



We preserve nature's gifts

Aktuell

Informationsbrief - Nr. 93 - Jahrgang 31 - September 2025



Besuchen Sie uns auf einer dieser Herbstmessen?

Kommen Sie an unseren Stand und lassen Sie sich von unseren Neuheiten überraschen!

**GASTVRIJ
ROTTERDAM**
Rotterdam
Niederlande
22/09 — 24/09
Stand 5.303

ANUGA
Köln
Deutschland
4/10 — 8/10
Hall 04.2
Stand E011

ALLES FÜR DEN GAST
Salzburg
Österreich
8/11 — 11/11
Hall 10
Stand 10-0305

HORECA EXPO
Gent
Belgien
16/11 — 19/11
Stand 8215

PLMA 2025
Chicago (IL)
Vereinigte
Staaten
16/11 — 18/11
Stand F415

HORECAVA
Amsterdam
Niederlande
12/01 — 15/01

HIP
Madrid
Spanien
16/02 — 18/02

AFFI-CON 2026
San Diego (CA)
Vereinigte
Staaten
21/02 — 24/02

Ein Blick auf die neuesten Food-Trends

Was tut sich aktuell in der Food-Welt? Das Category Management Team von Ardo verfolgt aufmerksam die Trends. In dieser Ausgabe von Ardo Aktuell erzählen Sari Van Daele und Elke Huyghe über ihren Job. Sie berichten, wie sie Markteinblicke in frische Ideen und Konzepte umsetzen, die Ardo dabei helfen, auf die aktuellen und künftigen Bedürfnisse einzugehen. Von inspirierenden Produktinnovationen bis hin zu intelligenten Kategorielösungen für unsere Kunden. Sari und Elke befassen sich natürlich auch mit den Trends, die man heute unbedingt im Auge behalten möchte.



Elke Huyghe und Sari Van Daele

„Bei Ardo legen wir großen Wert darauf, zu verstehen, was unsere Kunden wirklich suchen. Wir betreiben eingehende Marktforschung zu beliebten Produkten, analysieren das Verbraucherverhalten und passen unser Angebot entsprechend an. Unter anderem mithilfe von

Testgruppen finden wir heraus, was am besten funktioniert.“

„Indem wir **globale und lokale Trends in unser Produktangebot einfließen lassen**, helfen wir unseren Kunden, auf dem Laufenden zu bleiben. Unsere Lösungen müssen kreativ, aber auch wirtschaftlich umsetzbar sein. Was ist derzeit in der Lebensmittelbranche wichtig, sowohl für Verbraucher als auch für Köche? **Gesundheit, bequeme Zubereitung und Nachhaltigkeit.**“

Entdecken Sie unser Angebot auf den Herbstmessen oder auf www.ardo.com

Trend 1: Gesunde Ernährung

Gesunde Ernährung ist für Verbraucher immer wichtiger geworden. Das hat deutliche Auswirkungen auf die Erwartungen an den Food Service und den Retail. Wir sehen zwei deutliche Bewegungen. Einerseits wächst die Nachfrage nach pflanzlicher Ernährung. **Restaurants sollten ihre pflanzlichen Gerichte zum Beispiel aktiv in den Vordergrund stellen und ihnen attraktive Namen geben.** Wie wäre es mit einer *grünen Power-Bowl*, die mit gerösteten Kichererbsen und Tahini zubereitet wird, oder mit *sonnenverwöhnter Tomatenpasta*, die mit geröstetem Gemüse serviert wird?

Diese Bezeichnungen konzentrieren sich auf Geschmack, Erlebnis und Qualität – nicht auf das Fehlen von Fleisch.

Auch Supermärkte können etwas bewirken, indem sie Gemüse, **Hülsenfrüchte und andere gesunde Optionen als Standard statt als Ausnahme präsentieren.** Also keine separate „Veggie-Ecke“ – unser Creamy Spinach liegt zum Beispiel einfach im regulären Regal zwischen den anderen Produkten. **So machen Sie pflanzliche Optionen zur selbstverständlichen Wahl.**

Andererseits gewinnt die personalisierte Ernährung an Bedeutung. Verbraucher suchen nach Ernährung, die zu ihren persönlichen Zielen passt, von der **Gewichtskontrolle** über den Muskelaufbau bis hin zur **Stärkung ihres Immunsystems.** Gemüse, Kräuter und Obst sind dafür die ideale Grundlage, weshalb wir eine möglichst große Vielfalt anbieten wollen.



Hülsenfrüchte

Hülsenfrüchte gibt es in allen Formen, Farben und Geschmacksrichtungen – und sie stecken voller Nährstoffe. **Sie sind reich an Eiweiß, schmecken köstlich und sind ein überraschend vielseitiger Fleischersatz.** Voller Geschmack, kurz erhitzen und fertig!



Tiefkühlfrisches Obst

Perfekt reife Früchte und Obstmischungen – exotisch oder regional – mit vollem, sonnengereiftem Geschmack und natürlicher Textur. Immer bereit für den Verzehr: zum Frühstück, als Dessert oder Smoothie. **Dank des schnellen Gefrierverfahrens bleiben übrigens Geschmack und Nährstoffe optimal erhalten.**



Trend 2: Verwendungskomfort

Für Ernährungsfachleute wird der Verwendungskomfort immer wichtiger – sei es, um **Personalengpässe effizient zu bewältigen** oder um Gerichte in gleichbleibender Qualität zu servieren.



Deshalb setzen wir bei unserem Tiefkühlangebot voll auf praktische Lösungen, die den Wünschen der Köche entsprechen, ohne Abstriche bei Qualität oder Geschmack zu machen. **Sie profitieren vom Komfort vorgeschnittener, vorgekochter und portionierter Optionen** – wie gegrilltem Gemüse, vorgekochten Hülsenfrüchten und verzehrfertigen Gemüse- und Obstmischungen. Auf diese Weise spart man Zeit, reduziert Stress und vermeidet Lebensmittelverschwendung.

Für Verbraucher gilt das Gleiche. Indem wir **Obst und Gemüse mundgerecht anbieten**, helfen wir ihnen, **schneller gesunde Gerichte zuzubereiten** – ohne es waschen, schneiden und vorbereiten zu müssen. So entscheidet man sich ganz leicht für gesundes Essen. Darum geht es bei Ardo.

Ready-to-eat Salate

Ideal für das Buffet, Grillfest oder als gesundes Mittagessen. **Unsere vier neuen verzehrfertigen Salate bringen den Geschmack fremder Länder auf Ihren Teller. Auftauen und fertig!**



Insalata Mediterranea
Art. code: 10004898
4x1,5kg



Insalata Eldorado
Art. code: 10004908
4x1,5kg



Insalata Olympia
Art. code: 10004907
4x1,5kg



Insalata Sapphira
Art. code: 10004897
4x1,5kg

Trend 3: Nachhaltige Ernährung

Für Verbraucher und Fachleute im Lebensmittelsektor ist Nachhaltigkeit ein wichtiges Thema. Die **Arbeit mit saisonalen Produkten** macht wirklich einen Unterschied. Anbau und Ernte erfolgt in der richtigen Region und zum optimalen Zeitpunkt, wenn die natürlichen Produkte am besten sind. Es ist eine einfache Möglichkeit, Verantwortung für die Umwelt zu übernehmen.

Lebensmittelverschwendung ist auch ein wachsendes Problem. Mit unseren tiefkühlfrischen Produkten reagieren wir perfekt darauf: Unsere Rohstoffe werden zum richtigen Zeitpunkt in der geeigneten Anbauregion angebaut und geerntet und sofort tiefgefroren. Außerdem verwendet man nur das, was man braucht, und bewahrt den Rest für später auf."



Broccolistücke mit Strunk

Eine Mischung aus Röschen und den nahrhaften Stielen des Brokkoli. So reduzieren wir die Lebensmittelverschwendung im Vergleich zu herkömmlichen Röschenmischungen um durchschnittlich bis zu 30 %. Und das Ergebnis? **Weniger Abfall, 10 % weniger CO₂-Emissionen und weniger Wasserverbrauch pro Kilogramm.**



Art. code: 10004878
4x2,5kg



Weniger CO₂-Emissionen und Wasserverbrauch*

* Weniger CO₂ und Wasserverbrauch infolge von 33 % weniger Lebensmittelverschwendung.

