



We preserve nature's gifts

Actual

Guía de noticias - n.º 93 - año 31 - septiembre de 2025



¿Nos vemos en una de estas ferias de otoño?

¡Visita nuestro stand y déjate sorprender por nuestras novedades!

**GASTVRIJ
ROTTERDAM**
Róterdam
Países Bajos
22/09 — 24/09
Stand 5.303

ANUGA
Colonia
Alemania
4/10 — 8/10
Hall 04.2
Stand E011

ALLES FÜR DEN GAST
Salzburgo
Austria
8/11 — 11/11
Hall 10
Stand 10-0305

HORECA EXPO
Gante
Bélgica
16/11 — 19/11
Stand 8215

PLMA 2025
Chicago (IL)
Estados Unidos
16/11 — 18/11
Stand F415

HORECAVA
Amsterdam
Países Bajos
12/01 — 15/01

HIP
Madrid
España
16/02 — 18/02

AFFI-CON 2026
San Diego (CA)
Estados Unidos
21/02 — 24/02

Un vistazo a las últimas tendencias alimentarias

¿Qué está pasando en el mundo actual de la alimentación? El equipo de gestión de categorías de Ardo sigue de cerca las últimas tendencias. En esta edición de Ardo Actual, Sari Van Daele y Elke Huyghe nos dan una visión de su trabajo. Nos explican cómo traducen la información del mercado en nuevas ideas y conceptos que ayudan a Ardo a satisfacer sus necesidades actuales y de cara al futuro. Desde inspiradoras innovaciones de productos hasta soluciones de categoría inteligentes para nuestros clientes. Por supuesto, Sari y Elke también hablan de las tendencias actuales que debes seguir de cerca.



Elke Huyghe y Sari Van Daele

Elke: «En Ardo nos esforzamos mucho por **comprender lo que realmente buscan nuestros clientes**. Hacemos una investigación exhaustiva de los productos más populares, analizamos el comportamiento de los consumidores y adaptamos nuestra oferta en consecuencia. Mediante

paneles de pruebas, entre otros, descubrimos lo que funciona mejor».

«Ayudamos a nuestros clientes a mantenerse al día, **convirtiendo las tendencias globales y locales en nuestra oferta de productos**. Nuestras soluciones deben ser creativas, pero también comercialmente viables. ¿Qué es importante en la actualidad en el sector alimentario, tanto para los consumidores como para los chefs? **Salud, facilidad de uso y sostenibilidad**».



Descubre nuestra oferta en las ferias de otoño o en www.ardo.com

Tendencia 1: Alimentación saludable

La alimentación saludable es una prioridad cada vez mayor para los consumidores, lo que se transmite claramente en las expectativas relativas a Food Service y Retail. Vemos dos movimientos claros. Por un lado, la demanda de alimentos vegetales está creciendo. **Por ejemplo, los restaurantes hacen bien en promocionar activamente sus platos de origen vegetal y ponerles nombres atractivos.** ¿Qué tal un *Green power bowl con garbanzos tostados y tahini*, o una *Pasta con tomates bañados por el sol y verduras asadas*? Estos nombres se centran en el sabor, en la experiencia y en la calidad, y no en la ausencia de carne.

Los supermercados también pueden causar impacto presentando verduras, **legumbres y otras opciones saludables como la norma**, en lugar de como la excepción. Por lo tanto, ya no existe una sección de verduras como tal: nuestras espinacas cremosas, por ejemplo, se encuentran en el estante normal, entre el resto de productos. **De este modo las opciones vegetales se convierten en una elección obvia.**

Por otro lado, **la nutrición personalizada está ganando importancia**. Los consumidores buscan alimentos que se adapten a sus objetivos personales, desde **el control del peso** hasta el desarrollo muscular o **la mejora de su sistema inmunológico**. Las verduras, las hierbas aromáticas y las frutas son la base ideal para ello, y por eso queremos ofrecer la mayor variedad posible.



Legumbres

Las legumbres se presentan en todas sus formas, colores y sabores, y tienen un enorme valor nutricional. **Están repletas de proteínas, tienen un sabor delicioso y son un sustituto de la carne sorprendentemente versátil.** Con todo su sabor, basta con calentarlas un poco, ¡y estarán listas para comer!



Fruta fresca congelada

Frutas y mezclas de frutas en su punto óptimo de maduración, exóticas o locales, con un sabor intenso, madurado al sol y una textura natural. Siempre listas para usar en el desayuno, el postre o el batido. **Además, gracias al rápido proceso de congelación, el sabor y los nutrientes se conservan de forma óptima.**



Tendencia 2: Fácil de usar

La facilidad de uso es cada vez más importante para los profesionales de la alimentación, ya sea para **gestionar la escasez de personal de forma eficiente** o para servir platos de la misma calidad sin preocupaciones.



Por eso, con nuestra oferta de productos frescos ultracongelados apostamos por soluciones prácticas que satisfagan los deseos de los chefs sin renunciar a la calidad ni al sabor. Se benefician de **la comodidad de opciones ya cortadas, precocinadas y en porciones**, como verduras a la parrilla, legumbres y mezclas de verduras y frutas. Esto permite ahorrar tiempo, reducir el estrés y evitar el desperdicio de alimentos.

Eso también se aplica a los consumidores. Al ofrecer **frutas y verduras listas para comer**, les ayudamos a **preparar comidas saludables más rápido**, sin la molestia de lavar, cortar o preparar. De este modo, la elección saludable también se convierte en la más sencilla, y en Ardo, eso es lo que importa.

Ensaladas listas para comer

Ideal para bufés, barbacoas o como almuerzo saludable. **Nuestras cuatro nuevas ensaladas listas para comer** llevan sabores del mundo a tu plato. Basta con que lo descongeles, ¡y ya estará listo!



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



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



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

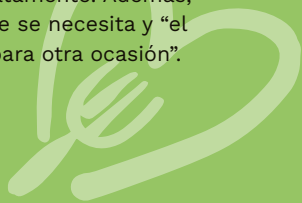


Insalata Sapphira
Art. code: 10004897
4x1,5kg

Tendencia 3: Alimentación sostenible

La sostenibilidad es una prioridad, tanto para los consumidores como para los profesionales de la industria alimentaria. Trabajar con **productos de temporada** marca una gran diferencia. Cultivamos y cosechamos en la región adecuada y en el momento óptimo, cuando los productos naturales son los mejores. Es una forma accesible de asumir la responsabilidad con el medio ambiente.

El desperdicio de alimentos también es una preocupación creciente. Nuestros productos frescos ultracongelados responden perfectamente a esta necesidad: nuestras materias primas se cultivan y cosechan en el momento oportuno, en la región de cultivo adecuada y se congelan inmediatamente. Además, solo se usa lo que se necesita y “el resto se guarda para otra ocasión”.



Brócoli troceado

Una mezcla de floretes y nutritivos tallos del brócoli. De este modo reducimos el desperdicio de alimentos en un 30 % de media en comparación con las mezclas tradicionales de floretes. ¿El resultado final? **Reducción de residuos, un 10 % menos de emisiones de CO₂ y menos consumo de agua por kilogramo.**



Art. code: 10004878
4x2,5kg



Menos CO₂ y consumo de agua*

* Menos emisiones de CO₂ y consumo de agua gracias a un 33% menos de desperdicio de alimentos.

Espinacas cremosas

Como contrapartida a nuestras espinacas a la crema, tenemos estas **espinacas cremosas de origen vegetal**, con una salsa aterciopelada y sutiles notas de nuez moscada y pimienta blanca. Tienen el sabor familiar de las clásicas espinacas con crema, pero son **100 % veganas**. Ideal para gratinados, pasta, quiches o como guarnición.



Art. code: 10004739
10x1kg



Art. code: 10004790
4x2,5kg



Espinacas mediterráneas

Una mezcla mediterránea con espinacas, tomates cherry, pimientos asados y cebolla, condimentada con hierbas aromáticas. Deliciosas en pastas, risottos o como guarnición.



Hierbas aromáticas

Hierbas y mezclas de hierbas aromáticas frescas ultracongeladas con el aroma, el sabor y el color del producto recién recogido, pero siempre disponible. **Prácticas, duraderas y siempre listas para su consumo, ideal para incorporar los sabores del mundo a tus platos.**

Informe sobre mercados y cosechas

edición: julio 2025

Tiempo (muy) cálido y seco en toda Europa

HORTALIZAS EN EL NORTE

En el norte de Europa, tuvimos un clima soleado y bastante seco, con algunas lluvias intermitentes desde la primavera. Como resultado, los cultivos se desarrollaron bien, con pocas enfermedades y buenos rendimientos.

Los **cultivos de guisantes y espinacas** crecieron más rápido de lo habitual en todas las regiones. Las altas temperaturas continuadas dificultaron la cosecha en el momento óptimo de madurez. Tuvimos que cosechar antes, lo que dio lugar a un rendimiento menor y a un mayor coste por tonelada, aunque con mejor calidad. Las plantas de producción funcionaban a máxima capacidad. Lamentablemente, estas medidas no siempre fueron suficientes, especialmente durante la ola de calor a finales de junio, y en algunas zonas hubo que descartar bastantes campos.

El clima soleado es favorable para muchos cultivos, excepto para la **coliflor de primavera**, ya que las hojas son más pequeñas y la cabeza adquiere un tono amarillento debido a la exposición intensa al sol.

HORTALIZAS EN EL SUR

En el sur de Europa, junio fue muy caluroso y seco. La temporada de **guisantes** terminó según lo previsto, con buena calidad en el sur de Francia y España, pero con bajos rendimientos en Portugal.

La temporada de **brócoli de primavera** también está siendo muy complicada en Portugal y el sur de España, debido a la siembra tardía y a las condiciones extremadamente calurosas de junio.

Tanto la **temporada de calabacín como la de maíz dulce** presentan buenas perspectivas. Debido a la siembra tardía provocada por el clima seco y caluroso, el resultado de los cultivos de verano como los **pimientos** dependerá en gran medida del clima de septiembre, lo que supone una situación potencialmente arriesgada.

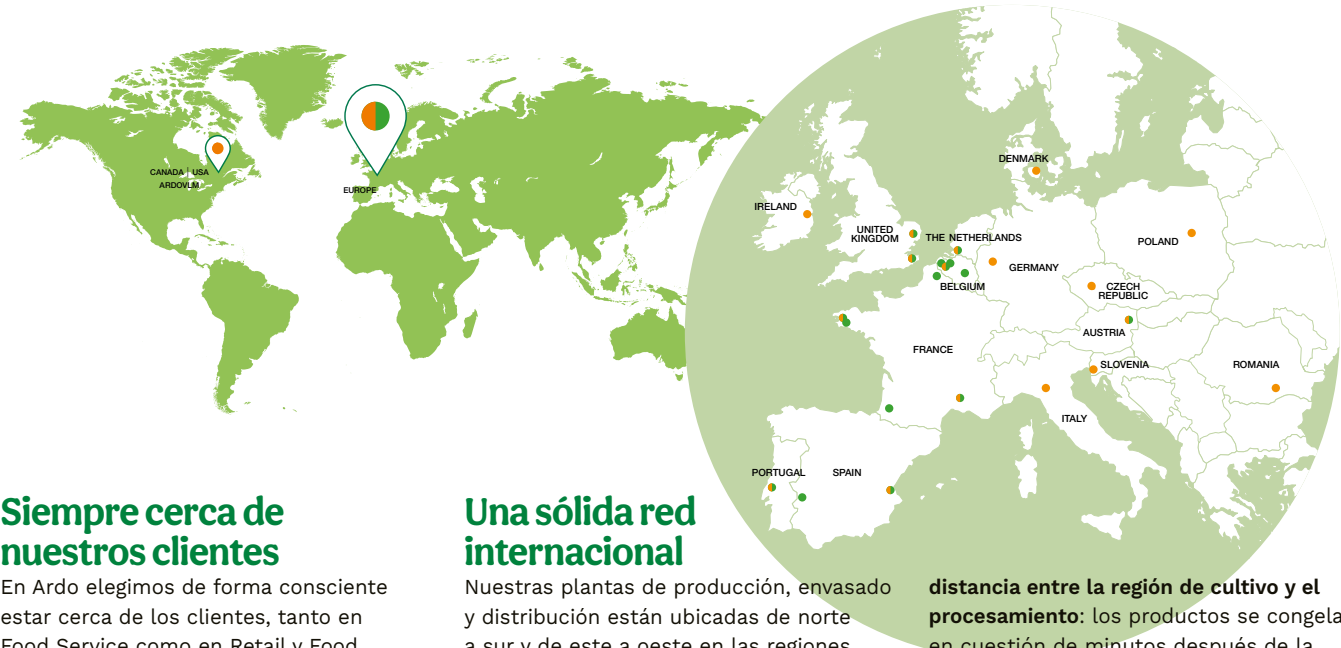
HIERBAS AROMÁTICAS

La producción de hierbas es buena en la región de Bretaña (Francia). En el Reino Unido, sin embargo, algunos cultivos están teniendo dificultades, en parte debido a la sequía. Los agricultores ya han utilizado el 60% de sus reservas de agua y están preocupados por el verano que se avecina. En el sur de Francia, el clima ha tenido un impacto

leve, lo que da como resultado menos plantas perennes. Una gran parte de la **albahaca** tuvo que ser sembrada. En general, la temporada de hierbas comenzó de forma bastante normal.

¿Y AHORA QUÉ?

Las condiciones meteorológicas a principios de julio han sido favorables, con lluvias que han permitido un buen final de la temporada de guisantes y un buen comienzo de la de judías. **Como todavía estamos en las primeras fases de muchos cultivos, es difícil predecir cómo evolucionarán y cuál será el resultado final.**



Siempre cerca de nuestros clientes

En Ardo elegimos de forma consciente estar cerca de los clientes, tanto en Food Service como en Retail y Food Industry. Con nuestros propios puntos de venta distribuidos en Europa y más allá, siempre tendrás cerca a alguien de nuestro equipo de ventas. **De este modo, podemos responder rápidamente a las preguntas, colaborar con nuestros clientes y apoyarlos con soluciones a medida.**

Una sólida red internacional

Nuestras plantas de producción, envasado y distribución están ubicadas de norte a sur y de este a oeste en las regiones de cultivo más fértiles del mundo. Gracias a esta distribución estratégica, con 16 plantas en 7 países, **podemos producir de manera local para el mercado regional y, al mismo tiempo, distribuirnos internacionalmente. Uno de nuestros principales puntos fuertes es la corta**

distancia entre la región de cultivo y el procesamiento: los productos se congelan en cuestión de minutos después de la cosecha. De este modo, se conservan de forma óptima el sabor natural, el color y el valor nutricional, y garantizamos una calidad constante en la que nuestros clientes pueden confiar.

¿Cómo trabaja Ardo en materia de sostenibilidad?



Te presentamos a Greet, ¡nuestra nueva Directora de Sostenibilidad!

Greet no solo aporta una visión fresca y una sólida experiencia, sino también una ambición clara de lograr un progreso sostenible junto a clientes y colaboradores.

«Durante mi primera semana visité la planta de Ardooie y pude experimentar de cerca todo el proceso, desde el cultivo hasta el procesamiento. Lo que me llamó la atención fue la estrecha interrelación de la sostenibilidad en cada eslabón de la cadena: desde la agricultura sostenible hasta la reducción de las emisiones de CO₂, el ahorro de agua y el envase ecológico. Sin embargo, la sostenibilidad va más allá del medio ambiente: también se trata de las

«Estoy realmente impresionada por el compromiso con la agricultura sostenible para reducir las emisiones de CO₂, ahorrar agua y envasar de forma más respetuosa con el medio ambiente»



Nuevos dueños orgullosos de las excepcionales bolsas de tela

personas. Por ejemplo, recientemente nos hemos asociado con Tordale, una organización que apoya a jóvenes y adultos vulnerables, para convertir lonas de feria viejas en elegantes bolsas de tela.

La sostenibilidad se está convirtiendo cada vez más en una prioridad estratégica en la colaboración con nuestros clientes. Como por ejemplo, la agricultura regenerativa y la reducción de CO₂ en el marco de la iniciativa Objetivos Basados en la Ciencia (SBTi, por sus siglas en inglés). Solo podemos superar estos retos mediante una colaboración intensiva. Queremos jugar en la Liga de Campeones junto con nuestros clientes en materia de sostenibilidad».

Ardo participa en la iniciativa The Biodiversity Shift

Ardo se une a The Biodiversity Shift, una iniciativa de The Shift, la red belga de empresas sostenibles, y WWF Bélgica, que ayuda a las empresas a poner la naturaleza y la biodiversidad en el centro de su estrategia y operaciones diarias.

Nuestra coordinadora de sostenibilidad, Stephanie Cobbaert, representa a Ardo en este proceso de aprendizaje.

«Durante un año, trabajamos con empresas de diferentes sectores, desde la construcción hasta el transporte y la energía, combinando teoría y práctica. Para ello contamos con la ayuda de expertos que explican conceptos importantes para integrar mejor la naturaleza en la estrategia empresarial»

La composición intersectorial del grupo garantiza un valioso intercambio entre ellos. Nos permite abrir los ojos más allá de los límites de nuestro propio sector y confirma una vez más que las empresas, algunas directamente, otras de forma más indirecta, dependen de ecosistemas saludables.

Con nuestra participación queremos reforzar nuestro impacto positivo en el medio ambiente y construir, junto con otras empresas, un futuro en el que la naturaleza y la biodiversidad ocupen el lugar que se merecen.

El programa MIMOSA+ gana el premio Changemakers Award

¡Nuestro programa de agricultura regenerativa MIMOSA+ fue galardonado! **Recibimos el premio del público en los Changemakers Awards, que reconocen a las empresas belgas que destacan por su compromiso con una economía más sostenible.**

Con MIMOSA+ ayudamos a los agricultores a restaurar la salud del suelo, a proteger la biodiversidad y a hacer que los sistemas de producción alimentaria sean más resilientes al cambio climático. Al recompensarlos



financieramente por sus prácticas regenerativas, apoyamos su futuro y contribuimos a la seguridad alimentaria a largo plazo.



Un orgulloso equipo de Ardo recibe el premio Changemakers Award.



Ardo: el socio de todo el sector alimentario

En Ardo trabajamos con una amplia gama de clientes. Desde Food Service a Food Industry, pasando por Retail: cada tipo de cliente encontrará en nosotros un socio de confianza. ¿Por qué eligen Ardo?



Fácil de usar para cualquier chef

Desde las cervecerías hasta las grandes cocinas, en Ardo seguimos de cerca las últimas tendencias culinarias para poder ayudar a cualquier tipo de chef a servir rápidamente comidas sabrosas y saludables.

- **Un mismo proveedor de productos frescos congelados:** todo lo que se necesita para un plato completo
- **Fáciles de usar:** nuestros productos ya están lavados, cortados y envasados en porciones
- **Nutritivos:** ricos en vitaminas y fibra
- **Siempre innovadores:** nuevos productos que responden a las necesidades del mercado

Soluciones a medida de los consumidores

Los clientes de Retail pueden confiar en Ardo para una amplia oferta que se adapta al estilo de vida y a los hábitos de sus consumidores, en constante cambio. Somos proactivos, respondemos a las tendencias y ofrecemos productos flexibles para la sección de congelados.

- **Innovación constante:** siempre a la búsqueda de nuevas tendencias y productos
- **Amplia gama:** una oferta colorida y variada de productos frescos congelados
- **Opciones de marca flexibles:** elija entre co-pack o marca propia
- **Variedad de envases:** desde bolsas de papel hasta bolsas doypack
- **Varios tamaños de envases:** adaptados a cada tipo de cliente

Calidad constante

Nuestros clientes de la industria alimentaria confían en nosotros para obtener productos fiables de alta calidad, adaptados a sus procesos de producción. Ardo ofrece esta calidad cumpliendo estrictamente con las normas de los Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control más estrictas, y siempre teniendo en cuenta la sostenibilidad.

- **Amplio surtido:** verduras, hierbas y frutas en varios cortes
- **Seguridad alimentaria:** nos centramos en la seguridad alimentaria y en la calidad constante
- **Producción sostenible:** según nuestro programa MIMOSA (Minimal Impact Maximal Output Sustainable Agriculture) basado en prácticas agrícolas integradas
- **Disponibilidad:** nuestros productos frescos ultracongelados están disponibles sin importar la temporada



Más información sobre cómo usa Ardo tus datos:
<https://ardo.com/en/privacy-policy-customers-and-suppliers>
SIGA A ARDO EN WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts