



We preserve nature's gifts

# Actueel

Nieuwsgids - nr. 74 - jaargang 23 - juni 2017

## BEURZEN

Ardo heeft een druk beursjaar achter de rug. Langs deze weg willen we iedereen bedanken die ons het afgelopen jaar een professioneel bezoekje bracht. In het najaar van 2017 maken we opnieuw een mooie tournee, van Amsterdam tot Chicago. Bezoek ons op:

3-4/10/2017  
CONXEMAR - ES  
Vigo

7-11/10/2017  
ANUGA - DE  
Keulen



## Een waaiër aan aroma's en smaak met Ardo's kruidendoosjes

Ardo's kruidentuin is het hele jaar open. Een heerlijke luxe, niet? Om het de consument nóg gemakkelijker te maken, lanceert Ardo een **origineel en handig kruidendoosje**. Klaar om je zomer te kruiden?

Ardo 'Fines Herbes', dat zijn nauwkeurig geselecteerde, vriesverse kruiden en pittige smaakmakers. **Hun smaak, geur en kleur blijven even fris en uitgesproken als deze van vers geplukte kruiden.** Ontdek naast de standaard keukenkruiden zoals bieslook, peterselie, koriander en knoflook ook onze **3 verfijnde kruidenmixen**. De **kruidenmix Provence**, nieuw in ons gamma, brengt het Franse Zuiden op jouw bord. De **kruidenmix all Italiana** verfijnt dan weer al jouw Italiaans geïnspireerde gerechten en de **Groene Kruidenmix** serveert je het beste van groene kruiden voor tal van vlees- en visbereidingen. De **smaakmakers** rode chili, gember, sjalotten en ajuin vervolledigen ons kruidenassortiment.

Met de kruidendoosjes kan je **doseren naar wens**, zonder dat er iets verloren gaat. Maar dat is niet de enige troef. **Benieuwd wat deze kleine doosjes zo uniek maakt? Kijk snel binnenin!**



# Creatief picknicken? Vriesvers geeft je inspiratie!

nieuw

*Maak het lekker gezellig deze zomer. Wat dacht je van een verrassende picknick bij zachte zomerse temperaturen? Hier alvast enkele ideeën om een picknick snel voor te bereiden met vriesverse groenten, fruit en kruiden.*

Geef de belegde broodjes uit jouw picknickmand een **zuiderse en kleurrijke toets** met gegrilde paprikareepjes, courgette- of aubergineschijven, ... Ardo's gamma van gegrilde groenten biedt heel wat mogelijkheden. We verwelkomen ook **twee nieuwkomers in het grillassortiment**: gegrilde maïskolven en gegrilde maïskorrels. De unieke mix van de zoete maïssmaak en het gegrilde karakter geeft een unieke smaakervaring. Aan gegrilde groenten dus geen gebrek. Experimenteer, creëer en vooral: geniet! Met gegrilde groenten bespaar je bovendien tijd en energie. Voor belegde broodjes en koude salades hoeven ze **enkel nog ontdooid te worden**. Laat het smaken!



nieuw



Op zoek naar een lekker zomers tussendoortje? Probeer één van Ardo's drie **verfrissende smoothie mixes op basis van groenten, fruit en kruiden** en geniet van de unieke en aparte smaakbeleving. De smoothies zijn makkelijk te bereiden dankzij de reeds **voorgeportioneerde zakjes van 125g**. Enkel nog 150 à 200ml vruchtensap of yoghurt toevoegen en blenden maar!

Meer picknick- en tuinfeestideeën vind je op onze culinaire pagina, verder in deze nieuwsbrief.



# IJslanders smelten voor vriesvers!

Onze klant Garri belevt al meer dan 20 jaar de FoodService markt in IJsland met Ardo producten. In februari organiseerden Peter Lammertyn (Ardo Sales Director Northern Europe) en Peter De Wandel (Ardo Culinary Account Manager) samen met Garri medewerkers enkele **interactieve kooksessies voor FoodService klanten** in IJsland. Ardo's nieuwste producten werden er in de kijker gezet en tegelijk werden de deelnemers geïnformeerd over het gebruiksgemak en de nutritionele waarden van vriesverse groenten.

