RELATÓRIO 2024

GASTROMOTIVA

ÍNDICE

1 Carta do Fundador – David Hertz

2 Programas e Projetos

2.1 Refettorio Gastromotiva
2.2 Cozinhas Gastronômicas Sociais
2.3 Educação e Formação
2.4 Projetos Territoriais e Inovação Social
2.5 Encontro Comunidade Gastromotiva

3 Impacto em Grandes Números (2024)

3.1 Pessoas Impactadas
3.2 Alunos em Formação
3.3 Alimentos Resgatados do Desperdício

4 Comunicação e Engajamento

5 Depoimentos e Histórias de Transformação

6 Conclusão – Olhando para o Futuro

1. Carta do Fundador David Hertz

2024 foi um ano de reencontros e amadurecimento. Um ano em que confirmamos, mais uma vez, o poder da Gastronomia Social como caminho para reconstruir vínculos, regenerar territórios e transformar vidas.

Quando fundei a Gastromotiva, há quase duas décadas, acreditava que a cozinha podia ser mais do que um espaço de trabalho, ela podia ser uma ferramenta de dignidade, aprendizado e inclusão. Hoje, ao olhar para o que construímos juntos, vejo essa ideia ganhar força e escala.

No **Refettorio Gastromotiva**, cada refeição servida é um ato de resistência e esperança. Ali, voluntários, chefs e parceiros mostram diariamente que hospitalidade e solidariedade andam lado a lado. Nas **Cozinhas Gastronômicas Sociais**, espalhadas por sete estados, a comida segue sendo ponte entre pessoas e oportunidades, fortalecendo comunidades, nutrindo corpos e despertando talentos.

Nosso investimento em **educação e formação** manteve o propósito de abrir portas para quem precisa. Foram centenas de alunos formados em gastronomia, sustentabilidade e liderança comunitária, levando a metodologia Gastromotiva para novos territórios e contextos.

A **inovação social** e o trabalho em rede também marcaram o ano. O primeiro Encontro Comunidade Gastromotiva mostrou que a transformação acontece quando juntamos vozes diversas em torno de um mesmo propósito: cozinhar um futuro mais justo e coletivo.

Em breve entraremos em uma nova etapa da nossa história com o objetivo de multiplicar nosso impacto de forma estruturada e sustentável. Essa é a base de um sonho ainda maior: o de que cada cidade possa desenvolver sua própria autonomia alimentar, climática e econômica.

Nada disso seria possível sem os parceiros, doadores, voluntários, alunos, líderes comunitários e colaboradores que mantêm acesa essa chama. Cada pessoa que acredita na Gastromotiva ajuda a construir esse movimento global de hospitalidade e transformação.

Seguimos acreditando que **ninguém deve ficar fora da mesa**, seja a mesa do alimento, seja a mesa das decisões. A comida é o que nos une, e é dela que seguimos partindo para transformar o mundo, um prato, uma pessoa e um território de cada vez.

David Hertz
Fundador e Presidente da Gastromotiva

2. PROGRAMAS E PROJETOS

2.1 REFETTORIO GASTROMOTIVA

Em 2024, o Refettorio consolidou a operação combinando refeições solidárias e jantares, mobilizando voluntários e conectando chefs convidados a causas sociais e parceiros comunitários. Mais do que um restaurante social, o Refettorio é um restaurante-escola, onde o combate à fome se une à geração de oportunidades e ao fortalecimento de vínculos.

Resultados do ano:

- **+11.570 quentinhas servidas;**
- **+13.245 refeições servidas no jantar;**
- **+70 voluntários na cozinha** e +**1.020 no salão;**
- **+100 chefs convidados** ao longo do ano;
- **+469 kg** de alimentos resgatados do desperdício ao longo do ano;
- **Parcerias comunitárias: os** jantares comunitários foram realizados em parceria com **Yoga de Rua** e **Movimento LGBTQI+**, com foco no atendimento a migrantes, refugiados e pessoas em situação de vulnerabilidade;

O Refettorio manteve o compromisso com o **aproveitamento integral dos alimentos** e a **educação para o consumo responsável**, transformando a cozinha em espaço de formação, convivência e construção de dignidade.

2.2 COZINHAS GASTRONÔMICAS SOCIAIS

Em 2024, a rede de Cozinhas Gastronômicas Sociais consolidou-se como um dos principais braços de impacto da Gastromotiva. Atuando em diferentes estados do Brasil, as cozinhas garantem refeições nutritivas, fortalecem vínculos comunitários e movimentam a economia local.

Resultados do ano:

- **18 cozinhas ativas em 7 estados:** RJ, SP, AM, MG, BA, MS e PB;
- **+ 203.340 refeições distribuídas** ao longo do ano;
- Todas as refeições foram preparadas com **aproveitamento integral dos alimentos**, reduzindo desperdício e ampliando o valor nutricional das refeições.

Essas cozinhas são geridas em parceria com lideranças locais, organizações sociais e ex-alunos da Gastromotiva, que se tornam multiplicadores da Gastronomia Social em seus territórios.

DEPOIMENTOS

Atuar como cozinheiro solidário na Gastromotiva representou uma mudança significativa na minha trajetória pessoal e profissional. Compreendi que cozinhar vai além da técnica: envolve cuidado, responsabilidade e compromisso social. Cada refeição preparada contribui para levar dignidade e acolhimento às pessoas atendidas. Esse trabalho ampliou minha percepção sobre o papel da gastronomia na promoção de bem-estar e oportunidades.

ADRIANO GAMBALE - COZINHA SOLIDÁRIA DO ALTO DA LAPA - SP

Integrar as cozinhas solidárias me permitiu vivenciar na prática o impacto da mobilização comunitária. O trabalho em equipe, aliado ao engajamento de voluntários e parceiros locais, fortaleceu vínculos no território e trouxe mais proximidade com as famílias atendidas. A entrega diária das refeições evidencia como ações simples podem gerar transformações significativas. Ser cozinheiro solidário é participar de um movimento coletivo que promove impacto social contínuo.

ANTONIA COELHO - COZINHA DA COMPENSA- MANAUS - AM

DEPOIMENTOS

Escolhi atuar como cozinheira solidária porque buscava um trabalho com propósito. Na Gastromotiva, encontrei um espaço onde a gastronomia se converte em inclusão, apoio e esperança. A produção de refeições nutritivas e a redução do desperdício de alimentos reforçam meu compromisso com causas sociais. Saber que nosso trabalho contribui diretamente para melhorar a qualidade de vida de tantas pessoas é o maior motivador para seguir nessa missão.

BETÂNIA SILVA
COZINHA DE SANTA LUZIA - PARAIBA PB

2.3 Educação e Formação

A formação permaneceu como pilar estratégico em 2024, combinando modalidades **100% online, semipresenciais e oficinas presenciais**, e conectando a agenda pedagógica a espaços de governança alimentar e eventos.

Resultados do ano:

- **1.295 alunos** em **cursos 100% online;**
- **366 alunos** em **cursos semipresenciais** (RJ, SP e Manaus);
- **97 alunos** em **oficinas presenciais;**
- Participação da equipe Gastromotiva em espaços de **governança alimentar:** COMUSAN-SP, CORESAN, COMSEA Curitiba, PLANSAN;
- Palestra institucional em **eventos** como G20 Social, impactando **mais de 400 pessoas;**
- **+ de 150 pessoas impactadas** em atividades educacionais e de engajamento de equipe corporativa.

As atividades educacionais combinaram desenvolvimento técnico em gastronomia com temas como sustentabilidade, empreendedorismo social, inteligência socioemocional e liderança comunitária, ampliando oportunidades de trabalho e geração de renda.

2.4 Projetos Territoriais e Inovação Social

A Gastromotiva também investiu em **inovação social e impacto territorial** em 2024, promovendo iniciativas de educação alimentar e arrecadação de insumos em eventos culturais, aproximando crianças, jovens, parceiros e doadores da missão de transformar vidas pela gastronomia.

Resultados do ano:

- **2 edições da Super Liga da Comida**, com **450 crianças atendidas;**
- **+700 kg de alimentos** arrecadados no **Festival Queremos (SP);**
- **+30 kg de proteína** arrecadados no **Festival Restin (SP);**
- **+2.000 toneladas de alimentos doados** via parceria com o **OBA Banco de Alimentos;**
- **+300 kg de alimentos** doados via **Connecting Food.**

Essas iniciativas conectam festivais, empresas, organizações sociais e coletivos culturais à agenda da segurança alimentar, do combate ao desperdício e da justiça social.

2.5 ENCONTRO COMUNIDADE GASTROMOTIVA

O primeiro **Encontro Comunidade Gastromotiva** teve como temática **A cozinha como pólo transformador de territórios** e reuniu, no Rio de Janeiro, lideranças comunitárias, cozinheiros sociais, aliados e convidados para uma intensa agenda de trocas, formação e mobilização pública.

As atividades tiveram como pilares: **Desenvolvimento Humano, Segurança Alimentar, Geração de Renda, Clima e Meio Ambiente**, e ocorreram majoritariamente no **Refettorio Gastromotiva**, com ações em outros polos da cidade. O evento foi realizado em setembro, com **fórum aberto ao público em 04/09**, e contou com a presença de nomes como **Rene Silva, Fábio Porchat e Aline Midlej** - conduzindo debates com as lideranças Gastromotiva sobre temáticas de alimentação, cidadania e desenvolvimento territorial.

A programação combinou dinâmicas em grupo e jornadas imersivas, workshops (como **Agricultura Urbana** e **Desenvolvimento Comunitário**), atividades de voluntariado no Refettorio, experiências gastronômicas em rede e uma visita ao **Cristo Redentor**. Parte das atividades aconteceu no sítio **Orgânicos da Fátima (Itanhangá)** e no **Vidigal** (Casa Voz da Comunidade e Cozinha do Arrocha), conectando os participantes a iniciativas locais e a práticas de agricultura urbana, compostagem, serviço e hospitalidade social.

