



**Mònica Gallardo, directora de Tekind y PopCorn España**

## "Con la introducción de las palomitas gourmet, la tendencia actual es la del workshop, una exhibición para el consumidor de cómo se trabaja"

### **DN.- ¿Qué tipo de máquinas tiene Tekind en su portafolio? ¿Qué prestaciones tienen?**

Tekind fue fundada en el 1990 y desde entonces somos distribuidores de maquinaria de hostelería especializados en máquinas para palomitas, así como en toda aquella maquinaria imprescindible en los bares de los cines. Desde 1990 somos distribuidores oficiales de la marca *Cretors* de Chicago, la máquina de palomitas por excelencia.

### **DN.- ¿Quiénes son sus principales clientes?**

Nuestros principales clientes empezaron siendo las salas de cine y empresas cinematográficas. A día de hoy, la mayoría de ellos siguen con nosotros desde el primer día. También tenemos clientes en todos los sectores, tales como teatros, salas de fiesta, tiendas de caramelos, bares, instituciones deportivas y musicales u hoteles y envasadores. Existe una gran variedad de medidas y estéticas para adaptarse a cada necesidad, manteniendo siempre la máxima calidad.

### **DN.- Parece que en la actualidad hay un auge del consumo de palomitas y están surgiendo nuevas tiendas que ofrecen palomitas gourmet ¿Cómo describirían ustedes el mercado de las palomitas? ¿Tienen nuevos clientes? ¿Hay nuevas demandas que cubrir? ¿Se ha ampliado su espectro de clientes?**

Hace 25 años las palomitas eran una novedad. En un principio, empezaron a introducirse en el cine las saladas y poco a poco fueron innovando con las palomitas dulces que, hoy en día, están más que aceptadas.

Desde hace un par de años y debido a la influencia americana, existe una inquietud por introducir en nuestro mercado las palomitas especiales, las denominadas palomitas *gourmet*. Esta inquietud surgió con nuevas tiendas a pie de calle, con venta de palomitas de sabores especiales, y actualmente algunos cines están trabajando para hacer auténticas *delicatessen*.

Para la elaboración de estas palomitas *gourmet* es necesaria la utilización de una maquinaria específica (una reventadora por aire y un caramelizador, que es el que baña las palomitas con el sabor deseado), distinta de la que hay actualmente en los cines, y quizás por este motivo se ha ampliado nuestro mercado.

### **DN.- Sus máquinas cuentan con una estética muy cuidada, ¿qué tendencias hay en la actualidad en este mercado? ¿Hasta qué punto la imagen es importante en este segmento?**

Con la introducción de las palomitas *gourmet*, la tendencia actual en el mercado es la del *workshop*, una exhibición hacia el consumidor final de cómo se trabaja, constatando así una producción artesanal. Es por este motivo que estamos trabajando considerablemente con las mesas de trabajo de acero inoxidable de altísima calidad revistiéndolas posteriormente para darles un *look* más cálido.

### **DN.- ¿Hay una mayor demanda en la actualidad de vuestro maíz y azúcar de colores para hacer palomitas?**

Llevamos 30 años distribuyendo maíz, grasa vegetal especial para palomitas (neutra, que potencia el sabor del maíz, lubrica y facilita la limpieza de la olla), azúcar de muchos colores y sal muy fina especial para palomitas.

Disponemos de distintas variedades de maíz para elaborar los distintos tipos de palomitas: *Butterfly* para saladas, *Mushroom* para dulces, *Pop'n'roll* para *gourmet* y *Ecológico*, para las más sanas.

Hace unos años introdujimos la sal con sabor a mantequilla, que da a las palomitas saladas un toque especial americano. También apostamos por el azúcar con sabor a caramelo (una gran fórmula que sin necesidad de una maquinaria especial, se pueden elaborar palomitas con sabor a caramelo), uno de los sabores *gourmet* favoritos por el público.

Actualmente, estamos trabajando para ofrecer nuevos sabores para adaptarlos a las máquinas de palomitas convencionales, tanto dulces como saladas. Aunque si se quisieran elaborar palomitas bañadas sería necesario el caramelizador.

### **DN.- ¿Qué cuota de su negocio representan las palomitas saladas, frente a las palomitas dulces?**

Podríamos decir que hoy estamos al 50%. La gran mayoría de nuestros clientes ofrecen tanto palomitas dulces como saladas, e incluso ya hay un gran número de ellos que han introducido las palomitas de caramelo.

