



We preserve nature's gifts

Actual

Guía de noticias - n.º 79 - año 25 - Enero de 2019



“Ardo se sensibiliza con la naturaleza. El llevar a cabo nuestra responsabilidad social como empresa supone una prueba desde hace años. En todo lo que hacemos nos centramos en la persona, en el producto y en el planeta. Cada decisión que tomamos ha sido meditada, cada nuevo paso lo adoptamos de forma consciente. De esta manera, contribuimos a una sociedad sostenible”.

Bernard Haspelslagh - COO

Contribuir a un futuro sostenible en el tiempo

¿Nuestros buenos propósitos para el 2019? Continuar con nuestro enfoque sostenible. Sigue siendo nuestra ambición convertirnos en líder mundial en el ámbito de la sostenibilidad en nuestro sector. Para ello hemos desarrollado un plan específico donde las palabras clave son **innovar**, **inspirar** y **aportar a un entorno de vida saludable**.

En Ardo, nos apasiona la **gente**, nuestro **planeta** y nuestros **productos**. Nuestra mayor ambición es la de mantener estos tres elementos en un óptimo equilibrio. Para desempeñar ese papel de liderazgo, es de primordial importancia afrontar hoy los problemas del mañana. Por eso, nos presentamos como una empresa con una filosofía de sostenibilidad, arraigada en todos los departamentos, trabajadores, hierbas, verduras y frutas que salen de nuestros de nuestras neveras.

Los desafíos se acumulan y eso solo nos refuerza en nuestra convicción de que la sostenibilidad es una absoluta necesidad. Más si cabe, debe ser una prueba. En este boletín informativo encontrará más ejemplos prácticos de esta convicción.

Disfrute de la lectura.

Fresco del congelador

Bocaditos de verduras crujientes con una salsa de yogur de menta fresca

APERITIVOS VEGANOS

Nuestra oferta de finger food rápida se amplía visiblemente con bocados llenos de sabor, ¡también para veganos!



Falafel

Pruebe el sabor de Oriente Medio en estos snacks de falafel con garbanzos, cilantro, comino, ajo y otras hierbas aromáticas. Gracias a su forma plana, son muy prácticos para servirlos en panes de hamburguesa o pita.

FAL310 – 10x1kg



Bocaditos de verdura

En este envase combinamos dos recetas ganadoras: pequeños y crujientes trozos de brócoli o de coliflor con puré de patatas. Unos minutos al horno, freidora convencional o Airfryer y listo.

MT1510 – 12x450g

MT2310 – 10x1kg



Gajos de batata

Estos trocitos tienen una bonita forma, un sabor rebotante y además no tienen gluten.

SPW510 – 12x450g

SPW210 – 4x2kg



Chips de verduras tricolores

Chips, en otra variante, gracias a esta abundancia de colores de zanahoria, remolacha roja y chirivía. Todo igual de crujiente al salir del horno, la freidora convencional o Airfryer.

UVL510 – 12x450g



Hamburguesa de col verde (kale) y quinoa

Dele un impulso adicional de verduras a una hamburguesa gastronómica con esta rodaja repleta de col verde (kale), zanahorias, cebollas asadas y habas de soja. El rebozado de quinoa le da un toque más crujiente a esta hamburguesa.

UQB30A – 10x300g

UQB410 – 6x1,2kg

VEGGIE POWER

En Ardo demostramos con satisfacción que con las verduras se puede hacer de todo. Nuestros productos de “veggie power” son nutritivos, originales y fáciles de preparar.



Arroz de verduras multicolores

¿Prefiere sin hidratos de carbono? En ese caso, esta mezcla de coliflor, calabacín, zanahoria amarilla y naranja, arroz de brócoli y espinacas es una alternativa perfecta.

URR410 – 12x450g



Arroz de coliflor

Sustituir el “arroz” de hidrato de carbono por verduras será algo de lo más fácil con este arroz de coliflor. No tiene gluten y es perfecto para masas de pizza, risotto, ensaladas y demás.

BK4410 – 12x450g



Arroz de verduras verdes

Elija un sabor intenso de verduras verdes con esta mezcla especial de brócoli, col verde, espinacas, calabacín y algas de wakamé finamente troceados.

MGW410 – 12x450g

MGW310 – 10x1kg



Semillas de soja Edamame (Mukimame)

Con nuestra nueva agrotecnología, estas judías de origen asiático ya se pueden cultivar también en Europa. Las vainas tiernas y verdes son más crujientes y muy nutritivas.

BOS30A – 10x300g

BOS310 – 10x1kg



Green Wave burger de salmón

Triple sostenibilidad en la práctica

En Ardo, nos gusta predicar con el ejemplo. Por eso nos comprometemos con varios proyectos que realmente marcan la diferencia, tanto para nuestros productos como para nuestro planeta.

1. Plástico de base biológica



Las referencias de la gama BIO de retail de Ardo se envasan con film ecológico. La lámina está compuesta por un 80 % de caña de azúcar y respeta el CO₂. La lámina se distingue por el logotipo "I'm Green".

Además, seguimos todas las opciones y tendencias sostenibles relacionadas con materiales de embalaje.

2. Paneles solares flotantes



En el estanque de la planta de Ardo en Geer (BE), se han instalado varios paneles solares flotantes. Los paneles fotovoltaicos de 1ha son toda una novedad en Bélgica, y en 2018 produjeron nada menos que 1000MWh (megavatios por hora). Esta cifra es igual al uso de electricidad de 300 familias (el equivalente al número de familias de todos los empleados de Geer). De esta manera, Ardo Geer incrementará su energía renovable propia hasta un 30%.



3. Proyecto Mimosa

El nombre **MIMOSA** proviene de las siglas del inglés «**Minimum Impact & Maximum Output Sustainable Agriculture**» (agricultura sostenible de mínimo impacto y máximos resultados).

¿Qué significa esto?

AGRICULTURA SOSTENIBLE

En todo lo que hacemos, sopesamos en primer lugar las consecuencias para el medio ambiente y las personas, y procuramos minimizar al máximo esas consecuencias.

MÍNIMO IMPACTO

Intentamos aprovechar de la mejor manera todas las fuentes de ayuda: semillas, productos fitosanitarios, fertilizantes, agua de irrigación...

MÁXIMO RENDIMIENTO

Para poder realizar de forma duradera esta ambición a largo plazo, debemos asegurarnos de permanecer competitivos y buscar el máximo rendimiento, tanto en volumen como en calidad.

MIMOSA

Minimum Impact, Maximum Output
Sustainable Agriculture - Ardo

Seguridad alimentaria para todo

Cada día congelamos verduras, fruta y hierbas. De este modo, empleamos los mayores estándares posibles de higiene operativa en el ámbito de seguridad alimentaria, que implementamos en cada eslabón de la cadena. PURE y SHINE son dos proyectos que trasladan nuestra filosofía en la práctica laboral cotidiana.

SHINE

El proyecto SHINE- «food **S**afety and **H**ygienE **I**N **E**volution» (seguridad e higiene alimentaria en evolución) – eleva aún más el listón de las buenas prácticas de fabricación (GMP, por sus siglas en inglés) y la higiene operacional diaria de las plantas de producción de Ardo. Empieza con un estudio de los posibles puntos de mejora y el resultado es en un enfoque multidimensional por fases con propuestas de reformas en cada unidad de producción.



- Zonificación

Zona verde: preparación.
Zona roja: después del tratamiento térmico y congelación.
Zona naranja: después de la congelación.
Zona verde: producto envasado.

- Edificios y equipos

Desarrollo de los principios de diseño higiénico con distintos departamentos.

- Limpieza y mantenimiento

Las prácticas o los procedimientos de limpieza más adecuados.

- Control

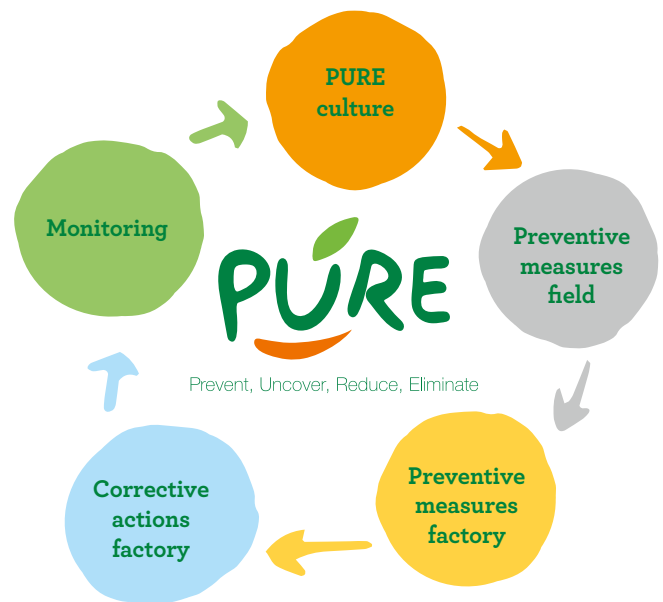
Medioambiente, limpieza y comprobación de productos.

- Cultura «Shine»

Compartir las mejores prácticas con el grupo.

PURE

“PURE” significa “**P**revent, **U**ncover, **R**educe and **E**liminate foreign bodies” o “Evitar, descubrir, reducir y eliminar cuerpos extraños”. Con PURE, Ardo desea emplear todos los medios posibles para evitar “materias extrañas” en sus productos. Nuestra ambición: Productos finales de Ardo 100 % libres de contaminación. Evitar, detectar, reducir y eliminar los denominados “cuerpos extraños” supone una máxima prioridad durante la producción y envasado de verduras, frutas y hierbas.



- Medidas preventivas en el campo

- Uso correcto de los productos fitosanitarios.
- Inspección de los campos, de las cosechadoras y del transporte.

- Medidas preventivas en la fábrica

- Inspección de la integridad de la línea y liberación.

- Medidas correctivas en la fábrica

- Las máquinas correctas en los lugares adecuados, detección de alta calidad y eliminación de equipos.

- Control

- Inspecciones y mantenimiento periódicos de las máquinas y el entorno.

- Cultura «Pure»

- Orden y disciplina en toda la fábrica.



Nuevo

BURGER LOVE en 10x1kg

A partir de la primavera encontrará estos deliciosos clásicos en un práctico envase de 1 kg en lugar de 2 kg, con un nuevo y atractivo estilo.

Hamburguesa de espinacas

A Popeye le encantaría esta mezcla de espinacas, verduras y queso con un crujiente rebozado. Una alternativa de ensueño para la hamburguesa clásica.

BUS310 – 10x1kg



Hamburguesa de coliflor y queso

Pruebe esta mezcla de pequeñas floretes de coliflor con puerro y queso. El crujiente rebozado de semillas de sésamo dan ese toque adicional a la hamburguesa.

BUB310 – 10x1kg



Hamburguesa de verduras

Esta mezcla de zanahorias, apio y puerro forma la base de este delicioso bocado vegano. Y por su aspecto artesanal parecen de elaboración casera.

BUG310 – 10x1kg



LA MEZCLA CAULI POWER SALIÓ GALARDONADA

Nuestra mezcla Cauli Power fue premiada en París con el premio “SIAL Innovation Award”. Logramos convencer al jurado de los aspectos saludables e innovadores de esta mezcla con arroz de coliflor, quinoa roja y lenteja verde.



Comunicado sobre la cosecha

Nos encontramos en la recta final del año de producción 2018-2019. Tras un verano extraordinariamente seco en gran parte de Europa y una falta de posibilidades de riego sin precedentes, es momento de evaluar los daños que estas circunstancias extremas han ocasionado en los cultivos y la cosecha.

Las consecuencias son nefastas:

- una **notable caída de los volúmenes de cosecha** en todas las variedades de verduras
- **costes de producción más altos** como consecuencia de la caída de los volúmenes de cosecha procesados en las instalaciones de producción.
- **incremento de los precios de las materias primas** para 2019-2020

Un resumen de los déficits de los volúmenes más importantes:

- **Guisantes:** déficit general del 25 %, en parte mayor en el calibre pequeño.
- **Espinacas:** aproximadamente de acuerdo con lo previsto.
- **Judías:** reducción del 15 % en los volúmenes. Ardo ha podido compensar parcialmente este déficit gracias a la expansión de la producción a escala europea.
- **Habas:** déficits de hasta el 25 %.
- **Coliflor:** cosecha muy retrasada. Déficits en calibres determinados.
- **Zanahorias:** el déficit asciende hasta el 20 %.
- **Variedades de col:** caída general del volumen de un 40 % a un 50 %. La col roja y la col blanca son las más afectadas.
- **Cebolla:** la reducción de los calibres y el descenso en el rendimiento han tenido como resultado un aumento drástico de los precios de las materias primas.
- **Coles de Bruselas:** la cosecha está en curso pero ya se ha observado un descenso del 10 % en el volumen.
- **Hierbas:** en general, la mayoría de las variedades ha alcanzado el volumen previsto.
- **Salsifí:** se espera una producción del 75 %.
- **Tomates:** los resultados de las cosechas son negativos en todos los países del sur, hasta un -20 %.
- **Ruibarbo:** solo podrá alcanzar el 50 % de los volúmenes programados
- **Maíz:** déficit a escala internacional. En los casos en que hay disponibilidad, los precios se han disparado.

Dado que los resultados de las cosechas fueron prácticamente idénticos en toda Europa, podemos contar con una caída media de la producción global del 10 %, lo cual se traduce en 300 000 toneladas de verduras frescas ultra-congeladas a escala europea.

INFORMACIÓN SOBRE EL MERCADO

La tendencia hacia el vegetarianismo y el veganismo no deja de aumentar. La fruta, la verdura y las especias son los principales alimentos de origen vegetal.

Según un estudio de mercado llevado a cabo recientemente en Bélgica, la “salud” es el objetivo principal de cualquier consumidor al elegir su alimentación.

Además, los productos frescos ultra-congelados ofrecen la mejor garantía posible en lo que respecta a la conservación de vitaminas y valores nutritivos.

La combinación de productos ultra-congelados con productos de origen vegetal es la gran tendencia de nuestros tiempos.

Sin duda, la mejor motivación para planificar los programas de cosecha de fruta, verdura y especias de Ardo para el periodo 2019-2020.

Esperemos que 2019 nos traiga mejores cosechas...

Edición: 15/12/2018.



Ardo en las ferias

¡Estaremos encantados de volver a verle en las próximas ferias de otoño!

SIRHA LYON, FR
26-30/1/2019

BIOFACH NÚREMBERG, DE
13-16/2/2019

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

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

CFIA RENNES, FR
12-14/3/2019

INTERNORGA HAMBURGO, DE
15-19/3/2019

M.A.D.E. PARÍS, FR
19-20/3/2019

PLMA ÁMSTERDAM, NL
21-22/5/2019

FOOD & HOTEL SEÚL, KR
21-24/5/2019



Entrepreneur of the Year®
Onderneming van het Jaar® 2018

Ardo, empresa del año

Ardo fue elegida "Empresa del año" en Flandes (Bélgica), un título que ostentamos con orgullo y por el que miramos con agradecimiento a nuestros 3800 empleados por todo el mundo que se comprometen a diario y que han contribuido a este galardón. El jurado de esta 24.ª ceremonia de premios nos concedió el premio por nuestra actividad empresarial sostenible y familiar, que definieron como "estratégica, innovadora y de expansión internacional".

Este premio refuerza nuestra confianza en el futuro de nuestra industria. Nuestra convicción de que también se pueden producir productos sanos, seguros y asequibles con menos residuos alimentarios solo se refuerza más con este prestigioso premio.



Vídeo-recetas Yummy

¿Necesita inspiración? **ArdoTV** está lleno de recetas que le harán la boca agua enseguida. Con un clic podrá abrir un mundo de posibilidades con las delicias de Ardo. Nos esforzamos a diario en buscar recetas que creen una nueva experiencia. Sushi con arroz de coliflor, bágels de cauli power y tarta de mango, nos pasamos cada día en la cocina para inspirarle. Déjese cautivar por la cantidad de platos y bocados sencillos y rápidos de preparar en nuestro práctico buscador de recetas en **www.ardo.com**.


Discover the
recipes on
www.ardo.com



Descubra 15 nuevas
vídeo-recetas en
[www.youtube.com/
user/ArdoTV](http://www.youtube.com/user/ArdoTV)

SIGA A ARDO EN 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