



We preserve nature's gifts

Aktuell

Informationsbrief - Nr. 92 - Jahrgang 31 - März 2025

Ein geschmackvoller Frühling!

Neu

Besuchen Sie uns auf einer dieser Frühjahrmessen?

Besuchen Sie unseren Stand und lassen Sie sich von unseren Neuheiten überraschen!

CFIA

Rennes, Frankreich
04 - 06 März
Hal 4 - Stand 4-B64

HORECATEL

Marche-En-Famenne, Belgien
09 - 12 März
Stand 2e17

HIP 2025

Madrid, Spanien
10 - 12 März
Stand 8-B221

370 GRAD

Hamburg, Deutschland
14 - 17 März

INTERNORGA

Hamburg, Deutschland
14 - 18 März
Halle A4 - Stand A4.310

PLMA

Amsterdam, Niederlande
20 - 21 Mai



Salate von Ardo: einfach, nahrhaft und lecker

Neu

Bald ist Frühling. Damit ist es höchste Zeit, herz hafte Ofengerichte gegen frische und farbenfrohe Salate einzutauschen! Ob als Teil Ihres Buffets, zum Grillen, als Beilage oder als gesunder Lunch – diese **vier neuen verzehrfertigen Salate** überraschen mit einer abwechslungsreichen Geschmackspalette, die von **farbenfrohen Küchen aus der ganzen Welt** inspiriert wurde. **Auftauen und fertig!**

Ein Muss in jeder Küche!

- **Auftauen und servieren**
Einfach auftauen und servieren, einfacher geht es nicht!
- **Ready-to-eat**
Schmackhaft gewürzt
- **Vollwertige Mahlzeit**
Gemüse, Kohlenhydrate und Protein in einem einzigen Gericht
- **Plant-based**
Bei allen beliebt – Flexitariern, Vegetarier und Veganer
- **Kostensparend**
Gebrauchsfertig und schmackhaft. Ideal für hektische Momente oder bei Personalmangel
- **Individuell anpassbar**
Die Salate sind bereits abgeschmeckt, können aber nach Belieben angepasst werden
- **Klein oder groß**
Perfekt als vollwertige Mahlzeit, Beilage oder Snack
- **Flexibel**
Für Ihr Buffet, zum Grillen, für Take-away, Events, Onboard-Catering usw.
- **On trend**
Geschmacksnoten der Welt und ein farbenfroher Teller



Einfach auftauen und servieren

- Tauen Sie den Beutel 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank auf
- Schnelles Auftauen in der Mikrowelle ist ebenfalls möglich
- Nach dem Auftauen 72 Stunden haltbar
- Lagern Sie Salate stets kühl



*farbenfroh
(und nahrhaft)*





*Perfekte Balance
weltweiter Aromen*



Geschmäcker aus aller Welt



Insalata Sapphira

Eine köstliche Mischung aus Bulgur, Farro, grünen und weißen Kichererbsen, Gurke, Tomatenwürfeln und roter Zwiebel. Pfirsich und Cranberry verleihen eine frisch-süße Note, und mit dem **würzigen persischen Dressing mit Sumak und Minze** träumen Sie sofort von nahöstlichen Sphären. Ein **modernes Tabouleh mit lebendigen Aromen** – jeder Bissen ein Erlebnis.



Art. code: 10004897
4x1.5kg

Insalata Olympia

Farbenfroh, frisch und schmackhaft: Unser **griechisch inspirierter Salat** überrascht mit einer Mischung aus Orzo, marinierten sonnengetrockneten Tomaten, rote und grünen Linsen, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln, gegrillten gelben Paprika und Bärlauch. Die herzhaften Linsen bilden das ideale Gegenwicht zum schärferen Bärlauch und der milden Süße der gegrillten Paprika. Das **süße Senfdressing** rundet das Ganze ab. Ideal für einen nahrhaften Lunch oder als abwechslungsreiche Beilage.



Art. code: 10004907
4x1.5kg

Insalata Sapphira
— NAHOST —

Insalata Olympia
— GRIECHISCH —





Neu

Insalata Eldorado

— LATEINAMERIKANISCH —



Insalata Mediterranea

— MITTELMEER —



Insalata Eldorado

Diese köstliche Mischung aus weißer und roter Quinoa, Edamame-Sojabohnen, schwarzen Bohnen, süßem Mais, gegrillter roter Paprika, Mango, Tomatenwürfeln und Frühlingszwiebeln wird für eine dezente süße Note mit getrockneten Cranberries angereichert. Die **frische und würzige Säure des Thousand-Island-Dressings** rundet sowohl die Geschmackspalette als auch die Farbgebung ab. Dieser Mix bietet eine schmackhafte und farbenfrohe Mahlzeit für jeden Anlass. **Glutenfrei.**



Art. code: 10004908
4x1.5kg

Insalata Mediterranea

Entscheiden Sie sich für diesen **verbesserten, farbenfrohen und erfrischenden Nudelsalat**, perfekt als Lunch oder Beilage! Dieser Salat kombiniert eine köstliche Mischung aus al dente Penne, knusprigem Gemüse wie Gurke, roter Zwiebel und gegrillter roter Paprika mit saftigen gelben und roten Kirschtomaten. **Ein echter Klassiker mit italienischem Kräuterdressing.** Ein farbenfroher Leckerbissen für jeden Geschmackssinn mit angenehmer Textur.



Art. code: 10004898
4x1.5kg

Weniger Abfall, mehr Geschmack

Broccolistücke mit Strunk

Lassen Sie sich von der Vielseitigkeit unserer **“Brokkoli Cuts”** inspirieren, einer **Mischung aus Brokkoli-Röschen und Stängeln**. Die Röschen haben einen milden, zarten Geschmack, während die **knackigen Stiele** eine dezent süße und unverwechselbare Note und enthalten noch mehr Vitamine als die Röschen. Außerdem sind diese “Brokkoli Cuts” eine nachhaltige Wahl, da sie **weniger CO₂-Emissionen und Wasser verbrauchen**. Die ideale Grundlage für Püree, Suppe, Eintopf und andere nahrhafte und schmackhafte Gerichte, die zu einer bewussten Küche passen.

Für inspirierende Rezepte mit unserem Broccolistücke mit Strunk besuchen Sie ardo.com



Art. code: 10004878
4x2.5kg

Weniger CO₂- und Wasserverbrauch*

Neu

* Weniger CO₂- und Wasserverbrauch dank 33% weniger Lebensmittelabfall



Markt- und Ernteberichte

Ausgabe Oktober - November 2024

Nach einem regnerischen Jahr 2024 erfreuten wir uns seit Mitte Oktober 2024 im Norden trockenen Wetters. Trotz einiger Verzögerungen sehen wir, dass die Probleme für mehrere Kulturen geringer werden und gehen davon aus, den Übergang zur nächsten Saison überbrücken zu können. Unabhängig davon können die Bedingungen je nach spezifischer Kultur oder Anforderungen an Qualität oder Schnittgröße variieren.

NORDEN

Die **Bohnensaison** ist mit guten Ergebnissen und anhaltend guten Erträgen in Belgien zu Ende gegangen. Die Erträge beim **Herbstspinat** liegen je nach Region im Durchschnitt oder unter den Erwartungen. Im Zusammenhang mit dem Ergebnis beim Frühlingsspinat

gestaltet sich der Übergang zur nächsten Saison damit angespannt. Die **Blumenkohlsaison** begann langsam, aber die Felder lieferten gute Qualität. Beim **Wurzelgemüse** kam es zu Verzögerungen aufgrund später Aussaat und recht unvorhersehbarer Winterbedingungen. **Pastinaken** und **Babykarotten** litten sehr unter dem nassen Frühling und Sommer.

SÜD

Wir konnten fast alle unsere Felder abernten und werden unsere Produktionsprogramme für die meisten Gemüsesorten umsetzen, mit Ausnahme einiger weniger Kulturen wie **Spinat** und **Babykarotten**. Die **Brokkoli-Winterernte** begann Ende Oktober in Portugal und Südspanien mit guten Umfängen. Die

Produktion in der Region Benimodo begann Anfang November. Es gab ein paar Probleme wegen der Stürme, die Auswirkungen auf die Mengen und die gute Qualität waren jedoch gering.

KRÄUTER

Die Kräuterproduktion in der Bretagne (Frankreich) war erfolgreich, aber die **Basilikumproduktion** in Österreich war problematisch. Die Produktion von winterharten Produkten und Basilikum sah sich mit Auswirkungen durch Niederschläge und die neue Verarbeitungslinie in Gel'Pam (Frankreich) konfrontiert. Insgesamt hat dies keinen Einfluss auf die Verfügbarkeit – auch wenn die Situation für bestimmte Schnittgrößen oder Qualitäten variieren kann.



Nachhaltige Nachrichten



Lesen Sie unseren aktuellen CSR-Bericht

Anfang 2025 stellte Ardo seinen **neuen Corporate Sustainability Report** vor, in dem wir die Nachhaltigkeitsentwicklungen des Geschäftsjahres 2023/24 präsentieren. Der Bericht baut auf dem vorherigen auf und berücksichtigt die **EU-Richtlinie zur Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen**. Unser Ziel ist es, die Richtlinie bis 2026 vollständig zu erfüllen. Damit wollen wir nicht nur transparent über unsere Maßnahmen kommunizieren, sondern auch unsere Fortschritte bei bestimmten KPI präsentieren. **Lesen Sie den Bericht über diesen QR-Code.**



Minimum Impact, Maximum Output
Sustainable Agriculture - Ardo

Neues von MIMOSA+

Wir freuen uns, den nächsten Schritt in unserem MIMOSA+ Programm (Minimum Impact, Maximum Output, Sustainable Agriculture) bekanntgeben zu können – MIMOSA+ bietet den Erzeugern die Möglichkeit regenerativer agrarischer Verfahren, um die Landwirtschaft widerstandsfähiger gegen Klimaveränderungen zu machen.

Ab 2025 werden wir finanzielle Anreize für Landwirte einführen, die MIMOSA+ Verfahren auf ihren Feldern umsetzen. Im ersten Jahr werden sich diese Anreize zunächst auf ein breites Kulturpflanzenpektrum in unseren Kernwachstumsregionen Belgien, Holland und Frankreich konzentrieren, was die Grundlage für eine breitere Umsetzung in der Zukunft legt.

Diese Initiative stellt **einen bedeutenden Fortschritt dar, denn sie kann die Landwirtschaft widerstandsfähiger gegen den Klimawandel machen und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermeiden.** Unser Angebot an die Landwirte zur Optimierung der Bodengesundheit, des Wassermanagements und der Klimaresilienz ist unser **Beitrag zu einem nachhaltigen und widerstandsfähigen Ernährungssystem** für die Generationen von morgen.



Ardo beteiligt sich an „The Biodiversity Shift“

Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass Ardo an „The Biodiversity Shift“ teilnimmt, einer belgischen Initiative und Teil der weltweiten Kampagne „Now for Nature“, die Unternehmen beim Ergreifen von Maßnahmen für die Natur unterstützt. Gemeinsam mit anderen beteiligten Unternehmen setzen wir uns dafür ein, den Verlust der biologischen Vielfalt zu bekämpfen und bis 2030 zu einer naturpositiven Welt beizutragen.

Für Ardo ist Biodiversität mehr als ein Versprechen – sie ist langfristig von wesentlicher Bedeutung. Gesunde Ökosysteme sorgen für sauberes Wasser, fruchtbaren Boden und natürliche Bestäubung, die für unsere Landwirtschaftsaktivitäten entscheidend sind. Durch die Teilnahme an The Biodiversity Shift unternehmen wir konkrete Schritte, um im Einklang mit der Natur zu arbeiten und sicherzustellen, dass wir die Auswirkungen unserer Aktivitäten auf die Umwelt reduzieren.





„Alle in unserem Unternehmen sind für die Zufriedenheit unserer Kundinnen und Kunden verantwortlich.“

Seit dem 1. September ist Sabine Sagaert CEO von Ardo. Wir haben mit ihr über ihre ersten Eindrücke und Zukunftspläne für das Unternehmen gesprochen.

Sabine, können Sie sich kurz vorstellen?

Sabine: „Ich wurde in Kortrijk geboren, habe westflämische Wurzeln und lebe mit meinem Mann in Gent. Wir haben zwei erwachsene Kinder. Meine Freizeit verbringe ich mit Familie und Freunden, Kunst, Sport (Laufen, Radfahren, Schwimmen), Lesen und Reisen.“

Sie haben im September begonnen. Was fanden Sie an Ardo attraktiv?

Sabine: „Ich arbeite seit Jahren in der Lebensmittelindustrie, einer Welt, die mir sehr am Herzen liegt. Ich selbst liebe es, mich gesund zu ernähren, was zu einer besseren Lebensqualität beiträgt. Das ist meine Leidenschaft. **Was mich bei Ardo sofort angesprochen hat, ist der Fokus auf Nachhaltigkeit, der wirklich in der DNA des Unternehmens verankert ist. Die Werte von Ardo – wie Ownership, Authentizität, Leidenschaft und Kundenorientierung – stimmen voll und ganz mit meinen überein.** Außerdem hat Ardo einen guten Ruf in der Branche. Die globale Präsenz und das Wachstumspotenzial rundeten das Bild ab.“

Was sind Ihre ersten Eindrücke und Erkenntnisse, seit Sie bei Ardo arbeiten?

Sabine: „Ich kann bestätigen, dass alles, was mich an Ardo angezogen hat, auch wirklich stimmt! **Im Unternehmen gibt es unglaublich viel Leidenschaft und Fachwissen.** Nachhaltigkeit ist nicht nur eine Priorität, sondern auch ein deutliches Unterscheidungsmerkmal für unsere Kunden.“

Mit unseren tiefkühlfrischen Gemüse- und Obstsorten sowie Kräutern bieten wir viele Vorteile: gesunde Ernährung, Benutzerfreundlichkeit ohne Reinigungs-

oder Schneidearbeiten, weniger Lebensmittelverschwendung und eine erschwingliche Alternative zu frischen Produkten.

Außerdem habe ich bereits einige **beeindruckende Innovationen** gesehen, wie die dreifarbigem Gemüsesticks, Corn Ribs, den mediterranen Spinat usw. Ich habe alle Produkte probiert, wie unseren veganen Rahmspinat. Das schmeckt fantastisch, ist benutzerfreundlich und noch nachhaltiger. Ich bin total begeistert! Natürlich gibt es auch Chancen, die wir weiter nutzen wollen. **Sicherheit bleibt unsere oberste Priorität:** Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen am Ende des Arbeitstages gesund und sicher nach Hause gehen können. **Wir konzentrieren uns auch stark auf Kundenorientierung und Servicenniveaus, um ein bevorzugter Lieferant zu bleiben.** Darüber hinaus möchten wir unsere Geschäftsprozesse durch Digitalisierung und mehr datengesteuertes Arbeiten weiter vereinfachen und optimieren. All dies trägt zur Kundenorientierung bei. **Alle in unserem Unternehmen sind für die Zufriedenheit unserer Kundinnen und Kunden verantwortlich.“**

Was sind Ihre Prioritäten für die kommenden Jahre? Wie möchten Sie Innovation und Nachhaltigkeit bei Ardo fördern?

Sabine: „Wir haben eine klare Strategie für die nächsten fünf Jahre – mit **Wachstum als Schwerpunkt.** Gleichzeitig konzentrieren wir uns auf **die Entwicklung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter** und suchen nach Möglichkeiten, die Risiken des

Klimawandels zu begrenzen.

Eine wichtige Initiative ist dabei unser **Programm MIMOSA+.** **Damit motivieren wir unsere Landwirte zur regenerativen Landwirtschaft.** Dies verbessert die Bodengesundheit, reduziert den Wasser- und Pestizidverbrauch und fördert die Biodiversität. Dabei handelt es sich um eine konkrete Möglichkeit, Nachhaltigkeit in unseren Aktivitäten weiter zu verankern.

Zudem **setzen wir weiterhin auf Innovation** und zwar in Zusammenarbeit mit unseren Kundinnen und Kunden. Wir beobachten aufmerksam die Trends und passen unser Produktsortiment entsprechend an.“

Dies bringt uns zur nächsten Frage: Was halten Sie von Ardos neuem Sortiment an kalten Salaten?

Sabine: „Ich habe sie natürlich probiert und WOW, unsere Salate stechen wirklich hervor. Sie sind **perfekt auf die aktuellen Ernährungstrends abgestimmt und erfüllen die Wünsche der Verbraucherinnen und Verbraucher nach einfachen, gesunden Mahlzeiten.** Ich bin ein echter Fan!“

Haben Sie noch eine Botschaft für die Kundinnen und Kunden von Ardo?

Sabine: „Sicher. **Wir möchten auch in Zukunft Ihr bevorzugter Lieferant bleiben.** Wir denken gerne mit unseren Kundinnen und Kunden mit und suchen gemeinsam nach Win-Win-Lösungen, die zu Ihren strategischen Zielen passen. Unsere Expertenteams stehen bereit, um Sie bei Innovation, Nachhaltigkeit und Produktentwicklung zu unterstützen.“



We preserve nature's gifts



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

FOLGEN SIE ARDO UNTER WWW.ARDO.COM