



We preserve nature's gifts

Actueel

Nieuwsgids — nr. 93 — jaargang 31 — september 2025



Vol inspiratie het najaar in!

Ondek onze
nieuwste kant-en-klare
salades binnenin!

Kom je langs op een van deze najaarsbeurzen?

Bezoek onze stand en laat je verrassen door onze nieuwigheden!

GASTVRIJ
ROTTERDAM
Rotterdam
Nederland
22/09 — 24/09
Stand 5.303

ANUGA
Keulen
Duitsland
4/10 — 8/10
Hall 04.2
Stand E011

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

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

PLMA 2025
Chicago (IL)
Verenigde
Staten
16/11 — 18/11
Stand F415

HORECAVA
Amsterdam
Nederland
12/01 — 15/01

HIP
Madrid
Spanje
16/02 — 18/02

AFFI-CON 2026
San Diego (CA)
Verenigde
Staten
21/02 — 24/02

Blik op de nieuwste foodtrends

Wat beweegt er vandaag in de foodwereld? Het category management-team van Ardo volgt het op de voet. In deze editie van Ardo Actueel geven Sari Van Daele en Elke Huyghe een kijkje in hun job. Ze vertellen hoe ze marktinzichten vertalen naar frisse ideeën en concepten die Ardo helpen inspelen op de behoeften van vandaag en morgen. Van inspirerende productinnovaties tot slimme categorie-oplossingen voor onze klanten. Sari en Elke hebben het natuurlijk ook over de trends die je vandaag zeker in de gaten wil houden.



Elke Huyghe en Sari Van Daele

Elke: “Bij Ardo zetten we sterk in op het **begrijpen van wat onze klanten écht zoeken**. We doen uitgebreid onderzoek naar populaire producten, analyseren consumentengedrag en passen ons aanbod daarop aan. Via onder andere testpanels ontdekken we wat het beste werkt.”

“We helpen onze klanten bij te blijven met wat er leeft, door **wereldwijde én lokale trends te vertalen naar ons productaanbod**. Onze oplossingen moeten creatief zijn, maar ook commercieel haalbaar. Wat momenteel belangrijk is in de voedingssector, zowel voor consumenten als voor chefs? **Gezondheid, gebruiksgemak en duurzaamheid.**”

Ontdek ons aanbod op de najaarsbeurzen of op www.ardo.com

Trend 1: Gezonde voeding

Gezond eten staat steeds hoger op de agenda van de consument, en dat vertaalt zich duidelijk in de verwachtingen richting Food Service en Retail. We zien twee duidelijke bewegingen. Enerzijds groeit de vraag naar meer plantaardige voeding. **Restaurants doen er bijvoorbeeld goed aan hun plant-based gerechten actief in de kijker te zetten en die aantrekkelijk te benoemen.** Wat dacht je van *Groene power bowl met geroosterde kikkererwten en tahin* of *Zonovergoten tomatenpasta met geroosterde groenten*? Die benamingen leggen de focus op smaak, beleving en kwaliteit — niet op het ontbreken van vlees.

Ook supermarkten kunnen impact maken door **groenten, peulvruchten en andere gezonde opties als de norm** te presenteren, in plaats van als uitzondering. Weg dus met het aparte ‘veggiehoekje’ — onze Creamy Spinach ligt bijvoorbeeld gewoon in het reguliere schap, tussen de andere producten. **Zo maak je van plantaardige opties de vanzelfsprekende keuze.**

Anderzijds wint gepersonaliseerde voeding aan belang. Consumenten zoeken naar voeding die past bij hun persoonlijke doelen, van **gewichtsbeheersing** tot spieropbouw of het **versterken van hun immuniteit**. Groenten, kruiden en fruit zijn daarvoor de ideale basis, en dat is de reden dat we daarin zoveel mogelijk variëteit willen aanbieden.



Peulvruchten

Peulvruchten zijn er in alle vormen, kleuren en smaken – en barsten van de voedingswaarden. **Ze zitten boordevol eiwitten, smaken heerlijk en zijn een verrassend veelzijdige vleesvervanger.** Kort opwarmen en klaar voor gebruik!



Vriesvers fruit

Perfect rijp fruit en fruitmixen – exotisch of lokaal – met een volle, zongerijpte smaak en natuurlijke textuur. Altijd klaar voor gebruik in ontbijt, dessert of smoothie. **Dankzij het snelle invriesproces blijven smaak en voedingsstoffen optimaal behouden.**



Trend 2: Gebruiksgemak

Gebruiksgemak wordt steeds belangrijker voor voedingsprofessionals – of het nu is om **efficiënt om te gaan met personeelstekort**, of om zonder zorgen dezelfde kwaliteit aan gerechten te serveren.



