

RELATÓRIO ANUAL DE ATIVIDADES 2019

ASSOCIAÇÃO PRATO CHEIO



Rua Luís Coelho, 308 - Sala 25
Consolação - São Paulo/SP
(11) 3255-3559

info@pratocheio.org.br

www.pratocheio.org.br



Apratocheio



@associacaopratocheio



(11) 97480-2894



**Em 2019 a
Prato Cheio
comemorou 18
anos de atuação!**

CONTEÚDO

Carta da Presidente

03

Quem Somos

04

Objetivos

05

Nossos Projetos

06

Resultados

09

Parcerias

18

Eventos e Campanhas

19

Doadores

23

Parceiros

24

Patrocinadores

25

Apoie a Prato

27



**Os resultados do
nosso trabalho
refletem a força
da nossa Rede!**

CARTA DA PRESIDENTE **para 2020**

Em 2019 a Prato Cheio completou 18 anos de atuação promovendo o resgate e a doação de alimentos que seriam desperdiçados. Alimentos bons para o consumo, mas que estão fora do padrão de comercialização. Ao mesmo tempo em que promovemos uma alimentação mais saudável para pessoas em situação de vulnerabilidade, sensibilizamos a população sobre a questão do desperdício de alimentos, Desperdício que ocorre em todas as etapas da cadeia alimentar. Comemoramos em 2019 a coleta e distribuição de mais de 372 toneladas de alimentos, que beneficiaram mais de 13 mil pessoas atendidas por 47 instituições. A Prato Cheio preza pelo trabalho em parceria e agradece aos voluntários, empresas e instituições parceiras, doadores e apoiadores! Os resultados do nosso trabalho refletem a força da nossa rede! Nosso muito obrigado!

Vânia Maria Ferro



1. QUEM SOMOS?

Somos

Uma organização sem fins lucrativos, certificada como OSCIP (Organização da Sociedade Civil de Interesse Público), fundada em maio de 2001 por um grupo de jovens universitários.

Missão

Promover o acesso à alimentação adequada para pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social, através do combate ao desperdício de alimentos e da educação nutricional, contribuindo para o desenvolvimento socioambiental.

Visão

Ser referência no combate à desnutrição e desperdício de alimentos no território nacional.

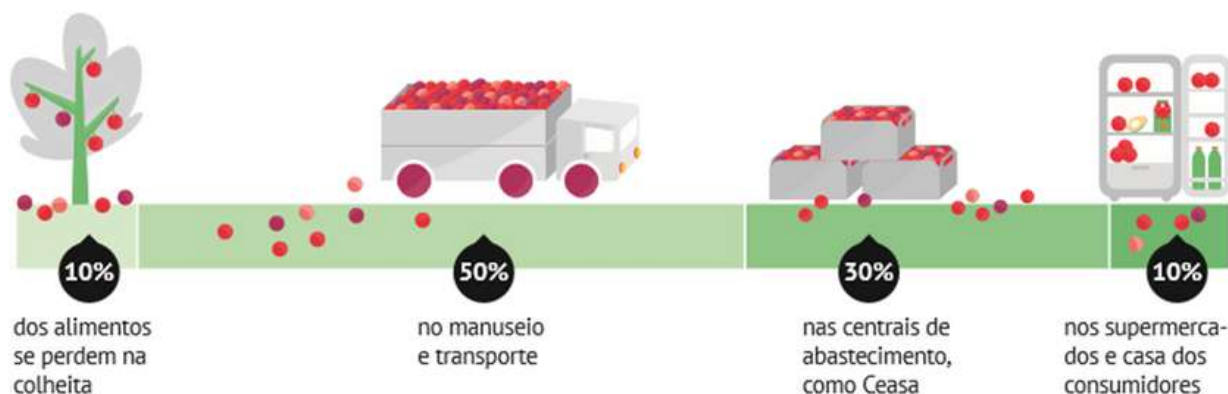
Valores

Solidariedade, transparência, sustentabilidade, profissionalismo, ética e eficiência.

Pilares Estratégicos

A atuação da Prato Cheio está baseada no Programa Colheita Urbana, conceito desenvolvido pela Food Chain, uma rede de ONGs norte-americana e canadense. Tem como base a coleta de alimentos frescos de forma segura e seu posterior repasse.

O caminho do desperdício no Brasil



2. OBJETIVOS

Alinhados aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, os projetos da Prato Cheio contribuem diretamente para o combate à fome, para um melhor valor nutricional das refeições oferecidas por entidades assistenciais, para a redução do desperdício de alimentos, redução de resíduos orgânicos dispostos inadequadamente e no desenvolvimento de parcerias para a sustentabilidade socioambiental.



Uma das metas do ODS 12 é a redução pela metade, até 2030, das perdas e desperdício de alimentos per capita mundial.

Nosso trabalho consiste em



3. NOSSOS PROJETOS

Os projetos desenvolvidos pela Prato Cheio estão interligados e buscam, a partir da atividade principal - a colheita urbana, realizar ações educativas e sensibilizações para que o trabalho seja desenvolvido de forma solidária pelos atores envolvidos: as entidades assistenciais, empresas doadoras, empresas de transporte, universidades, voluntários, apoiadores e prestadores de serviço.



Rota Solidária

Coleta e Distribuição de alimentos nas macrorregiões de São Paulo.

PARCEIROS: Comerciantes de alimentos, transportadoras, entidades assistenciais.

BENEFÍCIOS: Redução do desperdício de alimentos, alto valor nutricional agregado às refeições.



Nutrindo com Saúde

Educação nutricional em quatro ações:

1. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL: definição do perfil nutricional e implementação de ferramentas para melhorar os hábitos alimentares da população atendida.
2. OFICINAS CULINÁRIAS: oferecidas mensalmente para cozinheiras das instituições parceiras e interessados.
3. OFICINA DA CASCA AO TALO: atividade educativa com ênfase no aproveitamento das partes não convencionais dos alimentos.
4. CONSUMO CONSCIENTE: atividade educativa voltada para a sensibilização de crianças e adolescentes com ênfase no consumo consciente, redução do desperdício de alimentos e alimentação saudável.

3. NOSSOS PROJETOS



Nutrindo o Futuro

Contribui com a sustentabilidade de organizações sociais.

PÚBLICO-ALVO: Gestores ou coordenadores de entidades sem fins lucrativos.

FOCO: Higiene e segurança alimentar, organização de estoque, revisão de cardápio, oficinas culinárias e tópicos por demanda.



Prato Cheio de Saúde

Contribui com o engajamento de voluntários.

FINALIDADE: Sensibilizar organizações da iniciativa privada para o exercício da responsabilidade social.

PÚBLICO-ALVO: Aplicada a comunidades do entorno e colaboradores de empresas do setor privado por meio de oficinas relacionadas à educação nutricional.

18 ANOS DE PRATO CHEIO

**Mais de 2.000
toneladas de
alimentos
arrecadados e
doados desde
2001**

Em 2019 a Prato Cheio completou 18 anos de atuação.

No primeiro ano foram 35 toneladas distribuídas e, no ano passado (2019) coletamos mais de 372 toneladas, cerca de 35% a mais em comparação com 2018. Um grande avanço para a Prato Cheio e todas as organizações parceiras.

Um projeto que cresce com consistência e respeito às entidades e seus atendidos e que se preocupa também em valorizar o combate ao desperdício que cada doador de alimentos pratica em sua rotina, participando de nossa Rota Solidária.



4. RESULTADOS DOS NOSSOS PROJETOS

Apresentaremos nas próximas páginas os resultados dos Projetos Rota Solidária, Nutrindo com Saúde, Nutrindo o Futuro e Prato Cheio de Saúde!





PROJETO ROTA SOLIDÁRIA em 2019

PRINCIPAIS RESULTADOS

Alimentos arrecadados e distribuídos:

372.161,34 kg

Aumento em relação à 2018:

35%

Número de pessoas atendidas semanalmente:

13.593

Número de organizações atendidas:

47

Número de Rotas Semanais:

29

Número de lojas doadoras:

24

Perfil do Público Atendido:

60% crianças/adolescentes
40% adultos/idosos





PROJETO ROTA SOLIDÁRIA em 2019

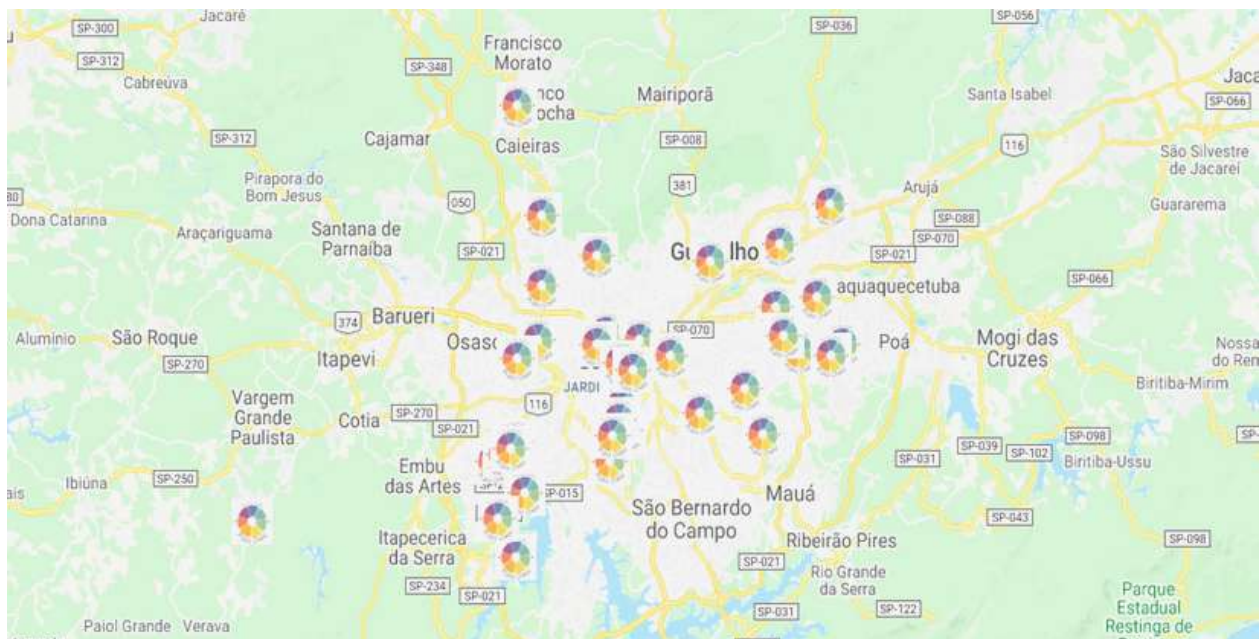
ORGANIZAÇÕES ATENDIDAS

Abrigo Alencar Gomes Ferreira • Abrigo I - Novo Lar Betânia • Ação Social Franciscana do Brasil • Aliança da Misericórdia • Associação Beneficente Santa Fé - Abrigo Minha Casa • Associação dos Cavalheiros da Soberana Ordem Militar de Malta de São Paulo - Brasil Meridional • Associação e Promoção Social Exército de Salvação • Associação Espírita Fraternidade Assistencial Nossa Casa • Associação União da Juta • Banco de Alimentos de Guarulhos • CA Apoio Porto Cidadão • CA II Adulto 24 Horas - Centro de Acolhida Lajeado • CA São Miguel • Casa de Apoio à criança com câncer Vida Divina • Casa de Oração do Povo da Rua • CC Inter • CCA Copacabana • CCA Lar Batista de Criança • CCA Novo Lar Betânia • CEI Estrela Dourada • Centro de Apoio à Criança com Anomalia Urológica - Cacau • Centro Israelita de Apoio Multidisciplinar - CIAM 1 • Centro Israelita de Apoio Multidisciplinar - CIAM 2 • Comunidade Cantinho da Paz • Conjunto Copacabana • Creche CEI Colibri / Girassol • Entidade assistencial 3 de outubro • Fraternidade Irmã Clara • Instituto Rogacionista Aníbal Difrância - Albergue Zanconi • Instituto Viva Melhor - IVM • Lar amor, luz e esperança da criança - Lalec • Lar Escola Francisco Candido Xavier • NCI - Jardim Copacabana • Núcleo Batuíra Guarulhos (abrigo) • Núcleo Batuíra Guarulhos (creche) • Núcleo Batuíra Guarulhos (idosos) • Núcleo Batuíra Guarulhos (moradores de rua) • Núcleo de Convivência São Martinho • Projeto Neemias • Saica Campo Limpo 1 • Sefras CCA - Jd Pery • Sefras Coletores - Serviço Franciscano de Solidariedade • Sefras Idosos - Serviço Franciscano de Solidariedade • Sefras Imigrantes - Serviço Franciscano de Solidariedade • Sefras Moradores de rua - Serviço Franciscano de Solidariedade • Serviço Assistencial Sr Bom Jesus dos Passos.



PROJETO ROTA SOLIDÁRIA em 2019

ORGANIZAÇÕES ATENDIDAS



Zona Sul

15

Zona Leste

19

Centro

2

Zona Oeste

6

Zona Norte

1

1 em Cotia, 1 em Franco da Rocha e
2 em Guarulhos



PROJETO NUTRINDO COM SAÚDE em 2019

OFICINAS CULINÁRIAS PARA ORGANIZAÇÕES PARCEIRAS

Oficinas Culinárias gratuitas:

12

Cozinheiros Capacitados:

272

Chefs convidados:

Bruno Vidigal, Leila Castro, Thaís Oliveira, Isabela Castro, Alexandra Nogueira

Temas das Aulas:

Aproveitamento de frutas, legumes, festa junina, técnicas de congelamento, receitas para celíacos e intolerantes à lactose, festa natalina

As oficinas culinárias são uma oportunidade para que os cozinheiros das organizações parceiras aprendam, na prática, novas técnicas de preparo e novas receitas voltadas para o aproveitamento integral de alimentos.





PROJETO NUTRINDO COM SAÚDE em 2019

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA

Crianças, adolescentes e idosos
avaliados de 8 instituições:

812

Resultados gerais:

30% acima do peso
3% desnutridos
67% eutróficos

Atividades educativas realizadas em 4
instituições (CCA Jd. Pery, CCA Dom
Bosco, Cei Girassol, Cei Estrela
Dourada.) durante as avaliações:

**Oficinas e palestras
sobre alimentação
saudável para os
beneficiários e suas
famílias.**

A avaliação antropométrica foi feita por estagiários de nutrição e orientada pela Coordenadora de Nutrição da Prato Cheio. Para os casos extremos, a Prato Cheio indicou o encaminhamento para a Clínica de Nutrição da FMU de Santo Amaro, da Faculdade São Camilo e da Unip Vergueiro.





PROJETO NUTRINDO O FUTURO em 2019

PRINCIPAIS RESULTADOS

Gestores, manipuladores de alimentos, educadores, responsáveis pela coleta e beneficiários capacitados em 7 encontros:

380

- Encontro com gestores das entidades parceiras.
- Treinamento sobre higiene e segurança alimentar para manipuladores de alimentos (CCA Jd. Pery).
- Treinamento sobre organização de cardápio, estoque e avaliação nutricional.
- Treinamento de motoristas sobre critérios para coleta de alimentos.
- Educação nutricional para crianças, adolescentes, idosos e educadores (Cei Estrela Dourada, Cei .Colibri, CCA Dom Bosco, CCA Jd. Pery).

Além dos encontros periódicos com gestores e motoristas, a Prato Cheio também atende necessidades específicas das organizações parceiras na área de nutrição e preparação das refeições.





PROJETO PRATO CHEIO DE SAÚDE em 2019

PRINCIPAIS RESULTADOS

Pessoas capacitadas em 22 encontros

840

- Oficina culinária para clientes do supermercado Makro.
- 9 palestras sobre consumo consciente e alimentação saudável para crianças e adolescentes em parceria com a Associação Paulista de Supermercados (APAS) em Guarulhos, Mauá, São Paulo, Mirandópolis e Barra Bonita.
- 5 oficinas culinárias para crianças e adolescentes do Colégio Móbile.
- 2 palestras sobre alimentação saudável em parceria com o Instituto Fermento.

A Prato Cheio realiza encontros, eventos, palestras e oficinas abertas para levar o tema do aproveitamento integral de alimentos e alimentação saudável a diferentes públicos.





PROJETO PRATO CHEIO DE SAÚDE em 2019

PRINCIPAIS RESULTADOS

- Seminário realizado em parceria com a ONG Banco de Alimentos no Dia Mundial da Alimentação (DMA), na Unibes Cultural.
- Jantar beneficente realizado com o Chef István Wessel na Universidade Anhembi Morumbi.
- Oficina culinária e exposição fotográfica no hortifruti Quitanda, para celebrar 1 ano da parceria com o Movimento Arredondar.
- 2 oficinas culinárias na Escola Wilma Kövesi de Cozinha, com a Chef Camila Yazbek.