De reacties waren unaniem enthousiast. **Hreinn Elíasson, Marketing Manager van Garri:** "Er waren meer dan 100 deelnemers, een groot succes! We kregen heel wat positieve feedback. Eén van de demo's was een 'Chef's Battle'. Eén IJslandse chef, bijgestaan door een enthousiaste deelnemer, werkte met verse, onversneden groenten, terwijl Peter, Ardo's culinair adviseur, met Ardo's vriesverse groenten aan de slag ging. Het was verrassend om te zien hoeveel tijd de Ardo-kok extra had om andere leuke zaken te doen, wat alleen maar bewijst hoe gebruiksvriendelijk de Ardo producten zijn."

Een maand na de geslaagde kooksessies ontving Ardo op zijn beurt 4 Garri medewerkers in Ardoeie (BE). De nadruk lag op het **uitwisselen van informatie rond duurzaamheids-**

**projecten** en -activiteiten maar natuurlijk werden er ook interessante en creatieve keukentips gedeeld. Opdracht volbracht aldus **Magnús Magnússon, CEO van Garri:** "Ons bezoek aan Ardo was heel verrijkend. Ik ben er zeker van dat onze verkopers de Ardo producten nu met nog meer kennis en goesting aan de man zullen brengen."



Chef van het Garri team  
Sigurdur Karl Gudgeirsson



Garri team in Ardoeie -  
v.l.n.r.: Gunnar Örn Arnarson - Magnús Magnússon - Steinn Vignir Kristjánsson - Sigurdur Karl Gudgeirsson



Chef's battle

## En de winnaars van de Ardo Sustainability Awards zijn...

*Voor Ardo is streven naar duurzaamheid geen holle slogan. Integendeel, in al onze vestigingen wordt creatief nagedacht en keihard gewerkt om hoog te scoren op het gebied van duurzaamheid. Om die inspanningen aan te houden, reiken we 2-jaarlijks de Ardo Sustainability Awards uit.*

**De awards worden uitgereikt aan Ardo vestigingen die opmerkelijke initiatieven hebben opgezet rond de 3 pijlers: Mensen (people), Producten (product) en Planeet.**

Een interne jury verdeelde de prijzen als volgt:

- De **People-award** ging naar **Ardo Geer (BE)** voor hun 'Staff Involvement'-initiatief dat collega's aanzet tot meer betrokkenheid in de dagelijkse werking.
- **Ardo Benimodo (ES)** sleepte de **Product-award** in de wacht voor hun sterke ontwikkeling en onderzoek in de biologische agronomie en hun doorgedreven biologische aanpak.
- De **Planet-award** ging naar **Ardo Ardoeie (BE)** voor het verder uitbouwen van het biomethanisatie project, dat de productie unit nu toelaat om tot 50% van haar energie- en stoombehoeften zelf te realiseren.
- **Ardo Violaines (FR)** won de **Allround-award** voor het opzetten van een duurzame productie unit voor voorgebakken groenten en dit met een aangepast team, en op korte termijn. De drie P's (People, Planet, Product) werden hier volledig op elkaar afgestemd.
- Tenslotte ontving **Ardo Denemarken** de **Sustainable profit-award** voor hun continue inzet bij het verder uitgroeien van de 2 Deense vestigingen.

Een dikke proficiat aan alle winnaars!



# Ardo info

*Welkom bij Ardo! De laatste maanden mocht Ardo weer enkele nieuwe medewerkers verwelkomen.*



**Niels Deprez** heeft het Belux sales team vervoegd als **culinair adviseur bij Ardo Ardoorie (BE)** om de klanten te informeren over het brede Ardo assortiment en de toepassingen ermee.



**Peter Münster** ondersteunt sinds februari het sales team te **Ratingen (DU) als Sales manager FoodService**. Peter heeft 20 jaar ervaring in de verkoop van fruit en groenten, zowel vers als vriesvers.



**Peter Van Riessen** vervult sinds kort de functie van **Commercieel Directeur bij Ardo Zundert (NL)**. Peter heeft ruime ervaring in diverse commerciële functies bij verschillende food bedrijven.



**Charline Lanckriet** is niet nieuw bij Ardo, maar ze combineert sinds kort wel de functie van **Account Manager** met haar huidige rol binnen de klantendienst.



**Frank Kerkhof** startte als **Sales manager bij PH Frost-Ardo Group in Etten-Leur (NL)**. Frank heeft meer dan 20 jaar ervaring in FoodService. Zijn focus zal liggen op de specifieke FoodService kansen bij grossiers en de daaraan gelinkte grotere eindgebruikers.



**Willemijn Heling** versterkt het team van **PH Frost-Ardo Group (NL) als Account manager FoodService**.

## Ardo gaat 'overseas'

Ardo verkoopt al vele jaren tal van producten uit het Ardo gamma wereldwijd. Net als in Europa, spelen ook hier de verschillende talen en culinaire gewoontes een rol bij de keuze van producten en de ondersteuning ervan.

**Ons verkoopteam 'overseas' wordt bijgestaan door een polyvalent intern sales back-up team dat van alle markten thuis is.**

We namen al deel aan talloze beurzen (oa. in Tokyo, Chicago, Taipei, Hong Kong, Shanghai, ...), met als doel de diverse mogelijkheden van de Ardo producten nog beter uit te leggen.

*v.l.n.r.: Jens Vande Maele - Roger Maes - Fabienne Bruggeman - Veronica Sancerni - Francis Swaenepoel - Lien Desmet (ontbreekt op de foto : Paul Van den Hende)*



## Markt- en oogstberichten

*Het Europese weer liet zich tijdens het eerste kwartaal opnieuw van haar meest grillige kant zien. Nu eens heel koud, dan weer bijzonder warm maar vooral veel te droog. Wij maken een tussentijdse balans op.*

**Spinazie:** Er was **geen normale aansluiting van winter- naar lentespinazie**. Door het aanhoudend koude weer werd de oogst van de lentespinazie enkele weken uitgesteld, wat voor een onderbreking van de productie zorgde. De spinazieteel wordt bij Ardo over diverse gebieden in Europa gespreid: Nederland, België, Frankrijk, Oostenrijk en Spanje. Deze geografische diversiteit biedt de mogelijkheid om eventuele minderopbrengsten in het ene teeltgebied te compenseren door deze in een ander teeltgebied.

**Zuiderse teelten:** In Zuid-Europa heeft het **droge en warme weer nefaste gevolgen** voor de landbouw. In Spanje kondigt de overheid zelfs beperkingen aan op het gebruik van water voor irrigatie van gewassen. Dit heeft mogelijks negatieve gevolgen voor de groei van de eerste zomergroenten zoals tuinerwten en tuinbonen. Zuiderse teelten als broccoli, courgettes, tomaten en paprika zijn gedeeltelijk of volledig uitgeplant en lijken zich voorlopig goed te ontwikkelen.

**Fruitteelt:** In grote delen van Europa had de fruitteelt af te rekenen met **uitzonderlijk late nachtvorst**. Er werd heel wat schade aangebracht, vooral aan de appelteelt. In Nederland en België resulteert dit in een mogelijk verlies van 50% oogstvolume. Duitsland, Frankrijk, Italië, Oostenrijk, Polen en de Balkanstaten zijn evenzeer getroffen. We houden rekening met regionale verschillen in fruitopbrengst en nemen aan dat de geplande volumes niet zullen bereikt worden.

**Bio-groenten:** De stijgende vraag in alle landen en segmenten brengt de **productiecapaciteiten in het gedrang**. Er zijn onvoldoende teeltgebieden op bio ingesteld. Belangrijke teeltgebieden voor bio, zoals Spanje, zijn bovendien heel sterk op de versmarkt ingesteld. Voor de industriële verwerking zijn daarom slechts beperkte hoeveelheden vrij. Dit veroorzaakt een onevenwicht tussen vraag en aanbod wat resulteert in prijsstijgingen op het eindproduct tot 10%.

**Oogstcontracten:** Als gevolg van de onstabiele groeiomstandigheden in Europa zijn de contractbesprekingen voor de oogst 2017-18 vroeger gestart. Er wordt in de eerste plaats gekozen voor **zekerheid van beschikbaarheid**. Na de nefaste oogstsituatie van vorig jaar gevolgd door de talrijke mindervolumes en beperkte beschikbaarheid kiezen onze afnemers voluit voor een genormaliseerde leversituatie. Nieuwe oogstcontracten worden afgesloten op basis van een 2 à 3% prijsverhoging ten opzichte van de vorige contractstand. Deze aanpassing wordt algemeen aanvaard als een realistische weergave van de kostenstijgingen.

Kortom, we hebben een uitdagend en spannend oogstjaar 2017-18 in het vooruitzicht...

Mei 2017



# Nieuwe producten

## Paksoi

Een nieuwe trendy groente binnen het Ardo assortiment. Ondanks haar Aziatische oorsprong wordt **Ardo's paksoi in Europa geteeld**. De groente is ideaal in **Aziatische gerechten**, zoals Oosterse wok, maar past ook bij een Vlaamse klassieker als stoemp met garnaltjes. Paksoi laat zich ook perfect combineren met bijvoorbeeld look en gember, twee smaakmakers uit onze nieuwe reeks handige kruidendoosjes. PS4610 - 4x2,5kg

nieuw



nieuw



## Peterseliewortel

Een verrassende vergeten groente, **lichtjes zoet en uitstekend uitgebalanceerd**.

Heerlijk in stoemp en soep, maar al even smakelijk apart te serveren. PEW610 - 4 x 2,5kg

nieuw



## Pastinaak met honing

In honing gehulde pastinaak, herkenbaar aan zijn rustiek snit. Lekker lichtzoet. Dient enkel in de oven opgewarmd te worden. UPG610 - 4 x 2,5kg

## Bio

Ons bio-gamma blijft uitbreiden.

Naast **Bio spruitjes** hebben we nu ook

**Bio jonge wortelen** in ons gamma. De oogst, verwerking en bewaring loopt vanzelfsprekend volgens de bio richtlijnen. Ontdek ons volledige gamma bio groenten op [www.ardo.com](http://www.ardo.com).

WGN61B - SB561B - 4 x 2,5 kg

nieuw



**Bio**  
Organic

# Origineel en uniek kruidendoosje

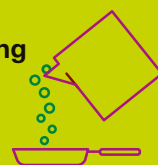
opening bovenaan om te doseren met een lepel



Nieuw



handige zijopening om te strooien



- > **duurzaam en ecologisch:** het doosje bestaat uit 100% karton
- > alle kruiden zijn **heel het jaar door beschikbaar aan een constante kwaliteit**
- > **handig gewicht:** doosjes van 50g - 75g - 100g

# Ardo Culinaire

## *Creatief met aperitief*

Kijk jij er ook naar uit om deze zomer gezellig te maken met vrienden? Wij bezorgen je alvast enkele creatieve recepten voor **eenvoudige hapjes met dipsaus** op basis van Ardo's vriesverse groenten, fruit en kruiden. Surf snel naar [www.ardo.com](http://www.ardo.com) voor de recepten.

### **Go American**, met zoete aardappelen en gerookte honey ketchup.

Met Ardo zoete aardappel (AZ2) en Ardo Smokey BBQ (KSQ).

### **Go Canarian**, met Patatas Mojo Verde

Met Ardo halve aardappel met schil (ARW), Ardo persillade (KPE), Ardo koriander (KKO) en Ardo gegrilde groene paprika kubus (PG2).

### **Go French**, met een "Croque Bloemkool" en een bloemkool tartaar dipje.

Met Ardo bloemkool/kaasburgers (BUB), Ardo Tartaar kruidenmix (UTK), Ardo bloemkoolpuree (B2L) en Ardo ovengedroogde tomaten (TOG).

### **Go Asian**, met geroosterde pastinaak, zoetzure chilisaus en sesamzaad.

Met Ardo pastinaak met honing (UPG), Ardo mango puree (XPM), Ardo passievruchtenpuree (PAP), Ardo ananas (XAT), Ardo rode chilliblokjes (CPK) en Ardo lookblokjes (LOK).

### **Go Middle Eastern**, met geroosterde rode biet, een munt & yoghurtsausje en Ardo tapas.

Met Ardo broccoli nuggets (NUB), Ardo natuurlijke hele uienringen (AJN), Ardo groentesticks (SGR), Ardo rode bietblokjes (RBK), Ardo knoflook teentjes (KLT) en Ardo munt (KMU).



VOLG ARDO OP [WWW.ARDO.COM](http://WWW.ARDO.COM)



We preserve nature's gifts