

## ripeSense™.

### La siguiente revolución en marketing de frutas.

Al principio, la fruta se vendía suelta en cajas generalmente sin madurar, y se majaba, apretaba y pinchaba para determinar su grado de madurez. Luego vino la fruta 'lista para comer', agrupada y preempaquetada, pero aún resultaba difícil determinar su madurez.

ripeSense™ está a punto de revolucionar la forma en la que compramos fruta, al mostrar a los consumidores el nivel exacto de madurez sin tener que manipular la fruta o adivinar su madurez.

### Escoja la fruta madura por el color.

ripeSense™ es una etiqueta con un sensor inteligente que cambia su color a medida que madura la fruta. Es una primicia mundial desarrollada en Nueva Zelanda en colaboración con HortResearch, cultivadores de ZESPRI™ GOLD. El sensor ripeSense™ cambia el color al reaccionar con los aromas que desprende la fruta a medida que madura. Al principio el sensor es rojo y cambia gradualmente a naranja y finalmente a amarillo. El color del sensor se corresponde con las preferencias a la hora de comer la fruta, por lo que el consumidor puede escoger la fruta exactamente con el grado de madurez que desee.



## ripeSense™ tiene sentido comercial.

**El 85% de los compradores de fruta piensan que ripeSense™ aumentará la frecuencia de sus compras.**

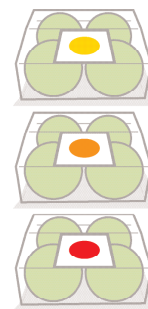
Ensayos de peras con ripeSense™ en Nueva Zelanda, 2003

Cada persona tiene una idea diferente sobre la madurez idónea de la fruta. Hasta ahora, no ha habido un método fiable de ofrecer fruta con diferentes grados de madurez.

ripeSense™ ofrece un método sencillo y preciso para determinar la madurez, y permite tener una experiencia satisfactoria al comprar y comer la fruta, lo que da como resultado un aumento de las ventas, menos fruta desperdiciada y unos mayores márgenes de beneficios.

### La fruta madura se reconoce al instante.

Hay muchos tipos de fruta que no cambian de color cuando maduran, y los signos visibles de madurez pueden variar según las diferentes variedades de cada fruta. Para los consumidores es frustrante no saber cuándo la fruta ha alcanzado su estado óptimo de madurez, y esto supone un obstáculo para la compra. ripeSense™ elimina este problema mostrando claramente la madurez exacta de la fruta específica.



Información de contacto:  
[ripesense@ripesense.com](mailto:ripesense@ripesense.com)  
[www.ripesense.com](http://www.ripesense.com)

# La fruta se convierte en un producto fácil de comprar.

En ocasiones, la fruta que se vende no está madura y algunas variedades, como las peras, pueden tardar hasta diez días en alcanzar su estado óptimo para comerlas. La fruta se presenta con otros productos tipo snack, y muchos consumidores desisten de comprar determinados tipos de fruta, ya que no pueden tener garantizada una satisfacción inmediata. ripeSense™ hace que el proceso de selección sea sencillo y preciso, y sitúa la fruta a la par de las categorías de productos tipo snack competidores.

# Reducción de daños y pérdidas.

La fruta desperdiciada constituye un problema para las ventas cuando los consumidores la cogen, aprietan o perforan con sus uñas para determinar su madurez. Este factor, junto con la dificultad de identificar qué fruta debe venderse en primer lugar, puede dar como resultado unos altos niveles de pérdidas en el establecimiento comercial. En el hogar, la fruta se deja a menudo demasiado tiempo para que madure, y al final se acaba desperdiciando, lo que desalienta el seguir comprándola. ripeSense™ reduce de forma importante la posibilidad de daños y pérdidas, lo que facilita el control del tiempo de conservación en almacenaje de un producto individual en stock.



## ripeSense™ es la solución.

ripeSense™ es un producto de valor añadido con el potencial de aumentar su volumen de ventas y márgenes de beneficios. Para obtener más información sobre la nueva revolución en la industria de la fruta, visite [www.ripesense.com](http://www.ripesense.com), o si desea examinar una solución personalizada ripeSense™ para su negocio, envíe un correo electrónico a [ripesense@ripesense.com](mailto:ripesense@ripesense.com)

## Resumen de las características de ripeSense™.

- El sensor de ripeSense™ indica el grado de madurez de la fruta.
- Los consumidores pueden seleccionar la fruta con su nivel preferido de madurez.
- Una vez que el sensor tiene el color deseado de madurez, la fruta puede refrigerarse para reducir significativamente el proceso de maduración.
- Los consumidores pueden comprar paquetes de ripeSense™, y saber que la fruta estará madura en el momento que la quieran comer. Por ejemplo, si el sensor está rojo, la fruta está al principio de su proceso de maduración y tiene un tiempo de conservación significativo. Es importante tener en cuenta que el intervalo de tiempo de maduración es diferente para cada tipo de fruta.
- El paquete reciclable ripeSense™ ofrece una mayor seguridad de higiene, ya que impide que la fruta sea manipulada o apretada por parte de los compradores.