5. PARCERIAS em 2019

Rede Banco de Alimentos

Membro do Comitê Gestor da Rede Brasileira de Bancos de Alimentos. A Rede tem como objetivo fomentar a implantação de bancos de alimentos no Brasil.

Apoio para Transporte

A Prato Cheio conta com o apoio da empresa de logística Ginter na realização das coletas e doações de alimentos na cidade de São Paulo.

Apoio na realização de eventos

Várias empresas e pessoas nos ajudaram a realizar diversos eventos em 2019:

- Escola de Cozinha Wilma Kövesi.
- Chef István Wessel.
- Chef Camila Yazbek.
- Universidade Anhembi Morumbi.
- Ong Banco de Alimentos.
- Unibes Cultural.

Parcerias Institucionais

A Prato Cheio recebeu o apoio de empresas e fundações que, juntas, ajudaram a viabilizar nossos projetos:

- Associação Paulista de Supermercados (APAS).
- Fundação Prada.
- Movimento Arredondar.
- Netquest.
- Parece que Não Reza.
- Presente Consciente.
- Satisfeito.
- E-Moving.

Apoio Internacional

Apoio da CAF.América, que viabiliza doações de pessoas e empresas sediadas nos Estados Unidos.

6. EVENTOS E CAMPANHAS

em 2019

Durante todo o ano, promovemos ações para incentivar a doação de alimentos e recursos financeiros. Além de contribuir para o fortalecimento da marca de seus parceiros e apoiadores, as ações sensibilizam a sociedade para as questões da sustentabilidade socioambiental e segurança alimentar.

Dia Mundial da Alimentação (DMA)

Seminário realizado na Unibes Cultural, contou com a apresentação de representantes do setor varejista de alimentos, restaurantes, Ongs e Universidades. Foi um dia intenso de debates em que mais de 150 pessoas estiveram presentes. Participaram como palestrantes:

- Carlos Peruzzi da Abras - Associação Brasileira de Supermercados;
- Rogério Dias Leite do Oba Hortifruti;
- Prof. Sylmara Gonçalves Dias do EACH / USP;
- Hans Christian Temp da Ong Cidades Sem Fome;
- Roberto Matsuda do Fruta Imperfeita;
- Chef Viktor Dimitrow do Restaurante Petí

Contamos com a moderação do Prof. Walter Belik e Salvador Iglesias.





6. EVENTOS E CAMPANHAS

em 2019

Oficinas culinárias na Escola Wilma Kövesi de Cozinha

Com a a Chef Camila Yazbek, cerca de 40 pessoas participaram de 2 oficinas culinárias e colocaram a "mão na massa". Foram ensinadas receitas com aproveitamento integral de abóbora, banana e mamão. Receitas como nhoque com molho de mamão e queijo de cabra, moqueca de mamão verde, doce cremoso de caule de mamoeiro, tempurá de raízes, tempurá de flor de abóbora recheada com queijo meia cura e pralinê de semente de abóbora fizeram parte das aulas!

Programa de Rádio

A Prato Cheio e a organização Ajuda Alimentando participaram do Programa Ecos do Meio, da Rádio Mega Brasil, sobre sustentabilidade e desperdício de alimentos.



2ª AULA PRÁTICA
APROVEITAMENTO
INTEGRAL DOS
ALIMENTOS

14 de agosto, das 19 às 22 horas
Rua Cristiano Viana, 224
Convite: R\$ 90,00
info@pratocheio.org.br

**CHEF CAMILA
YAZBEK**

 ESCOLA
WILMA KÖVESI
DE COZINHA

 Associação
Prato Cheio

6. EVENTOS E CAMPANHAS

em 2019

Aula com o Chef István Wessel

O Chef István Wessel e sua filha Titi Wessel promoveram uma grande aula com degustação para cerca de 50 pessoas na escola de gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi. Importante evento para arrecadação de fundos para a Associação Prato Cheio!

Aulas em parceria com a Associação Paulista de Supermercados

Realizamos palestras sobre consumo consciente e alimentação saudável para crianças e adolescentes de instituições sociais em supermercados localizados em Guarulhos, Mauá, São Paulo, Mirandópolis e Barra Bonita. A ação faz parte de um trabalho para inserir noções de alimentação saudável e também de como reduzir o desperdício de alimentos na hora da compra! Crianças e adolescentes participaram das atividades!



Associação Prato Cheio

CONVIDA PARA

AULA & DEGUSTAÇÃO

COM O CHEF ISTVÁN WESSEL

Data 03 de setembro 19h às 22h	Local Faculdade Anhembi Gastronomia Rua Casa do Ator, 340 Estacionamento na Rua Cas
--	--

EVENTO DE FUNDRAISING

Valores sugeridos do convite válido para 2 pessoas: R\$1m

www.pratocheio.org.br
info@pratocheio.org.br
 11 3255.3559
 11 97480.2894

Realização: 

Apóios:  



6. EVENTOS E CAMPANHAS

em 2019

Exposição Fotográfica e oficina culinária

Realizada durante o mês de agosto no Hortifruti Quitanda, em São Paulo, a exposição fotográfica “Rota Solidária, como a Prato Cheio combate o desperdício de alimentos” contou, por meio das fotografias de Lilian Knobel, como é a rotina de coletas e distribuição de alimentos da Prato Cheio. Na ocasião também foi realizada uma oficina culinária com a Chef Camila Yazbek.

Aulas no Colégio Móbile

Nossa equipe de nutrição realizou oficinas culinárias com crianças e adolescentes do Colégio Móbile. Os alunos ajudaram a preparar sucos com talos de beterraba e frutas. A ação fez parte de ações do colégio voltadas para a discussão de questões sociais e ambientais.



7. DOADORES DE ALIMENTOS

em 2019

AJINOMOTO



8. PARCEIROS INSTITUCIONAIS

em 2019



9. PATROCINADORES em 2019

AJINOMOTO



arre,dondar
você faz a diferença



E·MOVING



FUNDAÇÃO PRADA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL



COM A PALAVRA, AS ENTIDADES

Benefícios relatados pelas instituições: oferta de cardápio mais diversificado, economia de recursos e melhor qualificação dos funcionários.

A Prato Cheio mantém um contato permanente com as instituições parceiras. Esse contato nos permite entender como as doações de alimentos são importantes e impactam a vida dos beneficiários. Alguns gestores dessas instituições relatam que a doação é, muitas vezes, a única possibilidade de diversificar o cardápio e de oferecer frutas, legumes e verduras que, de outra forma, os beneficiários não teriam acesso. Morango, uva, pêssago e pera são exemplos de frutas doadas. Vale lembrar que, durante a seleção, prezamos sempre pela qualidade e sanidade dos produtos. Um outro aspecto importante é a possibilidade de economizar recursos e investir em outros itens necessários. As oficinas culinárias também são um ponto positivo, pois ajudam a garantir a qualidade das refeições oferecidas.

A Equipe da Prato Cheio agradece o apoio e o envolvimento de todos!



10. APOIE A PRATO CHEIO

A Prato Cheio só existe graças às doações de pessoas físicas e jurídicas. Por isso toda ajuda é necessária para que nossa missão seja cumprida. Seja em doação financeira, em produtos ou alimentos, em tempo como voluntário, colabore com nosso projeto e se envolva na construção de um mundo com menos desperdício e mais saúde para todos.

Doe para a Prato!

A doação pode ser pontual ou mensal, pelo nosso site www.pratocheio.org.br via boleto ou depósito bancário para:

Associação Prato Cheio

CNPJ 04.490.998/0001-00

Banco Itaú – Ag. 0445 – C/C 20 291-4

Cadastre-se e receba seu boleto por e-mail ou correio

Doe suas Notas Fiscais!

Acesse o sistema da Nota Fiscal Paulista, (I) clique em “Entidades”, “Doação de Cupons com CPF (automática)”, (II) selecione o período e (III) a entidade desejada (Associação Prato Cheio CNPJ: 04.490.998/0001-00) e clique em (IV) “Confirmar a Doação Automática”, para que todos os cupons do consumidor sejam automaticamente doados. Para efetivar a doação, é preciso fazer uma transferência de créditos da Nota Fiscal Paulista para sua conta!





Sua doação é um Prato Cheio contra a fome e o desperdício de alimentos!



Rua Luís Coelho, 308 - Sala 25
Consolação - São Paulo/SP
(11) 3255-3559

info@pratocheio.org.br

www.pratocheio.org.br

 Apratocheio

 @associacaopratocheio

 (11) 97480-2894