



We preserve nature's gifts

Actueel

Nieuwsgids - nr. 73 - jaargang 22 - januari 2017

BEURZEN

Ardo heeft een druk beursjaar achter de rug. Langs deze weg willen we iedereen bedanken die ons het afgelopen jaar een professioneel bezoekje bracht. In 2017 maken we opnieuw een mooie tournee, van Amsterdam tot Tokio. Er staan ook een aantal nieuwe beurzen op het programma. Een overzicht:

15-18/02/2017
BIOFACH - DU
Nürnberg

07-09/03/2017
CFIA - FR
Rennes

07-10/03/2017 **NEW**
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
Parijs

16-17/05/2017
PLMA - NL
Amsterdam



De toekomst is groen

Groen, als in puur, vitaminerijk en zacht voor het milieu. Daar werken we met Ardo graag aan mee. Je leest het in deze Actueel, waarin we meer vertellen over ons vijfde **Duurzaamheidsrapport**.

We lanceren ook verschillende **nieuwe producten** en stellen ze aan je voor aan de hand van enkele trendy receptjes. Want dat is uiteindelijk wat we willen doen: je **inspireren en verrassen**.

Onze originele groentereceptjes brengen meer kleur op het bord en zetten je aan om meer groenten te eten. Bovendien kan je met een betere verhouding tussen vlees/vis en groenten **de verspilling van voedsel tegen-gaan**. Of hoe je door meer groenten te eten, het milieu een handje helpt.

Met veel zin vatten wij dus 2017 aan. We willen je bedanken voor het vertrouwen van het voorbije jaar en **engageren ons om in de toekomst jouw vaste voedingspartner te zijn**. Met plezier!

Groenten in een trendy jasje

1 - Bloemkool

Ooit gehoord van bloemkoolpizza?

Dat is een gezond alternatief waarbij je pizzadeeg van bloemkool maakt. Ga voor een topping uit het ruime Ardo-assortiment en je krijgt een 100% groentepizza die je op een leuke manier en in een ommezwaai van je dagelijkse portie vitaminen voorziet. Dit gerecht is bovendien **glutenvrij**.



2 - Spinazie

We leven snel en eten graag casual.

Maar hoe blijft het gezond?

Met een smoothie bijvoorbeeld, als gezond tussendoortje. Ardo heeft drie zeer verfrissende smoothiemixes op basis van groenten, fruit en kruiden. Elke smoothie heeft een unieke en aparte smaakbeleving en kleur en zorgt zo telkens weer voor variatie in het ontbijt!



3 - Gember

We staan open voor verschillende **exotische smaakmakers**. Neem nu gember, dat pittige kruid dat je proeft in onze Quinoa-groentepan, een Peruviaans geïnspireerde superfood groentemix. Of kruid er onze Pak Choi mix mee, met heerlijke in Europa geteelde, Aziatisch getinte groenten.



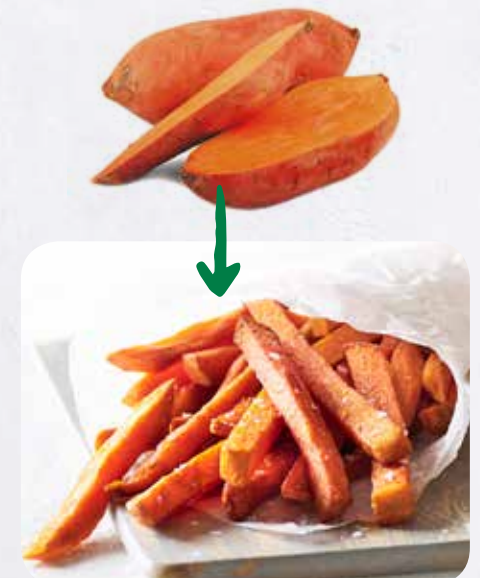
4 - Peulvruchten

Eet je low carb, veganistisch, glutenvrij,... Ardo heeft er met zijn pure, hedendaagse peulvruchtenaanbod het perfecte antwoord op. Al eens een peulvruchtensalade geprobeerd? Met onder meer kidneybonen, sojabonen en kekererwten in het assortiment hebben wij alle ingrediënten in huis om in te spelen op de **proteïnerijke, vegetarische eetgewoontes**.



