



Watermelon Board - Kit de venta al por menor

¡Sandía
todos los días!

¡Bienvenidos profesionales de productos agrícolas!

La misión de la Junta Nacional de Promoción de la Sandía (NWPB) es aumentar la demanda por sandía de parte de los consumidores, a través de programas de promoción, investigación y educación.

Hemos creado este kit con información sobre la sandía para inspirarlos y ayudarlos a todos, tanto los veteranos como los novatos, con lo que mejor saben hacer: servir a sus clientes al brindarles una experiencia increíble y única con la sandía. En estas páginas, encontrará investigaciones de consumidores actualizadas, ideas para promoción y prácticas recomendadas para la sandía (por ejemplo, nunca almacenar sandía junto a plátanos).

Nuestro objetivo de siempre es ser no sólo un recurso para usted, sino también un socio en sus tareas diarias. ¡Trabajar con sandía es beneficioso para todos! ¿Sabía que tenemos materiales gratuitos para el punto de venta y organizamos un concurso anual de exhibiciones cada verano?

El personal de NWPB y el equipo de gerentes de cuentas regionales están siempre listos para ayudarle. No dude en comunicarse con nosotros si tiene preguntas o para obtener información adicional sobre cómo podemos respaldar mejor su operación individual o única.

¡Gracias por pensar en la sandía!



Juliemar Rosado
Director de Retail & Marketing Internacional
(Director de Mercadeo al por Menor e Internacional)
Junta Nacional de Promoción de la Sandía

jrosado@watermelon.org

407-657-0261

     @watermelonboard

Desde lo básico
hasta excelentes
ideas de promoción,
aquí encontrará
todo lo que
necesita saber
sobre
SANDÍA. . .
al alcance de tu mano.





Vamos a crear la mejor experiencia de venta minorista de sandías para sus clientes.

Descubra los meses de máxima producción, beneficios para la salud, cómo elegir las mejores combinaciones de sandía y sabor en **Sandía 101**.

Consulte **Investigación del Consumidor** para conocer los resultados de nuestra encuesta con consejos sobre cómo mantener a los consumidores informados y vender la mayor sandía.

Encuentre instrucciones paso a paso sobre cómo utilizar la sandía entera e información valiosa de mercadeo y publicidad en **Recursos y Promociones**.

Tabla de Contenido	
Sandía 101	
Producción y Valor Máximos	5
Como Elegir	6
Usa la Sandía Entera	7
Maridajes de Sabores	8
Nutrición	10
Investigación del Consumidor	
Actitudes y Uso	12
Redes Sociales	16
Recursos y Promociones	
Corte y Producción	18
Consejos de Mercadeo	19
Muestras de Anuncios	20
Materiales de Punto de Venta	22
Programa de Reinas de las Sandía	23

La primera cosecha de sandías ocurrió hace casi 5,000 años en Egipto. Desde Egipto, se cree que la sandía se extendió por países a lo largo del mar Mediterráneo a través de barcos mercantes.

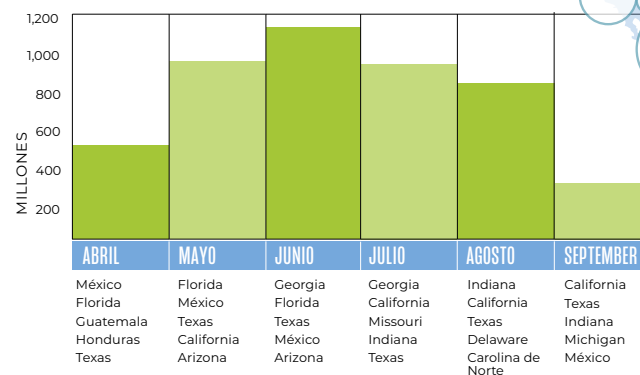


Brochetas de Sandía y Queso Feta

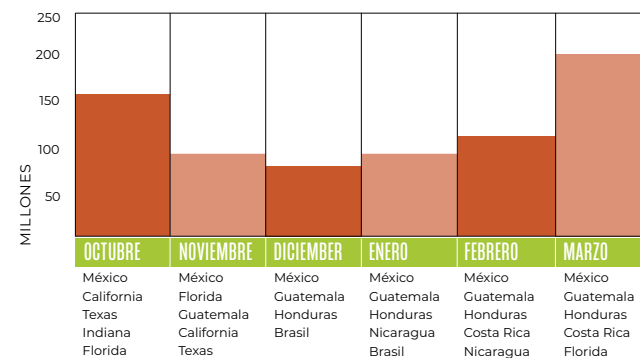
Disfrute del valor diario de
la Sandía
durante todo el año

Producción Máxima de Sandía

Primavera - Verano



Otoño - Invierno



Fuente: Portal de noticias de mercado del USDA-AMS; tenga en cuenta que las áreas de producción mencionadas no incluyen todas las áreas que producen sandía para EE. UU.



Las 20 Porciones Menos Costosas

Costo de fruta por ración

- 1 Sandía Completa 17¢
- 2 Plátanos 22¢
- 3 Cantaloupe Entero 26¢
- 4 Piña sin Preparación 32¢
- 5 Todo el resto de melones 37¢
- 6 Naranjas 39¢
- 7 Peras 43¢
- 8 Tangelos 44¢
- 9 Duraznos 45¢
- 10 Manzanas 46¢
- 11 Honeydew Entero 47¢
- 12 Limas 47¢
- 13 Prep sandías 48¢
- 14 Papaya 49¢
- 15 Pomelo 49¢
- 16 Mandarinas 50¢
- 17 Nectarinas 53¢
- 18 Ciruelas 55¢
- 19 Uvas 58¢
- 20 Mangos 59¢

Fuente: IRI FreshLook PQS, total MILLO de EE. UU., Últimas 52 semanas que terminan el 3-27-2016



1,200 variedades de sandía
crecen en 96 países de todo el mundo

¿SABÍA QUE?

Cómo elegir la mejor sandía...

Revisela



Una sandía firme libre de magulladuras, cortes o abolladuras es lo mejor.

Levantela

Debería ser pesado para su tamaño ¡La mayor parte de su peso es agua!



Volteela



Asegúrese de que tenga una mancha amarilla cremosa en su parte inferior. Ahí es donde se sentó en el suelo y maduró en el sol.

Vea nuestro Video de Almacenamiento y Selección

y úsarla todo!



PULPA



Ensalada de sandía y col rizada a la parrilla

Corte la sandía en gajos de 1" de grosor. Precaliente la parrilla a fuego alto. Unte la sandía con **aceite de oliva** y sazone con **sal y pimienta** por ambos lados. Ase cada lado durante 2-3 minutos, creando marcas de parrilla. Deje la sandía a un lado. Quite los tallos de **1 manojo de col rizada de dinosaurio** y hojas en juliana. Coloque en un tazón grande con **2 tazas de col rizada tierna** y cubra con **6 oz. de queso de cabra desmenuzado** y **½ taza de almendras tostadas en rebanadas**. Batir **½ taza de aceite de oliva**, **¼ de taza de vinagre balsámico**, **1 diente de ajo triturado**, **1 cucharada de miel**, **sal y pimienta** al gusto. Mezcle el aderezo con la ensalada. Sirva con 1-2 gajos de sandía.

Limonada De Sandía

Coloque **½ taza de jugo de limón**, **2 ½ tazas de agua**, **2/3 tazas de jarabe de agave** y **2 tazas de trozos de sandía** en una licuadora y mezcle hasta que quede suave. Sirve con hielo. Rinde alrededor de 5 tazas.

JUGO



CÁSCARA



Salteado de Cáscara de Sandía

Quite la pulpa y la piel exterior verde de una cáscara de sandía. Corta en juliana 2 tazas de la **parte blanca** en palitos de fósforo. Caliente **2 cucharaditas de aceite de sésamo** en un wok a fuego alto. Saltear la cáscara con **1 taza de zanahorias en juliana** durante 1-2 minutos. Agregue **½ taza de cebollino** y revuelva. Batir **1 cucharada. miel**, **1 cucharada salsa de soja**, **1 cucharada. salsa de pescado**, **1 diente de ajo picado** y un trozo de **jengibre picado de 1"**. Vierta la salsa sobre la cáscara y revuelva. Transfiera a un plato. Agregue **½ taza de albahaca picada**, **¼ de taza de cilantro** y **¼ de taza de hojas de menta** y revuelva.

COMPLETA



Bol de Cáscara de Sandía

Cree este tallado con instrucciones paso a paso, incluidas fotos, en watermelon.org

Crea deliciosas capas de sabores con sandía crujiente y jugosa

La refrescante sandía funciona bien con tantos ingredientes diferentes, desde pollo hasta col rizada y anacardos. Siga estas guías de emparejamiento para crear recetas infinitas.

8
grandes ideas
para inspirar



Curry de coco



Arúgula, Balsámico y Parmesano



Aguacate, Salmón y Cilantro



Jicama, Jengibre y Limón



Pepino, Feta y Menta



Agave y Sal

Cebolla, Lima y Chile



Miel y Pistache

Espicias

Ajo
Cajún
Canela
Chile
Cilantro
Clavo
Comino
Cúrcuma
Especia Jerk
Pimentón
Pimienta
Pimienta de Jamaica
Sal
Tamarindo
Vainilla

Hierbas

Albahaca
Cilantro
Eneldo
Jengibre
La Hierba de Limón
Menta
Perejil
Romero
Salvia
Tomillo

Verduras

Apio
Arúgula
Berro
Calabacín
Cebolla
Chiles
Coliflor
Col rizada
Jalapeños
Jícama
Pimientos
Pepinos
Repollo
Verduras de hoja verde
Zanahoria

Proteína

Camarón
Carne de vaca
Cerdo
Cordero
Langosta
Pescado
Pavo
Pollo
Salmón
Tocino
Tofu
Vieiras

Frutas

Aguacate
Bayas
Coco
Granda
Lima
Limón
Mango
Naranja
Otros Melones
Piña
Pomelo
Tomate

Aderezos y salsas

Aceite de oliva
Agave
Balsámico
Caramelo
Chimichurri
Chocolate
Mostaza de Dijon
Mayonesa
Miel
Salsa BBQ
Vinagre

Lácteos

Crema
Crema Agria
Gouda
Mozzarella fresca
Parmesano
Pepper Jack
Queso azul
Queso de Cabra
Queso feta
Yogur

Granos, Nueces, Frijoles y Legumbres

Almendras
Anacardos
Arroz
Edamame
Frijoles negros
Girasol
Kamut
Legumbres
Nueces
Quinua
Semillas

¡Corte una sandía para mantener la salud!

La sandía es más que solo su increíble sabor. Una porción de 2 tazas de jugosos bocados en cubitos no solo es perfecta para la hidratación, sino que también está repleta de vitamina C.

92% agua

¡Tome una rebanada o mezcle un poco de jugo de sandía para una hidratación natural durante el ejercicio!

Licopeno 12,7 mg por porción
Un antioxidante estudiado por su potencial para proteger la piel contra los rayos UV dañinos

80 Solo calorías por porción

0% de Colesterol

Vitamina A 8%
Para ojos y piel sanos

Información Nutricional

1 porción por envase
Tamaño de la porción
aproximadamente 2 tazas,
cortadas en cubitos (280 g)

Cantidad por porción
Calorías 80
%Valor Diario*

Grasa total 0g 0%

Grasa saturada 0g 0%

Grasas trans 0g 0%

Colesterol 0 mg 0%

Sodio 0 mg 0%

Carbohidratos totales 21g 8%

Fibra dietética 1g 4%

Azúcares totales 17g

Incluye 0 g de azúcares añadidos 0%

Proteína 2g

Vitamina D 0 mcg 0%

Calcio 20 mg 2%

Hierro 0,7 mg 4%

Potasio 310 mg 6%

Vitamina A 80 mcg 8%

Vitamina C 23 mg 25%

* Este % del valor diario (DV) le indica cuánto contribuye un nutriente en una porción de alimentos a la dieta diaria. Se utilizan 2,000 calorías al día como consejo nutricional general.

INGREDIENTES: SANDÍA CRUDA

La Sandía se enorgullece (y merecidamente) con la certificación American Heart-Association Heart-Check. Sin colesterol, sin grasa, sin sodio y sólo 80 calorías: ¡a eso lo llamamos una fruta para una dieta saludable para el corazón!

0% de Grasa

0% de Sodio

25% de Vitamina C
Un antioxidante que aumenta la inmunidad

Los primeros exploradores usaban sandías como cantimploras. Con un poco de tallado y un grifo, puedes convertir una sandía en un barril moderno para dispensar jugo de sandía.

Investigación del Consumidor



Jugo Refrescante de Sandía

Mantenga a sus compradores informados

Eche un vistazo a nuestra investigación sobre lo que los consumidores saben (y necesitan saber) sobre la sandía. Entonces, considere utilizar nuestros materiales gratuitos para el punto de venta como una forma de mantener a sus compradores actualizados sobre el mundo de la sandía.

Principales Hallazgos de la Investigación del Consumidor

- La sandía tiene una puntuación muy alta en relación con otras frutas en términos de sabor, seguridad, valor, salubridad y frescura.
- Los consumidores quieren fruta que les proporcione valor. Ellos están buscando frutas que puedan usarlas todas y usarlas de múltiples maneras.
- El sabor y las cualidades refrescantes de la sandía son las principales razones por las que se compra la sandía
- La disponibilidad y el valor percibido son las dos razones principales por las que los consumidores no pueden comprar sandía.
- La forma de seleccionar y los beneficios para la salud son los puntos clave que a los consumidores les gustaría que se exhibieran en las tiendas minoristas.

71% de sandía se compra en la tienda de comestibles.

69% de los compradores dicen que se sienten bien cuando compran alimentos que pueden usarse en varias recetas/comidas.

8.2 de 10 es lo que los compradores dieron a la sandía para salud (10 es el más saludable).

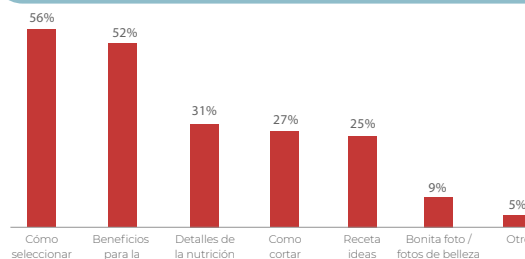
82% de los compradores comen su sandía cruda, pero el 6% la tendría en una receta.

61% de los compradores dicen que sus hijos influyen mucho o de alguna forma en las compras de sandías.

Esta encuesta fue realizada en línea dentro de los Estados Unidos por Airpoint Research™ en nombre de la Junta Nacional de Promoción de la Sandía en septiembre de 2019 entre 1257 adultos mayores de 18 años que eran compradores principales en su hogar.

sobre la sandía. ¡Aquí le explicamos cómo!

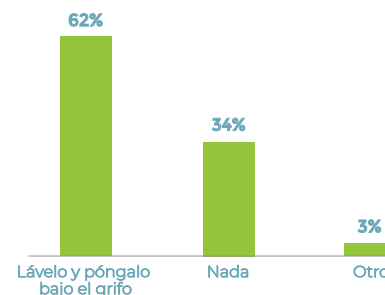
¿Qué tipo de información preferiría que se muestre junto con la sandía en una tienda minorista?



Organice una demostración. ¡Probar es creer!

¡Ponga a disposición tarjetas de recetas!

¿Sabes cómo manejar una sandía antes de comerla?



¿Sabes cómo elegir una buena sandía?

77% **sí** **23%** **no**

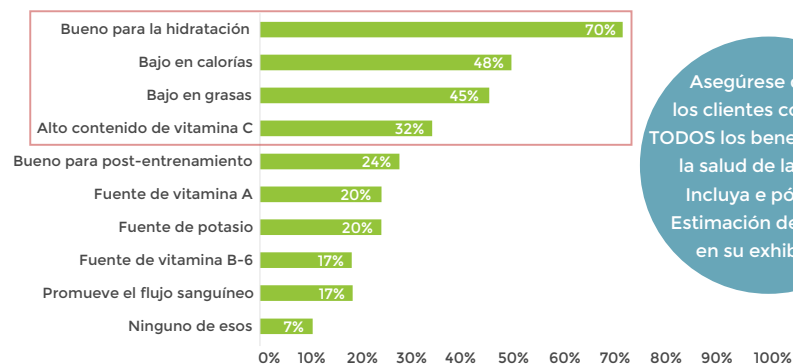
Muestre el Póster de selección con sandía. También incluye consejos de manejo seguro.



¡Sorprenda a los clientes con el conocimiento de la sandía, desde la salud hasta la corteza!

Los consumidores conocen algunos de los beneficios para la salud de la sandía, pero no todos. Y la mayoría de la gente disfruta de la sandía simplemente sola. Aquí hay más de lo que descubrimos, así como algunas ideas para alentar a sus clientes a pensar fuera de la cáscara, incluido el uso de cada centímetro de sandía.

¿Cuál de las siguientes afirmaciones sabe que es cierta sobre la sandía?



Asegúrese de que los clientes conozcan TODOS los beneficios para la salud de la sandía. Incluya e póster de Estimación de la salud en su exhibición.

¿Saber que la sandía es buena para la hidratación le haría querer comprar (o comprar más) en el futuro?

73% **sí** 27% **no**

Esta encuesta fue realizada en línea dentro de los Estados Unidos por Aimpoint Research™ en nombre de la Junta Nacional de Promoción de la Sandía en septiembre de 2019 entre 1257 adultos mayores de 18 años que eran los compradores principales en su hogar.

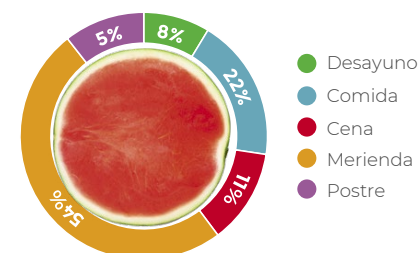


Póster de Health Esteem

¿Cómo suele disfrutarla sandía?

90% Sandía simple
10% En una receta

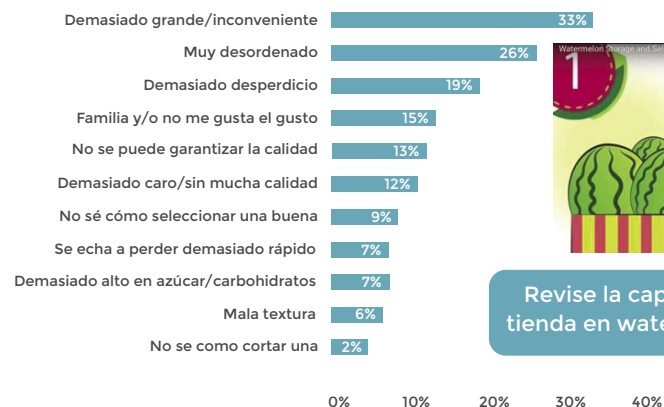
¿Cuándo durante el día es que come la mayor parte de la sandía?



¡Ayude a los clientes a pensar en GRANDE con sandía! Concéntrese en usar toda la fruta.

Realice demostraciones de recetas en la tienda utilizando mucho pulpa, jugo y cáscara.

Explique por qué no comprar sandía entera.

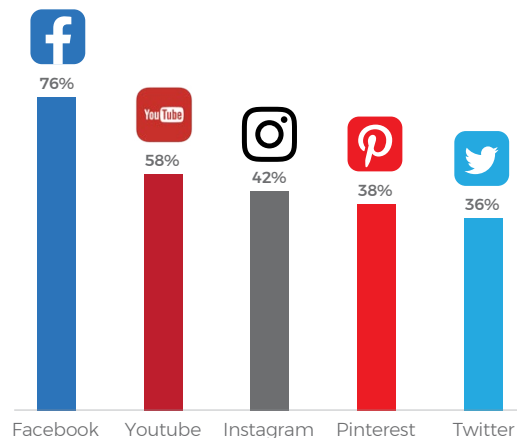


Revise la capacitación a nivel de tienda en watermelon.org/retailers

Conecte a los compradores con la sandía. ¡Socializa!

Involucrar a los clientes en las redes sociales mejora la experiencia de compra de sus clientes, así que aproveche estos hallazgos y ayúdelos a PENSAR en la sandía antes de que lleguen a su tienda.

Trucos creativos para cortar sandías. Recetas navideñas. ¡Encuestas divertidas! Comparta sus propias promociones de sandías y aproveche las publicaciones, tweets y videos de Watermelon Board.



Charcutería SANDÍA
Plato de pastoreo
¡Genial para su próxima reunión con amigos!

Siga estas sencillas instrucciones

● Promocionado por el nombre de su tienda



El nombre de su tienda aquí
Refréscate con un Watermelon Agua fresco! #watermeloneveryday

RECETA



El nombre de su tienda aquí
Asociación pagada
¿Se pregunta cómo elegir la mejor sandía? ¡Ver este! Bono: aprenderá a almacenar y prepararlo.

Watermelon Board Selection

1



3,2mil 348 Comentarios 1.2K veces compartido



El nombre de su tienda aquí



31 me gusta
Aprenda a hacer este tallado de cáscara de sandía tan agradable para el público. Enlace en biografía! #watermeloneveryday

Esta encuesta fue realizada en línea dentro de los Estados Unidos por Aimpoint Research™ en nombre de la Junta Nacional de Promoción de la Sandía en septiembre de 2019 entre 1257 adultos mayores de 18 años que eran los compradores principales en su hogar.



El primer libro de cocina publicado en Estados Unidos en 1796, *American Cookery* de Amelia Simmons, contiene una receta para encurtidos de cáscara de sandía.



Encurtidos de Cáscara de sandía

Corta una sandía en 4 pasos



1 Corte los extremos, proporcionando una base y acceso a la cáscara y la corteza.



2 Incline el cuchillo, colocándolo donde la corteza blanca se encuentra con la pulpa roja y siguiendo la curva de la fruta, corte la corteza.



3 Corta la sandía entera en discos, a lo ancho en el tamaño deseado de cubos.



4 Coloque los discos boca abajo, empujando los discos más pequeños hacia un lado y corte tiras del mismo tamaño en ambas direcciones.

RENDIMIENTO

Tamaño	60	45	36
Tiempo (min)	2.50	2.58	3.05
Pulpa (lbs)	8.61	9.54	10.67
Cáscara (lbs)	3.61	4.24	7.17
Pulpa (lbs)	70.5%	69.2%	59.8%



¡Comercializa la sandía con 10 consejos!



1 ¡Aproveche al máximo las exhibiciones! Contenedores coloridos y exhibiciones grandes llaman la atención y atraen ventas.

2. Muestre las sandías enteras y cortadas una al lado del otro. Cree un gran atractivo visual y aumente las ventas de ambos.

3. Haga correr la voz: la sandía es deliciosa y nutritiva. Incluya información nutricional no solo en boletines informativos y anuncios, sino también en letreros y carteles.

4. Fácil de alcanzar. Fácil de vender. Utilice paneles desplegados y transfiera las sandías difíciles de alcanzar a la parte superior del siguiente recipiente lleno.

5. Sácalos del suelo. No comería del suelo, entonces, ¿por qué sus clientes?

6. Elimine las sandías dañadas. Mire su exhibición desde el punto de vista del cliente y elimine las sandías dañadas.

7. Mantenga las sandías alejadas de los plátanos. Guárdelos por separado. Los plátanos emiten gas etileno, que cambia el sabor y la apariencia de las sandías.

8. Evite errores en la registradora y pérdida de ingresos. ¡Cada centavo cuenta! Utilice un etiquetado adecuado para que los clientes obtengan lo que pagan y usted obtenga los beneficios que se merece.

9. Ofrezca a los clientes lo que anhelan durante el año. La sandía ya no es solo para picnics. Ofrece ventas durante todo el año, incluso en climas fríos.

10. Asegúrate de tener la sandía más sabrosa. Continúe con la cadena de frío si corresponde para las sandías enteras. Siempre mantenga refrigerado el corte fresco.

¡Haga correr la voz sobre la sandía con publicidad llamativa!

Utilice estos anuncios de muestra genéricos como inspiración.
Cree sus propios anuncios para promociones, folletos y promociones especiales de la semana.



Estas plantillas de anuncios están disponibles para que las personalice.
Envíe un correo electrónico a **Retail@watermelon.org** para obtener el diseño del anuncio.



¡Comparte el amor por la sandía y aumenta las ventas!

Exhibición Materiales POS GRATIS

Nuestros materiales para el punto de venta Promueven los beneficios para la salud de la sandía, los procedimientos e ideas de recetas para clientes. Comuníquese con

Watermelon Board en línea

para solicitar materiales **GRATUITOS** de punto de venta que incluyen carteles, calcomanías, hojas sueltas, tarjetas de recetas y más.

Vaya a watermelon.org/Retailers



Tarjetas de recetas



Pegatinas de sandía

Cree exhibiciones llamativas

Cree una exhibición que promueve sandías de cualquier tipo, incluya extras como recetas de sandías y beneficios para la salud, y comparta sugerencias de selección y almacenamiento.

¿Configurar una pantalla en julio o agosto?

¡Participa en el
Concurso Nacional de Exhibición
Minorista de Sandías!



Se otorgan más de \$ 10,000
en efectivo y premios a los minoristas
por una exhibición minorista.

¡Agregue emoción a su sección de productos!

Las reinas de la sandía están disponibles para apariciones en la tienda y pueden educar a sus compradores sobre todo lo relacionado con la sandía.

¿SABÍA
QUE?

Durante más de **50** años,

estos embajadores de la sandía capacitados profesionalmente han estado educando al público y demostrando lo divertida que es realmente la sandía en promociones y eventos especiales, al mismo tiempo que ayudan a impulsar las ventas. Con ocho reinas regionales y una reina nacional, representan la industria de la sandía a nivel regional, nacional e internacional. ¡Haga que su próximo evento sea aún más dulce e invita a una reina de la sandía!



Sandia – todos los meses del año

¡Diseñe promociones en la tienda en torno a recetas y tallas de temporada!

Ene

¡Empiece bien el año con un Watermelon Zapper!

Feb

Celebre el mes de la salud cardíaca con una Canasta Para El Corazón

Mar

¡Vuélvete verde en St. Patrick's con Wraps de Lechuga y Sandía!

Abr

¡Salta con una Linda Decoración de Conejo!

Mayo

Saca las patatas fritas y Salsa Fire & Ice para el Cinco de Mayo

Jun

¡Licue Batidos de Sandía y Kiwi el 21 de junio!
¡Es el Día Nacional de los Smoothies!

Jul

¡Celebre el Mes Nacional de la Sandía con diferentes recetas!

Ago

Reparte rodajas el 3 de agosto para el Día Nacional de la Sandía.

Sep

Sirva Hamburguesas Mezcladas con Sandía Asada el Día del Trabajo

Oct

¡Salve una calabaza!
¡Decore una sandía!

Nov

Da las gracias con una guarnición de Salsa de Arándanos y Sandía

Dic

Haga un Muñeco de Nieve con Sandía para las fiestas.

Encuentre estas recetas, grabados y más en watermelon.org