



We preserve nature's gifts

Actueel

Nieuwsgids - nr. 91 - jaargang 30 - september 2024

Vriesverse groenten, kruiden en fruit: lekker en gemakkelijk, het hele jaar door

Kom proeven van Ardo's nieuwigheden op een van deze beurzen

GASTVRIJ ROTTERDAM

Rotterdam, Nederland
23-25 september
Stand 5.203

CONXEMAR

Vigo, Spanje
1-3 oktober
Stand 3C 54

SIAL

Parijs, Frankrijk
19-23 oktober
Stand 5A P180

ALLES FÜR DEN GAST

Salzburg, Oostenrijk
9-13 november
Stand 10-0305

HORECA EXPO

Gent, België
17-20 november
Stand 8215

HORECAVA

Amsterdam, Nederland
13-19 januari
Hall 8 Stand 08.123

SIRHA

Lyon, Frankrijk
23-27 januari
Hall 3.2 Stand 3C126



Een vriesvak vol spinazie

extra voedzaam

lekker

gebruiksklaar

kostenbesparend

Spinazie is voedzaam, smaakvol en je kan er alle kanten mee uit: gestoomd bij een omelet, gekookt in quiches, gemixt in soep of een smoothie... In vriesverse vorm brengt deze veelzijdige bladgroente een pak voordelen met zich mee.

Bij Ardo vriezen we onze spinazie meteen na de oogst in, waardoor die alle **vitamines en mineralen** maximaal behoudt.

Verder is onze vriesverse spinazie makkelijk te portioneren én dus **langer houdbaar** dan verse spinazie. Je neemt enkel wat je nodig hebt, **vaarwel voedselverspilling**. Ardo's vriesverse spinazie is al gewassen en **klaar voor gebruik**. Voordeel na voordeel na voordeel!

Ardo's spinazie gamma (van losse blaadjes, gehakt, in porties, in blok en bereid) wordt nu ook uitgebreid met **2 kant-en-klare spinaziebereidingen**.



Nieuw



VEGAN

Art. code: 10004739
10x1kg • 15g porties

Romige spinazie

Ontdek de klassieke roomspinazie in een nieuw en duurzamer jasje met een heerlijke vegan roomsaus. **Geniet van dezelfde volle smaak en smeuïge textuur, nu volledig plantaardig.** Perfect voor allerlei recepten zoals gevulde portobello of een vegan lasagne, of als smaakvolle maaltijdcomponent. Deze tijdloze favoriet is **geschikt voor iedereen**, van vegans tot flexitariërs, en is ook ideaal voor mensen met lactose- of glutenallergieën. Even opwarmen en klaar!



Nieuw

Art. code: 10004790
10x1kg

Spinazie mediterranea

Spinazie? Lekker! Maar **spinazie met tomaat, gegrilde paprika, ui en kruiden**, dat is pas heerlijk! Deze kant-en-klare groentemix wordt ongetwijfeld je nieuwe favoriet. Ideaal voor het bereiden van pasta, risotto, ovenschotels of als smaakvolle side dish bij vis of vlees. Ook perfect als maaltijdcomponent in diverse gerechten. Even opwarmen en klaar!



Nieuw

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

Spinazie "Foglia"

Onze **laagjesspinazie** kende je misschien al: door de **jonge spinazieblaadjes** op elkaar te stapelen, **behouden** ze hun **textuur en vorm** beter. De porties werden iets kleiner, de uitstekende kwaliteit bleef onveranderd. **Heel gemakkelijk te portioneren**. Lekker in diverse recepten én ziet er mooi uit op het bord!



Romige spinazie, halve aardappeltjes in de schil en bloemkoolworstjes

Gewokte spinazie "Foglia" met look en kikkererwten



Conchiglie met spinazie "Foglia" en ricotta



Spinazie en munt smoothie



Penne met spinazie mediterranea en Parmezaan



Groentelasagne met romige spinazie en grill mix à la Siciliana



Quiche met spinazie mediterranea



Gepocheerd eitje op Florentijnse wijze



Soffritto, een flexibele smaakmaker

Soffritto, dat is dé Italiaanse groentemix die gebruikt wordt voor talloze Zuidere recepten, van zachte sauzen tot hartige stoofschotels. Deze mix bestaat uit de essentials: **ajuin, wortel en selder in fijne brunoise snit**. Reeds voorgewassen en voorgesneden. Met deze mix kan je alle richtingen uit: als basis voor allerlei sauzen, een smeùige risotto, een kleurrijk stoofpotje of een minestrone groentesoep. Laat je culinaire creativiteit de vrije loop!



Nieuw

Art. code: 10004738
10x1kg



Minestrone alla napoletana

Proefde je deze al?



Avocadoblokjes

Art. code: 10002443
10x1kg



Zoete aardappel-frietjes - dun gesneden

Art. code: 10002470
4x2kg



Corn ribs

Art. code: 10002471
10x1kg

Markt- en oogstberichten

editie juni-juli 2024

Na enkele extreem natte maanden bracht juni eindelijk wat opluchting in de noordelijke regio's. De neerslag bleef rond het gemiddelde, al was het iets koeler en minder zonnig dan gewoonlijk. Gelukkig kregen we de laatste week van juni warmer en zonniger weer, dat zich voortzette in juli.

In de noordelijke regio's betekent de seizoensverschuiving dat de oogsten deze zomer mogelijk opnieuw geconcentreerd kunnen zijn, waarbij het risico bestaat dat meerdere producten tegelijk worden geoogst buiten hun normale seizoen, net als vorig jaar.

Voor **spinazie** waren de weersomstandigheden in het voorjaar verre van ideaal. De productie daalde in alle teeltgebieden in België, Frankrijk, Oostenrijk en Nederland. De vooruitzichten voor de voorjaarszaai in Vlaanderen zijn gelukkig positief, wat mogelijk een deel van de verliezen compenseert. Rond onze fabriek in Geer (BE) werden in april alle velden ingezaaid, maar de opbrengsten liggen onder het gemiddelde. Ter compensatie werd er extra oppervlakte vrijgemaakt voor

zomerspinazie, die naar verwachting eind juli klaar zal zijn voor verwerking.

De **bonenteelt** leed ook onder de natte en koude lente, wat resulteerde in geannuleerde velden en aanzienlijke vertragingen. In bepaalde regio's van Frankrijk en Vlaanderen werd de zaai daarom verlengd tot midden juli.

De **worteloogst** is vertraagd, met beperkte volumes die van augustus tot oktober worden verwacht.

Voor de **erwten** begon de oogst met uiteenlopende resultaten. De vroege erwten in Zundert (NL) en in het noorden van Frankrijk hadden te kampen met overtollig water, wat leidde tot lage opbrengsten, maar de groeiomstandigheden in Vlaanderen zijn nu wel gunstig.

In juni zagen de zuidelijke regio's meer regen dan normaal, met af en toe stormen en hagel. De temperaturen schommelden sterk, maar lagen over het algemeen rond of net onder het gemiddelde. Desondanks zijn de zomergewassen veelbelovend.

De **erwtenoogst** in Saint-Sever (FR) eindigde met lagere opbrengsten dan verwacht. In Benimodo (ES) was het seizoen intensief maar consistent, wat resulteerde in goede verhoudingen en kwaliteit.

In Portugal en Spanje was de oogst van **lentebroccoli** geslaagd, met een consistente opbrengst en een goede kwaliteit.

De oogst van **groene paprika** in Spanje en Portugal is lichtjes vertraagd. De velden zien er over het algemeen goed uit, met een homogene rijping en een mooie ontwikkeling, ondanks enige hagelschade in Badajoz (ES).

De **kruiden** worden later geoogst vanwege de aanhoudende regenval, maar de velden zien er veelbelovend uit.

Na een woelige lente lijkt de zomer een positieve invloed te hebben op de oogst, met **hoopvolle vooruitzichten voor de komende maanden**.

Ardo, wereldwijd en altijd dichtbij



Ardo kiest ervoor om dicht bij haar klanten te zijn, zowel in **Food Service, Retail** als **Food Industry**. Met eigen verkooppunten in Europa en daarbuiten, is er altijd iemand van ons verkoopteam in de buurt.

We verwelkomen dan ook graag Benjamin Meire in Ardo's salesteam.

Met negen jaar ervaring in de voedingssector voegt hij zich bij het Business Development-team.



"Ik kijk ernaar uit om je te leren kennen en samen te werken. Tot snel!"

Benjamin Meire,
Inside Sales Commercial

Samenwerken met positieve en duurzame impact



Ardo versterkt het SAI Platform

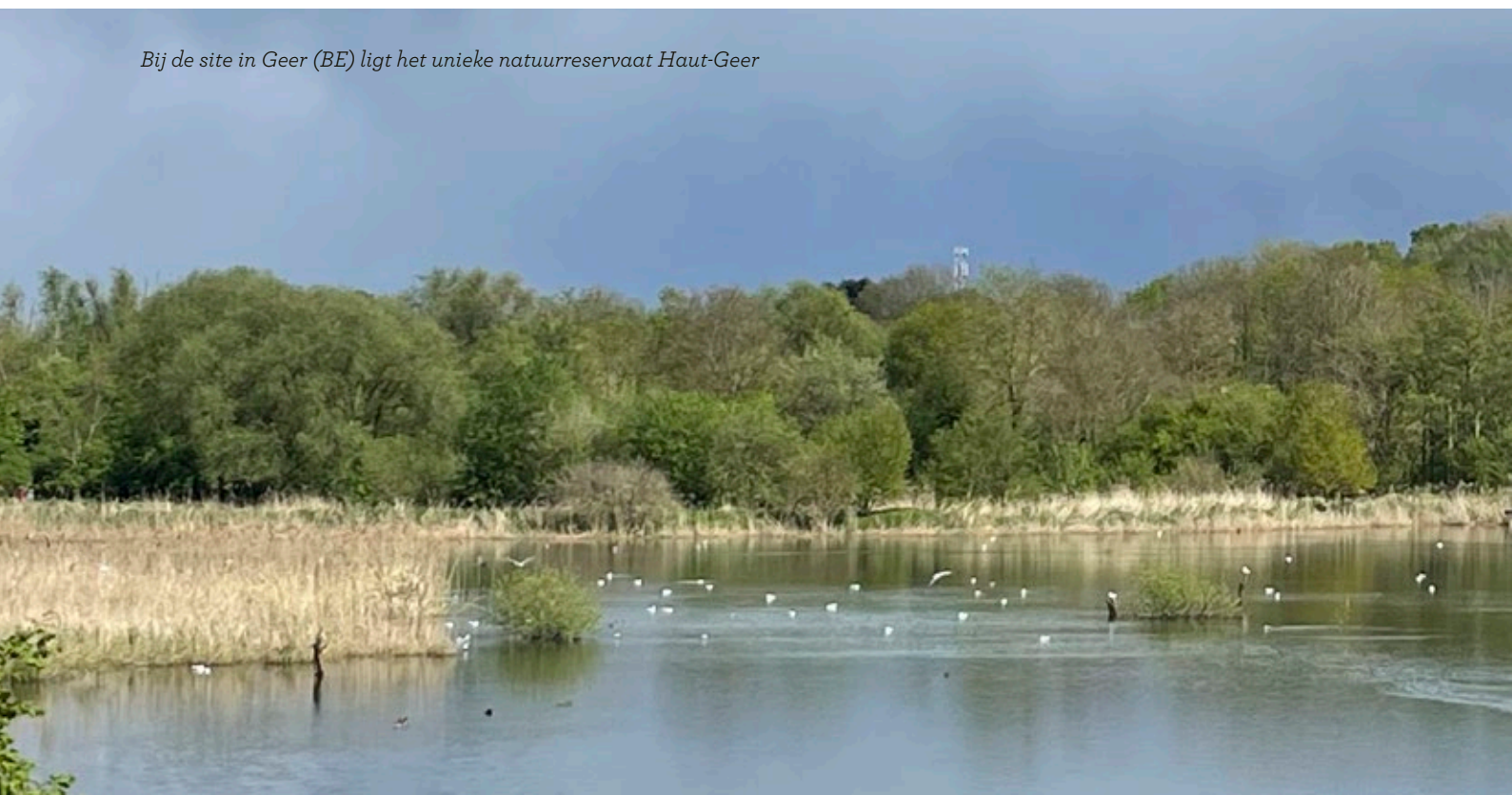
Emilie Haspeslagh, onze Sustainability Director, is lid van het directiecomité van het Sustainable Agriculture Initiative (SAI) Platform. Haar nieuwe rol benadrukt Ardo's inzet voor een duurzaam voedselsysteem en versterkt onze banden met het SAI Platform.



Uitbreiding natuurreservaat Haut-Geer

Vlak bij onze site in Geer (BE) ligt het unieke natuurreservaat van 35 ha Haut-Geer. Het natuurreservaat is de thuisbasis van **meer dan tweehonderd vogelsoorten**, en dient tegelijkertijd als **opslagbekken voor irrigatiewater** met een directe verbinding naar de velden van onze landbouwers. HesbayeFrost, onze site in Geer, zuivert het gebruikte water eerst via een biomethanisatie- en afvalwaterzuiveringsinstallatie vooraleer het naar het reservaat wordt geleid. Dit reservaat werd eerder al uitgebreid met 8 hectare en zullen we dit jaar in samenwerking met **Nestlé** uitbreiden met nog eens 20 hectare.

Bij de site in Geer (BE) ligt het unieke natuurreservaat Haut-Geer





Unilever, Jumbo, Agrifirm en Ardo starten “Het Wortel Collectief”

In **Zundert** (NL) werken we samen met **Unilever, Jumbo, Agrifirm** en onze landbouwers aan een regeneratief landbouwproject: “Het Wortel Collectief”. Het samenwerkingsproject heeft als doel om de overgang naar een meer duurzame voedselproductie op te schalen door de implementatie van regeneratieve landbouwpraktijken met een speciale focus op bodemgezondheid. Dit jaar is het project vooral gericht op wortelen. Het project maakt deel uit van ons MIMOSA+ programma.



Vijftig jaar Picard bij Ardo in het kader van duurzame landbouw

Bij Ardo **Gourin** (FR) hebben we onlangs de **50ste verjaardag van Picard** gevierd. Daarbij wilde Picard onze gezamenlijke inspanningen om duurzame landbouwpraktijken te ontwikkelen onder de aandacht brengen. Naast veldbezoeken werd er ook een bezoek gebracht aan onze site in Gourin. Het was een grote eer dat Picard ervoor koos om hun verjaardag samen met Ardo te vieren.



Groene(re) erwten in samenwerking met Unilever

In **Violaines** (FR) werken we al meer dan drie jaar samen met Unilever aan een project gericht op **duurzame erwten**. Samen met onze landbouwers en dankzij de steun van Unilever kunnen we de ecologische voetafdruk van de erwten teelt verkleinen en de biodiversiteit in de regio versterken. Deze projecten benadrukken onze inzet voor duurzame en regeneratieve landbouw, waarbij we nauw samenwerken met onze partners om positieve effecten op het milieu en de gemeenschap te creëren.



Consistente kwaliteit in een veranderend klimaat

François Smits is al vijf jaar Sales Manager binnen Food Industry bij Ardo. Marco Bom is sinds 2018 Agronomy Manager bij Ardo Nederland. Ardo sprak met hen over klimaatverandering, de cruciale wisselwerking tussen sales en agro en hoe Ardo doorheen alle uitdagingen blijft investeren in kwaliteit.

De klimaatverandering laat zich steeds sterker voelen, niet in het minst in de landbouwsector. Welke uitdagingen brengt dat met zich mee, en hoe gaat Ardo daarmee om?

Marco: “De onvoorspelbaarheid van het weer vormt de grootste uitdaging. **Bij Ardo focussen we sterk op duurzaamheid**, waarbij een gezonde bodem centraal staat. Zonder een gezonde bodem kunnen we de huidige weersextremen, van hevige droogte tot overvloedige regenval, niet opvangen. Daarom doen we een beroep op wetenschappelijke adviezen om efficiënter met water om te gaan. En natuurlijk draagt ons duurzaamheidsprogramma MIMOSA+ (Minimum Impact Maximum Output Sustainable Agriculture) ook bij aan een gezondere bodem.”

Leeft de klimaatverandering ook bij klanten van Ardo?

François: “Absoluut. Klanten zijn zich steeds bewuster van klimaatproblemen en verwachten dat Ardo met oplossingen komt. Hier is de uitdaging dat vraag en aanbod uit elkaar groeien: enerzijds stijgt de vraag naar plantaardige producten, maar anderzijds zien we opbrengsten dalen door allerlei klimaatveranderingen. Het is belangrijk die uitdagingen transparant te bespreken met onze klanten en samen oplossingen te zoeken.”

Waarom is de wisselwerking tussen agro en sales hierin zo belangrijk?

François: “Binnen ons agroteam zit enorm veel kennis en expertise over onze producten. Door een nauwe samenwerking

met agro houden we binnen sales onze interne kennis up-to-date. Dat is cruciaal om klanten van **de juiste info en kwaliteit** te voorzien.”

Marco: “Voor ons is het dan weer interessant om te weten waar klanten precies naar vragen. Dat helpt ons om zo goed mogelijk in te spelen op hun behoeften. Zo zijn we continu bezig uit te zoeken hoe we de fabriek optimaal kunnen benutten en hoe we onze agronomische kennis beter kunnen toepassen. Gaat in een bepaald seizoen iets mis, dan proberen we dat in een ander seizoen te herstellen.”

Hoe vertaalt de samenwerking tussen agro en sales zich concreet naar de klanten toe?

Marco: “Onlangs organiseerden we bijvoorbeeld het evenement “Let’s Meet in the Field” in Zundert (NL). Daar brachten we klanten, salescollega’s en agronomen samen en informeerden we onze klanten over Ardo’s duurzaamheidsprogramma’s in de landbouw. We werken volop aan toekomstbestendige teelten en lieten zien hoe we regeneratieve landbouwpraktijken willen integreren in onze gangbare landbouwmethoden. Het was een interessante dag voor alle genodigden.”

Naast duurzaamheid staat ook kwaliteit voorop bij Ardo. Hoe wordt die gewaarborgd?

Marco: “Ondanks de uitdagingen die het klimaat met zich meebrengt, doen we geen concessies op vlak van kwaliteit. Ons team agronomen staat dagelijks in het veld om stalen te nemen vooraleer onze producten naar de fabriek gaan,



François & Marco

kwaliteit blijft onze focus. Dat onderscheidt ons van andere partijen.”

En over duurzaamheid gesproken: hoe kijkt Ardo naar langetermijnrelaties?

François: “Langetermijnrelaties zijn cruciaal. Ze stellen ons in staat om beter te plannen en in te spelen op de behoeften van onze klanten. Dat is essentieel voor zowel sales als agronomie, om de juiste producten en volumes te leveren.”

Tot slot: wat is jullie boodschap voor de toekomst?

François: “Ondanks alle uitdagingen staat kwaliteit nog steeds voorop. **We blijven investeren in duurzame oplossingen en langetermijnrelaties met onze klanten.**”

Marco: “Precies. We zetten ons dagelijks in voor duurzame landbouwpraktijken en een betere bodemkwaliteit. Zo houden we het future-proof en voorzien we onze klanten telkens opnieuw van hoogwaardige producten.”



Meer info over hoe Ardo uw gegevens verwerkt:
<https://ardo.com/en/privacy-policy-customers-and-suppliers>
VOLG ARDO OP WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts