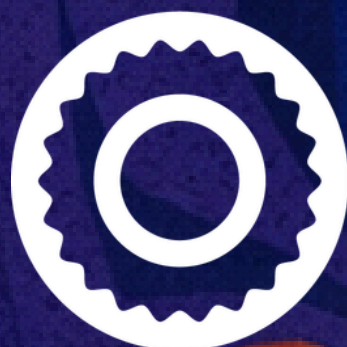




RELATÓRIO 2025



GAS
TRO
MOTI
VA



I. MENSAGEM DA LIDERANÇA

Quando olho para 2025, a palavra que me vem à cabeça é movimento.

Movimento de pessoas, de ideias, de territórios e, principalmente, de transformação.

Este foi um ano de mudanças importantes dentro da Gastromotiva. Passamos por ajustes e transformações na nossa estrutura, movimentos necessários para que a organização siga mais forte, diversa e preparada para os desafios e oportunidades que o futuro nos apresenta. Mudanças exigem coragem, escuta e confiança. E foi exatamente isso que praticamos ao longo do ano.

Também foi um período marcado por novas e potentes parcerias. Seguimos somando forças com quem acredita que a comida é muito mais do que alimento: é ferramenta de desenvolvimento, dignidade e autonomia. Parcerias que ampliam nosso impacto, fortalecem soluções locais e nos ajudam a sonhar (e realizar) em maior escala.

Em 2025, a Gastromotiva chegou mais longe. Expandimos nossa atuação para novos territórios do Brasil, como Amapá e Macapá, levando formação, oportunidades e construindo caminhos junto com as comunidades locais. Cada novo lugar que chegamos reforça nossa certeza de que as soluções mais duradouras nascem do território, com as pessoas e para as pessoas.



Seguimos firmes no nosso propósito de construir soluções sustentáveis que transformam pessoas, territórios e economias locais por meio do poder do alimento. Acreditamos profundamente que é possível criar comunidades autônomas, desenvolvidas e vibrantes em suas escolhas alimentares, respeitando culturas, saberes e realidades locais.

Nada disso seria possível sem as pessoas. Nossa equipe, nossos parceiros, apoiadores, alunos e comunidades são a alma da Gastromotiva. Cada história transformada nos lembra por que começamos e por que seguimos.

Encerramos 2025 com gratidão, aprendizados e entusiasmo. O futuro pede colaboração, inovação e humanidade, e é exatamente isso que seguimos colocando no centro do nosso trabalho.

Seguimos juntos. Seguimos em movimento. Seguimos acreditando no poder do alimento para transformar o mundo.

Com carinho e esperança,

DAVID HERTZ
FUNDADOR
GASTROMOTIVA



2. ATUALIZAÇÃO INSTITUCIONAL

2025 consolidou a Gastromotiva como uma organização em processo de renovação estratégica, sem abrir mão de sua essência. Em um contexto de restrição de recursos e, que exigiu a revisão da estrutura operacional, das prioridades e dos processos internos, a organização reforçou seu foco nas frentes de maior impacto social, especialmente nos eixos de segurança alimentar, educação e empregabilidade.

Ao mesmo tempo, avançamos na consolidação da gastronomia social como ferramenta de transformação sistêmica, fortalecendo o papel da Gastromotiva como referência no Brasil e internacionalmente. A partir de parcerias estratégicas, como a cooperação ampliada com o Hotel Emiliano para empregabilidade dos nossos alunos, fortalecemos pontes entre alta gastronomia, inclusão social e geração de renda.

Outro marco de 2025 foi o início de um processo estruturado de sistematização da metodologia construída ao longo de 20 anos. Esse movimento prepara a organização para ampliar replicabilidade e compartilhamento de conhecimento com outros territórios, cozinhas e iniciativas.



3. DESTAQUES ESTRATÉGICOS DE 2025

- **Expansão** de atuação para **novos territórios** (como Amapá e Macapá), consolidando a presença da Gastromotiva em diferentes regiões do país.
- Fortalecimento do Refettorio Gastromotiva como **laboratório** vivo de formação, **impacto e inovação social**.
- Consolidação do **Curso de Gastronomia Social** no Refettorio Gastromotiva, articulando formação prática, segurança alimentar e combate ao desperdício.
- Estruturação da **empregabilidade como eixo transversal**, articulando formação, rede de ex-alunos e parcerias institucionais.
- Avanços na **sistematização da metodologia** educacional e social da Gastromotiva, preparando a organização para novos ciclos de replicabilidade.
- **Manutenção e qualificação do programa de Cozinhas Solidárias Gastromotiva**, com foco em lideranças locais, alimentação de qualidade e combate à fome.





4. GRANDES NÚMEROS GASTROMOTIVA 2025

- Atuação em novos estados com o programa Cozinhas Solidárias: **2 (Amapá e Pará)**
- Refeições distribuídas no ano: **196.085**
- Beneficiários impactados diretamente: **6.096**
- Beneficiários impactados indiretamente: **30.396**
- Pessoas formadas em 2025: **+2.700**
- Toneladas de alimentos resgatados do desperdício: **+22**



5. REFETTORIO GASTROMOTIVA

Em 2025, o Refettorio Gastromotiva reafirmou seu papel como:

- **Restaurante social** focado em oferecer refeições com dignidade para pessoas em situação de vulnerabilidade;
- **Polo de formação prática**, por meio do Curso de Gastronomia Social e outras atividades educacionais;
- **Hub de combate ao desperdício de alimentos**, conectando doadores, logística de resgate e redistribuição consciente de insumos;
- **Espaço de mobilização social e corporativa**, por meio de voluntariado, eventos, ações de sensibilização e experiências de team building;
- **Lugar simbólico de cuidado, cultura e encontro**, acolhendo iniciativas, eventos e presenças como a do Padre Júlio Lancellotti e diversas lideranças sociais.

5.1 GRANDES NÚMEROS REFETTORIO 2025

- Número de chefs convidados voluntários no ano: **129**
- Número de voluntários mobilizados: **2.434**
- Total de jantares servidos com dignidade: **15.220**
- Dias de operação no ano: **215**



5.2 EVENTOS ESPECIAIS: 9 ANOS, JANTAR QUE TRANSFORMA, RIO GASTRONOMIA E ALMOÇOS

Aniversário de 9 anos Refettorio Gastromotiva

Em 2025, o Refettorio Gastromotiva celebrou seus 9 anos de atuação com um brunch beneficente em parceria com o Copacabana Palace. Realizado na sede da Lapa, o evento reuniu chefs, alunos, convidados e parceiros em torno da gastronomia social, reforçando o papel do Refettorio Gastromotiva como espaço de encontro, formação, combate ao desperdício e promoção de dignidade por meio da comida. Toda a renda arrecadada no brunch aberto ao público no valor de 108 reais, foi revertida em jantares servidos à noite aos beneficiários do projeto.

Jantar que Transforma

Em 2025, a Gastromotiva realizou o Jantar que Transforma, evento capitaneado pela embaixadora Michelle Novaes.

A iniciativa reuniu importantes nomes dos setores imobiliário e jurídico em torno da missão da organização.

Com menu assinado pelas chefs Luana Sabino e Mariana Saisse, o jantar aproximou alta gastronomia, impacto social e mobilização de parceiros estratégicos.

O encontro fortaleceu a rede de apoio à Gastromotiva e ampliou a visibilidade da gastronomia social como ferramenta de transformação.

Mais do que uma experiência gastronômica, o evento reafirmou o potencial da colaboração para gerar inclusão, dignidade e oportunidades.



5.2 EVENTOS ESPECIAIS: 9 ANOS, JANTAR QUE TRANSFORMA, RIO GASTRONOMIA E ALMOÇOS

Rio Gastronomia

O Refettorio Gastromotiva participou da edição comemorativa de 15 anos do Rio Gastronomia, maior festival gastronômico do Brasil, realizado no Jockey Club Brasileiro. Viabilizada pela parceria com a I Love Prio, a presença da Gastromotiva no evento aproximou o público da gastronomia social por meio de um cardápio assinado pelas chefs Katia Barbosa e Bianca Barbosa, com renda destinada às iniciativas sociais do Refettorio Gastromotiva.

Ao longo do evento, realizado entre 14 e 31 de agosto, a operação mobilizou 28 profissionais e gerou cerca de R\$ 35.000 totalmente revertidos em jantares solidários. A ação reforçou o papel do Refettorio Gastromotiva como ponte entre alta gastronomia, solidariedade, combate à fome e mobilização social.





5.2 EVENTOS ESPECIAIS: 9 ANOS, JANTAR QUE TRANSFORMA, RIO GASTRONOMIA E ALMOÇOS

Almoços no restaurante social do Refettorio Gastromotiva

Ao longo de 2025, o Refettorio Gastromotiva recebeu chefs convidados que contribuíram para ampliar a circulação de públicos no restaurante, fortalecer a experiência gastronômica oferecida no almoço e gerar receita complementar para apoiar a realização dos jantares solidários.

Essas ações reforçaram o papel do Refettorio Gastromotiva como um espaço de conexão entre alta gastronomia, mobilização social e combate à fome, mantendo a comida como instrumento de acolhimento, dignidade e transformação.

O Refettorio Gastromotiva também recebeu o grupo internacional ligado ao Earthshot Prize, para o almoço, fortalecendo sua visibilidade global e sua conexão com redes de liderança, inovação e impacto.

Essa agenda reforça o restaurante social como espaço de encontro, articulação e apresentação prática da gastronomia social.



5.3 CURSO DE GASTRONOMIA SOCIAL

PATROCINADO PELO INSTITUTO BIA RABINOVICH

- Turmas realizadas: **3 turmas**
- Número de inscritos: **≈ 250**
- Alunos formados: **27**
- Duração média da formação: **24 dias**





6. PROGRAMA COZINHA QUE TRANSFORMA

PARCERIA HOTEL EMILIANO

Em 2025, a Gastromotiva e o Hotel Emiliano Rio lançaram o programa “Cozinha Que Transforma”, aprofundando uma relação de mais de oito anos entre as instituições.

O programa conecta diretamente o Curso de Gastronomia Social da Gastromotiva à experiência prática em cozinha de alta gastronomia.

Após a conclusão do curso, a Gastromotiva indica ao hotel seis estudantes de melhor desempenho e potencial e o hotel Emiliano conduz um processo seletivo próprio, escolhendo uma pessoa participante para um programa prático de 90 dias na cozinha do hotel.

A jornada é dividida em duas fases:

Fase 1 (~30 dias): recepção de produtos, manipulação de proteínas, pré-preparo de receitas, limpeza de mariscos e rotinas fundamentais.

Fase 2 (~60 dias): atuação na Cozinha Central, passando por praças quente, fria e confeitaria, acompanhando todo o fluxo da operação.



6. PROGRAMA COZINHA QUE TRANSFORMA

PARCERIA HOTEL EMILIANO

Durante todo o período, o hotel Emiliano oferece:

- Acompanhamento profissional contínuo;
- Check-ins semanais e alinhamentos quinzenais;
- Feedbacks técnicos estruturados;
- Apoio socioemocional;
- Monitoramento por indicadores.

A parceria se tornou um marco de 2025 por materializar, em um único programa, a convergência entre formação, excelência gastronômica, inclusão social e empregabilidade de qualidade.

Ao final da jornada, o participante recebe um certificado que reconhece sua atuação prática por 90 dias na cozinha do hotel, validando uma experiência formativa singular em um ambiente de alta gastronomia. Além de ampliar significativamente suas chances de inserção e progressão na carreira, o programa também pode abrir caminho para a contratação no quadro de colaboradores do Emiliano, fortalecendo o compromisso da iniciativa com a empregabilidade, a valorização dos talentos formados pela Gastromotiva e a construção de pontes concretas entre formação, mercado de trabalho e transformação social.



7. COZINHAS SOLIDÁRIAS

Ao longo de 2025, o programa de Cozinhas Solidárias Gastromotiva seguiu como um dos pilares da organização no combate à fome e na construção de redes locais de cuidado. Lideradas por cozinheiros e cozinheiras sociais em diferentes territórios, as cozinhas funcionam como pontos de:

- **Produção e distribuição de refeições de qualidade;**
- **Apoio a crianças, jovens e famílias;**
- **Fortalecimento comunitário e geração de renda local.**

Ao longo do ano, operacionalizamos 13 cozinhas. No período, novas dinâmicas financeiras e de patrocínio levaram à reorganização do programa, que encerrou o ano com 10 cozinhas em operação em três regiões do país.





8. CURSOS PROFISSIONALIZANTES

Em 2025, o eixo educacional da Gastromotiva se organizou em torno de três grandes frentes:

- Formação técnica e prática em gastronomia, com destaque para o novo **Curso de Gastronomia Social**;
- **Empreendedorismo** e formação em cozinha, por meio de cursos voltados à **geração de renda e fortalecimento de pequenos negócios**;
- Rede Colmeia (rede de alunos), articulando ex-alunos, **oportunidades e empregabilidade**.

Foi também um ano de preparação interna, com **foco na sistematização da metodologia construída ao longo de 20 anos**. Esse esforço visa fortalecer os programas atuais e permitir, nos próximos anos, a **replicabilidade da metodologia para organizações e territórios parceiros**.





8. CURSOS PROFISSIONALIZANTES

O eixo de Empreendedorismo e Formação em Cozinha contou com 4 cursos principais:

- Formação Básica em Cozinha **patrocinado pelo Instituto Bia Rabinovich**
- Fazedores de Café **patrocinado pela Fundação Nestlé**
- Yocuta **patrocinado pela Fundação Nestlé**
- Oficina Faça e Venda **patrocinado pela Brookfield**

Esses cursos atenderam majoritariamente pessoas em situação de vulnerabilidade social, interessadas em iniciar ou fortalecer sua trajetória na gastronomia, seja via emprego formal, seja via empreendedorismo de pequeno porte.

Como resultado, pudemos observar:

- Melhoria de qualidade de produtos, organização de processos e precificação;
- Aumento ou início de geração de renda para participantes, ampliando autonomia financeira;
- Fortalecimento de economias locais.



9. COLMEIA, NOSSA REDE DE ALUNOS

Em 2025, a Rede Gastromotiva Colmeia contou com cerca de 450 membros ativos.

No ano, divulgamos mais de 25 vagas de trabalho, por meio da nossa rede de parceiros do setor.

Realizamos mais de 50 ações ao longo do ano, entre eles encontros formativos, oportunidades de capacitação e convites para eventos.

Destacamos o caso da Thaís Kinity, ex-aluna da Gastromotiva que vem construindo uma trajetória própria ao unir gastronomia e inclusão. Durante o evento do Rio Gastronomia, Thaís conduziu uma aula inclusiva voltada a famílias e crianças atípicas, levando ao evento uma experiência prática de afeto, autonomia e transformação por meio da comida. A ação evidenciou a força da rede formada pela Gastromotiva, capaz de ampliar oportunidades para seus egressos e, ao mesmo tempo, gerar impacto social em novos públicos e territórios.



10. VISÃO GERAL DOS PROJETOS

Os projetos estratégicos ao longo do ano, tiveram como foco aumentar visibilidade da gastronomia social, fortalecer redes e parcerias, aprofundar impacto territorial e preparar a Gastromotiva para novos ciclos de escala e replicabilidade.

10.1 JURO QUE DANÇO

Em Curitiba, a Gastromotiva fortaleceu sua conexão com o território por meio do projeto Juro que Danço, iniciativa que une gastronomia, dança, cultura e mobilização social em eventos realizados no horário do almoço. Com renda revertida para as ações da organização, o projeto contribuiu para reativar a presença da Gastromotiva na cidade, apoiando iniciativas como a retomada de formações, oficinas e ações comunitárias.

Mais do que uma ação de arrecadação, o Juro que Danço evidenciou a potência da rede local em transformar convivência, bem-estar e cultura em apoio concreto à missão da Gastromotiva. Em 2025, o Juro que Danço realizou três edições, nos meses de junho, setembro e dezembro, mobilizando gastronomia, música, dança e impacto social em prol da Gastromotiva.

A iniciativa contribuiu para fortalecer a presença da organização no território, ampliar sua rede de apoiadores e reverter recursos para ações sociais ligadas à formação e à retomada de atividades locais.



10.2 AVICULTURA - DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL

PATROCINADO PELA AMBEV



Em 2025, a Gastromotiva deu início a replicabilidade do projeto piloto de Avicultura - Desenvolvimento Rural Sustentável, voltado à implantação de um sistema de produção sustentável de galinha caipira na região amazônica. A iniciativa teve como objetivo capacitar agricultores familiares em práticas de manejo sustentável em avicultura caipira, beneficiando diretamente 55 famílias em dois territórios, Maués e Careiro da Várzea.

Ao longo do ano, foram concluídas etapas fundamentais para a estruturação do projeto, incluindo a contratação da mão de obra responsável pela construção das estruturas, o cadastro das famílias beneficiárias e o início oficial das atividades nas comunidades. Também foram realizadas ações de limpeza e preparação das áreas, aquisição e envio de materiais, construção da estrutura do Aviário Escola, compra e transporte de 400 aves, além da preparação da área para plantio destinado à produção de ração.

As atividades desenvolvidas em 2025 estabeleceram as bases produtivas, formativas e comunitárias necessárias para o avanço do ciclo de criação, promovendo segurança alimentar, geração de renda, valorização dos saberes locais e maior autonomia das famílias envolvidas.



II. DEPOIMENTOS E HISTÓRIAS DE TRANSFORMAÇÃO



Apresentamos a história de Liliane, ex-aluna da Gastromotiva que transformou a formação recebida em caminho profissional e propósito de vida. Em 2025, Liliane atuou como auxiliar de cozinha no restaurante-escola social do Refettorio Gastromotiva, colocando em prática seus aprendizados e contribuindo diariamente para uma operação que une educação, acolhimento e impacto social. Sua trajetória reafirma o papel da Gastromotiva na geração de oportunidades, autonomia e transformação por meio da gastronomia.



Conheça a trajetória de Marcos Rodrigues, ex-aluno da Gastromotiva e fundador da Padaria Social do Complexo do Alemão. Após superar o câncer, Marcos transformou a gastronomia em ferramenta de recomeço, empreendedorismo e impacto comunitário, produzindo pão francês acessível e de qualidade para seu território.





AGRADECIMENTOS

A Gastromotiva contou com o apoio de uma ampla rede de parceiros financeiros, técnicos e pro bono.

PARCEIROS

Coca-Cola Brasil
Instituto Helda Gerdau
Fundação Nestlé
Grupo Carrefour Brasil
Fondation Carrefour
Stella Artois Pure Gold
ambev
LATAM Sem Fronteiras
iFood
Sodexo
Primetour Viagens & Experiences
Brookfield
Bemol
Stop Hunger
Instituto Bia Rabinovich

APOIADORES

Grupo Benassi
Balaio das Flores
Circo Voador
Connecting Food
Projeto Raízes
Primavera Pães
Riotur
Queremos!
Sesc Mesa Brasil
VisitRio
Slow Bakery
Vivo Rio
Intrepid Foundation
Hera Visual
Associação Brasileira d'A Igreja de Jesus Cristo dos Santos dos Últimos Dias
Instituto Assaí
Banco de Alimentos
BMA Advogados
Comvida
ECofoodpack
Instituto Acariquara
Unisuam
Bruno Fernandes Advogados
Food for Soul
Prefeitura do Rio
Socialideias
Jussara Voss
Soma Galeria
Trigo de Origem



AGRADECIMENTOS

A Gastromotiva fortaleceu sua atuação junto a empresas por meio de ações de voluntariado corporativo e iniciativas conectadas às agendas de ESG, aproximando colaboradores de diferentes organizações da missão da gastronomia social. Essas experiências permitiram que empresas parceiras participassem diretamente de atividades de impacto, como apoio à operação do Refettorio Gastromotiva, ações de mobilização, doações, participação em eventos e iniciativas voltadas ao combate à fome, à redução do desperdício de alimentos, à inclusão social e à valorização de territórios. Com isso, o voluntariado corporativo se consolidou como uma frente estratégica de engajamento, gerando valor compartilhado para as empresas, seus colaboradores e as comunidades atendidas pela organização.

Agradecemos:

Centro Brasileiro de Mediação e Arbitragem; Heinrich-Boll-Stiftung; Viva Brasil; Porticus Latin América Consultoria Ltda.; 15º Ofício de Notas da Comarca da Capital; Exclusive Brasil; Liberty Mutual Consulting Brasil Ltda.; Agência de Viagens e Turismo Clássico Ltda. EPP; Bloomberg do Brasil Comércio e Serviços Ltda.; Fundação Roberto Marinho; Globo Comunicações e Participações S.A.; Shell Brasil Petróleo Ltda.; Instituto Arredondar; Embratur - Agência Brasileira de Promoção Internacional do Turismo; BW Energy Maromba do Brasil Ltda.; Baker Hughes Energy Technology Ltda.; Mubadala Consultoria Financeira e Gestora de Recursos Ltda.; Ambev S.A.; Vó Alzira; Galp Energia Brasil S.A.; Petrogal Brasil S.A.; Isata Turismo Ltda.; Dubeux, Pessanha & Cid Advogados Associados; Homem Carvalho Sociedade de Advogados; Instituto Américo Buaiz; DOF Subsea Brasil Serviços Ltda.; Turim 21 Investimentos Ltda.; Bebrasil DMC Viagens e Turismo Ltda.; APX Gestão de Ativos e Participações Societárias Ltda.; Instituto Sincronicidade Para A Interacao Social; Instituto da Criança; Instituto Localiza; ADEMI - Associação de Dirigentes de Empresas do Mercado Imobiliário do Rio de Janeiro; The American Society of Rio de Janeiro; Sasplus Operadora Turística Ltda.; Cooperativa Central de Economia e Crédito Sicoob Unimais Rio Ltda.; Brazil Foundation; Modec Serviços de Petróleo do Brasil Ltda.



OLHANDO PARA O FUTURO

2025 marca uma virada institucional da Gastromotiva.

Ao longo de quase duas décadas, a Gastromotiva consolidou a gastronomia social como uma tecnologia de impacto real: capaz de combater a fome, formar pessoas, mobilizar redes, valorizar territórios, reduzir desperdícios e gerar caminhos concretos de autonomia. Os números, os programas, as parcerias e as histórias apresentados neste relatório demonstram a consistência dessa trajetória.

Mas 2025 também revela um novo momento.

Se, em sua origem, a atuação da Gastromotiva esteve fortemente associada ao combate à fome e à formação profissional, hoje sua contribuição se amplia para uma camada mais profunda: a reconstrução dos sistemas alimentares a partir do território, da cultura, da educação, da sustentabilidade e das relações humanas.

Mesmo diante de avanços nacionais no enfrentamento da fome, o Brasil ainda convive com desigualdades estruturais, insegurança alimentar, fragilidade nas cadeias produtivas, apagamentos culturais e uma desconexão crescente entre quem produz, quem cozinha, quem consome e quem tem acesso digno ao alimento.

É nesse ponto que a Gastromotiva reafirma sua tese central: o alimento é uma chave estruturante para enfrentar os grandes desafios sociais, econômicos, culturais e climáticos do nosso tempo.

Por isso, o impacto da organização não está apenas nas entregas diretas: refeições servidas, pessoas formadas, voluntários mobilizados ou territórios atendidos. Ele também está na capacidade de criar metodologias, formar lideranças, ativar redes, influenciar agendas públicas e desenvolver modelos que podem ser adaptados, replicados e escalados em diferentes contextos.



OLHANDO PARA O FUTURO

O que se apresenta para o futuro é uma Gastromotiva que ultrapassa a execução de programas e se afirma como plataforma de articulação sistêmica: um laboratório vivo de soluções, uma rede de conhecimento e uma força mobilizadora em torno da justiça alimentar.

A transição é clara: de cozinhas que alimentam para territórios que se sustentam; de formação profissional para transformação humana; de combate ao desperdício para regeneração de cadeias alimentares; de assistência para autonomia; de projetos isolados para sistemas de impacto.

Encerrar 2025, portanto, é olhar para trás com evidência e para frente com responsabilidade. A Gastromotiva vê em 2026 um novo ciclo com legitimidade, experiência e visão para ampliar seu papel no Brasil e no mundo: transformar o alimento em ferramenta de dignidade, desenvolvimento, pertencimento e futuro.

E o futuro que a Gastromotiva escolhe construir começa pelo alimento, mas não termina nele.





COMIDA QUE TRANSFORMA