



We preserve nature's gifts

Aktuell

Informationsbrief - Nr. 91 - Jahrgang 30 - September 2024

Tiefkühlfrisches Gemüse, Kräuter und Obst – lecker und einfach, das ganze Jahr über

**Besuchen und
probieren Sie
die Neuheiten
von Ardo auf
diesen Messen**

GASTVRIJ ROTTERDAM

Rotterdam, Niederlande
23.-25. September
Stand 5.203

CONXEMAR

Vigo, Spanien
1.-3. Oktober
Stand 3C 54

SIAL

Paris, Frankreich
19.-23. Oktober
Stand 5A P180

ALLES FÜR DEN GAST

Salzburg, Österreich
9.-13. November
Stand 10-0305

HORECA EXPO

Gent, Belgien
17.-20. November
Stand 8215

HORECAVA

Amsterdam, Niederlande
13.-19. Januar
Hall 8 Stand 08.123

SIRHA

Lyon, Frankreich
23.-27. Januar
Hall 3.2 Stand 3C126



Ein Gefrierfach voller Spinat

besonders nährhaft

lecker

gebrauchsfertig

kostensparend

Spinat ist nährhaft, schmackhaft und vielseitig – ob gedämpft zum Omelette, gebacken in einer Quiche oder gemixt in Suppen oder Smoothies. Und tiefkühlfrisch bietet dieser Alleskönner eine ganze Menge Vorteile.

Bei Ardo frieren wir unseren Spinat direkt nach der Ernte ein, wodurch er seine **Vitamine und Mineralstoffe am besten behält**.

Außerdem ist unser tiefkühlfrischer Spinat leicht zu portionieren und daher

länger haltbar als frischer Spinat. Nehmen Sie einfach so viel aus der Packung, wie Sie brauchen. So gibt es **keine Lebensmittelverschwendung mehr**. Ardos tiefkühlfrischer Spinat ist bereits gewaschen und **gebrauchsfertig**. Vorteil über Vorteil über Vorteil!

Das Spinatsortiment von Ardo (von losen Blättern, gehackt, portioniert, gewürfelt und zubereitet) wird nun auch um **2 verzehrfertige Spinatzubereitungen** erweitert.



Neu



VEGAN

Art. code: 10004739
10x1kg • 15g Portionen

Veganer Rahmspinat

Entdecken Sie den klassischen Rahm-spinat auf eine neue und nachhaltigere Art mit einer köstlichen veganen Sahne-sauce. **Genießen Sie den gleichen vollen Geschmack und die gleiche cremige Konsistenz, jetzt auf rein pflanzlicher Basis.** Perfekt für alle Arten von Rezepten, wie gefüllte Portobello oder eine vegane Lasagne, oder als schmackhafte Mahlzeitkomponente. Dieser zeitlose Favorit **eignet sich für alle**, von Veganern bis hin zu Flexitariern, und ist auch für Laktose- und Glutenallergiker ideal. Einfach wieder aufwärmen und fertig!



Neu

Art. code: 10004790
10x1kg

Mediterraner Spinat

Spinat? Köstlich! Aber **Spinat mit Tomaten, gegrillten Paprika, Zwiebeln und Kräutern**, das ist wirklich köstlich! Diese gebrauchsfertige Gemüsemischung wird zweifelsohne Ihr neuer Favorit. Ideal für die Zubereitung von Nudeln, Risotto, Ofengerichten oder als schmackhafte Beilage zu Fisch oder Fleisch. Auch perfekt als Mahlzeiten-komponente in verschiedenen Gerichten. Einfach aufwärmen und fertig!



Neu

Art. code: 10004737
4x2,5kg • 50g Portionen

Blattspinat „Foglia“

Unseren **Blattspinat** kennen Sie vielleicht schon. Durch das Schichten der **jungen Spinatblätter behalten sie ihre Textur und Form noch besser**. Die Portionen sind etwas kleiner, die hervorragende Qualität ist natürlich unverändert geblieben. **Ganz einfach zu portionieren**. Lecker mit Fisch. Und er sieht so wunderbar aus, wie er schmeckt!



Blattspinat „Foglia“
im Wok mit Knoblauch
und Kichererbsen



Conchiglie mit
Blattspinat „Foglia“
und Ricotta



Veganer Rahmspinat, halbe
Kartoffeln in der Schale und
Blumenkohlwürstchen



Smoothie mit
Spinat und
Minze



Penne mit
Mediterraner Spinat
und Parmesan



Mediterraner
Spinat-Quiche



Gemüselasagne mit
Veganer Rahmspinat und
Grill Mix à la siciliana



Pochiertes Ei nach
Florentiner Art

Soffritto – ein flexibler Geschmacksgeber

Soffritto ist die italienische Gemüsemischung, die für zahllose südländische Rezepte verwendet wird, von milden Saucen bis hin zu herzhaften Schmorgerichten. Diese Mischung enthält alle Grundzutaten **im feinen Brunoise-Schnitt: Zwiebel, Karotte und Sellerie**. Natürlich vorgewaschen und vorgeschnitten. Sie ist vielseitig verwendbar: als Basis für alle Arten von Soßen, im cremigen Risotto, einen bunten Eintöpfen oder eine Minestrone-Gemüsesuppe. Lassen Sie Ihrer kulinarischen Kreativität freien Lauf!



Neu

Art. code: 10004738
10x1kg



Minestrone nach neapolitanischer Art

Schon probiert?



**Avocado
gewürfelt**

Art. code: 10002443
10x1kg



**Skinny
Süßkartoffel
Frites – dünn
geschnitten**

Art. code: 10002470
4x2kg



Corn Ribs

Art. code: 10002471
10x1kg

Markt- und Ernteberichte

Ausgabe Juni-Juli 2024

Nach einigen extrem nassen Monaten brachte der Juni endlich etwas Erleichterung für die nördlichen Regionen. Die Niederschlagsmenge lag im Durchschnitt, obwohl es etwas kühler und weniger sonnig war als sonst. Zum Glück wurde das Wetter in der letzten Juniwoche wärmer und sonniger, was sich bis in den Juli fortsetzte.

In den nördlichen Regionen bedeutet die saisonale Verschiebung, dass sich die Feldfrüchternten in diesem Sommer erneut konzentrieren könnten, sodass die Gefahr besteht, dass (wie schon im letzten Jahr) mehrere Erzeugnisse gleichzeitig außerhalb ihrer normalen Saison geerntet werden.

Für **Spinat** waren die Wetterbedingungen im Frühjahr bei Weitem nicht ideal. In allen Anbaugebieten in Belgien, Frankreich, Österreich und den Niederlanden ging die Produktion zurück. Glücklicherweise sind die Aussichten für die Frühjahrsaussaat in Flandern positiv, was die Verluste teilweise ausgleichen könnte. In der Umgebung unserer Fabrik in Geer (BE) wurden alle Felder im April mit Sämaschinen bearbeitet, aber die Erträge liegen unter dem

Durchschnitt. Um dies zu kompensieren, ist eine zusätzliche Anbaufläche für Sommerspinat geplant, die voraussichtlich Ende Juli zur Bearbeitung bereit sein wird.

Auch der **Bohnenanbau** litt unter dem nassen und kalten Frühling, was zu aufgegebenen Feldern und erheblichen Verzögerungen führte. Aus diesem Grund wurde die Aussaat in bestimmten Regionen Frankreichs und Flanderns bis Mitte Juli verlängert.

Die **Karottenernte** verzögert sich, wobei von August bis Oktober nur begrenzte Mengen erwartet werden.

Bei den **Erbsen** begann die Ernte mit durchwachsenen Ergebnissen. Die Früherbsen in Zundert (NL) und Nordfrankreich litten unter überschüssigem Wasser, was zu niedrigen Erträgen führte, aber die Wachstumsbedingungen in Flandern sind jetzt günstig.

In den südlichen Regionen brachte der Juni mehr Regen als üblich, mit gelegentlichen Stürmen und Hagel. Die Temperaturen schwankten stark, lagen aber meist im oder knapp unter dem Durchschnittsbereich.

Trotzdem sind die Sommerkulturen vielversprechend.

Die **Erbsenernte** in Saint-Sever (FR) endete mit niedrigeren Erträgen als erwartet. In Benimodo (ES) war die Saison intensiv, aber beständig, was zu guten Mengen- und Qualitätsergebnissen führte.

Die **Ernte von Frühlingsbrokkoli** in Portugal und Spanien verlief erfolgreich, mit gleichmäßigen Erträgen und guter Qualität.

Die **Ernte von grüner Paprika** in Spanien und Portugal verzögert sich leicht. Die Felder sehen generell gut aus, mit homogener Reifung und guter Entwicklung, trotz einiger Hagelschäden in Badajoz (ES).

Die **Kräuter** werden aufgrund der anhaltenden Regenfälle später geerntet, aber die Felder sehen vielversprechend aus.

Nach einem turbulenten Frühling scheint sich der Sommer positiv auf die Ernte auszuwirken, und **die Aussichten für die kommenden Monate sind vielversprechend.**

Ardo, weltweit und doch immer in der Nähe



- ARDO VERKAUFBÜROS
- ARDO PRODUKTIONS-, VERPACKUNGS- UND VERTRIEBSSTANDORTE
- ARDO VERKAUFBÜROS, PRODUKTIONS-, VERPACKUNGS- UND VERTRIEBSSTANDORTE

Für Ardo spielt die Nähe zum Kunden im **Food Service, Retail oder Food Industry** eine wichtige Rolle. Mit eigenen Verkaufsstellen in Europa, den USA und darüber hinaus, ist immer jemand aus unserem Verkaufsteam in der Nähe.

Wir freuen uns daher, Benjamin Meire im Vertriebsteam von Ardo begrüßen zu dürfen. Mit neun Jahren Erfahrung in der Lebensmittelindustrie verstärkt er das Business Development Team.



„Ich freue mich auch darauf, Sie kennen zu lernen und mit Ihnen zusammen zu arbeiten. Hoffentlich bis bald!“

Benjamin Meire,
Inside Sales Commercial

Gemeinsam für eine positive und nachhaltige Entwicklung



Ardo verstärkt die SAI-Plattform

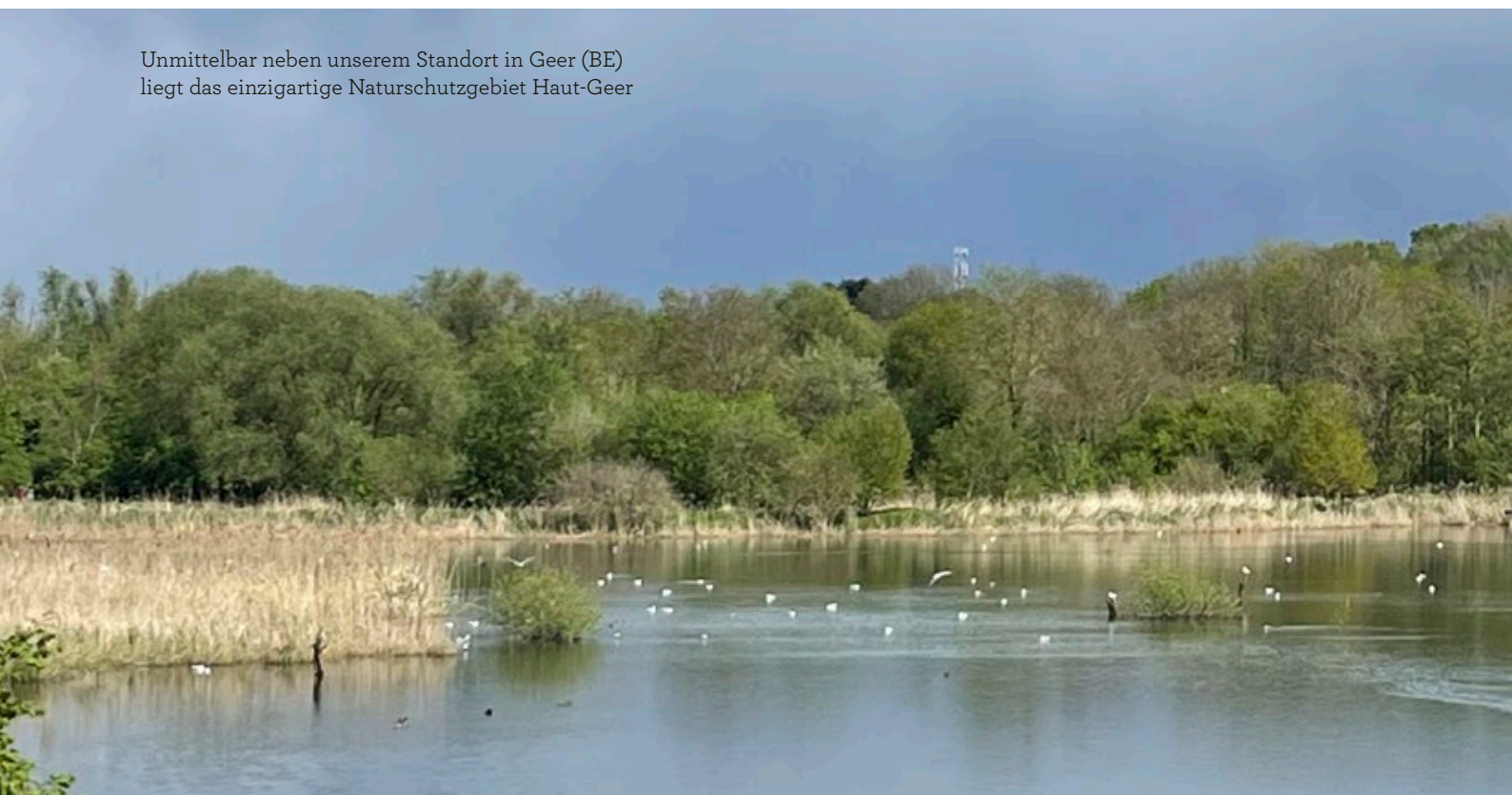
Emilie Haspeslagh, Sustainability Director bei Ardo, ist Mitglied des Vorstands der Sustainable Agriculture Initiative (SAI)-Plattform. Ihre neue Rolle unterstreicht Ardos Engagement für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem und stärkt unsere Beziehungen zur SAI-Plattform.



Erweiterung des Naturschutzgebiets Haut-Geer

Unmittelbar neben unserem Standort in Geer (BE) liegt das einzigartige Naturschutzgebiet Haut-Geer mit einer Fläche von 35 ha. Es beherbergt **mehr als zweihundert Vogelarten** und dient gleichzeitig als **Wasserreservoir mit direkter Anbindung an die Felder** unserer Landwirte. Hesbaye Frost, unser Standort in Geer, reinigt das Abwasser zunächst über eine Biomethanisierungs- und Abwasserreinigungsanlage, bevor es in das Reservat geleitet wird. Das Naturschutzgebiet wurde bereits um 8 Hektar erweitert und wird dieses Jahr in Zusammenarbeit mit **Nestlé** um weitere 20 Hektar vergrößert.

Unmittelbar neben unserem Standort in Geer (BE) liegt das einzigartige Naturschutzgebiet Haut-Geer





Unilever, Jumbo, Agrifirm und Ardo starten „Het Wortel Collectief“

In **Zundert (NL)** arbeiten wir gemeinsam mit **Unilever, Jumbo, Agrifirm** und unseren Landwirten an einem Projekt für regenerative Landwirtschaft: „Het Wortel Collectief“ („dem Karottenkollektiv“). Ziel des Kooperationsprojekts ist es, den Übergang zu einer nachhaltigeren Nahrungsmittelproduktion durch die Einführung regenerativer landwirtschaftlicher Verfahren mit einem besonderen Fokus auf Bodengesundheit voranzubringen. In diesem Jahr stehen vor allem Karotten im Mittelpunkt. Das Projekt ist Teil unseres MIMOSA+ Programms.



Fünfundzwanzig Jahre Picard bei Ardo – für nachhaltige Landwirtschaft

An unserem Standort in **Gourin (FR)** feierten wir kürzlich **den 50. Geburtstag von Picard**. Dabei wollte das Team von Picard auf unsere gemeinsamen Bemühungen um die Entwicklung nachhaltiger landwirtschaftlicher Verfahren aufmerksam machen. Neben einigen Feldern stattete es auch unserem Standort in Gourin einen Besuch ab. Wir fühlten uns sehr geehrt, dass sich Picard dafür entschieden hat, ihren Geburtstag zusammen mit Ardo zu feiern.



Grün(ere) Erbsen in Zusammenarbeit mit Unilever

In **Violaines (FR)** arbeiten wir seit mehr als drei Jahren mit Unilever an einem Projekt für **nachhaltigen Erbsenanbau**. Gemeinsam mit unseren Landwirten und der Unterstützung von Unilever möchten wir den ökologischen Fußabdruck des Erbsenanbaus reduzieren und die Biodiversität in der Region fördern.



Gleichbleibende Qualität in einem sich wandelnden Klima

François Smits ist bereits seit fünf Jahren Sales Manager „Food Industry“ bei Ardo. Marco Bom ist seit 2018 Agronomy Manager bei Ardo Niederlande. Ardo sprach mit den beiden über den Klimawandel, die Wechselwirkung zwischen Vertrieb und Landwirtschaft und darüber, wie Ardo trotz aller Herausforderungen weiterhin in Qualität investiert.

Der Klimawandel wird immer stärker spürbar, nicht zuletzt im Agrarsektor. Welche Herausforderungen bringt das mit sich? Und wie geht Ardo damit um?

Marco: „Die größte Herausforderung ist die Unvorhersehbarkeit des Wetters.

Bei Ardo legen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit, wobei gesunde Böden im Mittelpunkt stehen. Ohne einen gesunden Boden können wir die gegenwärtigen Wetterextreme, von Dürren bis hin zu starkem Regenfall, nicht bewältigen. Deshalb verlassen wir uns auf den Rat und die Ergebnisse der Wissenschaft, um effizienter mit Wasser umzugehen. Und natürlich trägt auch unser Nachhaltigkeitsprogramm MIMOSA+ (Minimum Impact Maximum Output Sustainable Agriculture) zu gesünderen Böden bei.“

Sind sich auch die Kunden von Ardo des Klimawandels bewusst?

François: „Absolut. Die Kunden sind sich zunehmend der Klimaprobleme bewusst und erwarten Lösungen von uns. Hier besteht die Herausforderung darin, dass sich Angebot und Nachfrage voneinander entfernen: Auf der einen Seite steigt die Nachfrage nach pflanzlichen Produkten, auf der anderen Seite sinken die Erträge aufgrund der Auswirkungen des Klimawandels. Es ist wichtig, diese Herausforderungen transparent zu kommunizieren und gemeinsam nach Lösungen zu suchen.“

Warum ist die Interaktion zwischen Agro- und Vertriebsteam in diesem Kontext so wichtig?

François: „Unser Agro-Team verfügt über ein enormes Wissen und Know-how

zu unseren Produkten. Durch die enge Zusammenarbeit halten wir unser internes Wissen im Vertrieb auf dem neuesten Stand. Das ist entscheidend, um den Kunden **die richtigen Informationen und die richtige Qualität** zu bieten.“

Marco: „Für uns ist es wiederum interessant zu wissen, was genau Kunden nachfragen. Das hilft uns, so gut wie möglich auf ihre Wünsche einzugehen. So suchen wir ständig nach Möglichkeiten, unsere Anlagen optimal zu nutzen und unser agronomisches Wissen besser einzusetzen. Wenn in einer Saison etwas schief geht, versuchen wir, es in der nächsten Saison wieder auszugleichen.“

Wie profitieren die Kunden von der Zusammenarbeit zwischen Agro- und Vertriebsteam?

Marco: „Vor kurzem haben wir zum Beispiel unser „Let's Meet in the Field“ Event in Zundert (NL) organisiert. Dort haben wir Kunden, Vertriebskollegen und Agronomen zusammengebracht und Kunden über Ardos Nachhaltigkeitsprogramme in der Landwirtschaft informiert. Wir arbeiten intensiv an zukunftsicheren Anbaukulturen und haben gezeigt, wie wir regenerative landwirtschaftliche Verfahren in unsere herkömmlichen Methoden integrieren wollen. Es war ein interessanter Tag für alle Teilnehmer.“

Neben Nachhaltigkeit steht bei Ardo auch Qualität an oberster Stelle. Wie wird sie gesichert?

Marco: „Trotz der Herausforderungen, die das Klima mit sich bringt, machen wir keine Kompromisse bei der Qualität. Unser Team aus Agrarwissenschaftlern ist



François & Marco

täglich an den Anbauorten unterwegs, um Proben zu nehmen, bevor unsere Produkte verarbeitet werden. **Qualität bleibt unser Fokus. Das unterscheidet uns von anderen.**“

Apropos Nachhaltigkeit: Wie wichtig ist die langfristige Beziehung zu den Kunden für Ardo?

François: „Langfristige Kundenbeziehungen sind entscheidend. Sie ermöglichen es uns, besser zu planen und auf die Bedürfnisse unserer Kunden einzugehen. Das ist sowohl für den Vertrieb als auch für die Landwirtschaft ganz wesentlich, um die richtigen Produkte und Mengen zu liefern.“

Die letzte Frage: Was ist Ihre Botschaft für die Zukunft?

François: „Trotz aller Herausforderungen steht Qualität noch immer an erster Stelle. **Wir investieren weiterhin in nachhaltige Lösungen und die langfristige Beziehung zu unseren Kunden.**“

Marco: „Genau. Wir setzen uns täglich für nachhaltige Landwirtschaft und bessere Bodenqualität ein. So bleiben wir zukunftsicher und können unseren Kunden hochwertige Produkte bieten.“



Weitere Informationen darüber, wie Ardo Ihre Daten verwendet:
<https://ardo.com/en/privacy-policy-customers-and-suppliers>

FOLGEN SIE ARDO UNTER WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts