

# Crepes & Waffles:

Desde la raíz hasta la mesa,  
con propósito y sostenibilidad

## Investigación y autoría

Yinet Andrea Parrado Sanabria

## Edición

Bernardo González (AZOMA)

## Líder de diseño

Xiomara Ocampo

## Diseño y maquetación

Ashlim Brito



Latimpacto



CREPES &amp; WAFFLES

Año de  
fundación**1980**Tipo de  
empresa**Privada**

No. empleados

**5.000 a  
10.000**

Localización

**Bogotá  
(sede  
principal)**

## Descripción

Crepes & Waffles es una reconocida cadena colombiana de restaurantes especializada en crepes, waffles, ensaladas, pitas, gofres y helados. La empresa fue fundada en 1980 en Bogotá por dos estudiantes universitarios que tenían la visión de abrir un negocio que les apasionara. Desde entonces ha crecido hasta tener más de 240 puntos de venta en seis países<sup>1</sup>, y presencia en diversas ciudades de Colombia, como Bogotá, Medellín, Cali, Cartagena, Barranquilla, Santa Marta, Pereira, Bucaramanga y Villavicencio.

Además de su propuesta gastronómica, Crepes & Waffles se destaca por su compromiso con la sostenibilidad y la responsabilidad social. Certificada como Empresa B desde 2016, opera bajo un modelo que busca generar valor social y ambiental desde su actividad económica. Uno de sus pilares más reconocidos es la inclusión laboral de mujeres cabeza de hogar.

También impulsa múltiples proyectos comunitarios, incluyendo programas de apoyo a poblaciones vulnerables, formación para los hijos de sus colaboradores y compra directa de insumos y materias primas a productores con atributos de sostenibilidad, como aquellos que regeneran su ecosistema, manejan prácticas agroecológicas, son guardianes del ecosistema y han realizado procesos de sustitución de cultivos, entre otros.

Según el perfil oficial de Crepes & Waffles en LinkedIn, la empresa cuenta con una plantilla que oscila entre 5.000 y 10.000 empleados. Esta cifra incluye tanto personal operativo en restaurantes como colaboradores en áreas administrativas, logística y de soporte.

La estrategia de Crepes & Waffles se centra en el profundo respeto y admiración por los productores y la biodiversidad colombiana, creando valor desde el campo hasta la mesa. Apuesta por ingredientes que cuentan historias de los territorios, de las personas, de mujeres rurales, de conservación y de regeneración. Es a través del compromiso de todo su equipo que estos ingredientes se transforman en experiencias gastronómicas con propósito, ofreciendo a sus clientes platos y preparaciones que los conecten con sus raíces, en los cuales se aprovecha lo mejor de los productos autóctonos.

<sup>1</sup>Colombia (país de origen y con la mayor cantidad de restaurantes), Ecuador, Panamá, Chile, México y España.



## El desafío:

### armonizar ritmos territoriales para crear valor con sentido

Uno de los principales retos para Crepes & Waffles ha sido ajustar los procesos internos a los ritmos productivos de los territorios con los que trabaja. La empresa se ha enfrentado a retos logísticos significativos para el transporte de materias primas desde diferentes territorios del país; estos se asocian a limitaciones en la infraestructura vial, habilidades técnicas productivas diversas, informalidad administrativa, alta variabilidad en los patrones climáticos y dificultades de comunicación en zonas rurales.

Tales condiciones generan una variabilidad natural en tiempos, volúmenes y calidad de los insumos, lo que ha exigido flexibilidad y adaptabilidad a la compañía. Frente a este escenario, Crepes & Waffles ha optado por revisar y ajustar sus propios procesos y expectativas, entendiendo que agregar valor implica también aprender de su cadena de proveeduría y construir relaciones basadas en el respeto a los tiempos y realidades del territorio.

En regiones como los Montes de María (norte de Colombia), Crepes & Waffles ha establecido relaciones directas y de confianza con pequeños productores, eliminando intermediarios y acordando precios justos con los proveedores. Este enfoque ha permitido a la empresa crear vínculos de confianza a largo plazo. Además, a través de alianzas con diferentes organizaciones y entidades, ha implementado programas de capacitación y apoyo técnico para fortalecer las habilidades de los productores locales, promoviendo prácticas agrícolas sostenibles, buenas prácticas de poscosecha y mejorando la calidad de los procesos e insumos. Este compromiso con el desarrollo territorial no solo ha mejorado la eficiencia de la cadena de suministro, sino que ha contribuido a la generación de bienestar en las comunidades involucradas (Business Call to Action, 2021)<sup>2</sup>.



<sup>2</sup>Tomado de: Business Call to Action (2021), Crepes & Waffles Impact Management Case Study  
<https://static1.squarespace.com/static/6049e33a3512a120620cfe14/t/61c48a709e596c4c81c44687/1640270465876/UNDP-Impact+Measurement+Case+Study-Crepes+and+Waffles.pdf>

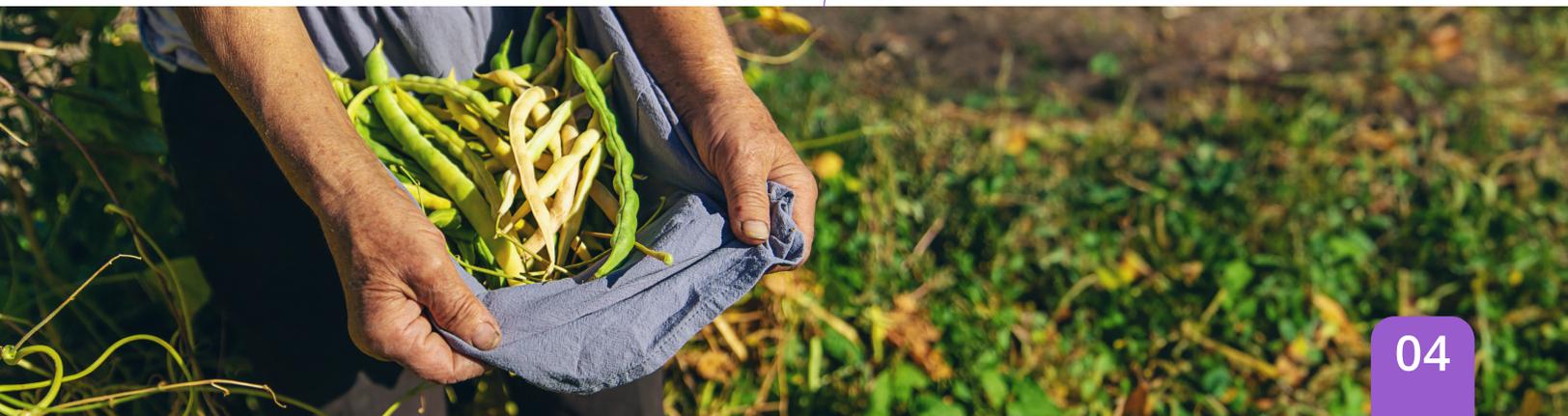
# Soluciones innovadoras con impacto territorial

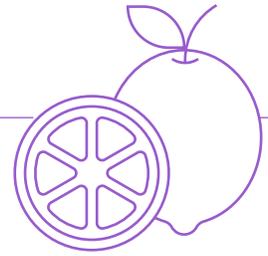


Una de las soluciones más innovadoras aportadas por Crepes & Waffles en el marco de la bioeconomía es su participación, junto con diversos aliados, en la estrategia “Saber del Monte”, desarrollada en la región de Montes de María. Esta estrategia, liderada por el Fondo Patrimonio Natural, busca contribuir al desarrollo rural sostenible y la conservación y restauración del bosque seco tropical mediante la planificación predial, la generación de acuerdos de conservación, la siembra y monitoreo de árboles nativos para la restauración del ecosistema y la capacitación para la transformación de las prácticas agronómicas de cientos de pequeños productores (Business Call to Action, 2021).

Además, Crepes & Waffles, como aliado comercial del proceso, ha generado un mercado estable para productos locales como el frijol cuarentano y la miel de abejas, obtenidos gracias a la implementación de prácticas de producción agroecológicas. En ocasiones, la empresa ha asumido costos logísticos para facilitar su transporte desde zonas rurales hacia centros de recepción de materias primas, y ha promovido procesos de capacitación técnica y acompañamiento en temas de poscosecha y mejoramiento de la calidad de los productos. Estas acciones no solo generan ingresos sostenidos en las comunidades, sino que dan valor a prácticas productivas que reducen impactos ambientales y aumentan la resiliencia de los ecosistemas ante el cambio climático. Con ello se consolida un modelo de negocio regenerativo con impacto territorial real.

Para lograrlo, la empresa ha conformado un equipo de sostenibilidad que hace un acompañamiento cercano y constante a los productores con los que trabaja. Más que ofrecer soluciones puntuales, su enfoque se basa en un compromiso profundo y humano. Este acompañamiento se adapta a las necesidades que surgen en cada territorio con el objetivo de generar valor en el producto y bienestar para quienes lo cultivan.





## Portafolio actual

El portafolio gastronómico de Crepes & Waffles refleja su compromiso con la biodiversidad colombiana y con los sistemas productivos sostenibles que nacen en el territorio. Muchos de sus platos incorporan insumos provenientes de zonas priorizadas por su riqueza natural y cultural.

Entre los ingredientes destacados se encuentra la miel de abejas de los Montes de María, utilizada en productos como el Panqueque de Ahuyama, y el frijol rojo cuarentano, protagonista del Crepe y la Ensalada Montes de María. También están los chips de arracacha de Cajamarca, que acompañan preparaciones como el Waffle Sandwich; el chocolate de Tumaco, que tiene su propio sabor de helado, y los palmitos de Vigía del Fuerte, ofrecidos en las barras de ensalada de los restaurantes. Otros ingredientes que forman parte del menú de forma habitual son la pimienta del Putumayo, la cúrcuma de Bojayá, y el limón mandarina de Ibagué, Rovira y Cajamarca.

Crepes & Waffles renueva periódicamente su carta para incorporar ingredientes de temporada provenientes de nuevas alianzas productivas. Esta dinámica le permite diversificar su oferta y fortalecer su red de proveedores sostenibles, ampliando el alcance territorial de su impacto positivo.

“ Apostamos por ingredientes que cuentan historias de territorio, de las personas, de mujeres rurales, de conservación y de regeneración. ”

**Luis Miguel Casabianca González**  
**Coordinador de Sostenibilidad, Crepes & Waffles**

## Alianzas estratégicas

La empresa fortalece su impacto en campo a través de alianzas estratégicas con actores clave en los diferentes territorios. Entre ellos están el Fondo Patrimonio Natural, FAO<sup>3</sup>, KOICA<sup>4</sup>, USAID<sup>5</sup> y el PNUD<sup>6</sup>. Tales colaboraciones han sido fundamentales para el fortalecimiento de las buenas prácticas de pequeños productores rurales y la reducción del impacto de la producción en los ecosistemas.

Estas alianzas también se traducen en la construcción de relaciones directas con los productores en los territorios. Fruto de ellas es el papel que ha asumido la empresa como aliado comercial, técnico y logístico, el cual ha sido esencial para generar una demanda sostenible de productos locales. Mediante esos esfuerzos, la empresa ha logrado impactar a **más de 800 familias campesinas** y sus asociaciones a través de la compra directa de sus productos a precios estables.

Adicionalmente, se destaca la campaña “Un Menú, Un Árbol”, iniciativa que refuerza el compromiso de la empresa con la conservación y la sostenibilidad. En esta campaña, Crepes & Waffles, en alianza con organizaciones locales y regionales tales como la Fundación Proyecto Tití, contribuyó a la restauración del bosque seco tropical con la siembra de más de 157.000 árboles en este ecosistema de los Montes de María. La siembra fue realizada por organizaciones locales de campesinos, con quienes se apuesta a recuperar el hábitat del tití cabeciblanco, un primate críticamente amenazado en la zona.

## Modelo de negocio

Crepes & Waffles parte de la identificación de ingredientes con alto valor social, cultural y ambiental para generar valor compartido entre la empresa y las comunidades productoras. Además, trabaja por construir una red de proveeduría estable y justa que le permita desarrollar platos que cuenten historias del territorio. Cada preparación busca visibilizar a las personas detrás de los ingredientes y resaltar la importancia de su labor en la conservación de saberes, ecosistemas y cultura.

En este contexto, la empresa actúa como creadora de demanda sostenible al incorporar productos de origen agroecológico en su portafolio gastronómico.

Y a través de la certificación como Empresa B, Crepes & Waffles reporta los impactos generados en la comunidad, el medio ambiente, los trabajadores, los clientes y la gobernanza utilizando los estándares más exigentes.

<sup>3</sup>FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

<sup>4</sup>KOICA: Agencia de Cooperación Internacional de Corea

<sup>5</sup>USAID: Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional

<sup>6</sup>PNUD: Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo

## Impulsando el desarrollo sostenible con las comunidades

Como se ve, el trabajo con comunidades y productores rurales constituye uno de los pilares fundamentales en la operación de Crepes & Waffles. A través del relacionamiento directo en territorio la empresa prioriza el diálogo, el reconocimiento de saberes locales y el valor de los sistemas productivos rurales. Además, construye relaciones de confianza y de largo plazo basadas en la transparencia y el respeto mutuo.

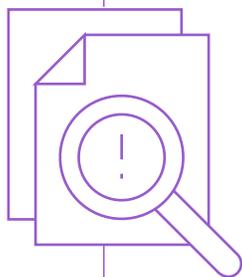
Con esta filosofía, Crepes & Waffles impulsa la regeneración de los ecosistemas promoviendo prácticas productivas sostenibles para lograr un equilibrio que proteja los recursos naturales del país. Al integrar ingredientes autóctonos en sus platos, la empresa ofrece a sus clientes experiencias culinarias que honran el origen, fortalecen la conexión con el territorio y hacen visible el valor cultural y ambiental de cada uno.

## Riesgos y factores críticos de éxito

Según lo expresado por el equipo de sostenibilidad, entre los principales retos que enfrenta Crepes & Waffles al trabajar con ingredientes de origen biodiverso se encuentra la escalabilidad de algunas cadenas productivas, el cumplimiento con estándares normativos en contextos con baja presencia institucional y alta informalidad y los altos costos logísticos asociados a territorios de difícil acceso. A estos se suman factores climáticos que impactan directamente la disponibilidad y calidad de los productos, así como desafíos en términos de trazabilidad

No obstante, la empresa ha optado por abordarlos como oportunidades para innovar desde lo colectivo, promoviendo soluciones colaborativas sin comprometer sus principios de sostenibilidad e inclusión.

En lugar de ver las barreras como obstáculos, las reconoce como parte de un proceso de aprendizaje compartido con sus aliados territoriales.



“ Porque cuando un ingrediente cuenta una historia poderosa y brinda oportunidades, vale la pena encontrar la forma de hacerlo posible. ”

**Luis Miguel Casabianca González**  
**Coordinador de Sostenibilidad, Crepes & Waffles**

## Desafíos comerciales y oportunidades de posicionamiento

Crepes & Waffles ha hecho de la comunicación una herramienta clave para visibilizar el valor social, ambiental y cultural de los ingredientes que integran su portafolio. La empresa ha participado activamente en espacios de divulgación como la COP16, donde algunos de sus productores aliados presentaron historias de sus territorios, de los productos que vienen de allí y del inmenso trabajo que realizan las comunidades y las familias para llevarlos del campo a la mesa.

La comunicación se integra de forma cotidiana en los menús, redes sociales y publicaciones digitales de la empresa, con el propósito de que cada cliente, al sentarse a la mesa, no solo disfrute de un plato cuidadosamente elaborado, sino también reconozca el impacto positivo que genera cada ingrediente, cada sabor, desde su origen hasta la mesa.

## Necesidades de inversión

Crepes & Waffles no presenta actualmente necesidades de inversión en su operación directa, pero sí ha identificado oportunidades en su cadena de abastecimiento. Por esta razón, ha asumido el papel de facilitador del acceso a financiación para los productores con los que trabaja, aprovechando la articulación con aliados y acompañándolos en su crecimiento, fortalecimiento de capacidades y acceso a nuevas oportunidades.

Además, ofrece programas de formación, asistencia técnica, inversión en procesos de transformación en origen, tecnologías apropiadas para contextos comunitarios y soluciones logísticas que garanticen frescura, trazabilidad y calidad en cada etapa de la cadena de suministro.

