

# ripeSense™.

## La prochaine révolution dans la commercialisation des fruits.

Au commencement, il y avait les fruits.

Les fruits en vrac, souvent pas mûrs, se vendaient à partir de présentoirs où ils étaient abîmés, écrasés et palpés pour vérifier leur maturité. Puis sont arrivés les fruits "prêts à manger", groupés et emballés, mais dont il était encore difficile de déterminer la maturité.

Maintenant ripeSense™ est sur le point de révolutionner la manière dont vous achetez des fruits, en montrant aux clients le niveau exact de maturité sans les toucher et sans devoir deviner.

## Choisissez les fruits mûrs par couleur.

ripeSense™ est une étiquette à détecteur intelligent qui change de couleur au fur et à mesure que les fruits mûrissent. C'est une première mondiale, mise au point en Nouvelle-Zélande en partenariat avec HortResearch, les sélectionneurs de ZESPRI™ GOLD. Le détecteur ripeSense™ change de couleur en réagissant aux arômes libérés par les fruits au fur et à mesure qu'ils mûrissent. Le détecteur est d'abord rouge puis devient orange et enfin jaune. En faisant correspondre la couleur du détecteur avec les préférences de dégustation, les clients peuvent facilement choisir les fruits aussi mûrs qu'ils les aiment.



## ripeSense™ le bon sens commercial.

**85% des acheteurs de fruits pensent que ripeSense™ augmentera la fréquence de leurs achats.**

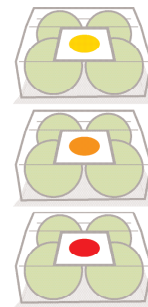
Essais néo-zélandais de poires ripeSense™, 2003

Tout le monde a des idées différentes sur la maturité idéale des fruits. Mais jusqu'à maintenant, il n'y avait pas de moyen fiable d'offrir des fruits à différents niveaux de maturité.

En fournissant une méthode simple et précise d'identification de la maturité, ripeSense™ crée une expérience d'achat et de dégustation plus satisfaisante, qui débouche sur un accroissement des ventes, tout en réduisant le gaspillage et en améliorant les marges de profits.

## Les fruits mûrs sont instantanément reconnaissables.

De nombreux types de fruits ne changent pas de couleur lorsqu'ils mûrissent et les signes visibles de maturation peuvent varier entre les différentes variétés de chaque fruit. Ne pas savoir si, ou quand le fruit a atteint le degré de maturité que les consommateurs préfèrent est frustrant pour eux et constitue une barrière à l'achat. ripeSense™ élimine ce problème en montrant clairement la maturité exacte des fruits spécifiques.



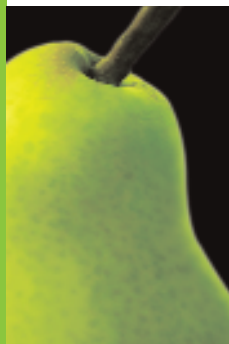
Coordonnées :  
[ripesense@ripesense.com](mailto:ripesense@ripesense.com)  
[www.ripesense.com](http://www.ripesense.com)

## Les fruits deviennent un achat pratique.

Les fruits sont souvent vendus encore verts et certaines variétés, telles que les poires, peuvent nécessiter jusqu'à dix jours pour atteindre la condition optimale pour la consommation. Présentés au milieu d'un éventail d'autres aliments adaptés à une collation, ils découragent nombre de consommateurs face à l'achat de certains types de fruits car ces derniers ne peuvent garantir une gratification immédiate. En rendant le processus de sélection simple et précis, ripeSense™ place les fruits sur le même plan que les catégories d'aliments de consommation rapide qui leur font concurrence.

## L'endommagement et la freinte sont réduits.

Le gaspillage est un problème pour la vente des fruits car les consommateurs prélèvent des fruits, les palpent ou ils enfoncent leurs ongles pour déterminer leur maturité. Ce facteur, associé à la difficulté d'identifier les fruits qui doivent être vendus en premier peuvent conduire à des niveaux élevés de freinte dans les magasins. A la maison, les fruits sont souvent laissés trop longtemps, dans l'attente qu'ils mûrissent, ce qui produit des gaspillages et le découragement après l'achat. ripeSense™ réduit de manière significative la possibilité d'endommagement ou de freinte en facilitant la gestion de la durée de vie des fruits individuels en stock.



## Un discours qui a du sens.

ripeSense™ est un produit qui ajoute de la valeur et augmente potentiellement vos volumes de ventes et vos marges de bénéfice. Pour en savoir plus sur la nouvelle révolution de l'industrie des fruits, visitez [www.ripesense.com](http://www.ripesense.com). Par ailleurs, pour discuter d'une solution personnalisée ripeSense™ pour votre entreprise, appelez +64 9 270 2150 ou adressez-nous un e-mail à [ripesense@ripesense.com](mailto:ripesense@ripesense.com)

## ripeSense™ en un clin d'œil.

- le détecteur ripeSense™ indique la maturité des fruits.
- les consommateurs peuvent choisir leur niveau de maturité préféré.
- une fois que le détecteur a atteint le niveau voulu de couleur de maturité, les fruits peuvent être réfrigérés pour ralentir le processus de maturation de manière significative.
- les consommateurs peuvent acheter des paquets de ripeSense™ à l'avance en sachant que les fruits seront mûrs lorsqu'ils veulent les manger. Par exemple, si le détecteur est rouge, les fruits sont au début de leur processus de maturation et ont une durée de vie en stock importante. Il convient de remarquer que la durée de maturation varie de manière significative pour chaque type de fruit.
- l'emballage ripeSense™ recyclable offre une garantie d'hygiène accrue car il évite que les fruits soient manipulés et palpés par d'autres acheteurs.

