



Summerfruit

AUSTRALIA



Hướng dẫn trưng bày

Tài liệu hướng dẫn trưng bày trái cây mùa hè này được xây dựng nhằm cung cấp cho bạn và đội ngũ những thông tin cần thiết để chuẩn bị cho một mùa kinh doanh hiệu quả.

Từ cách bảo quản, xử lý sản phẩm đến trưng bày tại quầy, bạn hoàn toàn có thể chủ động thực hiện để đảm bảo trái cây luôn tươi ngon và quầy kệ luôn hấp dẫn, thu hút khách hàng.

The Summerfruit Consumer



Trái cây mùa hè được người tiêu dùng yêu thích nhờ cảm giác thanh mát, hương vị hấp dẫn và sự tiện lợi khi thưởng thức.



Trái cây mùa hè ngày càng được ưa chuộng trong salad, mocktail và các món ăn nhẹ nhờ vị ngọt mát, dễ thưởng thức. Bạn có thể tận dụng xu hướng này để gợi ý cho khách hàng ngay tại điểm bán.



Khoảng 60% lựa chọn mua sắm mang tính ngẫu hứng, vì vậy cần đảm bảo quầy trưng bày luôn đầy đủ hàng hóa trong suốt thời gian bán để tối đa hóa doanh số trong mùa vụ.



Người mua sắm thích trải nghiệm đa dạng, vì vậy trưng bày nhiều chủng loại sẽ giúp họ dễ lựa chọn hơn và khuyến khích mua nhiều hơn.



Trưng bày sản phẩm tại điểm bán



Trưng bày Trái Cây Mùa Hè hiệu quả

Sự lựa chọn của người tiêu dùng thường bị ảnh hưởng bởi chất lượng và cách trưng bày sản phẩm. Khi quầy kệ luôn đầy đủ với trái cây chín ngon, hình thức bắt mắt, khách hàng sẽ dễ bị thu hút và có xu hướng mua nhiều hơn.

Ngược lại, nếu trưng bày chưa hấp dẫn, thiếu hàng hoặc chất lượng không đồng đều, khách hàng có thể sẽ ít quan tâm hơn. Vì vậy, việc duy trì trưng bày ổn định và nhất quán sẽ giúp tạo trải nghiệm tốt hơn, từ đó khuyến khích khách hàng lựa chọn Summerfruit thường xuyên hơn.



Bảo quản

Điều kiện bảo quản đóng vai trò đặc biệt quan trọng đối với trái cây trong việc kiểm soát chất lượng và quá trình chín của sản phẩm.



- Trái cây cần được vận chuyển và duy trì ở nhiệt độ 0-2°C để đảm bảo chất lượng.



- Ngay khi nhận hàng, sản phẩm phải được đưa vào kho mát để bảo quản đúng điều kiện.



- Trái cây nên được trưng bày ở nhiệt độ thường để bắt đầu chín tự nhiên.



- Ở điều kiện này, trái cây vẫn giữ được độ tươi và sẵn sàng để sử dụng.



- Tránh di chuyển sản phẩm liên tục giữa kho lạnh và môi trường bên ngoài vì sự thay đổi nhiệt độ sẽ ảnh hưởng đến chất lượng trái.

Bảo quản và xử lý

- **Luôn thao tác nhẹ nhàng**, ngay cả với những trái còn cứng, vì sản phẩm vẫn có thể bị dập nếu xử lý không đúng cách.

- Nên trưng bày trực tiếp trên kệ, trong khay hoặc trong thùng carton ban đầu để hạn chế di chuyển nhiều, giúp giảm nguy cơ dập và hư hỏng.

- Không đổ trực tiếp cả thùng lên quầy kệ.

Chất lượng sản phẩm và độ chín

Khách hàng thường thích những trái cây đã chín, có thể ăn ngay. Ngược lại, trái chưa chín dễ khiến họ ít lựa chọn hơn.

- Sau khi rời kho mát, trái cây bắt đầu quá trình chín tự nhiên nhưng vẫn cần được giữ tươi và ở trạng thái sẵn sàng sử dụng. Vì vậy, việc luân chuyển hàng hóa đúng nguyên tắc là rất quan trọng.

- Trải nghiệm không tốt về chất lượng sản phẩm có thể khiến khách hàng giảm khả năng quay lại mua trong những lần tiếp theo.



Trung bày

- Luôn thao tác nhẹ nhàng - ngay cả trái còn cứng cũng dễ bị dập
- Không đổ trực tiếp cả thùng lên quầy kệ
- Giữ nguyên sản phẩm trong khay/carton để hạn chế di chuyển và tránh xếp chồng
- Luôn giữ quầy trưng bày đầy đủ và tươi - thiếu hàng có thể làm giảm sức hút
- Trưng bày ở nhiệt độ thường để trái cây chín tự nhiên
- Luân chuyển hàng theo nguyên tắc **nhập trước - bán trước (FIFO)**
- Loại bỏ ngay trái bị dập, hỏng hoặc có dấu hiệu nấm mốc
- Giữ khu vực trưng bày luôn sạch sẽ, gọn gàng
- Hiển thị giá rõ ràng để hỗ trợ khách hàng lựa chọn
- Sử dụng POSM để thu hút khách và tăng mức độ chú ý



Thúc đẩy nhu cầu tiêu thụ



Người tiêu dùng tại Úc thường mua khoảng 900g trái cây mùa hè mỗi lần - đây là cơ hội để khuyến khích khách hàng mua nhiều hơn trong mỗi lần mua sắm.

Với 67% hộ gia đình tại Úc đã mua trái cây mùa hè, nhóm khách hàng trẻ chính là cơ hội tăng trưởng tiếp theo cần được tập trung.

Người tiêu dùng tại Úc mua trái cây mùa hè trung bình 8,8 lần mỗi năm, tương đương khoảng 2,5 tuần một lần; chỉ cần tăng thêm 1 lần mua cũng sẽ tạo ra tác động đáng kể đến doanh số.

Chủng loại Summerfruit và mùa vụ cung ứng

Hort
Innovation
Strategic levy investment

Summerfruit
AUSTRALIA

Đào ruột vàng

- **Ngọt - chua hài hòa** - kết hợp giữa vị ngọt dịu và chút chua tươi mát
- **Mọng nước, căng đầy** - hương vị lan tỏa khi thưởng thức
- **Mềm mịn, tan nhẹ trong miệng** - thịt quả chín mướt, dễ ăn
- **Độ chắc chắc** - khi chưa chín hoàn toàn, trái vẫn giữ độ giòn nhẹ

Phù hợp cho

- **Thường thức trực tiếp** - dùng như món ăn vặt hoặc trong salad trái cây
- **Kết hợp cùng sữa chua/ngũ cốc** - tăng hương vị cho bữa sáng
- **Dùng cho món nướng** - làm tăng vị ngọt tự nhiên, phù hợp cho cả món mặn và tráng miệng



Đào ruột trắng

- **Ngọt dịu tinh tế** - vị ngọt nhẹ, thanh và dễ chịu
- **Độ chua thấp** - vị êm, dịu, gần như không chua
- **Hương thơm thanh nhã** - tinh tế, dễ cảm nhận
- **Mềm và mọng nước** - thịt quả mềm, nhiều nước, dễ thưởng thức
- **Mịn và mướt** - cảm giác mịn rõ hơn khi trái chín hoàn toàn
- **Mềm, tan nhẹ trong miệng** - rất phù hợp để ăn tươi

Phù hợp cho

- **Cắt lát dùng tươi** - tiện lợi, tươi ngon cho mọi lúc trong ngày.
- **Kết hợp cùng ricotta/mascarpone** - tạo điểm nhấn tinh tế cho bữa sáng hoặc món tráng miệng
- **Dùng trong salad** - tươi mát, dễ kết hợp cùng rau lá mềm, phô mai và sốt nhẹ