5 - Zoete aardappel

Wist je dat zoete aardappel zich perfect leent tot frietjes? Deze **trendy, glutenvrije** frietjes vind je voortaan ook in het Ardo-assortiment. Een lekker aperitiefhapje of een kleurrijke en knapperige portie frietjes op je bord.



Je bord anders bekeken

Kan een andere verhouding tussen vlees of vis, groenten en koolhydraten op het bord leiden tot een verhoogde inname van groenten? Het antwoord na een recent onderzoek en experiment in Nederlandse restaurants is volmondig JA! Het leidt niet alleen tot een gezonder leven, maar het heeft ook een positief effect op het milieu. En dat kunnen wij alleen maar toejuichen. Op een creatieve manier dan wel, met bijzondere ingrediënten en dito recepten.

Studie

- 3 restaurants in Nederland
- mei - augustus 2015
- **bord 1: 75 g groenten en gemiddeld 150 g vlees of vis**
- **bord 2: 150 g groenten en gemiddeld 12,5 % minder vlees of vis**
- enquête: algemene beoordeling van het restaurant en de maaltijd

BORD 1

75 g groenten

± 150 g vlees of vis

BORD 2

150 g groenten

± 130 g vlees of vis

Resultaten

- **31% meer groenteconsumptie**
- **11% minder vlees- of visconsumptie**
- **33% minder vlees- of visafval**
- **mensen komen dichterbij de dagelijkse aanbevolen hoeveelheid groenten (250 g)**

Wie de details van het onderzoek wil nalezen, kan terecht op www.ardo.com onder de rubriek 'Nieuws'.

Markt- en oogstberichten

Het jaareinde is traditioneel de periode om de balans van het voorbije productiejaar op te maken. De meeste teelten in onze productie-eenheden zijn intussen geoogst, met uitzondering van enkele wintergroenten, zoals spruitjes en schorseneren.

Spinazie: We kenden een matige oogst met lagere productievolumes in bladspinazie. Ardo kan de tekorten gedeeltelijk opvangen dankzij zijn Zuid-Europese productievestigingen.

Bloemkool: De zomer oogst slonk tot de helft en werd aangevuld met normale herfst oogst. Globaal waren er minder volumes beschikbaar. De winterproductie in Bretagne (FR) wordt doorslaggevend voor de beschikbaarheid van Europese bloemkool.

Jonge wortelen: Aanvankelijk hadden we te maken met een moeilijke en vertraagde oogst van jonge wortelen. De herfstproductie is genormaliseerd.

Tuinerwten: Met de tuinerwten telden we tot 25% minderoogsten. Zuid-Europa bleef gespaard van de slechtere opbrengsten.

Bonen: Over heel Europa zakten we tot 20% minder productievolumes. Vooral hele bonen zijn hierbij getroffen en in mindere mate ook de snijbonen.

Broccoli: Er waren verlate oogsten voor broccoli. Tot november was de aanvoer moeilijk, maar die normaliseerde in december.

Paprika: Doorheen 2016 was de markt voor paprika stabiel. Daartegenover stonden weinig volumes voor de industrie en hoge prijzen.

Maïs: Hele en halve kolven zijn wereldwijd minder voorradig door de gestegen vraag.

Prei: Voor prei tekenden we een late oogst en beperkte volumes op, vooral in de wittere soorten.

Knolgewassen: Voor rode kool, witte kool, savooikool en groenkool zijn de resultaten zoals gepland.

Kruiden: In 2016 was het oogstseizoen voor kruiden een uitdaging voor Ardo Le Moustoir (FR) en Ardo Eye (UK) en dit door het grillige weer met een zeer nat voorjaar en grote temperatuurverschillen. Vooral peterselie en oregano leden eronder. Het resulteerde in opbrengsten die lager waren dan verwacht en verschillende oogstonderbrekingen. Ardo La Garde Adhémar (FR) had dan weer een goed basicilumseizoen en kon de geraamde volumes produceren. Op het vlak van kwaliteit en meer bepaald organoleptische kwaliteit hebben we een normaal jaar achter de rug.

Conclusie 2016

Wat teelt en productie betreft hebben we een **wispelturig productiejaar** doorgemaakt. We tekenden **magere opbrengsten** op. Bovendien is er een reële uitdaging om de aansluiting naar de nieuwe oogst 2017 te halen.

Projectie 2017

2016 stond in het teken van lage opbrengsten en slechte oogstresultaten. De daaraan gekoppelde lagere inkomens van onze telers zullen leiden tot de vraag naar hogere grondstofprijzen.

Marktevolutie 2016-2017

Ook in 2016 kan Ardo een **duidelijke afzet- en omzetstijging** van het hele gamma noteren. Vooral de innovaties deden het bijzonder goed. Voor 2017 voorzien wij een duidelijke voortzetting van deze trend, die vooral gekenmerkt wordt door gezondheid en convenience.

De segmenten vriesverse groenten, fruit en kruiden liggen dankzij deze tendens goed in de markt voor de komende jaren. Ook Ardo zal een belangrijk steentje bijdragen tot het invullen van deze trends.

Ardo info

ChefsproVeggie inspireert online

Studies tonen aan dat steeds meer chefs openstaan om een uitgebreider en kwalitatiever vegetarisch aanbod te brengen. Daarvoor gaan ze op zoek naar kennis en inspiratie. En die vinden ze voortaan bij ChefsproVeggie.

Dit nieuwe, **digitale en vegetarische inspiratieplatform voor de grootkeuken** is een initiatief van Ardo, Delfresh (Greenway), Verstegen, Electrolux Professional en Pietercil. Ook Eva vzw, de organisatie achter "Donderdag Veggiedag", VVG en Horeca Expo ondersteunen als onafhankelijke partners. ChefsproVeggie ging tijdens Horeca Expo in Gent (BE) online en is een op en top Belgische website die het midden houdt tussen een website en een blog boordevol achtergrondinformatie over vegetarische producten, recepten, info over opleidingen en workshops en aankondigingen van events.

www.chefsproveggie.be



Nieuw duurzaamheidsrapport

We stellen graag ons **vijfde Duurzaamheidsrapport** voor. Daarin lees je welke inspanningen Ardo onderneemt om een duurzaam beleid te garanderen, met **positieve resultaten voor de planeet, de mens én het product**.

Het duurzaamheidsverslag is opgesteld volgens de G4-richtlijnen op Core-niveau van het Global Reporting Initiative (GRI). Dat GRI-kader wordt wereldwijd erkend omdat het geloofwaardig, samenhangend en vergelijkbaar is. Bovendien wordt het alom beschouwd als de factonorm voor rapportage over duurzaamheid.

Wil je onze realisaties en projecten in detail nalezen? Vraag dan zeker het volledige document aan je Ardo-contact of download het Duurzaamheidsrapport via het downloadcenter op www.ardo.com.

Nieuwe medewerker

Ardo verwelkomt **Product Manager An Sofie Nelis**. Zij maakt deel uit van het marketingteam van Ardo Ardoorie (BE) en zal het gamma vriesverse kruiden en gefrituurde groenten verder dynamiseren. We wensen haar veel succes in haar job.



Ardo's culinaire adviseurs in actie!

Bij Ardo werkt een groot team van culinaire adviseurs. Ze zijn in verschillende Europese landen werkzaam omdat we veel belang hechten aan het directe **contact met de eindgebruiker in de foodservicemarkt**.

Na een druk beursnajaar, kwam dit internationale team begin december samen om hun **ervaringen binnen de verschillende markten te delen en ook om even de nieuwe culinaire trends op een rijtje te zetten**. Zij zijn Ardo's gezicht in de foodservicemarkt en dankzij hun haast dagelijkse contact met de eindgebruikers pikken zij nieuwe ontwikkelingen makkelijk op. Hun feedback uit de markt is dus zeer belangrijk en dat zowel voor onze sales, marketing als productontwikkeling.

We verwelcomden ook 2 nieuwe collega's in het team: **Niels Deprez** voor het **Belux team** en **Jiří Horák** voor het **Tsjechische team**.



Boven vlnr: Matthias, Mette, Bavo, Peter, Niels, Etienne, Jill, Hanns-Joachim
Onder vlnr: Christian, Stefan, Jiří, Marc

Nieuwe producten

Er is geen betere plek dan de internationaal gerenommeerde voedingsbeurs Sial om nieuwe producten te lanceren. Ardo stelde er maar liefst dertien nieuwigheden voor aan de internationale bezoekers: van onze nieuwe Festive Mix tot de smoothie mixes. Variatie troef!

nieuw

Paksoi mix
MPC610 - 4x2,5 kg



nieuw

Zoete aardappelfrietjes
AZ1210 - 4x2 kg



nieuw

Festive mix
MFM610 - 4x2,5 kg



nieuw

Wellness mix
MWN610 - 4x2,5 kg



nieuw

Duo van rissolées
MDA210 - 4x2 kg



nieuw

Salade - Griekse stijl
USG310 - 10x1 kg



nieuw

Quinoa - groentepan
UQG310 - 10x1 kg



nieuw

Smoothie mixes
GSM75B - RSM75B - YSM75B
10x750 g



Tartaar kruidenmix
UTK010 - 8x250 g

nieuw



nieuw

Tijm
TJ010 - 8x250 g



nieuw

Passievruchten puree
PAP510 - 5x1 kg



Ardo Culinair

Wil je dat jouw ontbijt je dag een boost geeft? Zoek je een goede manier om al in je ontbijt wat groenten toe te voegen? Dan verrassen wij je graag met een top trio van **ontbijtalternatieven**. Wat dacht je van een originele smoothie of van pannenkoeken met zoete aardappel? Originaliteit troef! Alvast een smaakvolle en gezonde start van de dag!

Ontbijtsmoothies met fruit, groenten en kruiden

Groene smoothie met Ardo Groene Smoothiemix (GSM75B), Griekse yoghurt en kokosmelk. **Gele smoothie** met Ardo Gele Smoothiemix (YSM75B), Ardo voorgekookte quinoa (QUN310) en rijstmelk. **Rode smoothie** met Ardo Rode Smoothiemix (RSM75B), platte kaas en sinaasappelsap.

BAANBREKER
FOOD

Tijdens Horeca Expo (BE) selecteerde een vakjury uit zo'n 120 inzendingen de meest innoverende producten. Ardo sleepte de Baanbreker Award in de wacht voor de 3 nieuwe smoothiemixes. Ze vormen de ideale starter bij het ontbijt en zijn perfect als verfrissend tussendoortje.

Vanille-quinoa yoghurt met granola, granaatappel en duo van aardbeien en bosbessen, afgewerkt met chiazaad en passievruchtensiroop

Met Ardo voorgekookte quinoa (QUN310), Ardo aardbeien (XAR310), Ardo bosbessen (XBO310), Ardo passievruchtenpuree (PAP510).

Zoete aardappelpannenkoek met bacon, appel en bosbessenyoghurt

Met Ardo appelkubus (XAP310), Ardo bosbessen (XBO310) en Ardo zoete aardappelpuree (A2Z610).

Gedetailleerde info en bereiding van de recepten vindt je in de rubriek Ardo Culinair op www.ardo.com



VOLG ARDO OP WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts