

#### Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

# Crepes y Waffles



#### Marketing Gastrónomico

#### Autores:

Jennyfer Aulla Camila Flores Alisson Mera Emily Rámirez Jhon Sánchez

#### Docente:

Ing. Giovanny Haro Sosa

### Historia

Un sueño universitario que se convirtió en ícono gastronómico, combinando arte, innovación y compromiso social.

## Misión

Despertar admiración por servir arte-sano con amor y alegría a precios razonables.



## Propuesta de valor



Propuesta de valor

• Calidad, buen precio y compromiso social en un ambiente acogedor.



Relaciones perdurables con los clientes

Experiencia cercana y acogedora que genera lealtad y conexión emocional.



Obtener valor del cliente

 Buen trato, variedad e innovación que fidelizan y fortalecen su crecimiento.





## Elementos diferenciales

## Modelo de negocio con enfoque social y humano

Inclusión laboral con sentido humano que conecta con el corazón del cliente.

## Experiencia gastronómica integral y sensorial

Una experiencia para los cinco sentidos en un ambiente cálido y acogedor.

## Innovación constante en productos

Menú en constante evolución que se adapta sin perder su esencia.



## Excelente relación calidad-precio

Gastronomía de alta calidad a precios accesibles para la clase media.

## Posicionamiento emocional y cultural

Marca con profundo vínculo emocional y relevancia cultural en Colombia.

## Estrategia estética y comunicacional orgánica

Comunicación basada en la vivencia real, no en la publicidad tradicional.



## Barreras de entrada



Fuerte identidad de marca y lealtad de clientes.



Empleabilidad femenina y sostenibilidad difíciles de replica.



Comida acompañada de vivencia emocional, ética y artística.



Ventajas de costos gracias a la optimización de procesos.





# Segmentación y targeting





•Familias clase media  $\rightarrow$  "gourmet asequible".

•Multi-target: ejecutivos (L-V) / familia (F-D).

•Cercanía: locales en centros comerciales.

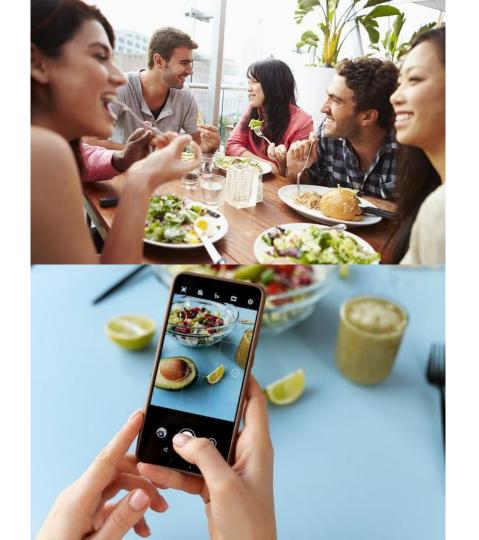






# Elementos funcionales, emocionales y de experiencia

- •Funcional → menú amplio + innovación.
- •Emocional → "amor servido" por 91 % mamás staff.
- •Experiencia → ambiente cálido, platos artísticos.





# Publicidad y medios

**Experiencia memorable** ⇒ voz-a-voz familiar & e-WOM.

- Locales icónicos= moll "vallas vivas" abierto 24/7.
- Social media + lanzamientos con



# Logística que potencia el valor





- •Las compras masivas + eficiencia = precios bajos
- •Cocina ágil → mesero-cliente < 15 min
- •Domicilios propios: madres + motos eléctricas



# Estrategia de precios







# Expansión internacional

El éxito se debe a la adaptación local, la calidad constante y una marca coherente en todos los países.



# Retos futuros



Innovar continuamente para sorprender al cliente.



Gestionar competencia y sostenibilidad.



Cuidar la experiencia para fidelizar.





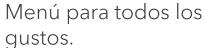
# Experiencia del cliente

La clave del marketing es ofrecer un ambiente acogedor, atención amable y una experiencia que invite a volver.



## Personalización que enamora









Ambiente tranquilo.



Atención cálida y cercana.



Platos pensados para impactar todos los sentidos.





## Tecnología con propósito humano



Domicilios con madres domiciliarias → motos eléctricas + bioseguridad.



Universidad Crepes & Waffles → formación estandarizada en todos los países.



Instagram como canal emocional → visibilidad de nuevos productos y valores.



Innovación logística sin perder el calor humano.





## Una marca que toca el corazón

## Amor

Amor servido a través del alimento.

## Tradición

Parte de la vida familiar colombiana (3 generaciones).



## **Dedicación**

Platos decorados con arte y dedicación.

## Marca humana

Compromiso con mujeres y comunidad.













# Marketing digital y redes sociales

## Conexión emocional



Redes: Instagram y Facebook





## Contenido auténtico



Campaña: "El Gusto es Nuestro"



## Responsabilidad social empresarial





Empleo inclusivo



91% son mujeres trabajadoras



Apoyo a madres cabeza de familia



Impacto social positivo







# Gestión de la reputación online (eWOM)











# Sostenibilidad y adaptación a futuros cambios



Proyectos sostenibles



Uso de cacao de Tumaco



Innovación constante



Adaptación a cambios del mercado

"Crepes & Waffles transforma cada experiencia en un acto de amor y conexión humana"

Crepes&Waffles. (s.f.). Casco Crepes&Waffles: Una verdadera experiencia gastronómica al alcance de las familias de clase media.