



Tonkiri



RELATÓRIO
DE IMPACTO
2025



missão

Produzir e distribuir alimentos nutritivos diariamente e oferecer formação profissional na área da alimentação.

Ser referência em segurança alimentar com impacto transformador, criando caminhos reais de autonomia para as pessoas atendidas.

visão

valores

Dignidade: Respeito e escuta como base para qualquer ação.

Impacto real: Compromisso com resultados, dados e transparência.

Cuidado com pessoas: Atenção às beneficiárias e à equipe.

Parcerias estratégicas: Colaboração como forma de ampliar o impacto.



O QUE NOS MOVE

Tonkiri é beija-flor: nasce da lenda de quem, diante do incêndio, não foge — faz o que pode, gota por gota. Surgimos durante a pandemia de Covid-19, de uma resposta urgente à fome nas periferias de São Paulo. O que começou com a distribuição de marmitas se consolidou como uma estrutura permanente de cuidado, que integra segurança alimentar, formação profissional e fortalecimento comunitário. A base do nosso trabalho é a Cozinha Social Afetiva Tonkiri, no Jaguaré. Para nós, o prato de comida é uma porta de entrada — para processos educativos, vínculos e novas oportunidades.





**COMBATER A FOME
COM DIGNIDADE, AFETO E
AUTONOMIA,
USANDO O ALIMENTO COMO
FERRAMENTA
DE TRANSFORMAÇÃO SOCIAL.**



carta do conselho



“

O 2025 foi um ano de consolidação. Mantivemos viva a essência da Tonkiri — o alimento como cuidado diário — e demos passos firmes para transformar esse cuidado em autonomia.

Ampliamos a equipe da nossa cozinha e crescemos de 73 mil para 80,6 mil marmitas entregues no ano, sem perder a regularidade que faz da comida um vínculo, e não apenas uma refeição. O trabalho assistencial da distribuição de marmitas segue sendo a essência da Tonkiri Voa: é o nosso cartão de visita e o nosso meio de aproximação com as comunidades.

No núcleo formativo, o +QPão seguiu indo além da panificação. Unimos conhecimento técnico a temas como autoestima, educação financeira, precificação, empregabilidade e empreendedorismo, preparando mulheres para gerar renda e reescrever suas histórias. Levamos a formação também ao digital, com o Cozinha Forno&Fogão Online, e abrimos a sede à comunidade nos Diálogos de Direitos Humanos.

Nada disso se faz sozinho. A cada doador, parceiro, voluntário e integrante da nossa equipe, o meu agradecimento — vocês voam com a gente.

Nosso futuro é seguir ampliando o atendimento assistencial e construir a Padaria Social Tonkiri Voa, transformando a experiência das nossas alunas em oportunidade real e contínua de trabalho e renda. Seguimos buscando musculatura para cuidar melhor, de forma mais ampla e mais alinhada às necessidades das pessoas que vêm até nós.”

Luciana Annunziata

Presidente do Conselho da Tonkiri Voa





Destques 2025



SP Climate Week, realizado pelo Pacto Global da ONU - Rede Brasil. Recebemos 40 líderes das maiores empresas do país, representantes do governo e especialistas em transição energética para discutir o impacto das mudanças climáticas onde mais se sente o impacto das tragédias ambientais.

Evento Mãe Ajuda Mãe 2025 foi um sucesso, uma tarde ensolarada com show de Tiê e Emanazul com o objetivo de levantar recursos para apoiar mães no território do Jaguaré.



IMPACTO 2025



Tonkiri



80.655

refeições entregues

40

pessoas formadas

10,9

toneladas de alimentos distribuídas,
além das refeições diárias

5

comunidades atendidas

IMPACTO TOTAL*



Tonkiri



273.158

refeições entregues

195

pessoas formadas

16,4

toneladas de alimentos distribuídas,
além das refeições diárias

9

comunidades atendidas

*Resultados acumulados desde 2020



projetos

Nutrindo corpos e almas

Entregas diárias de alimentos em nossa sede no Jaguaré, além de mais 4 comunidades, onde nossas marmitas chegam através de lideranças locais.



Em 2025, foram 80.655 refeições entregues — cerca de 350 marmitas por dia, de segunda a sexta, sem interrupção.

As refeições possuem porção média de 500g e são planejadas para garantir adequado aporte nutricional, com arroz, feijão e alternância de proteínas animais e vegetais, como frango e proteína de soja.

O cardápio conta com rotatividade de grãos, leguminosas e verduras, variando conforme a sazonalidade e a disponibilidade de insumos. Mantemos o compromisso de aprimorar continuamente o planejamento das refeições, buscando ampliar a diversidade alimentar e assegurar uma alimentação equilibrada ao público atendido.





projetos

Cozinha Forno&Fogão

Online

Formação digital complementar em gastronomia com foco em aproveitamento integral de alimentos e ampliação do impacto, chegando em quem não pode estar presencialmente em nossa sede e dando continuidade à formação de ex alunas.



Após o sucesso de 10 edições no formato presencial e mais de 70 pessoas formadas, o curso Cozinha Forno&Fogão, ganhou novos vãos e foi lançado em formato digital.

São 8 vídeo aulas com receitas que focam no aproveitamento integral do alimento e na diversidade gastronômica, dedicados a empreendedoras que desejam ampliar seu repertório e surpreender clientes.

Em sua primeira edição online, o curso ultrapassou a marca de 500 visualizações e chegou à marca de 24mil impressões.



projetos



+QPão - Padaria Social



Formação gratuita em padaria para quem deseja trabalhar ou empreender na área. Além de preparar padeiras e confeitarias: buscamos potencializar sua ação no mundo. Durante as aulas, unimos conhecimento técnico a conteúdos de autoconhecimento, educação financeira, técnicas de apresentação pessoal e estratégias de inserção no mercado de trabalho. Cada turma soma mais de 56h de capacitação, distribuídas em 4 módulos.



Em 2025, 6 novas turmas de alunas e alunos de diversas regiões de São Paulo passaram pela nossa sede e se certificaram.



projetos



Diálogos de Direitos Humanos

Durante uma semana, a sede da Associação Tonkiri Voa permaneceu aberta para acolher beneficiários, parceiros e moradores do entorno, promovendo um espaço de diálogo aberto sobre direitos humanos.

A primeira edição teve grande participação da comunidade, que compartilhou dúvidas, experiências e desafios enfrentados no acesso a direitos fundamentais, reforçando a importância da escuta ativa e do fortalecimento de vínculos comunitários.



Somando todos os encontros foram quase 70 participações nas discussões, consolidando o compromisso da Tonkiri Voa com a promoção da cidadania e o desenvolvimento social, registradas através de listas de presença diárias.

Os diálogos revelaram demandas significativas relacionadas à formação profissional, geração de renda e acesso a políticas públicas de proteção social. A partir dessas escutas, a Tonkiri Voa planeja ampliar suas ações formativas e de articulação comunitária, fortalecendo parcerias locais e garantindo que os princípios dos direitos humanos estejam presentes em todas as etapas de seus projetos e atividades.



Visitas comunitárias

Diogo Pires
Areião
Fazendinha

Em 2025 visitamos 3
comunidades e cadastramos
150 novas famílias



A demanda do território vem do território.

Este é o direcional que guia as iniciativas promovidas pela Tonkiri Voa. Nossas ações são ajustadas através da escuta ativa que constrói pontes e esclarece visões sobre aqueles que queremos apoiar.

As visitas territoriais regulares, somadas às percepções recolhidas junto àqueles que frequentam a sede de forma cotidiana, trazem novas demandas e formas de atendimento. Entrando nas comunidades, renovamos e ampliamos os cadastros das famílias beneficiadas e conseguimos acompanhar de perto o impacto das refeições que oferecemos a essas comunidades.

Eventos e catering social



O catering social é oferecido pela nossa cozinha sempre em parceria com ex-alunas e alunos, como forma de proporcionar experiência e renda.

Elas são também uma oportunidade para estreitarmos laços com nossos doadores e apoiadores.

Em 2025 realizamos 4 eventos que juntos impactaram mais de 5 mil pessoas.



parceiros e apoiadores

quem voa com a gente

Nenhuma transformação social acontece sozinha. Em 2025, a Tonkiri Voa seguiu avançando na missão de nutrir corpos e almas, oferecendo alimento, formação e acolhimento a pessoas em situação de vulnerabilidade.

Nada disso seria possível sem nossa rede de apoio e a cada um dos elos que a compõem, agradecemos.



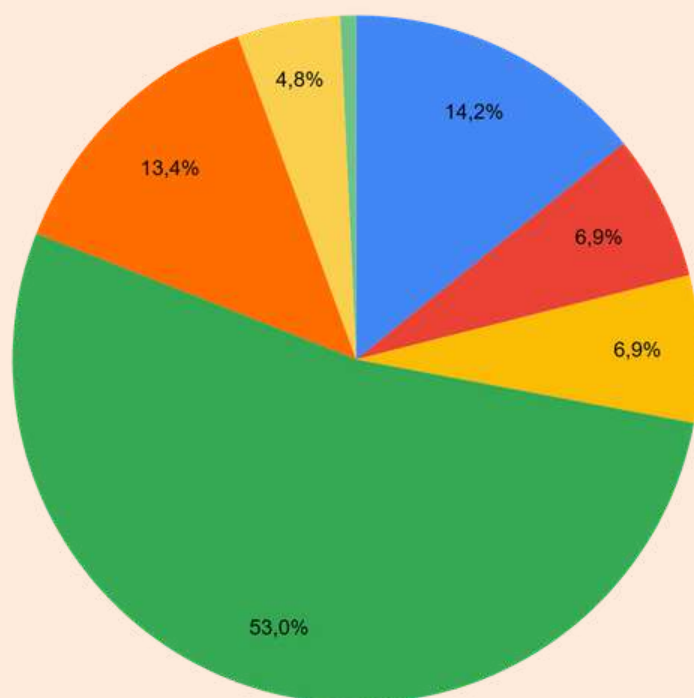
Rede Brasil



receitas e despesas

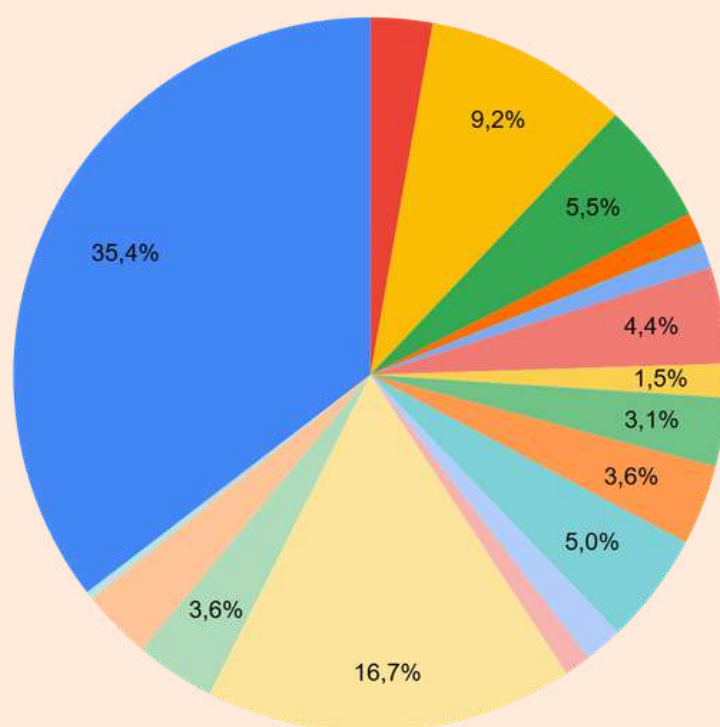


- Doações Pessoa Física
- Doações Plataformas (Benfeitoria, Stripe, Trackmob)
- Pessoa Jurídica
- Editais Municipais
- Editais Federais (Cozinha Solidária)
- Doações alimentos
- Outras receitas



Total de receitas: R\$ 1.160.481,39

- Água, luz, internet sede
- Allma
- Aluguel
- Articulação territórios
- Cartório
- Cestas básicas
- Comunicação
- Contabilidade
- Curso + Q Pão
- Curso Cozinha Forno & Fogão
- Embalagens
- Eventos
- Gás
- Insumos cozinha
- Logística
- Manutenção e materiais sede
- Outros
- Salários e encargos



Total de despesas: R\$ 784.453,32



como doar

Apoiar a Tonkiri é manter viva a cozinha que alimenta o território todos os dias — e abrir caminhos de autonomia. Alimentar e amparar todos os dias permite que outros voos possam começar.



Para apoiar, existem duas formas principais:



Pix: CNPJ 43.943.781/0001-60

Pelo site (doação [única ou recorrente]): [/tonkiri.org.br](https://tonkiri.org.br)

DOE AGORA



nosso time

Equipe Sede

Carla Amaral
Cleonice Alves de Carvalho
Josilda Barbosa de Matos
Maria Luiza Lima
Thamires Pedra Rica
Zuleide Rodrigues

Equipe Pedagógica

Fernanda Lion
Vitória Steffany
Tathiana Mansini



conselho diretor

2024 - 2027

Presidente

Luciana Annunziata Lopes

Vice Presidente

Heloisa Vidigal Guarita

Conselheiros

Rafael Rossi

Tatiana Makohl Cury

Tathiana Mansini Pires



RELATÓRIO DE IMPACTO 2025

