



We preserve nature's gifts

Actuell

Rundbrief - nr. 76 -Jahrgang 24 - Januar 2018

Die Zukunft = grün und Gemüse!

Der Trend hin zu einer vegetarischen und veganen Ernährung setzt sich weiterhin weltweit durch. Gemüse nimmt auf unserem täglichen Speiseplan eine zunehmend wichtige Rolle ein. Mit dem Erfolg einer gesunden, aber auch flexiblen Ernährung wird die Nachfrage nach vegetarischen, veganen und pflanzlichen Produkten noch weiter steigen. Andererseits sind die Verbraucher mehr denn je auf der Suche nach einer einfachen Möglichkeit, ihre tägliche Portion Obst und Gemüse zu einem festen Bestandteil ihrer Ernährung zu machen.

Der zunehmende Anteil neuer vegetarischer und veganer Produkte bestätigt diesen Trend. So ist der Prozentsatz neuer vegetarischer Produkte zwischen 2010 und 2016 um 25% gestiegen. Der steigende Anteil neu eingeführter veganer Produkte ist noch beeindruckender. Von 1% auf 4%, bzw. eine Zunahme von 257%! (Quelle: Mintel)

Ardo trägt u. a. als Mitglied der belgischen Organisation **„Chefs pro Veggie“** trägt Ardo aktiv zu diesem Trend bei. Aus Untersuchungen geht hervor, dass immer mehr Köche ein umfangreiches und hochwertiges vegetarisches Angebot in ihrer

Küche anbieten möchten. So bedarf es mehr denn je zusätzlicher Kenntnisse und mehr Inspiration rund um die vegetarische Küche. Die Plattform **„Chefs pro Veggie“** möchte eine lehrreiche und inspirierende Antwort auf alle Fragen zur vegetarischen Ernährung bieten.

Neben vegetarischen und veganen Produkten nimmt auch die Beliebtheit von Bioerzeugnissen weiterhin zu. So hat der europäische Markt 2015 einen Anstieg von 13% im **Biosegment** verzeichnet.

Wie Sie sehen, stehen die Zeichen mehr denn je auf Grün bzw. auf Gemüse! Mit Lust auf Tiefkühlfrische starten wir ins Jahr 2018. Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und hoffen, Sie auch dieses Jahr als Partner zu inspirieren.



Mit den entsprechenden Investitionen möchte Ardo bewusst auf diese positiven Trends und diese Zunahme eingehen.

Eine Übersicht:

- In verschiedenen Niederlassungen wurden die **Verpackungsanlagen erweitert, um die verschiedenen Verpackungsmodalitäten erfüllen zu können** (Doypack, Semi-Doypack, Klotzbodenbeutel, Shelf-Ready-Verpackungen, Zip-Beutel, Misch Karton, ...).
- **Ausweitung der Produktionsanlagen:**
 - Grillanlage bei Ardo Badajoz (ES)
 - Spinatanlage für Spinat ‚Foglia‘ bei Ardo Geer (BE)
 - Spinatanlage bei Ardo Koolskamp (BE)
 - Kapazitätserhöhung der Maisanlage in Ardo Saint-Sever (FR)
 - Portionierungsanlage für Gemüsepurée bei Ardo Gourin (FR)
- **Kapazitätserweiterung** für die Paprika-, Tomaten- und Brokkoliproduktion bei Ardo Benimodo (ES).
- **Ausweitung der Anbaugebiete:**
In Spanien wird in den Bioanbau investiert, und wir legen großen Wert auf die Begleitung der Landwirte.



Die besten Wünsche für ein erfrischendes neues Jahr!

Ardo, Bürger Europas und der Welt

Der internationale Markt für Tiefkühlgemüse, -obst und -kräuter ist gleichmäßig über Europa, Nordamerika und den Rest der Welt verteilt. Bei Ardo haben wir in den letzten 40 Jahren den ersten Platz bei Wachstum und Marktentwicklung innerhalb Europas belegt. Heute wollen wir unsere Flügel ausbreiten und verstärken unsere Präsenz in Nordamerika.



Mit der Übernahme des kanadischen Tiefkühlunternehmens VLM Foods, eines der wichtigsten Lieferanten von Tiefkühlernahrung in Nordamerika, verleiht Ardo diesem Vorhaben Nachdruck. ArdoVLM, wie das Unternehmen inzwischen heißt, verfügt über eine ausgeprägte Unternehmensidentität, eine breite Vielfalt an hochwertigen Produkten sowie über gründliche Kenntnisse und Erfahrung in den Bereichen Verkauf, Lebensmittelsicherheit und Sicherheitsvorschriften.

Die Produktionsmöglichkeiten von Ardo schaffen in Verbindung mit den Marktkenntnissen sowie dem Verkaufs- und Einkaufssachverstand von VLM Foods einen dynamischen Nährboden für gute

Verkaufszahlen in Nordamerika und stärken Ardos weltweite Pläne innerhalb des Tiefkühlsektors.

Im Zuge der Übernahme erhält Ardo außerdem einen großen Anteil an Compania Frutera La Paz, dem größten Verarbeiter von Tiefkühlananas in Costa Rica. Ein ansehnlicher zusätzlicher Trumpf!

Im Anschluss an die Übernahme hat Ardo Ardoovie (BE) im November den kanadischen Botschafter für Belgien, H.E. Olivier Nicoff, empfangen. Bei einer Führung durch die Niederlassung konnte sich der Botschafter einen konkreten Eindruck von Ardos Aktivitäten und denen der kanadischen ArdoVLM-Abteilung verschaffen.

„Wir freuen uns zutiefst auf die neuen Produkte, wie zum Beispiel die IQF-Kräuter, die Bioprodukte und die zahlreichen innovativen Kreationen innerhalb des Ardo-Sortiments. Die laufenden nachhaltigen Agrarprogramme von Ardo bieten ferner zahlreiche Möglichkeiten für den nord-amerikanischen Markt.“

JEFF PRESTON,
Präsident von ArdoVLM und
Regionaldirektor von Ardo
Nordamerika



Neu, tiefkühlfrisch und schmackhaft:

Diese Produkte werden jede Küche bereichern!

Neu

Bei den letzten Herbstmessen haben wir sage und schreibe 11 neue Produkte vorgestellt. Hier bereits eine Übersicht:

Reisgemüse: Veggie Power Mixes, trendige Alternative zu Reis oder Kohlenhydraten. Erhältlich in drei Sorten: Cauli Power Mix, Green Wave Mix und Sweet Life Mix.



Cauli Power Mix: Blumenkohl-Reis, rotem Quinoa und grüne Linsen.



Sweet Life Mix: Broccoli-Reis, Süßkartoffel-Reis, Blumenkohl-Reis und ofengetrocknete Tomaten.



Green Wave Mix: Broccoli-Reis, Grünkohl, Spinat, Zucchini-Reis und Wakame Algen.



Edamame-Sojabohnen: junge grüne Schoten der Sojabohnen aus Österreich, äußerst nahrhaft.



Vollkorn-Penne: ballaststoffreiche, vorgegarte, gebrauchsfertige Pasta.



Thai-Kräutermischung: östlich angehauchte Kombination, hervorragende Würze.



Ananas: besonders süße Ananasstückchen aus Costa Rica.



Mango: beliebte tropische Frucht, köstlich und erfrischend.



Quinoa-Grünkohl-Burger: gesunder, veganer Burger mit krosser Quinoa-Kruste.



Gerösteter Mais Mexicana: wunderbare Mischung aus gegrilltem Mais, roten Kidney-Bohnen und gegrillter roter Paprika, beschichtet mit Olivenöl und pikanten geräucherten mexikanischen Kräutern.



Süßkartoffelspalten: vorgebackene Süßkartoffeln in Form von ‚Wedges‘, ein toller Snack.

Nachhaltigkeit



Treibende Solarzellenpaneele: Belgische Premiere für Ardo Geer (BE)



Auf dem Wasserbecken der Ardo-Niederlassung in Geer ist eine Anlage aus treibenden Solarzellenpaneelen eingerichtet worden. Die eine Fläche von 1ha umfassenden treibenden Photovoltaikpaneele sind in Belgien einzigartig und werden 2018 sage und schreibe 1000MWh (Megawattstunden) Strom produzieren. Das entspricht dem Stromverbrauch von 300 Familien (bzw. der Zahl der Familien der Arbeitnehmer von Geer)! Damit erhöht Ardo Geer den Anteil ihrer selbst erzeugten erneuerbaren Energie auf 30%.

Einmaliges Bewässerungsprojekt bei Ardo Ardoie (BE)



Gegenwärtig wird vor allem Oberflächenwasser zu Bewässerungszwecken verwendet. Dort, wo ein Wasserlauf neben dem Acker liegt, wird eine Vorrichtung in das Oberflächenwasser gesetzt, mit der das Wasser direkt auf den Acker gepumpt werden kann. Landwirte ohne Zugang zu einem Wasserlauf müssen für Oberflächenwasser bisweilen zu einem über 10km entfernten Kanal oder Sparbecken fahren. Dieser Wassertransport ist nicht nur zeitraubend, sondern er kann auch die Umwelt belasten. Ardo verwendet jedes Jahr 600.000m³ Wasser für die Gemüseverarbeitung. Davon werden 300.000m³ aus dem Veldbeek abgeleitet. Wasser, das viel besser zur Bewässerung des Gemüseanbaus auf den Feldern rund um Ardo Ardoie (BE) verwendet werden kann.

Am 14. September 2017 sind 49 Landwirte aus Ardoie Mitglied der Genossenschaft INERO CVBA geworden. Diese Genossenschaft wird aufbereitetes Abwasser von Ardo zum Bewässern verwenden. Das verarbeitete Wasser von Ardo wird in einem Becken mit einem Fassungsvermögen von 150.000m³ aufgefangen und über 32km lange Untergrundleitungen über eine Fläche von ca. 500ha verteilt. So wird das Abwasser nicht nur besser genutzt, sondern diese Initiative schützt die Landwirte auch vor künftigen Trockenheiten. Eine echte Win-Win-Bewässerung...

(Dieses Projekt erfolgt im Rahmen des Interreg Flandern-Niederlande-Projekts F2AGRI bzw. ‚effluent to agriculture‘, für das eine europäische und provinzielle Unterstützung gewährt wird. Das Projekt wird auf flämischer Seite von Ardo, Inagro und dem flämischen Forschungszentrum Wasser (Vlaamse Kenniscentrum Water (Vlaakwa/VITO) ausgeführt).*

Alle (grünen) Punkte für Ardo Deutschland!

Ardo Deutschland kümmert sich um die Umwelt. Mit ihrer Teilnahme am ‚Grünen Punkt‘ hat Ardo Deutschland 275 Tonnen CO₂ und 143 Tonnen Öl gespart!

Den gesenkten Ausstoß verdankt Ardo Deutschland ihrer Mitgliedschaft beim deutschen Dualsystem, das über Verpackungen mit dem ‚Grünen Punkt‘ einen Beitrag leistet. Diese Anstrengungen zugunsten der Umwelt haben sich wahrlich gelohnt!



Ardo Info

Pommes Frites aus Süßkartoffeln hoch im Kurs!

Die Pommes Frites aus Süßkartoffeln von Ardo wurden in Berlin mit dem ‚Bestseller-Award‘, einer Auszeichnung des deutschen Magazins ‚Rundschau für den Lebensmittelhandel‘, gekürt. Dieser Preis ging an die ‚erfolgreichste Innovation des Jahres‘ innerhalb der Kategorie ‚Frozen Food‘ auf dem deutschen Markt. **Eine schöne Würdigung für ein vielversprechendes Produkt!**



Willkommen bei Ardo!



