

Gourmet Golondrina

Una experiencia de vida que hace volar el paladar

Desde que comencé a producir arte culinario para otros y otras, hace ya más de 30 años cuando mi producto estrella eran unas deliciosas galletas de vainilla cuya receta herede de mi Tía Vilma, supe que en mi interior existía la posibilidad de encender la luciérnaga del paladar en muchas personas. Hoy que esta revista me han motivado a mezclar mi historia empresarial con algunos aprendizajes importantes quisiera comenzar con cuatro palabras claves para quien emprende: **imagina, intenta, prueba y realiza.**¹ Esa es nuestra historia, nuestra realidad y nuestro emprendimiento.

Puedo decir que durante mi vida he realizado múltiples tareas, he desempeñado diversos trabajos, he transitado por todos los niveles que uno pueda imaginar en una organización. Pero vender nuestros productos contando nuestra historia, es tal vez la gloria más grande a la que un ser humano puede aspirar, solo puedo comparar ese hecho con la docencia, donde uno se entrega total, entera y toda a una tarea transmitiendo al otro sus pensamientos, sentires y quereres.



Gourmet Golondrina es una mezcla de sueño y realidad, cuando apoye a UNIFEM² con su proyecto Mujeres y Desarrollo Económico Local por sus siglas MyDEL, aprendí que los emprendimientos había que sentirlos, pues en mis conferencias encontré políticos, técnicos, funcionarios de la cooperación, académicos, etc, todos hablando de los emprendimientos y dando cátedras sobre el tema, pero algo fue calando en mi interior, no podemos predicar algo que no hemos intentado. Es necesario tomar baños de realidad para recomendar, y fue allí debatiendo entre la teoría y práctica con mi amiga Rita Cassisi que este pequeño emprendimiento comenzó su idea.

Las fuentes de inspiración una vez que la decisión se había tomado fueron tres: quería ayudar a reducir las pérdidas post cosecha de los productos rurales principalmente frutas y vegetales, pero encontrando mi Océano Azul³, lo cual significaba diferenciar mi producto no solamente en calidad, sino en su contenido. La segunda fuente de inspiración, importante por supuesto, era emprender un negocio antes de mi retiro, lo cual me permitiría ir gradualmente consolidándolo sin esperar a tener un retiro forzoso. Finalmente, la fuente de inspiración trascendental en todo esto es una linda Golondrina, por supuesto que hablo de un lindo animalito que ha inspirado a mucho (griegos, marineros y otras culturas), pero la nuestra es una linda y maravillosa golondrina que fue niña y decidió irse a otra dimensión y desde allá, con su amor, pasión y compañía me ha hecho brillar en cada cosa que hago, pero especialmente me ha inspirado a nunca desfallecer, pues aun con el dolor de perderla me enseñó que todo es posible, especialmente seguir adelante.



Teniendo la inspiración, la decisión y el sueño de ser empresaria, pusimos entre Doña Jacinta, Yolanda, Lupe y yo la mente a volar para probar combinaciones, aromas, texturas y sobretodo pensamos que cuando alguien

¹ Palabras tomadas del libro de Hateley y Schmidt titulado "Un pavo real en el reino de los pingüinos".

² Pertenece hoy a ONU Mujeres

³ Término de la administración que fundamenta la necesidad de no competir sino encontrar su nicho de mercado.

probara el producto con los ojos cerrados hiciera volar su paladar por el mundo de las delicias culinarias no tradicionales. Así nacen nuestras infusiones, salsas y mermeladas.

Luego comienza el duro, complejo y podría decir complicado, sendero del aprendizaje. Eso en Honduras significa mucho trámite y mucho costo, en economía eso se llamaría altos costos de transacción. Todavía hoy estamos en ese proceso, pues cada trámite, cada momento, se vuelven en una mezcla de reto y reflexión sobre lo que los académicos, políticos y funcionarios pregonan, pero que en la vida práctica únicamente se transforma en el apoyo de organizaciones y personas comprometidas con el tema y que nos animan a no desfallecer.

Me atrevo a decir, tal vez con un poco de osadía y algo de experiencia que los emprendimientos no forman parte de una política de Estado eficaz, eficiente y sobretodo, apropiada para la realidad. Mientras nosotros necesitamos una ventanilla única para hacer de una sola vez nuestros trámites, pues no disponemos de tiempo, capital, y otras condiciones. Las oficinas para realizar los trámites están dispersas, con diferentes criterios y asumen que este proceso debe ser así, por eso creo que la informalidad crece tanto, porque realmente la vida enseña a los microempresarios que el camino correcto no solamente es el más largo, sino el más complicado y costoso.

Pese a lo anterior, durante los últimos dos años he degustado el arte de ser aceptada y gozar de la confianza de organizaciones y empresas que me han convocado a ferias, procesos de formación, y otros. El aprendizaje ha sido mucho, no he realizado grupos focales en término estricto de la palabra, pero mis amigos, colegas aquí en Honduras y en el extranjero, y muchas personas que han visitado los stands de Gourmet Golondrina en las ferias nos han ido dando la temperatura de la aceptación, textura, empaque, presentación, etc.

Nos identificamos por ser una empresa de procesados donde las frutas mezclan su textura, aroma y consistencia para generar un producto que se procesa sin aditivos, cuyos sabores marcan una diferencia con otros tipos de procesamiento. Si Ustedes me preguntaran hoy sí me preocupa la competencia, o que me siento incomoda cuando veo que algunas de mis ideas son copiadas por otras emprendedoras, puedo decir con confianza y cariño, que la diversidad engrandece (*E pluribus maximus*), y mientras nuestros productos se posicionen con la clientela, y nos identifiquen por lo que ofrecemos (calidad, sabor, cariño y presentación), la competencia no cobra sentido en sí, pues se vuelve un marco de diversidad a la apertura que brinda el trabajo duro, y la posibilidad de volar como golondrinas en el mercado de los productos comestibles.

Comenzamos a volar haciendo **infusiones**, tres variedades que permiten combinar sabores mediante la deshidratación de frutas, tenemos: Frutas tropicales con algo contenido de vitamina C por sus componentes naturales, Frutas mixtas que combinan algunas frutas de clima templado con frutas del trópico y brindan un contenido importante de sabor y olor, la tercera son Frutos del Bosque con alto contenido de antioxidantes tropicales y un agradable sabor acido-dulce. Nuestras infusiones permite a la persona degustar la fruta después de tomar una bebida cuyo sabor y aroma son extraordinarios.

También producimos **Snack Todo Natural**, nuestro sueño es llevar bienestar y fibra natural a los niños, niñas, jóvenes y adultos, lo más importante de este producto es que puede ser un importante complemento a las dietas macrobióticas, o simplemente sacar el hambre de su lugar cuando estamos a media mañana, o media tarde.





Nuestro producto estrella es la **Mermelada de Mango y Maracuyá**, una mezcla que permite a quien la consume elaborar emparedados con queso y mermelada sintiendo los trozos de fruta, o también puede ser un gran apoyo cuando se hacen piernas de cerdo horneadas.

Una parte importante de nuestra vida se realiza en pensar como lograr de manera rápida y con poco trabajo sabores espectaculares en carnes y ensaladas, y es así como surgen lo que yo llamo nuestros **"Productos para el buen comer: salsas que hacen sentir sabores"** son dos tipos de salsas, una de tamarindo para combinar en carnes y ensaladas, y otra de maracuyá para combinar con carnes blancas.

Dado que en mi vida, los viajes han sido una constante, estoy sumamente que para que nuestros productos se puedan transformar en una suerte de la familia y los amigos deben contar con un empaque que resista el viaje, después pueda ser utilizado ya sea en el escritorio o para guardar pequeños el tocador, por eso y junto a un joven artesano que estudia en la Universidad venta de sus productos para ayudarse y ayudar a su familia económicamente comenzamos a diseñar cajas para regalos (corporativos o personales). El resultado de esta alianza fue clave pues ganamos nosotros al vender el producto como un regalo Pack (lo que comúnmente se llama combo), gana el artesano que coloca sus cajas a un buen precio y se proyecta mediante ello. Finalmente gana el consumidor, que obtiene el producto y puede utilizar el empaque y no desecharlo como si fuese plástico contaminante. Los modelos se presentan a continuación y todos traen una tapadera que desliza para que se proteja el producto.



consiente regalo para pero que objetos en y utiliza la



Pack delicias GG: salsas, infusiones y mermelada



Pack GG dulce compañía: mermelada de mango y maracuyá y salsa de tamarindo tamaño mediano 8 onz cada uno.



Pack nuestros sabores GG: mermelada de mango y maracuyá, salsa de tamarindo y salsa de maracuyá

Creo, que como plantean Bárbara Hateley y Warren Schmidt en su libro “Un pavo real en el país de los pingüinos” puedo decir sin lugar a dudas que Gourmet Golondrina es el espacio que hemos escogido para sentir la realización de consolidar poco a poco una cadena de valor. Con ello podemos mirar con nuevos ojos y vivir con el corazón la experiencia de compartir nuestros sabores con el colorido y la delicadeza que solamente puede dar la originalidad, la combinación de talentos, y la complementariedad de capacidades. Con ello el fruto de nuestro trabajo se transforma en un sentimiento de satisfacción enorme, y al mismo tiempo nos ha permitido ser nosotros mismos, productores y vendedores de sabores que hacen volar el paladar de sus clientes, como golondrinas con sus alas abiertas al viento de los sabores y sus colas alineadas con el corazón para sentir y vibrar con cada comida, con cada infusión y con cada degustación de nuestros productos.