



We preserve nature's gifts

Aktuell

Rundbrief - nr. 79 - Jahrgang 25 - Januar 2019



„Ardo hat ein Herz für die Natur. Nachhaltigkeit liegt für uns daher schon seit Jahren auf der Hand. Bei allem, was wir tun, stehen der Mensch, das Produkt und unser Planet im Zentrum. Jede unserer Entscheidungen ist durchdacht, jeden neuen Schritt setzen wir mit vollem Bewusstsein. Das ist unser Beitrag für eine nachhaltige Gesellschaft.“

Bernard Haspeslagh - COO

Mitarbeiten an einer nachhaltigen Zukunft

Unsere guten Vorsätze für 2019? Weiterhin auf die Karte Nachhaltigkeit setzen. Nach wie vor besteht unser Ziel darin, weltweit auf der Ebene der Nachhaltigkeit in unserem Sektor eine führende Position einzunehmen. Dafür haben wir einen konkreten Plan ausgearbeitet, zu dessen Schlagworten **Innovation, Inspiration und Mitwirkung an einem gesünderen Lebensumfeld gehören.**

Bei Ardo gilt unsere Leidenschaft den **Menschen**, unserem **Planeten** und unseren **Produkten**. Unser größter Ehrgeiz besteht darin, diese drei Elemente in einem optimalen Gleichgewicht zu halten. Um auf dem Gebiet der Nachhaltigkeit eine führende Rolle zu spielen, ist es von herausragender Bedeutung, die Probleme von morgen bereits heute in Angriff zu nehmen. Deshalb vertreten wir als Unternehmen eine nachhaltige Philosophie, die in jeder Abteilung, bei allen Mitarbeitern sowie in jedem Gemüse, jeder Frucht und allen Kräutern von unseren Feldern ihren Niederschlag findet.

Die stets weiter zunehmenden Herausforderungen bestärken uns in unserer Überzeugung, dass Nachhaltigkeit eine absolute Notwendigkeit ist. Mehr noch, sie muss eine Evidenz sein. Praktische Beispiele für diese Handlungsgrundlage finden Sie weiter hinten in diesem Newsletter.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Lektüre.

Frisch aus der Tiefkühlabteilung

Knackige Veggie-Tots mit einem frischen Minz-Joghurt-Dip

VEGGIE SNACKS

Unser Angebot für schnelles Fingerfood mit Häppchen voller Geschmack – die auch Veganer verlocken – wächst ständig!



Falafel

Genießen Sie die Aromen des Mittleren Ostens in diesen Falafelscheibchen mit Kichererbsen, Koriander, Kreuzkümmel, Knoblauch und anderen würzigen Kräutern. Dank der flachen Form praktisch, um sie in Burgern oder Pita-Brot zu servieren.

FAL310 – 10x1kg



Veggie tots

In dieser Packung mischen wir zwei echte Top-Produkte: kleine, knusprige Häppchen aus Brokkoli oder Blumenkohl mit Kartoffelpüree. Kurz in den Backofen, die Fritteuse oder den Heißluftfritteuse geben – und schon sind sie fertig.

MT1510 – 12x450g

MT2310 – 10x1kg



Süßkartoffel-Wedges

Diese Süßkartoffelspalten haben eine ansprechende Form, sind voller Geschmack und zudem glutenfrei.

SPW510 – 12x450g

SPW210 – 4x2kg



Tricolore Gemüse-Fries

Pommes, ja, aber einmal anders, dank dieser bunten Vielfalt aus Karotten, Roter Bete und Pastinaken. Alle gleich knusprig, wenn sie aus dem Backofen, der Fritteuse oder dem Heißluftfritteuse kommen.

UVL510 – 12x450g



Quinoa-Grünkohl-Burger

Boosten Sie einen Gourmet-Burger mit einer Extraportion Gemüse mit diesem Medaillon voller Grünkohl, Karotten, gerösteten Zwiebeln und Sojabohnen. Die Quinoa-Umhüllung sorgt für ein wunderbar knuspriges Geschmackserlebnis.

UQB30A – 10x300g

UQB410 – 6x1,2kg

VEGGIE POWER

Dass man mit Gemüse unendlich viele Möglichkeiten hat, beweisen wir bei Ardo mit Begeisterung. Unsere Veggie-Power-Produkte sind nahrhaft, originell und schnell zubereitet.



Regenbogen Reis Gemüse

Lieber keine Kohlenhydrate? Dann ist diese Gemüsereismischung aus Blumenkohl, Zucchini, gelben und orangen Karotten, Broccoli und Spinat eine ideale Alternative.

URR410 – 12x450g



Blumenkohl gewürfelt

Kohlenhydrathaltigen Reis durch Gemüse ersetzen wird mit diesem Blumenkohlreis zum Kinderspiel. Glutenfrei und hervorragend geeignet für Pizzaböden, Risottos, Salate und mehr.

BK4410 – 12x450g



Grüner Reis Gemüse

Wählen Sie mit diesem besonderen Mix aus fein geschnittenen Broccoli, Grünkohl, Spinat, Zucchini und Wakame-Algen einen intensiven Geschmack von grünem Gemüse.

MGW410 – 12x450g

MGW310 – 10x1kg



Edamame Sojabohnen (Mukimame)

Dank unserer neuen Agrotechnologie wachsen diese aus Asien stammenden Bohnen jetzt auch in Europa. Diese jungen, grünen Bohnen sind besonders knackig und sehr nahrhaft.

BOS30A – 10x300g

BOS310 – 10x1kg



Green Wave Lachs Burger

Dreimal nachhaltig in der Praxis

Bei Ardo lassen wir Worten gerne Taten folgen. Deshalb setzen wir uns für verschiedene Projekte ein, die wirklich etwas bewirken – für unsere Produkte ebenso wie für unseren Planeten.

1. Biobasierter Kunststoff



Die Referenzen des Ardo-Bio-Sortiments für den Einzelhandel werden in einer biobasierten Folie verpackt. Diese Folie ist zu 80 % aus Zuckerrohr hergestellt und ist äußerst CO₂-freundlich. Zu erkennen ist die Folie am „I'm Green“-Logo. Wir werden auch weiterhin die nachhaltigen Möglichkeiten und Trends bei Verpackungsmaterialien aufmerksam verfolgen.

2. Treibende Solarzellenpaneele



Auf dem Wasserbecken der Ardo-Niederlassung in Geer (BE) ist eine Anlage aus treibenden Solarzellenpaneelen eingerichtet worden. Die, eine Fläche von 1ha umfassenden, treibenden Photovoltaikpaneele sind in Belgien einzigartig. 2018 produzierten sie nicht weniger als 1.000 MWh (Megawattstunden). 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%.



3. Projekt Mimosa

MIMOSA steht für **M**inimum **I**mpact and **M**aximum **O**utput **S**ustainable **A**griculture (nachhaltige Landwirtschaft mit minimalen Auswirkungen und maximalem Ertrag).

Was bedeutet das?

NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT

Bei allem was wir tun, prüfen wir zunächst die Auswirkungen auf die Umwelt und den Menschen. Ferner bemühen wir uns, diese Folgen auf ein Minimum zu beschränken.

MINIMALE AUSWIRKUNGEN

Wir bemühen uns um den optimalen Einsatz aller Ressourcen: Saatgut, Pflanzenschutzmittel, Düngemittel, Bewässerungswasser, ...

MAXIMALE RENDITE

Für die nachhaltige und langfristige Umsetzung dieses Ziels müssen wir dafür Sorge tragen, wettbewerbsfähig zu bleiben und sowohl in Sachen Volumen als auch Qualität maximale Erträge anzustreben.

MIMOSA

Minimum Impact, Maximum Output
Sustainable Agriculture - Ardo



Lebensmittelsicherheit an allererster Stelle

Tag für Tag frieren wir Gemüse, Obst und Kräuter ein. Dabei praktizieren wir die höchstmöglichen Standards auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit und der Verfahrenshygiene, die wir an jedem Glied der Kette umsetzen. PURE und SHINE sind zwei Projekte, mit denen unsere Unternehmensphilosophie in die tägliche Praxis am Arbeitsplatz umgesetzt wird.

SHINE

Das SHINE-Projekt – ‚Food **S**afety and **H**ygien**E** **I**n **E**volution‘ – legt die Messlatte der Guten Herstellungspraxis (Good Manufacturing Practices (GMP)) und der täglich operativen Hygiene an den Produktionsniederlassungen von Ardo noch höher. Es beginnt mit einer Prüfung möglicher verbesserungswürdiger Aspekte und läuft auf einen in mehreren Phasen verlaufenden, multidimensionalen Ansatz mit vorgegebenen Reformen in jeder Produktionseinheit hinaus.



- Zonen

Grüne Zone - Vorbereitung
Rote Zone - nach Hitzebehandlung und Tiefgefrieren
Orange Zone - nach Tiefgefrieren
Grüne Zone - verpacktes Produkt

- Gebäude und Ausstattung

Entwicklung von hygienischen Gestaltungsprinzipien mit verschiedenen Abteilungen

- Reinigung und Wartung

Beste Reinigungsverfahren/-vorgehensweisen

- Überwachung

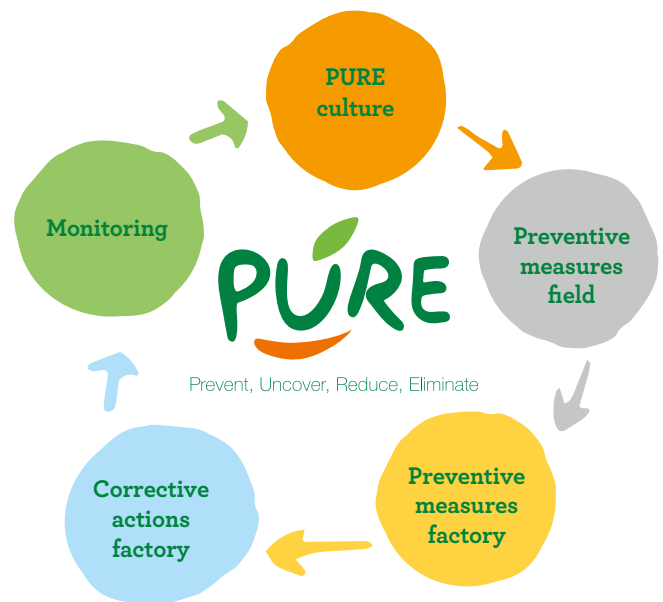
Umwelt-, Reinigungs- und Produktkontrolle

- SHINE-Unternehmenskultur

Austausch der besten Verfahren innerhalb der gesamten Gruppe

PURE

‚PURE‘ steht für ‚**P**revent, **U**ncover, **R**educe and **E**liminate foreign bodies‘. Ardo möchte mit PURE alle möglichen Mittel einsetzen, um ‚fremde Substanzen‘ in den Produkten zu vermeiden. Unser Ziel: Die Endprodukte von Ardo sollen 100% frei von Verunreinigung sein. Das Entdecken und Entfernen sogenannter ‚fremder Bestandteile‘ stehe bei der Produktion und der Verpackung von Gemüse, Obst und Kräutern an erster Stelle.



- Präventive Messungen Feld

- Korrekte Verwendung von Pflanzenschutzmitteln
- Inspektion von Feldern, Erntegeräten und Transporten

- Präventive Messungen Fabrik

- Inspektion der Intaktheit der Produktionslinien und Freigabe

- Korrigierende Maßnahmen Fabrik

- Die richtigen Maschinen am richtigen Ort und hochwertige Detektions- und Entfernungseinrichtungen

- Überwachung

- Regelmäßige Kontrolle und Wartung der Maschinen und ihrer Umgebung

- PURE-Unternehmenskultur

- Ordnung und Disziplin in der gesamten Fabrik



Neu

BURGER LOVE in 10x1kg

Diese Klassiker voller Geschmack finden Sie ab dem Frühjahr in einer praktischen 1-kg-Packung an Stelle von 2 kg in einem neuen, attraktiven Look.

Spinat-Burger

Popeye wäre von dieser Mischung aus Spinat, Gemüse und Käse in einer knusprigen Hülle begeistert. Eine ideale Alternative für den klassischen Hamburger.

BUS310 – 10x1kg



Blumenkohl-Käse-Burger

Probieren Sie diese Mischung aus Blumenkohl, auch und Käse. Die knusprige Kruste aus Sesamkörnern verleiht diesem Burger den besonderen Pfiff.

BUB310 – 10x1kg



Gemüse-Burger

Diese Mischung aus Karotten, Sellerie und Lauch bildet die Basis für einen herrlichen vegetarischen Burger. Zudem sieht er aus wie selbstgemacht.

BUG310 – 10x1kg



AUSZEICHNUNG FÜR DIE CAULI-POWER-MISCHUNG

Unsere Cauli-Power-Mischung wurde in Paris mit dem SIAL Innovation Award ausgezeichnet. Wir überzeugten die Jury mit den gesunden und innovativen Aspekten dieser Mischung aus Blumenkohlreis, roter Quinoa und grünen Linsen.



Markt- und Ernteberichte

Das Produktionsjahr 2018-2019 geht allmählich zu Ende. Nach einem außergewöhnlich trockenen Sommer in weiten Teilen Europas mit einem nie dagewesenen Mangel an Bewässerungsmöglichkeiten können wir den Schaden dieser extremen Anbau- und Erntebedingungen ermitteln.

Die Folgen sind fatal:

- ein **deutlicher Rückgang der Erntemengen** bei verschiedenen Gemüsesorten
- **höhere Produktionskosten** aufgrund geringerer Mengen, die in den Produktionsanlagen verarbeitet werden
- **Anstieg der Rohstoffpreise** für 2019-2020

Übersicht über die wichtigsten Mengendefizite:

- **Erbsen:** Defizit insgesamt 25 %, teilweise größer bei kleinem Kaliber.
- **Spinat:** entspricht ungefähr der Planung.
- **Bohnen:** reduzierte Mengen von 15 %. Diesen Mangel konnte Ardo aufgrund der europäischen Produktionsverteilung teilweise kompensieren.
- **Dicke Bohnen:** Defizite bis zu 25 %.
- **Blumenkohl:** sehr verspätete Ernte. Defizite bei bestimmten Kalibern.
- **Karotten:** Wintermöhren bis zu 20 % Mengendefizit.
- **Kohlgemüse:** Mengenverlust insgesamt von 40 bis 50 %. Besonders betroffen sind Rot- und Weißkohl.
- **Zwiebeln:** kleinere Kaliber und geringere Erträge führen zu stark gestiegenen Rohstoffpreisen.
- **Rosenkohl:** Die Ernte ist noch in Gange, aber ein Mengenrückgang von 10 % wird zur Tatsache.
- **Kräuter:** die meisten Sorten entsprechen im Großen und Ganzen der Planung.
- **Schwarzwurzeln:** erwartete Ernte von 75 %.
- **Tomaten:** schlechte Ernteergebnisse in allen südlichen Ländern bis zu -20 %.
- **Rhabarber:** nur 50 % der geplanten Mengen stehen zur Verfügung.
- **Mais:** weltweites Defizit. Bei Verfügbarkeit sind die Preise stark angestiegen.

Da die Ernteergebnisse in ganz Europa nahezu identisch waren, kann mit einem weltweiten Produktionsrückgang von durchschnittlich 10 % gerechnet werden, was auf europäischer Ebene 300.000 Tonnen frisch gefrorenem Gemüse entspricht.

MARKTINFO

Der Trend zu Vegetarismus und Veganismus nimmt ständig zu. Gemüse, Obst und Kräuter stehen ganz oben auf der Liste der pflanzlichen Nahrungsbestandteile.

Jüngste Marktstudien in Belgien haben gezeigt, dass „Gesundheit“ bei der Auswahl der Lebensmittel das vorrangige Anliegen aller Verbraucher ist. Darüber hinaus ist das Einfrieren frischer Produkte die beste Garantie für den Erhalt von Vitaminen und Nährwerten. Die **Kombination aus Einfrieren von Frischeprodukten und pflanzlichen Lebensmitteln** liegt völlig im **Trend der Zeit**. Auf jeden Fall die richtige Motivation für die Planung der Anbauprogramme 2019/2020 für das Obst-, Gemüse- und Kräuter-Sortiment von Ardo. Und jetzt hoffen wir auf bessere Ernten im Jahr 2019 ...

Ausgabe: 15/12/2018.



Ardo auf den messen

Wir freuen uns darauf, Sie bei den kommenden Frühjahrmessen zu sehen!

SIRHA LYON, FR
26-30/1/2019

BIOFACH NÜRNBERG, DE
13-16/2/2019

FOOD EXPO TOKYO, JP
5-8/3/2019

**HORECATEL
MARCHE-EN-FAMENNE, BE**
10-13/3/2019

CFIA RENNES, FR
12-14/3/2019

INTERNORGA HAMBURG, DE
15-19/3/2019

M.A.D.E. PARIS, FR
19-20/3/2019

PLMA AMSTERDAM, NL
21-22/5/2019

FOOD & HOTEL SEOUL, KR
21-24/5/2019



Entrepreneur of the Year®
Onderneming van het Jaar® 2018

Ardo, Unternehmen des Jahres

Ardo wurde in Flandern (Belgien) zum „Unternehmen des Jahres“ gewählt. Wir sind ausgesprochen stolz auf diesen Titel. Unser Dank gilt unseren 3800 treuen Mitarbeitern, die sich weltweit Tag für Tag einsetzen und einen wesentlichen Anteil an dieser Auszeichnung haben. Die Jury dieser 24. Preisverleihung hat uns diesen Preis wegen unserer von Nachhaltigkeit und Familiengebundenheit geprägten Unternehmenspraxis zuerkannt, die sie als „strategisch, innovativ mit internationaler Expansion“ beschrieben hat.

Der Preis stärkt unser Vertrauen in die Zukunft unserer Industrie. Unsere Überzeugung, dass gesunde, sichere und bezahlbare Produkte auch mit weniger Lebensmittelabfall produziert werden können, wird durch diese herausragende Auszeichnung weiter gestärkt.



Superleckere Videorezepte

Fehlt es Ihnen an Inspiration? Auf **ArdoTV** finden Sie eine Vielzahl von Rezepten, bei denen Ihnen sofort das Wasser im Mund zusammenläuft. Ein Klick genügt und eine Welt voller Möglichkeiten mit Leckerem von Ardo tut sich auf. Tag für Tag suchen wir aufs Neue nach hochaktuellen Rezepten, die eine neue Erfahrung kreieren. Sushi aus Blumenkohlreis, Cauli-Power-Bagel und Mangotörtchen – wir stehen jeden Tag in der Küche, um Sie zu inspirieren. Lassen Sie sich in unserem Rezeptfinder auf www.ardo.com durch die Vielzahl von einfachen und schnell zuzubereitenden Gerichten und Häppchen verführen.



Entdecken Sie 15 neue Videorezepte auf www.youtube.com/user/ArdoTV

FOLGEN SIE ARDO UNTER 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