JOHN LOWE hat vor kurzem das **Ardo Eye (UK)**-Team als **Business Sector Manager** erweitert.



PIET VAN DEN OORD ist seit dem 17. Juli als **Key Account Manager Retail** bei **Ardo Zundert (NL)** tätig.

Messen

Ardo bei den Herbstmessen

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch bei einer der Herbstmessen, bei denen Ardo vertreten war. Wir blicken zurück auf interessante Gespräche, mehrere neue Kontakte sowie eine Menge Inspiration. Unsere neuesten Produkte sind bestens angekommen, und wir konnten abermals auf Ihr Interesse und Vertrauen in unser fortwährend erneuertes Angebot innerhalb des Retail-, FoodService und Food Industry-Sektors zählen.



Wir freuen uns bereits, Sie bei den **kommenden Herbstmessen begrüßen zu dürfen!**

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.
PARIS - FR

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

24-27/04/2018
FHA
SINGAPUR - SI

29-30/05/2018
PLMA
AMSTERDAM - NL

Herzlichen Glückwunsch an die Gewinner der Ardo-Tombola!

Bei den Messen **Horeca Expo** (Gent, BE) und **Anuga** (Köln, DE) konnten die Besucher an einer Tombola teilnehmen. Und die Gewinner sind:

- **Anuga** (Preisausschreiben ausschließlich für deutsche Besucher): **Romeo Arutjunow von Frankenberg** (DE), Produzent von Tiefkühlmahlzeiten. Wir freuen uns, ihn demnächst in Ardo begrüßen zu dürfen und den Besuch mit einer Entdeckungstour durch Brügge zu verbinden.
- **Horeca Expo**: Fünf glückliche Gewinner haben einen Gutschein für ein Essen bei einem, 'Jeune Restaurateur' erhalten.



Glückwunsch!

Markt- und Ernteberichte



Die Mindererträge bei den Frühjahrs- und frühen Sommerernten von 2017 wurden volumenmäßig teilweise durch normale Ernteergebnisse in der zweiten Jahreshälfte aufgefangen. „Back to normal“ können wir also sagen. Die Herbstregenfälle erschienen äußerst willkommen, um die drohenden schlechten Ernteergebnisse von Herbst- und Wintergemüse zu verhindern.

- **Lauch, verschiedene Kohlsorten und Rosenkohl** konnten in ausreichender Menge und Qualität geerntet werden. Lediglich beim Rosenkohl wird der Anteil kleinerer Kaliber höchstwahrscheinlich geringer als erwartet ausfallen. Die verfügbaren großen Kaliber hingegen werden in etwas größerer Menge verfügbar sein.
- **Schwarzwurzeln** werden im Dezember und Januar geerntet. Die Qualität und Erträge entsprechen den Erwartungen.
- Die meisten südeuropäischen Kulturen sind ordnungsgemäß verlaufen. Nur die Winterernten von **Brokkoli** verspäten sich aufgrund der anhaltenden Frosttemperaturen. Dadurch hinkt die Bevorratung sowohl für den Frischgemüsemarkt als auch für die Tiefkühlindustrie hinterher. Das ist vor allem in der Jahresendperiode ein Rückschlag.
- Alle **Biogemüsekulturen** sind nach Plan verlaufen. 2018 und 2019 werden die verfügbaren Flächen für den Bioanbau zusätzlich ausgeweitet.
- Beim globalen **Obstmarkt** stellt sich die Lage hingegen vollkommen anders dar. **Äpfel, Kirschen, Pflaumen und rote Johannisbeeren** sind nicht in ausreichender Menge verfügbar. **Rhabarber** ist knapp und teuer. **Himbeeren** und **Erdbeeren** bleiben unverändert auf einem hohen Preisniveau.
- Die **Kräuterernten** von 2017 können als normal bezeichnet werden. Qualität und Menge sind zufriedenstellend. Auch für 2018 planen wir eine zusätzliche Erweiterung der Anbau- und Produktionskapazitäten.

Der stabile europäische Markt verzeichnet weiterhin Zuwachs.

Konventionelles Gemüse bleibt ein wichtiges Segment, und vor allem bei **Gemüsemischungen** ist ein jährliches Wachstum festzustellen. Außerdem stellen wir im **Biobereich** einen weiter wachsenden Absatzmarkt in allen Segmenten fest und sehen eine steigende Nachfrage nach praktischen **vegetarischen Alternativen**: Gemüsesnacks, Grillgemüse, frittiertes Gemüse. Ardo hat in den letzten Jahren erheblich in Innovation investiert und kann perfekt auf den Trend von Komfort und Gesundheit eingehen.

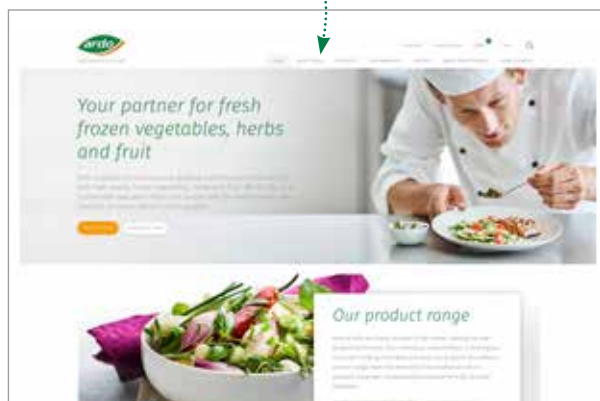
Auch an den **nicht europäischen Märkten** geht es geschäftig zu, und die Absatzzahlen sind im Aufwind. Neben dem traditionellen Absatz von konventionellem Tiefkühlgemüse steigt auch die Nachfrage nach Biogemüse und Convenience-Produkten exponentiell an. Auch hier hat Ardo bereits seit Jahren die erforderlichen Investitionen vorgesehen, um den spezifischen Anforderungen der neuen Märkte gerecht werden zu können. So sind neben Investitionen in den Anbau und die Produktion auch **Neuerungen bei komplexen Verpackungsformen** erfolgt. Ohne Zweifel können diese neuen Systeme auch universell auf Inlandsmärkten weiter ausgebaut werden. Die Suche nach Möglichkeiten mit Tiefkühlgemüse bleibt die anhaltende Herausforderung für Ardo - sei es in verschiedensten Anwendungen, auf unterschiedlichen Märkten und in jeglicher Verpackungsform. Dieser Herausforderung stellen wir uns gerne!

Nagelneue Website für Ardo

Benutzerfreundlich, modern und schön!

In den letzten Monaten ist mit Hochdruck an unserer neuen Ardo-Website gearbeitet worden. Auf www.ar.do.com wird noch besser auf Ihre Wünsche eingegangen. Auffallend ist das neue frische Design. Die Website sieht jedoch nicht nur besser aus, sondern die Web-Umgebung ist mit einem neuen Produkt- und Rezeptfinder auch deutlich dynamischer geworden. Besuchen Sie sie!

Neue frische Design



Neuen Produkt- und Rezeptfinder



Entdecken Sie die Ardo Veggie Rezepte!

Verführerisch vegetarisch

Chefs pro Veggie ist eine digitale Vegginspirations-Plattform von Köchen für Köche. Diese belgische Website bewegt sich zwischen einer Website und einem Blog und möchte auf verlässliche Weise eine informative und inspirierende Antwort auf Fragen zum Thema vegetarische Ernährung bieten. Als Partner kümmert sich Ardo u.a. mit Rezepten, Informationen und Erfahrungsberichten um den Inhalt.

Neugierig auf unsere Toprezepte für Chefs pro Veggie?



Quinoa-Salat mit Spargel, Zuckerschoten und gegrilltem Halloumi



Winterliches Curry mit vegetarischen Hackbällchen und Basmatireis



Blumenkohl-Burger, Smokey Ketchup und ofengebackene Pastinake

Chefs**pro**Veggie

FOLGEN SIE ARDO AUF 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