



We preserve nature's gifts

Actueel

Nieuwsgids – nr. 92 – jaargang 31 – maart 2025

Een lente vol smaak!

nieuw

Kom je langs op een van deze voorjaars- beurzen?

Bezoek onze stand en laat
je verrassen door onze
nieuwigheden!

CFIA

Rennes, Frankrijk
04 - 06 maart
Hal 4 - Stand 4-B64

HORECATEL

Marche-En-Famenne, België
09 - 12 maart
Stand 2e17

HIP 2025

Madrid, Spanje
10 - 12 maart
Stand 8-B221

370 GRAD

Hamburg, Duitsland
14 - 17 maart

INTERNORGA

Hamburg, Duitsland
14 - 18 maart
Hal A4 - Stand A4.310

PLMA

Amsterdam, Nederland
20 - 21 mei



Salades van Ardo: makkelijk, voedzaam en overheerlijk

nieuw

De lente lonkt. Hoog tijd dus om hartige ovenschotels in te ruilen voor frisse en kleurrijke salades! Als deel van een buffet, als apero, take-away of on board catering, als bijgerecht of als gezonde lunch – deze **vier nieuwe trendy salades** verrassen je met een gevarieerd smakenpalet, **geïnspireerd door kleurrijke keukens** van over de hele wereld. **Ontdooien en klaar!**

Een must-have in elke keuken!

- **Thaw and serve**
gewoon ontdooien en serveren, makkelijker kan niet!
- **Ready-to-eat**
heerlijk op smaak gebracht
- **Volledige maaltijd**
groenten, koolhydraten en eiwitten in één gerecht
- **Plant-based**
gesmaakt door iedereen – flexitariërs, vegetariërs en veganisten
- **Kostenbesparend**
kant-en-klaar én heerlijk. Ideaal voor drukke momenten of bij personeelstekort
- **Personaliseerbaar**
de salades zijn al op smaak, maar kunnen verder afgewerkt worden naar wens
- **Klein of groot**
perfect als volwaardige maaltijd, als bijgerecht of als hapje
- **Flexibel**
voor je buffet, barbecue, take-away, events, on-board catering, ...
- **On trend**
wereldse smaken en een bord vol kleur



Simpelweg ontdooien en serveren

- Ontdooi de zak 12 tot 24 uur in de frigo
- Snel ontdooien in de microgolf kan ook
- 72 uur houdbaar na ontdooien
- Bewaar de salades altijd koud



*Kleurrijk en
voedzaam*





*Perfekte balans van
wereldse smaken ↵*



Smaken van over de hele wereld



Insalata Sapphira

Een heerlijke mix van bulgur, farro, groene en witte kekererwten, komkommer, tomatenblokjes en rode ui. Perzik en veenbessen voegen een friszoete toets toe, en dankzij de **kruidige Perzische dressing met sumak en munt** reis je zo naar Midden-Oosterse sferen. Een **moderne tabouleh met levendige smaken**, een juweeltje in elke hap.



Art. code: 10004897
4x1.5kg

Insalata Olympia

Kleurrijk, fris en lekker: onze **Grieks geïnspireerde salade** verrast met een mix van orzo, gemarineerde zongedroogde tomaten, oranje en groene linzen, zwarte olijven, rode ui, gegrilde gele paprika's en daslook. De hartigheid van de linzen is mooi in balans met de pittigheid van de daslook en de zachte zoetheid van gegrilde paprika's. De **zoete mosterddressing** maakt het helemaal af. Ideaal voor een voedzame lunch of als gevarieerd bijgerecht.



Art. code: 10004907
4x1.5kg

Insalata Sapphira
— MIDDEN-OOSTERS —

Insalata Olympia
— GRIEKS —





nieuw

Insalata Eldorado

— LATIJNS-AMERIKAANS —



Insalata Mediterranea

— MEDITERRAANS —

Insalata Eldorado

Deze heerlijke combinatie van witte en rode quinoa, edamame sojabonen, zwarte bonen, zoete maïs, gegrilde rode paprika, mango, tomatenblokjes en lente-ui wordt verrijkt met gedroogde veenbessen voor een subtiele zoete toets. De **frisse en pittige zurigheid van de Thousand Island dressing** maakt zowel het smakenpalet als het kleurplaatje af. Deze mix biedt een lekkere en kleurrijke maaltijd voor iedere gelegenheid. **Glutenvrij.**



Art. code: 10004908
4x1.5kg

Insalata Mediterranea

Ga voor deze **vernieuwde, kleurrijke en verfrissende pastasalade**, perfect als lunch of bijgerecht! Deze salade combineert een heerlijke mix van al dente penne, knapperige groenten zoals komkommer, rode ui en gegrilde rode paprika met sappige gele en rode kerstomaten. **Een echte signature classic met een Italiaanse kruidendressing.** Een kleurrijke traktatie voor de smaakpapillen met een aangename textuur.



Art. code: 10004898
4x1.5kg

Meer smaak en minder verspilling

nieuw

Gesneden broccoli

Laat je inspireren door de veelzijdigheid van onze gesneden broccoli, **een mix van broccolirosjes en steeltjes**. De **rosjes** hebben een milde, zachte smaak, terwijl de **knapperige steeltjes** een subtiel zoete en pittige toets toevoegen en nóg meer vitamines bevatten dan de rosjes. Bovendien is deze broccoli een duurzame keuze, met **minder CO₂-uitstoot en waterverbruik**. De gesneden broccoli vormt de **ideale basis voor puree, soep, stoemp en andere voedzame en smaakvolle gerechten die passen bij een bewuste keuken**.

Voor inspirerende recepten met onze gesneden broccoli ga naar ardo.com.



Art. code: 10004878
4x2.5kg

Minder CO₂ en waterverbruik*

* Minder CO₂ en waterverbruik dankzij 33% minder voedselafval



Markt- en oogstberichten

Editie: oktober - november 2024

Na een regenachtig 2024 waren we blij met droog weer in het noorden sinds half oktober 2024. Ondanks enkele vertragingen zien we dat de tekorten voor verschillende gewassen afnemen en verwachten we de aansluiting naar volgend seizoen te kunnen overbruggen. De condities kunnen variëren afhankelijk van specifieke gewassen, kwaliteiten of snitten.

NOORDEN

Het **bonenseizoen** is geëindigd met goede resultaten en continue goede opbrengsten in België.

De opbrengst van **winterspinazie** is gemiddeld tot lager dan verwacht, afhankelijk van de regio. In combinatie

met het resultaat van voorjaarsspinazie resulteert dit in een krappe overdracht naar volgend seizoen.

Het **bloemkool**seizoen kwam traag op gang, maar de kwaliteit is goed.

De **wortelgewassen** liepen vertraging op door het late inzaaien en de onvoorspelbare winterse omstandigheden. **Pastinaak** en **babywortelen** hebben geleden onder de natte lente en zomer.

ZUIDEN

Bijna alle velden konden goot worden en we zullen onze productieprogramma's voor de meeste groenten halen, met uitzondering van een paar gewassen zoals **spinazie** en **babywortelen**. De oogst van **winterbroccoli** begon

eind oktober in Portugal en het zuiden van Spanje met goede volumes. De productie in de Benimodo-regio begon begin november en werd enigszins gehinderd door de stormen, maar dit had geen grote invloed op de volumes en de kwaliteit was goed.

KRUIDEN

De kruidenproductie was succesvol in Bretagne (Frankrijk), maar de **basilicum**productie in Oostenrijk verliep problematisch. De productie van meerjarige planten en basilicum werd beïnvloed door regen en de nieuwe verwerkingslijn in Gel'Pam (Frankrijk). Over het algemeen is er geen impact op de beschikbaarheid – hoewel de situatie kan variëren voor specifieke snitten of kwaliteiten.



Duurzaam nieuws



Lees ons laatste CSR-rapport

Ardo's **nieuwe Corporate Sustainability Report**, waarin we de duurzaamheidsontwikkelingen van boekjaar 23/24 delen, is beschikbaar. Het rapport bouwt verder op het vorige, rekening houdend met de **Europese Corporate Sustainability Reporting Directive**, een richtlijn voor transparante duurzaamheidsrapportage. Ons doel is om in 2026 volledig aan de richtlijn te voldoen. Daarmee willen we niet alleen transparant communiceren over onze acties, maar ook onze vooruitgang op specifieke KPI's tonen.

Lees het rapport via deze QR code.



Ardo doet mee met The Biodiversity Shift

Met trots kondigen we aan dat Ardo deelneemt aan 'The Biodiversity Shift', een Belgisch initiatief en onderdeel van de wereldwijde "Now for Nature"-campagne dat bedrijven ondersteunt om actie te ondernemen voor de natuur. Samen met andere betrokken bedrijven zetten we ons in om het verlies aan biodiversiteit aan te pakken en bij te dragen aan een natuur-positieve wereld tegen 2030.

Voor Ardo is biodiversiteit meer dan een belofte – het is essentieel op lange termijn. Gezonde ecosystemen zorgen voor schoon water, vruchtbare grond en natuurlijke bestuiving, één voor één cruciaal voor onze landbouwactiviteiten. Door mee te doen aan The Biodiversity Shift zetten we concrete stappen om te werken in harmonie met de natuur, en zorgen we ervoor dat we de impact van onze activiteiten op het milieu verminderen.



Update MIMOSA+

We zijn verheugd om de volgende stap te delen in ons MIMOSA+-programma (Minimum Impact, Maximum Output, Sustainable Agriculture) dat tot doel heeft de klimaatbestendigheid van onze landbouwactiviteiten te verhogen door de invoering van regeneratieve landbouwpraktijken door onze telers.

Vanaf 2025 introduceren we financiële stimulansen voor landbouwers die MIMOSA+-praktijken op hun velden toepassen. In het eerste jaar zullen deze stimulansen voornamelijk van toepassing zijn op extensieve teelten in onze kernlandbouwregio's België, Nederland en Frankrijk, om zo de basis te leggen voor een ruimere implementatie in de toekomst.

Dit initiatief is **een belangrijke stap voorwaarts om onze landbouwactiviteiten veerkrachtiger te maken tegen klimaatverandering en tegelijkertijd onze impact op het milieu te verminderen.** Door landbouwers in staat te stellen de bodemgezondheid en het waterbeheer te verbeteren en de klimaatbestendigheid te versterken, zetten we **onze verbintenis voor een duurzaam en veerkrachtig voedselsysteem** voor de komende generaties kracht bij.





“Iedereen is verantwoordelijk om onze klanten tevreden te stellen.”

Sinds 1 september staat Sabine Sagaert aan het roer als CEO van Ardo. We spraken met haar over haar eerste indrukken en toekomstplannen voor het bedrijf.

Sabine, kan je jezelf kort voorstellen?

Sabine: “Ik ben geboren in Kortrijk, heb West-Vlaamse roots en woon met mijn man in Gent. We hebben twee volwassen kinderen. In mijn vrije tijd geniet ik van familie en vrienden, kunst, sport (lopen, fietsen, zwemmen), lezen en reizen.”

Je bent in september begonnen.

Wat trok je aan in Ardo?

Sabine: “Ik werk al jarenlang in de voedingssector, een wereld die me heel nauw aan het hart ligt. Ik hou zelf van gezonde voeding, wat bijdraagt aan een betere levenskwaliteit, en daar ligt mijn passie. **Wat me meteen aansprak bij Ardo is de focus op duurzaamheid, die écht in het DNA van het bedrijf zit. De waarden van Ardo – zoals ownership, authenticiteit, passie en klantgerichtheid – sluiten volledig aan bij wie ik ben.** Daarnaast heeft Ardo een sterke reputatie in de sector. De wereldwijde aanwezigheid en het groeipotentieel maakten het plaatje compleet.”

Wat zijn je eerste indrukken en bevindingen sinds je bij Ardo werkt?

Sabine: “Ik kan bevestigen dat alles wat me aantrok aan Ardo ook écht klopt! Er is **ontzettend veel passie en expertise binnen het bedrijf.** Duurzaamheid is niet alleen een prioriteit, maar ook een duidelijk onderscheidend element voor onze klanten.

Met onze vriesverse groenten, kruiden en fruit bieden we tal van voordelen:

gezonde voeding, gebruiksgemak zonder schoonmaak- of snijwerk, minder voedselverspilling en een betaalbaar alternatief in vergelijking met verse producten.

Daarnaast heb ik al een aantal **indrukwekkende innovaties** gezien, zoals de tricolore veggie fingers, corn ribs, spinazie mediterranea,... Ik heb alle producten geproefd, zoals onze vegan roomspinazie. Die smaakt fantastisch, is gebruiksvriendelijk én nóg duurzamer. Ik ben heel enthousiast!

Natuurlijk zijn er ook kansen die we verder willen benutten. **Veiligheid blijft onze hoogste prioriteit:** elke medewerker moet aan het eind van de dag gezond en veilig naar huis kunnen. We **focussen** ons ook sterk op **klantgerichtheid** en **service levels om een voorkeursleverancier te blijven.** Verder willen we onze bedrijfsprocessen verder vereenvoudigen en optimaliseren door digitalisering en meer datagedreven werken. Dit alles draagt bij aan customer focus. **Iedereen is verantwoordelijk om onze klanten tevreden te stellen.”**

Wat zijn je prioriteiten voor de komende jaren? Hoe wil je innovatie en duurzaamheid binnen Ardo stimuleren?

Sabine: “We hebben een duidelijke strategie voor de komende vijf jaar, met **groei als speerpunt.** Tegelijkertijd zetten we volop in op de **ontwikkeling van onze medewerkers** en kijken we naar manieren om risico's door klimaatverandering te

beperken. Een belangrijk initiatief hierin is ons **MIMOSA+ programma. Hiermee stimuleren we onze landbouwers om regeneratieve landbouw toe te passen.** Dat verbetert de bodemgezondheid, vermindert het gebruik van water en pesticiden en verhoogt de biodiversiteit. Het is een concrete manier om duurzaamheid verder te verankeren in onze activiteiten.

Daarnaast **blijven we inzetten op innovatie**, in samenwerking met onze klanten. We blijven trends op de voet volgen, en passen ons productgamma hierop aan.”

Dit brengt ons bij de volgende vraag: wat vind je van Ardo's nieuwe assortiment koude salades?

Sabine: “Ik heb ze uiteraard geproefd en wauw, onze salades steken er echt bovenuit. Ze zijn **perfect afgestemd op actuele voedingstrends en voldoen aan wat consumenten zoeken: makkelijke, gezonde maaltijden.** Ik ben helemaal fan!”

Heb je nog een boodschap voor de klanten van Ardo?

Sabine: “Zeker. **Wij willen uw voorkeursleverancier blijven, ook in de toekomst.** We denken graag met onze klanten mee en zoeken samen naar win-winoplossingen die aansluiten bij uw strategische doelen. Onze teams van experts staan klaar om u te ondersteunen op het gebied van innovatie, duurzaamheid en productontwikkeling.”



We preserve nature's gifts



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

VOLG ARDO OP WWW.ARDO.COM