



We preserve nature's gifts

Aktuell

Rundbrief - Nr. 73- Jahrgang 22 - Januar 2017

MESSEN

Ardo hat ein volles Messejahr hinter sich. Auf diesem Wege möchten wir jedem danken, der uns im vergangenen Jahr einen geschäftlichen Besuch abgestattet hat. In 2017 werden wir wieder eine fantastische Messe-Tour durch viele Städte machen, von Amsterdam bis Tokio, und einige neue Messen sind dazu gekommen. Hier ein Überblick:

15-18/02/2017
BIOFACH - DU
Nürnberg

07-09/03/2017
CFIA - FR
Rennes

07-10/03/2017 **NEU**
FOODEX - JP
Tokio

12-15/03/2017
HORECATEL - BE
Marche-en-Famenne

17-21/03/2017
INTERNORGA - DU
Hamburg

28-29/03/2017
MDD - FR
Paris

16-17/05/2017
PLMA - NL
Amsterdam



Die Zukunft ist grün

Grün wie in rein, vitaminreich und umweltfreundlich. Das steht bei Ardo im Mittelpunkt. Alles dazu lesen Sie in dieser Aktuell-Ausgabe, in der wir mehr zu unserem fünften **Nachhaltigkeitsbericht** erklären.

Außerdem führen wir verschiedene neue Produkte ein und stellen sie Ihnen anhand einiger trendiger Rezepte vor. Genau das ist nämlich unser Ziel: Sie zu **inspirieren und zu überraschen**.

Unsere originellen Gemüserezepte bringen mehr Farbe auf Ihren Teller und regen Sie an, mehr Gemüse zu verzehren. Mit einem besseren Verhältnis zwischen Fleisch/Fisch und Gemüse auf Ihrem Speiseplan **wirken Sie der Lebensmittelverschwendung entgegen**. Oder Sie können mit einem erhöhten Gemüseverzehr etwas für die Umwelt tun.

Wir starten voller Enthusiasmus in das Jahr 2017. Wir möchten Ihnen für das Vertrauen im vergangenen Jahr danken und **setzen uns dafür ein, in Zukunft Ihr fester Lebensmittelpartner zu sein**. Und das mit großem Vergnügen!

Gemüse in einem modischen Gewand

1 – Blumenkohl

Haben Sie schon einmal von Blumenkohlpizza gehört? Dabei handelt es sich um eine gesunde Alternative mit einem Pizzateig aus Blumenkohl. Entscheiden Sie sich für einen Belag aus dem umfangreichen Ardo-Sortiment und Sie haben eine hundertprozentige Gemüsepizza, die Sie auf originelle Weise und im Handumdrehen mit Ihrer täglichen Portion Vitaminen versorgt. Dieses Gericht ist außerdem **glutenfrei**.



2 – Spinat

Wir befinden uns in einer schnelllebigen Zeit und essen oft so nebenbei. **Aber wie kann man es gesund gestalten?** Mit einem Smoothie als gesunder Zwischenmahlzeit! Ardo bietet drei erfrischende Smoothie-Mischungen auf Basis von Gemüse, Obst und Kräutern an. Jeder Smoothie verspricht ein einzigartiges und besonderes Geschmackserlebnis und eine einmalige Farbe und sorgt beim Frühstück immer wieder für Abwechslung!



3 – Ingwer

Wir mögen die verschiedensten **exotischen Aromen**. Zum Beispiel Ingwer, das pikante Gewürz, das unserer Quinoa-Gemüsepfanne, einer peruanisch inspirierten Superfood-Gemüsemischung den besonderen Kick verleiht, oder das unsere Pak-Choi-Mischung mit köstlichen, in Europa angebauten und asiatisch angehauchten Gemüsesorten aufpeppt.



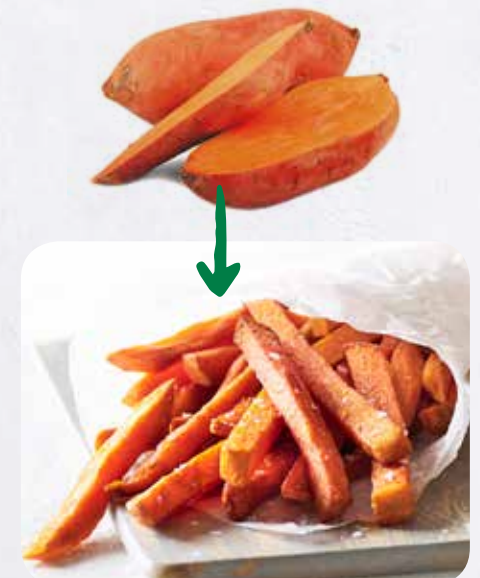
4 – Hülsenfrüchte

Ernähren Sie sich nach dem Low-Carb-Prinzip, vegan oder glutenfrei? Mit seinem unverfälschten und zeitgemäßen Angebot an Hülsenfrüchten hat Ardo die perfekte Antwort. Haben Sie schon einen Salat aus Hülsenfrüchten probiert? Mit Kidney-Bohnen, Sojabohnen, Kichererbsen und anderen im Sortiment halten wir alle Zutaten für eine **eiweißreiche vegetarische Ernährung** bereit.



5 – Süßkartoffel

Wussten Sie, dass sich Süßkartoffeln perfekt für Pommes Frites eignen? Diese **trendigen, glutenfreien Frites** sind ab sofort auch im Ardo-Sortiment erhältlich. Ein köstliches Appetithäppchen oder eine farbenfrohe und krosse Portion Pommes auf Ihrem Teller!



Ihr Teller anders gesehen

Kann ein anderes Verhältnis zwischen Fleisch oder Fisch, Gemüse und Kohlehydraten auf dem Teller zu einem erhöhten Gemüseverzehr führen? Nach aktuellen Untersuchungen und einem Experiment in niederländischen Restaurants lautet die Antwort ganz klar JA! Es führt nicht nur zu einem gesünderen Leben, sondern es wirkt sich auch positiv auf die Umwelt aus. Und das können wir nur begrüßen. Natürlich auf kreative Weise mit besonderen Zutaten und leckeren Rezepten.

Studie

- 3 Restaurants in den Niederlanden
- Mai - August 2015
- **Teller 1: 75 g Gemüse und durchschnittlich 150 g Fleisch oder Fisch**
- **Teller 2: 150 g Gemüse und durchschnittlich 12,5 % weniger Fleisch oder Fisch**
- Umfrage: allgemeine Beurteilung des Restaurants und der Mahlzeit

TELLER 1

75 g Gemüse

± 150 g
Fleisch oder Fisch

TELLER 2

150 g Gemüse

± 130 g
Fleisch oder Fisch

Ergebnisse

- **31 % höherer Gemüseverbrauch**
- **11 % geringerer Fleisch- oder Fischverbrauch**
- **33 % weniger Fleisch- oder Fischabfall**
- **Die Menschen nähern sich der täglich empfohlenen Gemüsemenge (250 g)**

Wer die Einzelheiten der Studie nachlesen möchte, findet sie auf www.ardo.com unter der Rubrik ‚Neuigkeiten‘.

Markt- und Ernteberichte

Das Jahresende ist traditionell der Zeitpunkt, das zurückliegende Produktionsjahr Revue passieren zu lassen. Die meisten Gemüsesorten unserer Produktionseinheiten sind inzwischen geerntet worden, abgesehen von einigen Wintergemüsesorten wie Rosenkohl und Schwarzwurzel.

Spinat: Mit geringeren Produktionsvolumen beim Blattspinat ist die Erntemäßigkeit ausgefallen. Ardo kann die Defizite mit seinen Produktionsstandorten in Südeuropa teilweise auffangen.

Blumenkohl: Bei der Sommerernte wurde nur die Hälfte erzielt; sie konnte mit einer normalen Herbsternste jedoch aufgefüllt werden. Insgesamt waren geringere Mengen verfügbar. Die Winterproduktion in der Bretagne (FR) ist ausschlaggebend für die Verfügbarkeit von europäischem Blumenkohl.

Junge Möhren: Anfangs hatten wir mit einer schwierigen und verspäteten Ernte junger Möhren zu kämpfen. Die Herbstproduktion hat sich erneut eingependelt.

Erbsen: Bei den Erbsen haben wir ein Erntedefizit von bis zu 25 % zu beklagen. Südeuropa ist von schlechteren Ernten verschont geblieben.

Bohnen: In ganz Europa wurden Produktionsmengen von bis zu 20 % unter den Erwartungen eingefahren. Vor allem ganze Bohnen sind davon betroffen; in geringerem Maße auch Schnittbohnen.

Brokkoli: Die Brokkoli-Ernten haben sich verspätet. Bis November war die Versorgung schwierig, im Dezember hat sie sich jedoch wieder eingependelt.

Paprika: 2016 war der Markt für Paprika durchgehend stabil, während für die Industrie geringe Mengen verfügbar waren und die Preise hoch ausgefallen sind.

Mais: Ganze und halbe Maiskolben sind aufgrund der gestiegenen Nachfrage in geringerem Maße vorrätig.

Porree: Beim Porree haben wir vor allem bei den weißeren Sorten eine späte Ernte und begrenzte Mengen verzeichnet.

Kohlgemüse: Für Rotkohl, Weißkohl, Wirsing und Grünkohl sind die Ergebnisse planmäßig ausgefallen.

Kräuter: 2016 war die Erntesaison für Kräuter eine echte Herausforderung für Ardo Le Moustoir (FR) und Ardo Eye (VK), was auf das unbeständige Wetter mit einem überaus regnerischen Frühjahr und hohen Temperaturunterschieden zurückzuführen ist. Vor allem Petersilie und Oregano haben darunter gelitten.

Das hat zu Erträgen unterhalb der Erwartungen sowie verschiedenen Ernteunterbrechungen geführt. Ardo La Garde Adhémar (FR) wiederum blickt auf eine gute Basilikum-Saison zurück und konnte die geplanten Mengen produzieren. Mit Blick auf die Qualität und insbesondere die organoleptische Qualität haben wir ein normales Jahr hinter uns.

Schlussfolgerung 2016

Beim Anbau und der Produktion liegt **ein unbeständiges Produktionsjahr mit mageren Erträgen** hinter uns. Darüber hinaus ist es eine echte Herausforderung, den Anschluss an die neue Ernte 2017 zu bewerkstelligen.

Ausblick 2017

2016 stand im Zeichen **niedriger Erträge und schlechter Ernteergebnisse**. Die damit verbundenen geringeren Einnahmen unserer Erzeuger werden auf die Nachfrage nach höheren Rohstoffpreisen hinauslaufen.

Marktentwicklung 2016-2017

Auch 2016 kann Ardo für das gesamte Sortiment **einen deutlichen Absatz- und Umsatzanstieg** verbuchen. Vor allem die Innovationen haben besonders gut abgeschnitten. Für 2017 erwarten wir eine klare Fortsetzung dieses Trends, der sich vor allem durch Gesundheit und Convenience kennzeichnet. **Die Segmente Tiefkühlgemüse, -obst und -kräuter haben aufgrund dieses Trends in den kommenden Jahren gute Marktchancen.** Auch Ardo wird einen wichtigen Beitrag zur Umsetzung dieser Trends leisten.

Ardo Info

ChefsproVeggie inspiriert online

Aus Untersuchungen geht hervor, dass immer mehr Küchenchefs offen für ein umfangreicheres und qualitativ hochwertigeres vegetarisches Angebot auf ihren Speisekarten sind. Aus diesem Grunde begeben sie sich auf die Suche nach Wissen und Inspiration. Und genau das finden Sie künftig bei ChefsproVeggie. Diese neue **digitale und vegetarische Inspirationsplattform für Großküchen** ist eine Initiative von Ardo, Delifresh (Greenway), Verstegen, Electrolux Professional und Pietercil. Auch Eva vzw, die Organisation hinter „Donnerstag Veggietag“, VVG und Horeca Expo unterstützen das Projekt als unabhängige Partner. ChefsproVeggie ist während der Horeca Expo in Gent (BE) online gegangen. Diese Plattform ist durch und durch belgisch, eine Mischung aus Website und Blog voller Hintergrundinformationen zu vegetarischen Produkten, Rezepten, Auskünften zu Schulungen und Workshops sowie der Ankündigung von Veranstaltungen www.chefsproveggie.be



Neue Nachhaltigkeitsbericht

Wir möchten Ihnen unseren **fünften Nachhaltigkeitsbericht** vorstellen. Darin können Sie lesen, welche Anstrengungen Ardo für die Gewährleistung einer nachhaltigen Politik mit **positiven**

Auswirkungen auf den Planeten, den Menschen und das Produkt unternimmt.

Der Nachhaltigkeitsbericht wurde gemäß den G4-Richtlinien auf Core-Ebene der Global Reporting Initiative (GRI) erstellt. Dieses GRI-Rahmenwerk ist aufgrund seiner Glaubwürdigkeit, seiner Kohärenz und Vergleichbarkeit weltweit anerkannt. Darüber hinaus gilt es allseits als de facto-Norm für die Nachhaltigkeitsberichterstattung. Möchten Sie alles zu unseren Verwirklichungen und Projekten nachlesen? Dann fordern Sie das vollständige Dokument bei Ihrem Ardo-Ansprechpartner an oder laden Sie den Nachhaltigkeitsbericht über das Download-Center auf www.ardo.com herunter.

Neue Mitarbeiter

Ardo begrüßt **Product Manager An Sofie Nelis**. Sie verstärkt das Marketingteam von ArdoArdo (BE) und wird weiteren Schwung in das Sortiment von Tiefkühlkräutern und frittiertem Gemüse bringen. Wir wünschen ihr viel Erfolg bei ihrer neuen Tätigkeit.



Die kulinarischen Berater von Ardo in Aktion!

Bei Ardo arbeitet ein großes Team von kulinarischen Beratern. Sie sind in verschiedenen europäischen Ländern tätig, da sie viel Wert auf den direkten **Kontakt zum Endverbraucher auf dem Food-Service-Markt legen**. Nach einem vielbeschäftigten Messeherbst ist dieses internationale Team Anfang Dezember zusammengetreten, um seine **Erfahrungen zu den verschiedenen Märkten auszutauschen und die neuesten kulinarischen Trends aufzulisten**. Sie sind Ardos Gesicht auf dem Food-Service-Markt, Aufgrund ihres nahezu täglichen Kontakts zu den Endverbrauchern greifen sie neue Entwicklungen problemlos auf. Ihr Feedback zum Markt ist also sowohl für unsere Verkaufszahlen, unser Marketing sowie unsere Produktentwicklung von großer Bedeutung.

Außerdem ist das Team um 2 neue Kollegen erweitert worden: **Niels Deprez** für das **Belux-Team** und **Jiří Horák** für das **tschechische Team**.



Oben v.l.n.r.: Matthias, Mette, Bavo, Peter, Niels, Etienne, Jill, Hanns-Joachim
Unten v.l.n.r.: Christian, Stefan, Jiří, Marc

Neue Produkte

Für die Einführung neuer Produkte gibt es keinen besseren Ort als die international renommierte Lebensmittelmesse Sial. Ardo hat dem internationalen Publikum dort sage und schreibe dreizehn Neuheiten vorgestellt: von unserer neuen Festive-Mischung bis hin zu den Smoothie-Mischungen. Vielseitigkeit ist Trumpf!

Neu

Pak-Choi-Mischung
MPC610 - 4x2,5 kg



Neu

Süßkartoffel Frites
AZ1210 - 4x2 kg



Neu

Festive-Mischung
MFM610 - 4x2,5 kg



Neu

Wellness-Mischung
MWN610 - 4x2,5 kg



Neu

Duo von Rissolées
MDA210 - 4x2 kg



Neu

Salat nach griechischer Art
USG310 - 10x1 kg



Neu

Quinoa-Gemüsepfanne
UQG310 - 10x1 kg



Neu

Smoothie-Mischungen
GSM75B - RSM75B - YSM75B
10x750 g



Kräutermischung Tartar
UTK010 - 8x250 g

Neu



Neu

*Thymian*TIJ010 - 8x250 g



Neu

Passionsfruchtpüree
PAP510 - 5x1 kg



Ardo kulinarisch

Möchten Sie, dass Ihr Frühstück Ihnen einen tollen Start in den Tag bereitet? Suchen Sie nach einer Möglichkeit, Gemüse in Ihr Frühstück zu integrieren? So überraschen wir Sie gerne mit einem Spitzentrio von **Frühstücksalternativen**. Was halten Sie von einem originellen Smoothie oder von Pfannkuchen aus Süßkartoffeln? Originalität ist Trumpf! Ein schmackhafter und gesunder Start in den Tag!

Frühstückssmoothies mit Früchten, Gemüse und Kräutern

Grüner Smoothie mit der grünen Smoothie-Mischung von Ardo (GSM75B), griechischem Joghurt und Kokosmilch. **Gelber Smoothie** mit der gelben Smoothie-Mischung von Ardo (YSM75B), vorgekochtem Quinoa von Ardo (QUN310) und Reismilch. **Roter Smoothie** mit der roten Smoothie-Mischung von Ardo (RSM75B), Quark und Orangensaft.

INNOVATION
FOOD

Bei der Horeca Expo (BE) hat eine Fachjury die innovativsten Produkte aus ca. 120 Einsendungen ausgewählt. Ardo hat den ‚Baanbreker-Award‘ für die 3 neuen Smoothie-Mischungen gewonnen. Sie bilden den idealen Frühstücksdrink und eignen sich bestens als erfrischende Zwischenmahlzeit.

Vanille-Quinoa-Joghurt mit Granola, Granatapfel und Duo von Erdbeeren und Heidelbeeren, mit Chia-Samen und Passionsfruchtsirup verfeinert

Mit vorgekochtem Quinoa von Ardo (QUN310), Erdbeeren von Ardo (XAR310), Heidelbeeren von Ardo (XBO310), Passionsfruchtpüree von Ardo (PAP510).

Süßkartoffelpfannkuchen mit Speck, Apfel und Heidelbeerjoghurt

Mit Apfelwürfeln von Ardo (XAP310), Heidelbeeren von Ardo (XBO310) und Süßkartoffelpüree von Ardo (A2Z610).

Ausführliche Auskünfte und die Zubereitung der Rezepte finden Sie in der Rubrik ‚Ardo Kulinarisch‘ auf www.ardo.com.



FOLGEN SIE ARDO AUF WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts