

Press release

Faça e Venda certifica alunos em gastronomia sustentável

Empoderar as pessoas, principalmente mulheres em situação de vulnerabilidade social, para que possam assumir o protagonismo de suas vidas e apoiá-las a dar os próximos passos rumo ao empreendedorismo e independência financeira, por meio de uma gastronomia sustentável. Este é o objetivo do curso “Faça e Venda”, uma das frentes do projeto “Cozinha Solidária: Sabores que Transformam”, uma parceria entre a Sodexo, por meio de sua organização social Stop Hunger, Coca-Cola Brasil e Gastromotiva.

A primeira turma do curso Faça e Venda ocorreu entre os meses de março e maio de 2024 e contou com 17 participantes, sendo 16 mulheres e um homem. O curso contou com aulas teóricas e práticas, direcionadas para a formação de profissionais gastronômicos, visando o empreendedorismo e a geração de renda para pessoas em situação de vulnerabilidade.

“A Sodexo é uma empresa de pessoas que cuidam de pessoas, por isso, iniciativas como estas fazem parte do jeito de ser da empresa, conectando o nosso ecossistema para apoiar o desenvolvimento das pessoas nas regiões onde atuamos. Procuramos investir em programas de capacitação e empreendedorismo e, cada vez mais, em ações que propiciem o empoderamento de pessoas em vulnerabilidade socioeconômica, principalmente de mulheres responsáveis pelo sustento de suas famílias e que comprovadamente fazem a diferença para diminuir as disparidades sociais, melhorando os resultados de desenvolvimento em educação, saúde e segurança alimentar”, afirma a gerente de Sustentabilidade da Sodexo, Monica Soto.

Os alunos da primeira turma foram estimulados a colocar em prática os conteúdos aprendidos ao longo da capacitação, por meio de atividades extras como um evento na escola parceira do Centro de Artes, que fez o convite para os alunos participarem do “Dia de Convivência com a Família”, com a oficina de reaproveitamento integral dos alimentos para os alunos e responsáveis. Em maio, no evento denominado “Mãe empreendedora”, os alunos do curso Faça e Venda levaram quitutes regionais para venda. O objetivo das atividades foi divulgar o curso e promover a socialização dos alunos com a comunidade.

Ao longo dos próximos três anos, o programa capacitará gratuitamente 90 pessoas por meio de uma metodologia desenvolvida pela Gastromotiva, organização não-governamental que usa a gastronomia como um motor de transformação social. A próxima turma ocorrerá no segundo semestre de 2024. Para conduzir o curso a Sodexo e a Gastromotiva contam com o apoio local do Instituto Acariquara.

“Desenvolvimento humano e geração de renda são dois dos pilares da nossa organização. Neste curso, pudemos estimular o lado empreendedor e desenvolver as habilidades culinárias dos nossos alunos do Norte do País, que agora têm ferramentas para alinhar seus conhecimentos de cozinha à geração de renda. Foi uma honra e um grande prazer realizar essa formação em Manaus, ao lado de grandes parceiros como Instituto Acariquara, Sodexo, Stop Hunger e Coca-Cola Brasil”, disse o fundador e presidente da Gastromotiva, David Hertz.

Projeto “Cozinha Solidária: Sabores que Transformam”

Com um investimento superior a R\$ 800 mil, a Sodexo, por meio de sua organização social Stop Hunger, e a Coca-Cola Brasil firmaram no final de 2023 uma parceria de três anos para apoiar a Gastromotiva a implementar o programa “Cozinha Solidária: Sabores que Transformam” em Manaus (AM), voltado para as pessoas em situação de vulnerabilidade. A iniciativa contempla duas frentes: a primeira, denominada "Cozinha Solidária", fornece 1,5 mil refeições por mês para pessoas em situação de extrema insegurança alimentar. A segunda vertente tem como foco a capacitação de pessoas em vulnerabilidade social, com o programa "Faça e Venda", visando o desenvolvimento de empreendedoras no ramo gastronômico.

A frente “Cozinha Solidária”, que é liderada pela Coca-Cola Brasil, tem o apoio operacional e educacional da Gastromotiva. Em operação desde março de 2020, o projeto foi idealizado durante o período de isolamento social como um novo modelo para levar comida para a mesa de quem precisa. Além de Manaus, a frente de Cozinha Solidária, idealizada e executada pela Gastromotiva distribui 80 mil refeições/mês para famílias em estado de insegurança alimentar em todo o Brasil – atualmente, são 54 pontos ativos.

Já o curso “Faça e Venda”, liderado pela Sodexo, promove a capacitação em gastronomia sustentável de pessoas que já possuem, ou pretendem ter, um negócio próprio na área de alimentação. As aulas em formato híbrido (presencial e on-line) abordam temas como plano de negócios, empreendedorismo, educação financeira, entre outros, e são conduzidas por parceiros e profissionais da Sodexo.

Sobre a Sodexo

Com 57 anos de expertise em todo o mundo – 45 anos só no Brasil – a Sodexo é líder global em alimentação sustentável e em experiências que geram valor em todos os momentos de vida: aprendizado, trabalho, saúde e diversão. Oferece um portfólio completo de soluções integradas que contribuem para a eficiência de organizações e instituições e o bem-estar de seus colaboradores em todo o País. Sustentada nos valores: espírito de equipe, espírito de servir e espírito de progresso, a trajetória da Sodexo é baseada no propósito de criar um dia a dia melhor para cada um para construir uma vida melhor para todos. Presente em todo o território nacional, opera com uma plataforma global de alimentação e facility management, responsáveis pela padronização de serviços, treinamentos, segurança do trabalho, segurança dos alimentos e auditorias técnicas. Tudo para oferecer de forma especializada e integrada as melhores soluções, com equipes de profissionais preparados e experientes em diversas áreas de atuação.

<https://www.linkedin.com/company/sodexo/>

<https://www.facebook.com/sodexoservicos>

<https://www.instagram.com/sodexoservicos/>

Contatos

Imprensa

Geyse Alencar

+55 (11) 99376-4616

geyse@tamer.com.br

Raoni Costa

+55 (11) 96626-1727

raoni.costa@tamer.com.br

Mariana Durante

+55 (11) 95540-7382

mariana.durante@tamer.com.br

Victoria Ribeiro

+55 (11) 95818-0278

victoria.ribeiro@tamer.com.br