Mediterraner Spinat

Eine mediterrane Mischung aus Spinat, Kirschtomaten, gegrillten Paprika und Zwiebeln, abgerundet mit aromatischen Kräutern. Lecker in Nudelgerichten, Risotto oder als Beilage.



Art. code: 10004790
4x2,5kg



Kräuter

Tiefkühlfrische Kräuter und Kräutermischungen mit dem Duft, Geschmack und der Farbe frisch gepflückter Kräuter – immer bequem verfügbar. **Praktisch, lange haltbar und immer sofort verwendungsfertig, ideal, um Aromen aus aller Welt in Ihre Gerichte zu bringen.**



Art. code: 10004739
10x1kg



Markt- und Ernteberichte

Ausgabe: Juli 2025

(Sehr) warmes und trockenes Wetter in ganz Europa

GEMÜSE IM NORDEN

Im Norden Europas hatten wir sonniges und recht trockenes Wetter, seit dem Frühjahr mit gelegentlichen Regenfällen. Dadurch entwickelten sich die Kulturen gut, mit nur wenigen Krankheiten, und die Erträge sind gut.

Die **Erbсен- und Spinatkulturen** wuchsen in allen Regionen schneller als im Durchschnitt. Die anhaltend hohen Temperaturen erschwerten die Ernte zum optimalen Reifezeitpunkt. Wir mussten früher ernten, was zu geringeren Erträgen und höheren Kosten pro Tonne führte, jedoch zu besserer Qualität. Die Verarbeitungsbetriebe liefen auf Hochtouren. Leider reichten diese Maßnahmen nicht immer aus – besonders während der Hitzewelle Ende Juni mussten in einigen Gebieten viele Felder ausgelassen werden.

Sonniges Wetter ist für viele Kulturen günstig – mit Ausnahme des **Frühlumenkohls**, da die Blätter kleiner bleiben und der Kopf durch die starke Sonneneinstrahlung gelblich wird.

GEMÜSE IM SÜDEN

Im Süden Europas war der Juni sehr heiß und trocken. Die **Erbсенsaison** wurde planmäßig abgeschlossen, mit guter Qualität in Südfrankreich und Spanien, aber mit niedrigen Erträgen in Portugal.

Auch die **Frühlingsbrokkolisaison** gestaltet sich in Portugal und Südspanien schwierig – wegen verspäteter Pflanzung und der sehr heißen Bedingungen im Juni.

Sowohl die **Zucchini-** als auch die **Zuckermais**saison sehen gut aus. Aufgrund verspäteter Pflanzung infolge des heißen und trockenen Wetters wird der Ertrag von Sommerkulturen wie **Paprika** stark vom Wetter im September abhängen – eine potenziell risikoreiche Situation.

KRÄUTER

Die **Kräuterproduktion** verläuft gut in der Region Bretagne (FR). Im Vereinigten Königreich haben einige Kräuterkulturen jedoch Probleme, teils wegen der Trockenheit. Die Erzeuger haben bereits 60 % ihrer Wasserreserven aufgebraucht und blicken besorgt auf den kommenden Sommer. In Südfrankreich sind die Kulturen leicht vom Wetter betroffen, was zu weniger mehrjährigen Pflanzen führt.

Ein großer Teil des **Basilikums** musste neu ausgesät werden. Im Durchschnitt begann die Kräutersaison recht normal.

WIE GEHT ES WEITER?

Die Wetterbedingungen Anfang Juli waren günstig – Regenfälle haben zu einem reibungslosen Abschluss der Erbsensaison und einem guten Start der Bohnensaison beigetragen. **Da viele Kulturen sich noch in einem frühen Stadium befinden, ist es schwierig vorherzusagen, wie sie sich entwickeln und wie das Endergebnis aussehen wird.**



Kundennähe ist uns immer wichtig

Ardo hat sich bewusst für Kundennähe entschieden, sowohl bei Food Service als auch Retail und Food Industry. Mit unseren eigenen Verkaufsniederlassungen innerhalb und außerhalb Europas ist immer jemand aus unserem Vertriebsteam in der Nähe. So können wir **schnell auf Fragen reagieren, mit unseren Kunden mitdenken und sie mit maßgeschneiderten Lösungen unterstützen.**

Ein starkes, internationales Netzwerk

Unsere Produktions-, Verpackungs- und Vertriebsstandorte befinden sich von Nord nach Süd und von Ost nach West in den fruchtbarsten Anbauregionen der Welt. Dank dieser strategischen Verteilung – mit 16 Niederlassungen in 7 Ländern – können wir **lokal für den regionalen Markt produzieren und gleichzeitig international vertreiben. Einer unserer großen Vorteile ist die kurze Entfernung**

zwischen Anbauregion und Verarbeitung: Innerhalb weniger Minuten nach der Ernte werden die Produkte tiefgefroren. So bleiben natürlicher Geschmack, Farbe und Nährwert optimal erhalten und wir garantieren eine gleichbleibende Qualität, auf die sich unsere Kunden verlassen können.

Wie setzt Ardo Nachhaltigkeit um?



Lernen Sie Greet kennen, unseren neuen Sustainability Director!

Greet bringt nicht nur eine frische Perspektive und fundierte Erfahrung mit, sondern auch den unverkennbaren Ehrgeiz, gemeinsam mit Kunden und Partnern nachhaltige Fortschritte zu erzielen.

„In meiner ersten Woche besuchte ich das Werk in Ardoe und konnte den gesamten Prozess vom Anbau bis zur Verarbeitung hautnah erleben. Was mir auffiel, war die starke Verflechtung von Nachhaltigkeit in jedem Glied der Kette: von nachhaltiger Landwirtschaft bis hin zur Reduzierung der CO₂-Emissionen, Wassereinsparung und umweltfreundlichen Verpackungen. Aber Nachhaltigkeit geht über die

„Ich bin wirklich beeindruckt von dem Engagement für nachhaltige Landwirtschaft, die Reduzierung von CO₂-Emissionen, Wassereinsparungen und umweltfreundlichere Verpackungen“



Stolze neue Besitzer der einzigartigen Tragetaschen

Umwelt hinaus – es geht auch um Menschen. So haben wir kürzlich zusammen mit Tordale, einer Organisation, die schutzbedürftige Jugendliche und Erwachsene unterstützt, alte Messtücher in stylische Tragetaschen verwandelt.

Nachhaltigkeit wird immer mehr zu einem strategischen Schwerpunkt in der Zusammenarbeit mit unseren Kunden. Man denke an Themen wie regenerative Landwirtschaft und CO₂-Reduktion im Rahmen von SBTi. Diese Herausforderungen können wir nur durch intensive Zusammenarbeit meistern. Wir wollen gemeinsam mit unseren Kunden in der Champions League in Sachen Nachhaltigkeit spielen.“

Ardo beteiligt sich an The Biodiversity Shift

Ardo schließt sich The Biodiversity Shift an, einer Initiative von The Shift – dem belgischen Netzwerk nachhaltiger Unternehmen – und WWF Belgien, die Unternehmen dabei hilft, Natur und Biodiversität in den Mittelpunkt ihrer Strategie und ihrer täglichen Arbeit zu stellen.

Unsere Sustainability Coordinator Stephanie Cobbaert vertritt Ardo auf diesem Lernpfad.

„Ein Jahr lang durchlaufen wir gemeinsam mit Unternehmen aus den unterschiedlichsten Branchen – vom Bau über den Transport bis hin zur Energiewirtschaft – eine Mischung aus Theorie und Praxis. Dabei werden wir von Experten begleitet, die wichtige Konzepte erläutern, um die Natur besser in die Unternehmensstrategie zu integrieren“

Die branchenübergreifende Zusammensetzung der Gruppe ermöglicht einen wertvollen Peer-to-Peer-Austausch. Es öffnet unseren Blick über die Grenzen der eigenen Branche hinaus und bestätigt einmal mehr: Jedes Unternehmen – das eine direkt, das andere eher indirekt – ist auf gesunde Ökosysteme angewiesen.

Mit unserer Teilnahme wollen wir unsere positiven Auswirkungen auf die Umwelt verstärken und gemeinsam mit anderen Unternehmen eine Zukunft aufbauen, in der Natur und Biodiversität den Platz erhalten, den sie verdienen.



MIMOSA+ Programm gewinnt Changemakers Award

Unser regeneratives Landwirtschaftsprogramm MIMOSA+ wurde ausgezeichnet! Bei den Changemakers Awards, einer Auszeichnung für belgische Unternehmen, die sich für eine nachhaltigere Wirtschaft einsetzen, durften wir den Publikumspreis entgegennehmen.

Mit MIMOSA+ helfen wir Landwirten, die Bodengesundheit wiederherzustellen, die biologische Vielfalt zu schützen und Lebensmittelproduktionssysteme widerstandsfähiger gegen den Klimawandel zu



machen. Indem wir sie finanziell für regenerative Praktiken belohnen, unterstützen wir ihre Zukunft und tragen zur langfristigen Lebensmittelsicherheit bei.



Ein stolzes Ardo-Team nimmt den Changemakers Award entgegen.

Ardo – Partner für alle in Sachen Ernährung

Bei Ardo arbeiten wir mit einer breiten Palette von Kunden zusammen. Vom Food Service über Food Industry bis Retail: Jeder Kunde findet in uns einen zuverlässigen Partner. Warum entscheidet man sich für Ardo?



Verwendungskomfort für jeden Koch

Von der Brasserie bis zur Großküche – bei Ardo verfolgen wir die neuesten Kochtrends genau, damit wir jedem Koch optimal dabei helfen können, schnell köstliche und gesunde Gerichte zu servieren.

→ Tiefkühlfrisch:

Alles, was Sie für ein komplettes Gericht brauchen, aus einer Hand

→ Komfortabel:

unsere Produkte sind bereits gewaschen, geschnitten und portionierbar

→ Nahrhaft:

reich an Vitaminen und Ballaststoffen

→ Immer innovativ:

neue, Ihren Bedürfnissen angepasste Produkte



Auf den Verbraucher zugeschnitten

Retail-Kunden können sich auf ein breites Angebot von Ardo verlassen, das dem Lebensstil und der Veränderung von Gewohnheiten ihrer Verbraucher entspricht. Wir denken mit, gehen auf Trends ein und bieten flexible Produkte für das Gefrierfach.

→ Immer innovativ:

ständig auf der Suche nach neuen Trends und Produkten

→ Umfangreiches Sortiment:

ein farbenfrohes und abwechslungsreiches Tiefkühlangebot

→ Flexible Branding-Optionen:

Wahl zwischen Co-Packing oder Eigenmarke

→ Verpackungsvarianten:

vom Faltenbeutel bis zum Standbodenbeutel

→ Unterschiedliche Packungsgrößen:

auf jeden Kundentyp zugeschnitten



Gleichbleibende Qualität

Unsere Kunden in der Lebensmittel-industrie verlassen sich auf uns, zuverlässige Produkte von höchster Qualität zu erhalten, die auf ihre Produktionsprozesse abgestimmt sind. Ardo liefert diese Qualität unter strikter Einhaltung der strengsten HACCP-Standards und mit Fokus auf Nachhaltigkeit.

→ Großes Sortiment:

Gemüse, Kräuter und Obst in verschiedenen Schnittarten

→ Lebensmittelsicherheit:

Wir legen großen Wert auf Lebensmittelsicherheit und gleichbleibende Qualität

→ Nachhaltig erzeugt:

gemäß unserem MIMOSA (Minimal Impact Maximal Output Sustainable Agriculture) Programm auf der Grundlage integrierter landwirtschaftlicher Praktiken

→ Verfügbarkeit:

Unsere tiefkühlfrischen Köstlichkeiten sind unabhängig von der Jahreszeit erhältlich



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