Xuân đào ruột vàng

- **Ngọt đậm, chua hài hòa** - vị ngọt rõ được cân bằng bởi vị chua tươi mát
- **Đậm hương trái cây** - hương vị chín đậm đà, thơm và nổi bật
- **Tươi mát, dễ ăn** - vị thanh nhẹ, dễ chịu
- **Chắc và giòn** - khi chưa chín, có độ giòn
- **Mọng nước, mềm dần khi chín** - thịt quả mềm và mọng khi đạt độ chín phù hợp

Phù hợp cho

- **Cắt lát ăn tươi** - tiện để ăn liền hoặc thêm vào salad
- **Ăn cùng phô mai** - hợp với phô mai béo mềm hoặc phô mai ủ chín
- **Nướng lên** - làm dậy vị ngọt tự, thêm hương vị đậm đà
- **Ăn cùng thịt nguội** - tạo sự cân bằng giữa vị ngọt và vị mặn



Xuân đào ruột trắng

- **Ngọt dịu tinh tế** - vị ngọt thanh, nhẹ nhàng và có độ chua thấp hơn so với các giống ruột vàng.
- **Hương hoa thơm thanh nhã** - hương thơm tinh tế, dễ nhận biết.
- **Mềm và mọng nước** - thịt quả mềm, dễ tứa nước khi thưởng thức.
- **Mịn mướt và mềm tan** - cảm giác béo mướt, rõ hơn khi trái đạt độ chín hoàn toàn.

Phù hợp cho

- **Cắt lát dùng tươi** - nhẹ nhàng, phù hợp ăn liền hoặc thêm vào các món trái cây
- **Dùng trong salad** - kết hợp hài hòa với rau lá mềm, phô mai và sốt vinaigrette vị cam quýt
- **Dùng trong bánh tart hoặc galette** - làm nổi bật kết cấu mềm và hương vị tinh tế của trái



Mận

- **Đa dạng màu sắc và hình dáng**
- **Mọng nước, tươi mát**
- **Vỏ mỏng, bóng** - giòn nhẹ khi cắn
- **Thịt quả từ chắc đến mềm** - từ giòn nhẹ đến mềm tan theo độ chín

Phù hợp cho

- **Cắt lát dùng tươi** - phù hợp để ăn nhẹ hoặc kết hợp trong salad trái cây.
- **Ăn cùng phô mai** - kết hợp hài hòa với phô mai béo mềm hoặc vị đậm
- **Nướng hoặc áp chảo** - giúp vị ngọt trở nên đậm đà và hấp dẫn hơn
- **Dùng trong salad** - có thể kết hợp cùng rau xanh, các loại hạt và sốt balsamic.



Mơ

- **Ngọt - chua hài hòa** - vị ngọt nhẹ cân bằng với chút chua dịu
- **Hương trái cây thanh nhẹ** - tinh tế, dễ chịu
- **Vỏ mềm, có lớp lông mịn** - bề mặt mềm, có lớp lông mịn đặc trưng.
- **Thịt quả mềm** - dễ tách khi trái đạt độ chín phù hợp.

Phù hợp cho

- **Cắt lát dùng tươi** - phù hợp để ăn nhẹ hoặc kết hợp trong salad trái cây.
- **Ăn cùng sữa chua/ricotta** - tăng vị ngọt dịu, phù hợp cho bữa sáng hoặc món tráng miệng.
- **Ăn cùng phô mai** - kết hợp hài hòa với phô mai mềm hoặc phô mai ủ lâu
- **Thêm vào salad ngũ cốc** - hợp với couscous, quinoa hoặc bulgur, tạo vị cân bằng



	Nov	Dec	Jan	Feb	Mar
Đào Vàng					
Đào Trắng					
Xuân Đào Vàng					
Xuân Đào Trắng					
Mận					
Mơ					