O Fórum de 04/09, realizado no Refettorio Gastromotiva, articulou **falas por eixos temáticos**, com **participações de lideranças comunitárias, especialistas e personalidades**, além de ativações de marca, transmissão online, credenciamento estruturado e operação de palco, som e luz. A produção envolveu equipe técnica dedicada, voluntários e uma rede de parceiros, patrocinadores e apoios institucionais, com patrocínios financeiros e doações logísticas/gastronômicas que viabilizaram a operação e a experiência dos convidados.

Impacto gerado:
+70 membros da comunidade Gastromotiva, entre eles líderes comunitários, chefs, empreendedores sociais, representantes de empresas e fundações participaram das jornadas imersivas.

Patrocínios:
Stella Pure Gold; Cartório 15º Ofício; BMA Advogados; Ultragaz; Coca-Cola; Instituto Alok.

Parceria:
Visit Brasil; G20; Riotur; Prefeitura do Rio de Janeiro.

Apoio:
Minalba; LATAM; Selina; Orgânicos da Fátima; NEMA; Cozinha do Arrocha; School of Life; Casa Voz; The Slow Bakery; Papel Craft; Granado; 3 Corações; Primavera dos Pães; Benassi; Street Art Caps; Papel Semente; entre outros.

3. IMPACTO EM GRANDES NÚMEROS (2024)

ALUNOS MATRICULADOS:

- 1.295 PESSOAS EM CURSOS 100% ONLINE;
- 366 PESSOAS EM CURSOS SEMIPRESENCIAIS;
- 97 PESSOAS EM OFICINAS PRESENCIAIS;
- 150 PESSOAS IMPACTADAS EM ATIVIDADES EDUCACIONAIS
- TOTAL DE ALUNOS EM FORMAÇÃO: [1.758 PESSOAS

+ DE 3.000 TONELADAS DE ALIMENTOS RESGATADOS DO DESPERDÍCIO

4. Comunicação e Engajamento

Em 2024, a Comunicação e o Engajamento seguiram fortalecendo a presença da Gastromotiva nas redes sociais, na imprensa e em eventos estratégicos.

Imprensa:

Ampla cobertura da reabertura do **Restaurante Social**, com matérias em **Globo, G1, O Globo, Veja Rio, Estadão, Band, Extra**, entre outros veículos;

O GLOBO 100 | Rio

Vendendo o almoço para pagar o jantar: Refettorio Gastromotiva reabre seu restaurante social para o público

Preço do almoço, com sobremesa e bebida, será de R$ 45. Jantar será oferecido para pessoas em vulnerabilidade

veja Rio

Radar 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

22 jan 2024, 16h01 • Atualizado em 22 jan 2024, 16h22

Refettorio: restaurante social também abre ao público para o almoço (Angelo DalBo/Divulgação)

g1 RIO DE JANEIRO

Projeto de restaurante solidário lança campanha de voluntariado para férias de julho

Campanha visa atrair estudantes que queiram produzir jantares para a população em situação de vulnerabilidade no bairro da Lapa.

Por g1 Rio

08/07/2024 20h00 · Atualizado há um ano

5. Depoimentos e Historias de Transformação

A força da Gastromotiva aparece com clareza nas histórias de quem vive essa transformação na pele. Por trás de cada número deste relatório, existe uma trajetória.

Vagner Luiz, cozinheiro social, chef de cozinha e liderança no Jacaré, favela na Zona Norte do Rio, concluiu o curso profissional em Cozinha da Gastromotiva, e a partir disso, não parou mais!

Apresentamos a impactante história de Dona Rita do Santos, nossa cozinheira social de Lauro de Freitas, na Bahia, contada por Francisca de Cássia, que trabalha com Rita no projeto Estrela do Amanhã

6. Conclusão – Olhando para o Futuro

O ano de 2024 mostrou, mais uma vez, **que cozinhar é um ato político e afetivo**. **Ao colocar a comida no centro das soluções, a Gastromotiva segue enfrentando, de forma concreta, desafios como fome, insegurança alimentar, desemprego e desigualdade.**

Cada refeição servida, cada aluno formado, cada cozinha social em funcionamento e cada território mobilizado **reforçam a convicção de que a Gastronomia Social é uma poderosa ferramenta de transformação**.

Olhando para o futuro, **a organização se prepara para uma nova fase, em que inteligência, inovação, negócios de impacto e desenvolvimento territorial caminham juntos. A construção de modelos mais estruturados de atuação aponta para um caminho de escala com responsabilidade, mantendo o propósito no centro de todas as decisões**.

Um dos movimentos mais importantes dessa nova etapa é a **atuação em rede para multiplicar o impacto por meio de modelos de tecnologias sociais replicáveis, adaptados à realidade de cada cidade e território**, mas sustentados por princípios comuns de inclusão, dignidade e justiça social.

À medida que a rede cresce, a visão também se amplia.

A Gastromotiva quer seguir formando pessoas, fortalecendo comunidades, inspirando políticas públicas e influenciando sistemas alimentares para que sejam **mais justos, regenerativos e acessíveis**.

O sonho é que cada território possa construir sua própria autonomia alimentar e climática, a partir de cozinhas vivas, criativas e conectadas.

OBRIGADO(A)!

GAS
TRO
MOTI
VA

COMIDAQUETRANSFORMA