



We preserve nature's gifts

# Aktuell

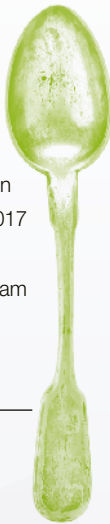
Rundbrief - Nr. 74- Jahrgang 23 - Juni 2017

## MESSEN

Ardo hat ein volles Messejahr hinter sich. Auf diesem Wege möchten wir uns bei allen bedanken, die uns im vergangenen Jahr besucht haben. Im Herbst 2017 werden wir uns erneut auf eine ansehnliche Tournee von Amsterdam bis Chicago begeben. Besuchen Sie uns am:

**3-4/10/2017**  
**CONXEMAR – ES**  
**Vigo**

**7-11/10/2017**  
**ANUGA – DU**  
**Köln**



## Geschmacksvielfalt mit den Kräuterschachteln von Ardo!

Der Kräutergarten von Ardo ist das ganze Jahr über geöffnet. Ein wunderbarer Luxus, nicht wahr? Um es dem Verbraucher noch einfacher zu machen, bringt Ardo eine **originelle und praktische Kräuterschachtel** auf den Markt. Bereit, dem Sommer Würze zu verleihen?

„Fines Herbes“ von Ardo sind sorgfältig ausgewählte, tiefkühlfrische Kräuter und kräftige Aromen. **Ihr Geschmack, ihr Duft und ihre Farbe bleiben ebenso frisch und ausgeprägt wie bei frisch geernteten Kräutern.** Entdecken Sie neben Standardküchenkräutern wie Schnittlauch, Petersilie, Koriander und Knoblauch außerdem unsere **3 feinen Kräutermischungen**. Die **Kräutermischung Provence** ist neu in unserem Sortiment und zaubert den französischen Süden auf Ihren Teller. Die **Kräutermischung all Italiana** verfeinert alle Ihre italienisch angehauchten Gerichte. Die **8-Kräuter Mischung** bietet Ihnen das Beste grüner Kräuter für vielfältige Fleisch- und Fischgerichte. Abgerundet wird unser Kräutersortiment durch roten Chili, Ingwer, Schalotten und Zwiebeln.

Mit den Kräuterschachteln können Sie verlustfrei nach Wunsch dosieren. Das ist jedoch nicht alles. **Möchten Sie erfahren, warum diese kleinen Schachteln so einzigartig sind? So lesen Sie schnell weiter!**



# Kreatives Picknick? Tiefkühlfrisch inspiriert!

*Sorgen Sie in diesem Sommer für Geselligkeit. Wie wäre es beispielsweise mit einem überraschenden Picknick bei lauen Sommertemperaturen? Hier finden Sie einige Ideen für ein schnelles Picknick mit Tiefkühlgemüse, -Obst und -kräutern.*

Verleihen Sie den belegten Brötchen in Ihrem Picknickkorb mit gegrillten Paprikastreifen, Zucchini- oder Auberginenscheiben eine **südliche und bunte Note**. Das Ardo-Sortiment von gegrilltem Gemüse bietet dazu zahlreiche Möglichkeiten. Außerdem begrüßen wir **zwei Neuzugänge im Grillsortiment**: gegrillte Maiskolben und gegrillte Maiskörner. Die einzigartige Kombination aus süßem Maisgeschmack und Grillnote sorgt für ein einmaliges Geschmackserlebnis. An gegrilltem Gemüse mangelt es also nicht. Experimentieren, kreieren und vor allem: Genießen Sie! Mit gegrilltem Gemüse sparen Sie außerdem Zeit und Energie. Für belegte Brötchen und kalte Salate muss es **lediglich aufgetaut werden**. Guten Appetit!

neu



neu



Auf der Suche nach einem herrlichen Sommersnack? Dann probieren Sie eine der drei **erfrischenden Smoothie-Mischungen von Ardo aus Gemüse, Obst und Kräutern**. Genießen Sie das einmalige und besondere Geschmackserlebnis. Durch die bereits **vorportionierten 125 g-Beutel** lassen sich die Smoothies einfach zubereiten. Nur noch 150-200 ml Fruchtsaft oder Joghurt dazugeben und mixen!

Weitere Ideen für ein gelungenes Picknick oder Gartenfest finden Sie auf unserer kulinarischen Seite in dieser Aktuell.





# Isländer lieben es tiefkühlfrisch!

Unser Kunde Garri beliefert den FoodService-Markt in Island bereits seit über 20 Jahren mit Ardo-Produkten. Im Februar haben Peter Lammertyn (Sales Director Northern Europe) und Peter De Wandel (Culinary Account Manager) zusammen mit Garri-Mitarbeitern einige **interaktive Kochveranstaltungen für FoodService-Kunden** in Island organisiert. Dabei wurden die neusten Produkte von Ardo in den Blickpunkt gerückt. Zur gleichen Zeit wurden die Teilnehmer über den Nutzungskomfort und den Nährwert von Tiefkühlgemüse informiert.

Die Reaktionen waren ausnahmslos begeistert. **Hreinn Elíasson, Marketing Manager von Garri:** „Es waren über 100 Teilnehmer mit von der Partie. Damit war es ein großer Erfolg! Wir haben eine Menge positives Feedback erhalten. Zu den Demos gehörte auch ein ‚Chef’s Battle‘. Dabei hat ein isländischer Koch mit der Unterstützung eines enthusiastischen Teilnehmers mit frischem, naturbelassenem Gemüse gearbeitet, während Peter, kulinarischer Berater von Ardo, auf Tiefkühlgemüse von Ardo zurückgegriffen hat. Es war überraschend zu sehen, wie viel Zeit der Ardo-Koch für weitere angenehme Dinge übrig hatte. Dies beweist, wie benutzerfreundlich die Produkte von Ardo sind.“

Ein Monat nach den erfolgreichen Kochveranstaltungen hat Ardo wiederum 4 Garri-Mitarbeiter in Ardoovie (BE) empfangen. Der Nachdruck lag auf dem **Austausch von Informationen zu Nachhaltigkeitsprojekten und -aktivitäten**. Natürlich wurden auch interessante und kreative Küchentipps weitergegeben.

Auftrag laut **Magnús Magnússon, CEO von Garri**, erfüllt : „Unser Besuch bei Ardo war eine große Bereicherung. Ich bin überzeugt, dass unsere Verkäufer die Ardo-Produkte nun mit noch mehr Sachverstand und Freude an den Mann bringen werden.“



*Chef des Garri-Teams  
Sigurdur Karl Gudgeirsson*



*Garri-Team in Ardoovie - von links nach rechts:  
Gunnar Örn Arnarson - Magnús Magnússon - Steinn Vignir  
Kristjánsson - Sigurdur Karl Gudgeirsson*



*Chef's battle*

## Und die Gewinner der Ardo Sustainability Awards sind...

*Für Ardo ist das Streben nach Nachhaltigkeit kein Lippenbekenntnis. Ganz im Gegenteil! In all unseren Niederlassungen wird kreativ nachgedacht und hart gearbeitet, um in Sachen Nachhaltigkeit die besten Leistungen zu erzielen. Um diese Anstrengungen aufrechtzuerhalten, verleihen wir alle 2 Jahre die Ardo Sustainability Awards.*



**Die Auszeichnungen gehen an Ardo-Niederlassungen, die bemerkenswerte Initiativen mit Blick auf die 3 Pfeiler ergriffen haben: Menschen (People), Produkte (Product) und Planet.**

Eine interne Jury hat die Preise wie folgt verteilt:

- Der **People-Award** ging an **Ardo Geer (BE)** für ihre Initiative zur Mitarbeitermitwirkung, die alle Mitarbeiter zu mehr Beteiligung am Tagesgeschäft mobilisieren soll.
- **Ardo Benimodo (ES)** hat den **Product-Award** erhalten. Zu verdanken ist das ihrer starken Entwicklung und Forschung auf dem Gebiet der biologischen Ergonomie und ihrem ausgeprägten biologischen Ansatz.
- Der **Planet-Award** ist für den weiteren Ausbau des Biomethanisierungsprojekts an **Ardoovie (BE)** gegangen. Damit kann die Produktionsanlage nun bis zu 50 % ihres Energie- und Dampfbedarfs selber erzeugen.
- **Ardo Violaines (FR)** hat den **Allround-Award** für die Einrichtung einer nachhaltigen Produktionsanlage für vorgebratenes Gemüse - mit angepasstem Team und innerhalb kurzer Zeit - erhalten. Die drei P (People, Planet, Product) wurden im Rahmen dieses Projekts vollständig aufeinander abgestimmt.
- Und schließlich wurde **Ardo Dänemark** für ihren anhaltenden Einsatz beim weiteren Ausbau der beiden dänischen Niederlassungen mit dem **‚Sustainable Profit‘-Award** gewürdigt.

Herzlichen Glückwunsch an alle Gewinner!

# Ardo info

*Willkommen bei Ardo! In den letzten Monaten durfte Ardo erneut einige neue Mitarbeiter begrüßen.*



**Niels Deprez** verstärkt das Belux Sales Team als **kulinarischer Berater bei Ardo Ardoorie (BE)**, um die Kunden über das umfangreiche Ardo-Sortiment und die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten zu informieren.



**Peter Münster** unterstützt seit Februar das Sales Team in **Ratingen (DU) als Sales Manager FoodService**. Peter hat 20 Jahre Erfahrung im Verkauf von Obst und Gemüse – sowohl frisch als auch tiefgekühlt.



**Peter Van Riessen** bekleidet seit kurzem die Funktion des **Kaufmännischen Direktors bei Ardo Zundert (NL)**. Peter verfügt über umfangreiche Erfahrungen in mehreren kaufmännischen Funktionen bei verschiedenen Lebensmittelunternehmen.



**Charline Lanckriet** ist kein Neuzugang bei Ardo, aber seit kurzem verbindet sie die Funktion des **Account Managers** mit ihrer derzeitigen Rolle innerhalb des Kundendienstes.



**Frank Kerkhof** hat als **Sales Manager bei PH Frost-Ardo Group in Etten-Leur (NL)** angefangen. Frank hat über 20 Jahre Erfahrung im FoodService-Bereich. Er wird sich schwerpunktmäßig mit den spezifischen FoodService-Möglichkeiten bei Großhändlern und den damit verbundenen Großendverbrauchern befassen.



**Willemijn Heling** verstärkt das Team von **PH Frost-Ardo Group (NL) als Account Manager FoodService**.

## Ardo geht nach ‚Overseas‘

Bereits seit vielen Jahren verkauft Ardo zahlreiche Produkte aus dem Ardo-Sortiment weltweit. Ebenso wie in Europa spielen auch hier die verschiedenen Sprachen und kulinarischen Gewohnheiten eine Rolle bei der Wahl und Unterstützung der Produkte. **Aus diesem Grunde wurde unser ‚Overseas‘-Verkaufsteam um ein mit allen Märkten vertrautes polyvalentes internes Sales Back-up-Team erweitert.** Wir haben bereits an unzähligen Messen teilgenommen (u.a. in Tokyo, Chicago, Taipei, Hong Kong, Shanghai, ...), um die verschiedenen Möglichkeiten der Ardo-Produkte noch besser vermitteln zu können.

*Von links nach rechts: Jens Vande Maele - Roger Maes - Fabienne Bruggeman - Veronica Sancerni - Francis Swaenepoel - Lien Desmet (fehlt im Bild) - Paul Van den Hende*



## Markt- und Ernteberichte

*Das Wetter hat sich im ersten Quartal in Europa erneut von seiner launischsten Seite gezeigt. Mal war es sehr kalt, dann wieder besonders warm, aber vor allem war es viel zu trocken. Wir ziehen eine Zwischenbilanz.*

**Spinat:** Es gab **keinen normalen Übergang vom Winter- zum Frühlingsspinat**. Durch das anhaltend kalte Wetter hat sich die Ernte von Frühlingsspinat um einige Wochen verschoben, was zu einer Unterbrechung der Produktion führte. Die Spinaternte wird bei Ardo über verschiedene Gebiete in Europa verteilt: Die Niederlande, Belgien, Frankreich, Österreich und Spanien. Diese geographische Vielfalt bietet die Möglichkeit, eventuell geringere Erträge in einem Anbauggebiet durch die Erträge in einem anderen Anbauggebiet auszugleichen.

**Südliche Anbaukulturen:** In Südeuropa hat das **trockene und warme Wetter wieder verhängnisvolle Folgen** für die Landwirtschaft. In Spanien kündigen die Behörden sogar Einschränkungen hinsichtlich der Verwendung von Wasser für die Bewässerung von Pflanzen an. Das kann negative Folgen für das Wachstum der ersten Sommergemüsesorten wie Markerbsen und Dicke Bohnen haben. Südliche Anbaukulturen wie Brokkoli, Zucchini, Tomaten und Paprika sind teilweise oder vollständig ausgepflanzt und scheinen sich vorläufig gut zu entwickeln.

**Obstanbau:** In großen Teilen Europas war der Obstanbau mit **außergewöhnlich spätem Nachtfrost** konfrontiert. Das verursachte beträchtlichen Schaden, vor allem im Apfelanbau. In den Niederlanden und in Belgien hat dies einen möglichen Verlust von 50 % des Erntevolumens zur Folge. Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich, Polen und die Balkanländer sind ebenfalls betroffen. Wir berücksichtigen die regionalen Unterschiede beim Obstertrag und gehen davon aus, dass die geplanten Volumen nicht erreicht werden.

**Biogemüse:** Die steigende Nachfrage in allen Ländern und Segmenten bringt **die Produktionskapazitäten in Schwierigkeiten**. Nicht genügend Anbaugebiete sind auf Bioproduktion eingestellt. Wichtige Anbaugebiete für Biogemüse wie Spanien sind zudem sehr stark auf den Markt für frische Erzeugnisse ausgerichtet. Für die industrielle Verarbeitung stehen deshalb nur begrenzte Mengen zur Verfügung. Das hat ein Ungleichgewicht zwischen Nachfrage und Angebot zur Folge, was zu Preissteigerungen beim Endprodukt um bis zu 10 % führt.

**Ernteverträge:** Als Folge der unstabilen Wachstumsbedingungen in Europa haben die Vertragsbesprechungen für die Ernte 2017/18 früher begonnen. Dabei fiel die Entscheidung in erster Linie zugunsten der **Verfügbarkeitssicherheit**. Nach der nachteiligen Erntesituation des vergangenen Jahres, mit zahlreichen Mindervolumen und begrenzter Verfügbarkeit als Folge, entscheiden sich unsere Abnehmer deutlich für eine normalisierte Liefersituation. Es werden neue Erntekontrakte auf der Basis einer Preiserhöhung um 2 bis 3 % gegenüber dem vorherigen Vertragsstand abgeschlossen. Diese Anpassung wird allgemein als eine realistische Widerspiegelung der Kostensteigerungen akzeptiert.

Kurz, ein herausforderndes und spannendes Erntejahr 2017/18 liegt vor uns ...

Mai 2017





# Neue Produkte

## Pak-Choi

Ein neues Trendgemüse im Ardo-Sortiment. Trotz seines asiatischen Ursprungs wird der **Pak-Choi von Ardo in Europa angebaut**.

Das Gemüse eignet sich ideal für **asiatische Gerichte**, wie beispielsweise ein fernöstliches Wokgericht, es passt jedoch auch zu einem flämischen Klassiker wie ‚Stoemp‘ mit Krabben.

Pak-Choi lässt sich außerdem bestens mit Lauch und Ingwer kombinieren. Zwei Kräuter aus unserer neuen Reihe praktischer Kräuterschachteln.

PS4610 - 4 x 2,5kg

neu



neu



## Petersilienwurzel

Ein überraschendes, vergessenes Gemüse mit **leicht süßlicher Note und perfekt ausgewogen im Geschmack**. Vorzüglich für Eintopf und Suppe. Aber auch einzeln serviert ein Genuss.

PEW610 - 4 x 2,5kg

neu



## Pastinake mit Honig

Mit Honig ummantelte Pastinake, an ihrem rustikalen Schnitt zu erkennen. Herrlich süßlich. Muss lediglich im Ofen aufgewärmt werden.

UPG610 - 4 x 2,5kg

## Bio

Unser Biosortiment wächst weiter. Neben **Biorosenkohl** haben wir nun auch **Biobabymöhren** im Angebot. Die Ernte, Verarbeitung und Lagerung entspricht selbstverständlich den Biorichtlinien. Entdecken Sie unser vollständiges Angebot an Biogemüse auf [www.ardo.com](http://www.ardo.com).

WGN61B - SB561B - 4 x 2,5 kg

neu



**Bio**  
Organic

# Originelle und einzigartige Kräuterschachtel

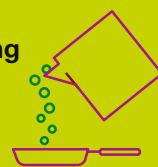
Öffnung oben zum Dosieren mit einem Löffel



Neu



Praktische **Seitenöffnung** zum Streuen



- > **nachhaltig und ökologisch:**  
Die Schachtel besteht zu 100 % aus Pappe.
- > Alle Kräuter sind **ganzjährig in konstanter Qualität verfügbar**.
- > **Praktisches Gewicht:**  
Schachteln von 50 g – 75 g – 100 g



# Ardo kulinarisch

## *Kreativ mit Aperitif*

Freuen Sie sich in diesem Sommer auch auf gesellige Stunden mit Freunden? Wir haben bereits einige kreative Rezepte für **einfache Snacks mit Dipsoße** aus Tiefkühlgemüse, -früchten und -kräutern von Ardo für Sie in petto. Besuchen Sie schnell [www.ardo.com](http://www.ardo.com) für die Rezepte.

### **Go American**, mit Süßkartoffeln und geräuchertem Honig-Ketchup.

Mit Ardo Süßkartoffeln (AZ2) und Ardo Smokey BBQ (KSQ).

### **Go Canarian**, mit Patatas Mojo Verde.

Mit Ardo Kartoffelhälften mit Schale (ARW), Ardo Persillade (KPE), Ardo Koriander (KKO) und Ardo Gegrillte Paprika grün gewürfelt (PG2).

### **Go French**, mit einem „Blumenkohl-Croque“ und einem Blumenkohl-Tartar-Dipp.

Mit Ardo Blumenkohl-Käseschnitzeln (BUB), Ardo Kräutermischung Tartar (UTK), Ardo Blumenkohlpüree (B2L) und ofengetrocknete Tomaten (TOG).

### **Go Asian**, mit gerösteten Pastinaken, süßsaurer Chilisauce und Sesamkörnern.

Mit Ardo Honig-Pastinaken (UPG), Ardo Mango-Püree (XPM), Ardo Passionsfruchtpüree (PAP), Ardo Ananas (XAT), Ardo gewürfeltem rotem Chili (CPK) und Ardo-Knoblauchwürfel (LOK).

### **Go Middle Eastern**, mit gerösteten roten Rüben, einer

Minze- und Joghurtsauce und Ardo Tapas-Gemüse. Mit Ardo-Broccoli-Nuggets (NUB), Ardo Ganzen Zwiebelringen (AJN), Ardo Gemüsesticks (SGR), Ardo Rote Rüben gewürfelt (RBK), Ardo Knoblauchzehen (KLT) und Ardo Minze (KMU).



FOLGEN SIE ARDO AUF [WWW.ARDO.COM](http://WWW.ARDO.COM)



We preserve nature's gifts