prol da conscientização sobre desperdício zero.
- » Participação no Universal Plate, promovido pelo Movimento da Gastronomia Social.
- » Realização de jantares especiais de Natal para pessoas em situação de vulnerabilidade, intitulados Natal de Esperança.
- » **Distribuição de 8.500 refeições.** Desde o início do projeto, em 2020, já foram distribuídas mais de 80 mil refeições saudáveis e nutritivas.
- » **300 pessoas beneficiadas.**
- » Quatro organizações/fundações sociais apoiadas.
- » Apoio a imigrantes, refugiados, comunidade LGBTQIPN+, pessoas em situação de rua, idosos, crianças em situação de vulnerabilidade.

PARCEIROS

A. de abeja
Asea
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

CURSOS PROFISSIONALIZANTES

- » Reativação dos cursos de formação profissional na área de alimentação, interrompidos em 2020, por ocasião da pandemia.
- » Formação de jovens entre 17 e 29 anos em situação de vulnerabilidade social, sendo 55% mulheres e 45% homens. Deles, 80% são oriundos de albergues, casas de acolhimento e refugiado.
- » **500 pessoas impactadas com ações comunitárias.**
- » Capacitação de 30 alunos, com 4.500 horas de práticas profissionais em restaurantes.

CURSO PARA DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO

- » Realização da primeira turma de desenvolvimento de produtos, com foco em técnicas e preparos de cozinha para o desenvolvimento de produtos alimentícios, como geleias, conservas e fermentados, com 15 horas de duração.
- » **Foram 30 alunos capacitados** ao final do curso, todas mulheres com mais de 40 anos e em situação de prostituição.

PROGRAMA DE FORMAÇÃO CONTINUADA

» Foram ministrados 9 workshops e cursos de curta duração, que formaram 180 alunos com as seguintes temáticas: embutidos, de cortes de carne, culinária vegetariana, tacos, hambúrguer e comidas típicas de Natal.

SUPERLIGA DA COMIDA E EDUCAÇÃO INFANTIL

- » Com o programa da Superliga da Comida, foram realizadas atividades educativas sobre alimentação para o público infantojuvenil no centro histórico da Cidade do México.
- » Foram realizadas duas ações da Superliga.
- » Ao todo, **70 crianças foram impactadas**, a maior parte delas filhos de mulheres em situação de prostituição, crianças em situação de acolhimento e órfãs em decorrência da COVID-19.

RODA DE CONVERSA ECOFEMINISMOS NO DIA INTERNACIONAL DA MULHER

- » Foram realizados 5 debates sobre violência e discriminação de gênero e assédio sexual na indústria de alimentos e bebidas do México, situação agravada durante a pandemia.
- » Ao todo, **60 mulheres impactadas**.



**GAS
TRO
MOTI
VA**

MEXICO



**GAS
TRO
MOTI
VA**

MEXICO



DEPOIMENTOS DE ALUNOS

“Meu nome é Nancy Cárdenas, sou mãe solo de um menino e já havia feito no passado o Curso Profissionalizante em Cozinha. Trabalhei em vários restaurantes e decidi empreender na área de gastronomia. O curso me ajudou muito a montar a estrutura do meu negócio, saber como começar e a confiar em mim mesma. Entendi que não é somente ter uma receita perfeita, mas também ter um bom plano de negócios para ter sucesso nas suas ideias.”

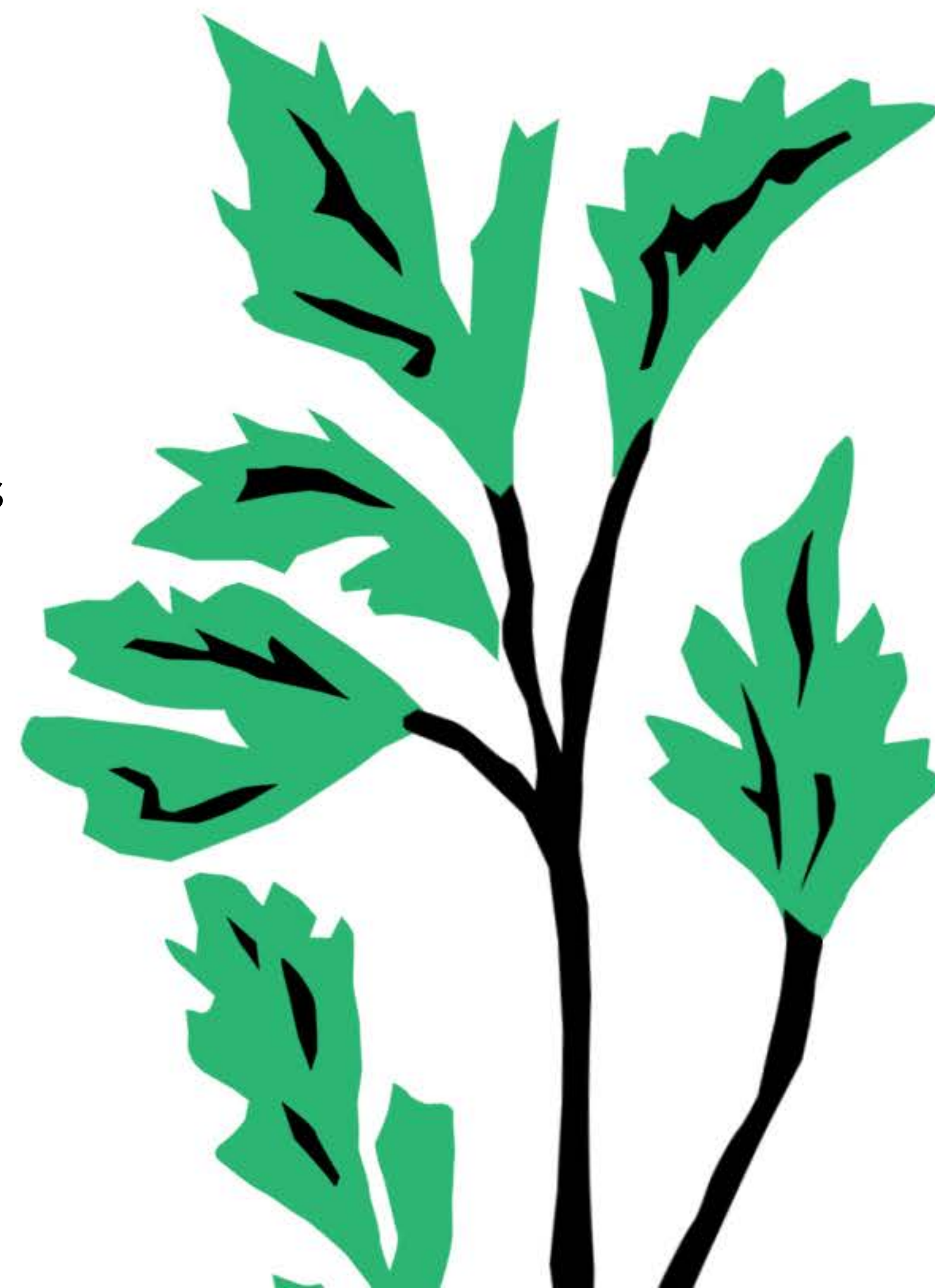
Nancy Cárdenas

Aluna do curso Micronegócios em Gastronomia

“A Gastromotiva trouxe sentido e coração para a ação de cozinhar e pertencer a esta grande indústria no México. No ano passado e parte desse ano, também tive a oportunidade de ser Cozinheira Solidária, e foi muito gratificante poder contribuir e retribuir um pouco do que o México me deu através da comida.”

Sandra Centeno

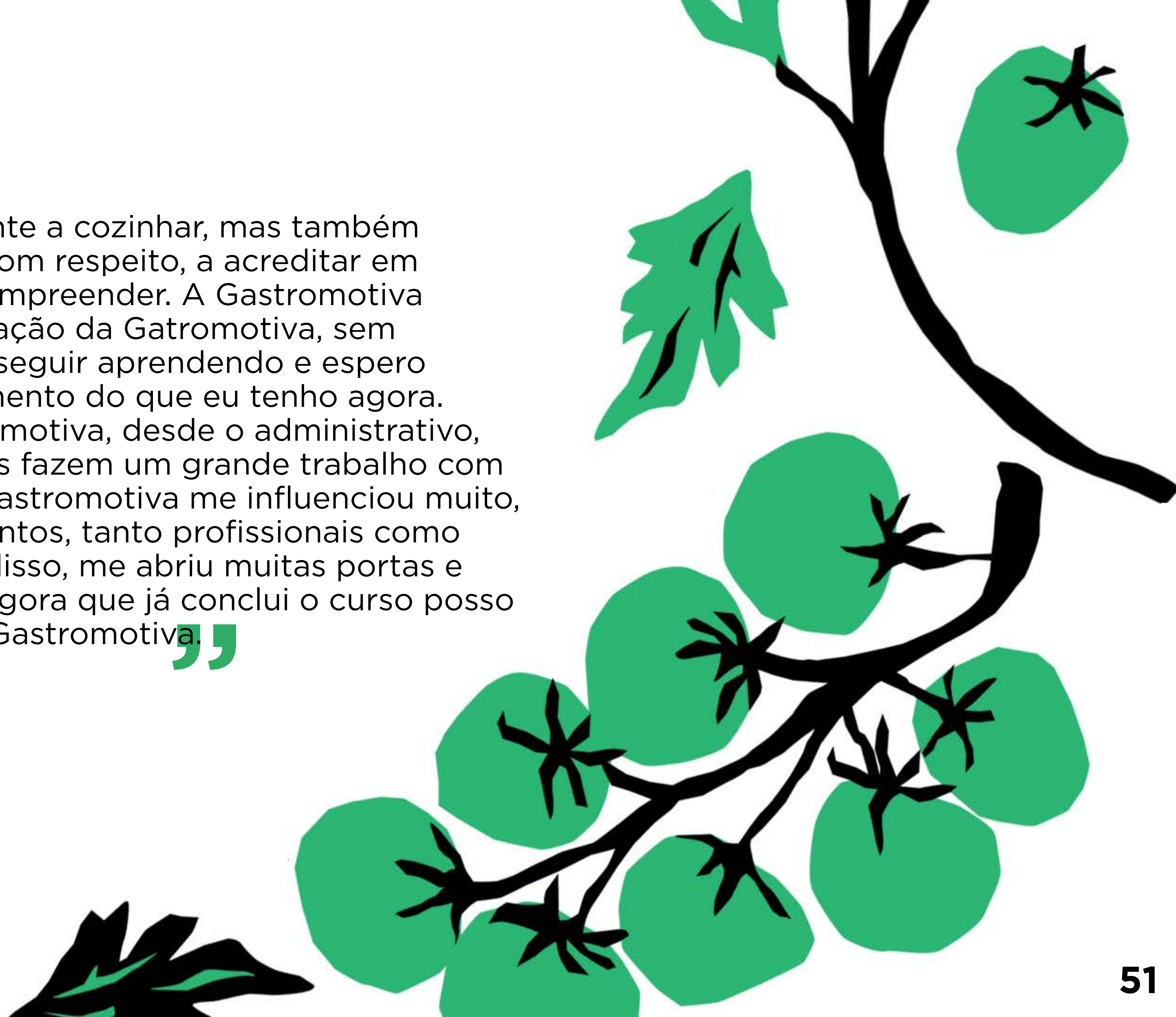
Aluna do curso Profissionalizante em Cozinha



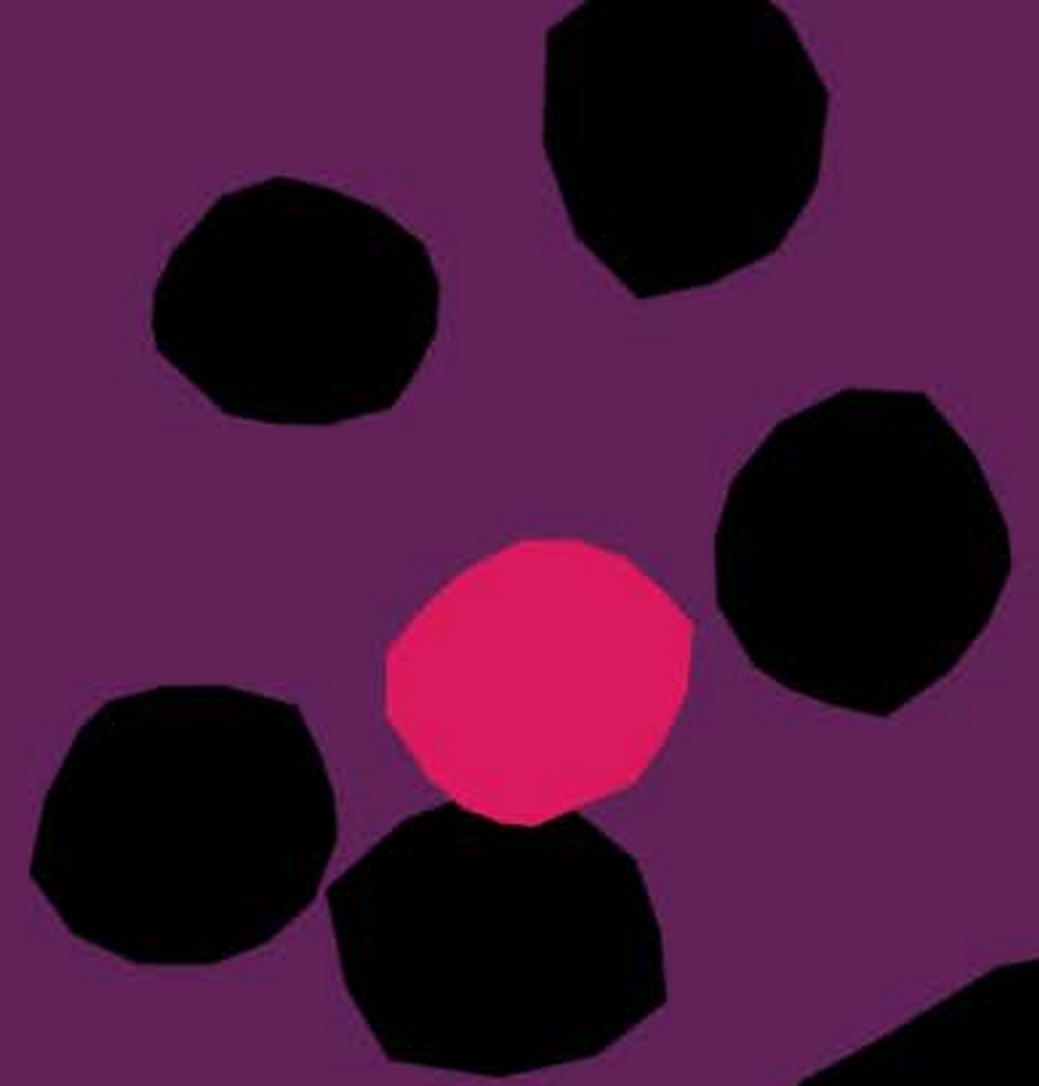
“Gastromotiva não te ensina somente a cozinhar, mas também a ser solidário, a tratar os outros com respeito, a acreditar em nós mesmos, a se desenvolver, a empreender. A Gastromotiva ensina valores. Ao concluir a formação da Gatromotiva, sem dúvidas te deixa com vontade de seguir aprendendo e espero que eu tenha ainda mais conhecimento do que eu tenho agora. Todos os colaboradores da Gastromotiva, desde o administrativo, coordenadores, chefs e voluntários fazem um grande trabalho com muita qualidade. Sem dúvidas a Gastromotiva me influenciou muito, pois me deixou muitos conhecimentos, tanto profissionais como emocionais e psicológicos. Além disso, me abriu muitas portas e me deu muitas oportunidades, e agora que já conclui o curso posso dizer com muito orgulho: Eu Sou Gastromotiva.”

Jonathan Jiménez

Aluno do curso Profissionalizante em Cozinha



**NOSSOS
COMPROMISSOS
PARA 2023**



MISSÃO

Promover oportunidades que transformam vidas por meio da gastronomia.

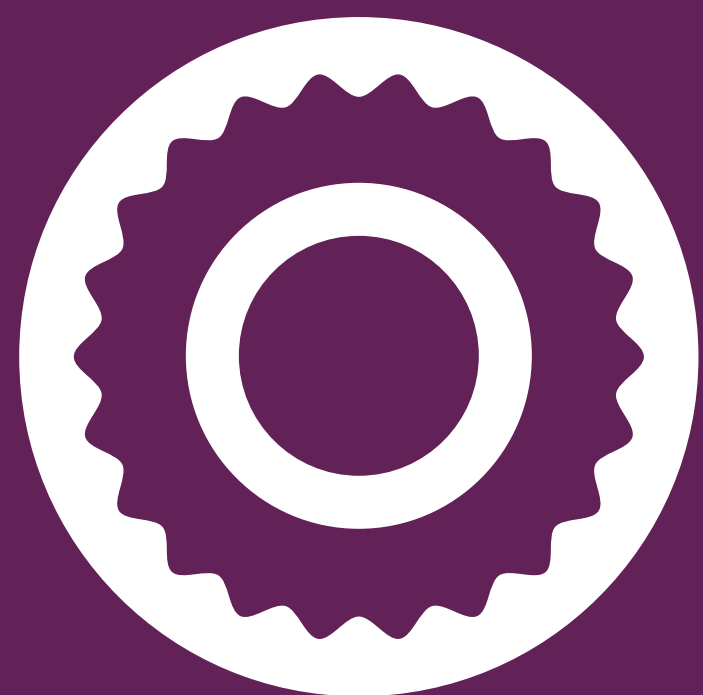
VISÃO

Ser referência em gastronomia para inclusão social em territórios vulneráveis.

VALORES

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

COMIDA QUE TRANSFORMA



**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