



We preserve nature's gifts

Actueel

Nieuwsgids - nr. 76 - jaargang 24 - januari 2018

De toekomst is groen(te)!

De veggie en vegan trend blijft zich wereldwijd doorzetten. Groenten nemen een steeds prominere rol op binnen ons dagelijkse menu. Het succes van een gezond maar ook flexibel eetpatroon zal de vraag naar vegetarische, veganistische en plantaardige producten enkel nog doen toenemen. Anderzijds zijn consumenten meer dan ooit op zoek naar een makkelijke manier om in hun dagelijkse portie fruit en groenten te voorzien.

Het groeiende aandeel van het aantal veggie en vegan productlanceringen bevestigt deze trend: zo steeg het percentage nieuwe vegetarische producten tussen 2010 en 2016 met 25%.

De stijging van het percentage veganistische productlanceringen is nog indrukwekkender: van 1% naar 4%, of goed voor een stijging van 257%! (bron: Mintel)

Ardo draagt, ondermeer als lid van de Belgische organisatie 'Chefs pro Veggie', actief bij aan deze

trend. Uit studies blijkt dat meer en meer chefs een uitgebreid en kwalitatief veggie aanbod binnen hun keuken willen aanbieden. Er is dus meer dan ooit nood aan extra kennis en inspiratie rond vegetarisch koken. Het 'Chefs pro Veggie'-platform wil een informatief en inspiratievol antwoord bieden op alle vragen rond vegetarische voeding.

Naast veggie en vegan blijft ook bio in populariteit stijgen. Zo noteerde de Europese markt in 2015 een stijging van 13% binnen de categorie 'bio'.

U merkt het: de toekomst is meer dan ooit groen(te)! Met vriesverse goesting vatten we 2018 aan. We danken u voor het vertrouwen en hopen u ook dit jaar te inspireren als partner.



Met de nodige investeringen wil Ardo bewust inspelen op deze positieve trends en groei.

Een overzicht:

- In diverse sites werden **verpakkinglijnen uitgebreid om aan de verscheidenheid van afpakmodaliteiten te kunnen voldoen.** (doypack, semi-doypack, blockbottom, shelf ready, zip, meng karton, ...)
- **Uitbreiding productielijnen:**
 - Grill lijn in Ardo Badajoz (ES)
 - Spinazielijn voor spinazie "foglia" in Ardo Geer (BE)
 - Spinazielijn in Ardo Koolskamp (BE)
 - Capaciteitsverhoging van de maïslijn in Ardo Saint-Sever (FR)
 - Portielijn voor groentepuree in Ardo Gourin (FR)
- **Uitbreiding capaciteit** voor paprika-, tomaat-, en broccoliproductie in Ardo Benimodo (ES)
- **Uitbreiding teeltgebieden:**
In Spanje wordt geïnvesteerd in de bio-teelt en besteden we veel aandacht aan de begeleiding van landbouwers.

2



1



Beste wensen voor een verfrissend nieuw jaar!

Ardo, Europees en wereldburger

De internationale markt van vriesverse groenten, fruit en kruiden is gelijkmatig verdeeld over Europa, Noord-Amerika en de rest van de wereld.

Bij Ardo zetten we de voorbije 40 jaar in de eerste plaats in op de groei en marktontwikkeling binnen Europa. Vandaag willen we onze vleugels spreiden en is het onze ambitie om ook in Noord-Amerika sterker aanwezig te zijn.



Met de overname van het Canadese diepvriesbedrijf VLM Foods, één van de belangrijkste leveranciers van vriesverse voeding in Noord-Amerika, zet Ardo deze ambitie alvast kracht bij. ArdoVLM, zoals het bedrijf werd herdoopt, beschikt over een sterke bedrijfsidentiteit, een brede waaier aan hoogkwalitatieve producten en grondige kennis en ervaring binnen sales, voedselveiligheid en veiligheidsvoorschriften.

De combinatie van de productiemogelijkheden van Ardo enerzijds en de marktkennis en verkoop- en aankoopexpertise van VLM Foods anderzijds, creëert een dynamische voedingsbodem voor sales in Noord-Amerika en versterkt

Ardo's wereldwijde ambitie binnen de vriesverse sector.

Dankzij deze overeenkomst verkrijgt Ardo ook meteen een belangrijk aandeel in Compania Frutera La Paz, de grootste verwerker van vriesverse ananas in Costa Rica. Een mooie, bijkomende troef!

Naar aanleiding van deze evolutie, ontving Ardo Ardoe (BE) in november de Canadese ambassadeur voor België, HE Olivier Nicoff. Een rondleiding op de site gaf de ambassadeur een duidelijk beeld van Ardo's activiteiten en van de Canadese ArdoVLM unit.

“We kijken enorm uit naar de nieuwe producten, zoals de IQF kruiden, de bio-producten en de vele innovatieve creaties binnen het Ardo assortiment. De lopende duurzame landbouwprogramma's van Ardo bieden bovendien heel wat mogelijkheden voor de Noord-Amerikaanse markt.”

JEFF PRESTON,
President ArdoVLM
en Regionaal directeur
Ardo Noord-Amerika



Nieuw, vriesvers én smaakvol: deze producten zijn klaar om elke keuken te verrijken!

Nieuw

Op de laatste najaarsbeurzen lanceerden we maar liefst 11 nieuwe producten.
Hier alvast een overzicht:

Rijst groenten: veggie power mixes, trendy als alternatief voor rijst of koolhydraten.
Bestaat in 3 soorten: Cauli Power Mix, Green Wave Mix en Sweet Life Mix.



Cauli Power Mix: bloemkoolrijst, rode quinoa en groene linzen.



Sweet Life Mix: broccoli, zoete aardappel, bloemkool en ovengedroogde tomaatjes.



Green Wave Mix: broccoli, groenkool, spinazie, courgette en wakamé algen.



Edamame sojabonen: jonge groene peulen van de sojaboon, geproduceerd in Oostenrijk. Uiterst voedzaam.



Volkoren penne: vezelrijke, voorgekookte, kant-en-klare pasta.



Thaise kruidenmix: Oosters getinte combinatie, uitstekende smaakmaker.



Ananas: extra zoete stukjes ananas afkomstig uit Costa Rica.



Mango: populair tropisch fruit, lekker en verfrissend.



Quinoa-groenkoolburger: gezonde, veganistische burger met knapperig quinoa korstje.



Geroosterde maïs Mexicana: heerlijke mix van gegrilde maïs, rode kidney bonen en gegrilde rode paprika, gecoat met olijfolie en gerookte pittige Mexicaanse kruiden.



Zoete aardappelpartjes: voorgebakken zoete aardappelen in 'wedges' vorm.

Duurzaamheid



Drijvende zonnepanelen: een Belgische première voor Ardo Geer (BE)



Op het waterbassin van de Ardo site te Geer werd een installatie drijvende zonnepanelen aangebracht. De 1ha drijvende fotovoltaïsche panelen zijn een unicum in België en zullen in 2018 maar liefst 1.000MWh (Megawatt uur) produceren. Dit komt overeen met het elektrische verbruik van 300 gezinnen (het equivalent van het aantal families van de werknemers van Geer)! Op die manier verhoogt Ardo Geer haar zelf gewonnen hernieuwbare energie tot 30%.

Uniek irrigatie project in Ardo Ardoie (BE)



Vandaag wordt voor irrigatie voornamelijk oppervlaktewater gebruikt. Waar een waterloop naast de akker ligt, wordt een haspel in het oppervlaktewater geplaatst en kan het water rechtstreeks op de akker worden gepompt. Landbouwers die geen toegang hebben tot een waterloop, rijden voor oppervlaktewater soms naar een kanaal of spaarbekken dat meer dan 10km verderop ligt. Dit watertransport is niet enkel tijdrovend, het kan ook overlast voor de omgeving veroorzaken. Ardo gebruikt jaarlijks 600.000m³ water voor de verwerking van groenten. Hiervan wordt 300.000m³ geloosd in de Veldbeek, water dat veel beter kan benut worden als irrigatie van de groententeelt in de velden rondom Ardo Ardoie.

Op 14 september 2017 werden 49 landbouwers uit Ardoie lid van de coöperatie INERO CVBA. Deze coöperatie zal gezuiverd afvalwater van Ardo gebruiken voor irrigatie. Het verwerkte Ardo water wordt gestockeerd in een bekken van 150.000m³ en zal via 32km ondergrondse leidingen over ca. 500ha worden verdeeld. En zo wordt het afvalwater niet enkel beter benut, het initiatief zal de landbouwers ook wapenen tegen toekomstige droogtes. Een win-win irrigatie als het ware...

(Dit project kadert in het Interreg Vlaanderen-Nederland project F2AGRI of beter 'effluent to agriculture', waarvoor Europese en provinciale steun wordt ontvangen. Het project wordt langs Vlaamse zijde uitgevoerd door Ardo, Inagro en het Vlaamse Kenniscentrum Water (Vlakwa/VITO)).*

Alle (groene) punten voor Ardo Duitsland!

Ardo Duitsland draagt zorg voor het milieu. Met haar deelname aan 'Der Grüne Punkt', spaarde Ardo Duitsland 275ton CO₂ en 143ton olie uit!

Ardo Duitsland dankt de verminderde uitstoot aan haar lidmaatschap en aan het Duitse Dual System dat een bijdrage genereert via verpakkingen met 'Der Grüne Punkt' vermelding. En of deze inspanningen voor het milieu geloofd hebben!



Ardo info

Zoete aardappelfrietjes vallen in de prijzen!

Ardo's zoete aardappelfrietjes werden in Berlijn bekroond met de 'Bestseller-award', een erkenning van het Duitse magazine 'Rundschau für den Lebensmittelhandel'. De award werd toegekend aan de "meest succesvolle innovatie van het jaar" binnen de categorie 'frozen food' op de Duitse retailmarkt.

Een mooie erkenning voor een veelbelovend product!



Welkom bij Ardo!



JOHN LOWE sloot recent aan bij het **Ardo Eye (UK)** team als **Business Sector Manager**.



PIET VAN DEN OORD is sinds 17 juli actief als **Key Account manager Retail** in Ardo Zundert (NL).

Beurzen

Ardo op de najaarsbeurzen

De najaarsbeurzen waren een succes, ook dankzij u! We bedanken u voor uw bezoek aan één van de najaarsbeurzen waar Ardo standhouder was. We kijken terug op interessante gesprekken, een reeks nieuwe contacten en een flinke dosis inspiratie. Onze nieuwste producten werden fel gesmaakt en we konden alweer rekenen op uw interesse en vertrouwen in ons voortdurend vernieuwde aanbod binnen Retail, FoodService en Food Industry.



We zien u heel graag terug op de **komende voorjaarsbeurzen!**

14-17/02/2018
BIOFACH
NÜRNBERG - DE

04-07/03/2018
HORECATEL
MARCHE-EN-FAMENNE - BE

06-09/03/2018
FOODEX
TOKIO - JP

09-13/03/2018
INTERNOGA
HAMBURG - DE

13-15/03/2018
CFIA
RENNES - FR

20-21/03/2018
M.A.D.E.
PARIJS - FR

20-22/03/2018
INTERNATIONAL PIZZA EXPO
LAS VEGAS - USA

24-27/04/2018
FHA
SINGAPORE - SI

29-30/05/2018
PLMA
AMSTERDAM - NL

Proficiat aan de winnaars van de Ardo tombola!

Tijdens de beurzen **Horeca Expo** (Gent, BE) en **Anuga** (Keulen, DE) konden bezoekers deelnemen aan een tombola. En de winnaars zijn:

- **Anuga** (wedstrijd enkel bestemd voor Duitse bezoekers): **Mr. Romeo Arutjunow van de firma Frankenberg** (DE), een producent van vriesverse maaltijden. Wij ontvangen hem graag zéér binnenkort in Ardo, gekoppeld aan een Brugse ontdekkingstocht.
- **Horeca Expo**: Vijf gelukkige winnaars ontvingen een waardebon voor een diner bij een 'Jeune Restaurateur'



Proficiat!

Markt- en oogstberichten



De minderopbrengsten in de lente- en vroege zomeroogsten van 2017 werden volumematisch gedeeltelijk gecompenseerd door normale oogstresultaten in de tweede helft van het jaar. "Back to normal" kunnen we stellen. De herfstregens bleken uiterst welkom om de dreigende slechte oogstresultaten van herfst- en wintergroenten te verhinderen.

- **Prei, koolsoorten en spruitkool** werden in voldoende volumes en kwaliteit geoogst. Enkel bij spruitkool zal hoogstwaarschijnlijk het percentage kleinere kalibers lager uitvallen dan verwacht. Daartegenover zullen de beschikbare grote kalibers iets hoger liggen.
- **Schorseneren** worden in december en januari geoogst. De kwaliteit en opbrengsten zijn alvast volgens verwachting.
- De meeste Zuid-Europese teelten verliepen naar behoren. Enkel de winteroogsten **broccoli** worden vertraagd door de aanhoudende vriestemperaturen. Hierdoor loopt de bevoorrading voor zowel de verse groentemarkt als voor de vriesversindustrie achter. Een tegenvaller, vooral in de eindejaarsperiode.
- Alle **bio-groenteteelten** verliepen zoals gepland. In 2018 en 2019 worden de beschikbare arealen voor bioteelt verder uitgebreid.
- De globale **fruitmarkt** geeft een heel divers beeld. **Appelen, kersen, pruimen en rode bessen** zijn onvoldoende beschikbaar. Rabarber is schaars en duur. **Frambozen en aardbeien** behouden een stabiel hoog prijsniveau.
- De 2017 **kruidenoogsten** kunnen als normaal bestempeld worden. Kwaliteit en hoeveelheid stemmen tevreden. Ook voor 2018 voorzien we een verdere uitbreiding van teelt- en productiecapaciteiten.

De stabiele Europese markt blijft groeien.

Conventionele groenten blijven het belangrijkste segment, in het bijzonder een jaarlijkse groei in **groentemengelingen**. Daarnaast stellen we bij **bio** een verder groeiende afzetmarkt in alle segmenten vast en zien we een stijgende vraag naar makkelijke **vegetarische alternatieven**: groentesnacks, grillgroenten, gefrituurde groenten. Ardo heeft de laatste jaren sterk geïnvesteerd in innovatie en kan perfect inspelen op de trend van gemak en gezondheid.

Ook op de **niet-Europese markten** is heel wat beweging en zit de afzet in de lift. Naast de traditionele afzet van conventionele vriesverse groenten, stijgt de vraag naar bio-groenten en convenience producten exponentieel. Ook hier heeft Ardo sinds jaren de nodige investeringen voorzien om aan de specifieke eisen van de nieuwe markten te voldoen. Zo zijn er, naast investeringen in teelten en productie, ook **innovaties in complexe verpakkingsvormen**. Zonder twijfel kunnen deze nieuwe systemen ook universeel in thuismarkten verder uitgebouwd worden. De zoektocht naar mogelijkheden met vriesverse groenten in de meeste diverse toepassingen, markten en verpakkingsvorm blijft de voortdurende uitdaging van Ardo. En die uitdaging gaan we heel graag aan!

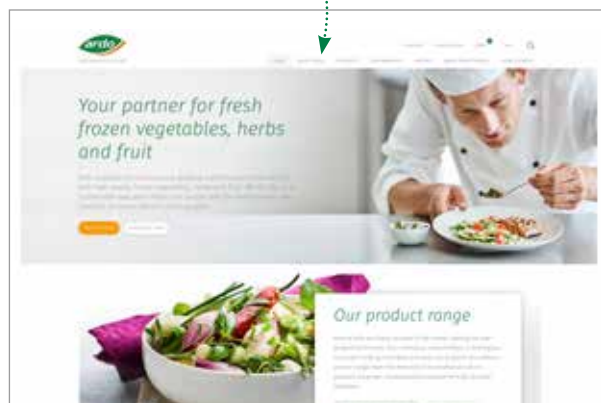
Editie begin december 2017

Een fonkelnieuwe website voor Ardo

Gebruiksvriendelijk, modern en mooi!

De afgelopen maanden werd druk gewerkt aan de nieuwe Ardo website. Op www.ardo.com wordt u nu nog beter op uw wenken bediend. Wat meteen opvalt is het nieuwe, frisse design. Maar de site ziet er niet enkel beter uit, de webomgeving is met een vernieuwde product- en receptfinder een pak dynamischer geworden. Surfen maar!

Nieuw, fris design met aantrekkelijke foto's



Vernieuwde recept- en productfinder



Ontdek de Ardo Veggie recepten!

Verleidelijk vegetarisch

Chefs pro Veggie is een digitaal 'vegginspiratie-platform' voor en door chefs. Deze Belgische site houdt het midden tussen een website en een blog en wil op een betrouwbare wijze een informatief en inspirationeel antwoord bieden op vragen rond vegetarische voeding.

Als partner staat Ardo in voor de content, met onder andere recepten, informatie en testimonials.

Benieuwd naar enkele van onze toprecepten voor Chefs pro Veggie?

Surf naar www.chefsproveggie.be



Quinoa salade met asperges, sugarsnaps en gegrilde halloumi



Winterse curry met veggie gehaktballetjes en basmati rijst



Bloembooburger, Smokey ketchup en ovengebakken pastinaak

ChefsproVeggie

VOLG ARDO OP WWW.ARDO.COM



AT +43 2249 3535 0 - CN +86 21 6473 8068 - CZ +420 326 597 062 - DE +49 2102 2028 0 - +49 2129 9444 0 - DK +45 6531 0310 - ES +34 955 660648 - FR +33 297 234876 - +33 320 001033 - +33 298 930240 - +33 475 044266 - HU +36 873 401 53 - IE +353 12 957 355 - IT +39 0382 17525 90 - NL +31 76 5999999 - +31 76 5040350 - PL +48 510 080 311 - PT +351 243 559 230 - RO +40 31 80 54 102 - RU +7 499 682 7354 - SI +386 5 658 25 00 - UK +44 1233 714714 - +44 1379 871007 - US/CA +514 426 4100

ARDO N.V. WEZESTRAAT 61 B-8850 ARDOOIE - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - INFO@ARDO.COM



We preserve nature's gifts