Daarom zetten we met ons vriesverse aanbod volop in op praktische oplossingen die tegemoetkomen aan de wensen van chefs, zonder in te boeten op kwaliteit of smaak. Ze profiteren van het **gemak van voorgesneden, voorgekookte en geportioneerde opties** – zoals gegrilde groenten, voorgekookte peulvruchten en kant-en-klare groenten- en fruitmixen. Zo bespaar je tijd, verminder je stress én beperk je voedselverspilling.

Voor consumenten geldt hetzelfde. Door **groenten en fruit hapklaar aan te bieden, helpen we hen om sneller gezonde maaltijden te bereiden** – zonder het gedoe van wassen, snijden of voorbereiden. Zo wordt de gezonde keuze ook de makkelijkste. Daar gaat het bij Ardo om.

Kant-en-klare maaltijdsalades

Ideaal voor je buffet, barbecue of als gezonde lunch. **Onze vier nieuwe ready-to-eat salades brengen wereldse smaken naar je bord. Ontdooien en klaar!**



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: Duurzame voeding

Duurzaamheid blijft top of mind, zowel voor consumenten als voor professionals in de voedingssector. Werken met **seizoensgebonden producten** maakt echt een verschil. We telen en oogsten in de juiste regio en op het optimale moment, wanneer de producten van nature op hun best zijn. Het is een laagdrempelige manier om je verantwoordelijkheid voor het milieu op te nemen.

Ook **voedselverspilling** is een groeiende zorg. Met onze vriesverse producten spelen we daar perfect op in: onze grondstoffen worden geteeld en geoogst op het geschikte tijdstip in de geschikte teeltregio en meteen ingevroren. Daarnaast gebruik je enkel wat je nodig hebt en bewaar je de rest voor later.



Gesneden broccoli

Een mix van roosjes en de voedzame stelen van de broccoli. Zo verminderen we voedselverspilling gemiddeld met maar liefst 30% in vergelijking met traditionele roosjes-mixen. Het resultaat? **Minder afval, een lagere CO₂-uitstoot van 10% en minder waterverbruik per kilogram.**



Art. code: 10004878
4x2,5kg

Minder CO₂ en waterverbruik*



* Minder CO₂ en waterverbruik dankzij 33% minder voedselafval

Art. code: 10004790
4x2,5kg



Spinazie Mediterranea

Een mediterrane mix met spinazie, kerstomaten, gegrilde paprika's en uien, op smaak gebracht met aromatische kruiden. Heerlijk in pasta's, risotto's of als bijgerecht.



Kruiden

Vriesverse kruiden en kruidenmixen met de geur, smaak en kleur zoals vers geplukt – maar met het gemak van altijd beschikbaar. **Handig, lang houdbaar en altijd klaar voor gebruik, ideaal om de smaken van de wereld in je gerechten te verwerken.**



Art. code: 10004739
10x1kg



Markt- en oogstberichten

editie: juli 2025

(Zeer) warm en droog weer in heel Europa

GROENTEN IN HET NOORDEN

In het noorden van Europa hadden we zonnig en vrij droog weer, afgewisseld met wat regenbuien sinds de lente. Daardoor ontwikkelden de gewassen zich goed, met weinig ziektes en een goede opbrengst.

Erwten en spinazie groeiden in alle regio's sneller dan gemiddeld. Door de aanhoudend hoge temperaturen was het moeilijk om die op het ideale moment te oogsten. We moesten vroeger oogsten, wat resulteerde in een lagere opbrengst en een hogere kostprijs per ton, maar wel in een betere kwaliteit. De productiesites draaiden op volle capaciteit. Helaas waren die maatregelen niet altijd voldoende, zeker niet tijdens de hittegolf eind juni; in sommige gebieden moesten heel wat percelen worden overgeslagen.

Zonnig weer is gunstig voor veel gewassen, behalve voor de **lentebloemkool**: de bladeren blijven kleiner en de koolkop verkleurt door de felle zon.

GROENTEN IN HET ZUIDEN

In het zuiden van Europa was juni bijzonder heet en droog. Het **erwtenseizoen** werd volgens planning afgerond met een goede kwaliteit in Zuid-Frankrijk en Spanje, maar met een lage opbrengst in Portugal.

Ook het **lentebroccoliseizoen** verloopt erg moeizaam in Portugal en Zuid-Spanje, door late aanplant en de zeer hete weersomstandigheden in juni.

Zowel het **courgette-** als het **maïsseizoen** zien er goed uit. Door de late aanplant als gevolg van het hete en droge weer, zal het resultaat van zomergroenten zoals **paprika's** sterk afhangen van het weer in september. Dat maakt het tot een potentieel risicovolle situatie.

KRUIDEN

De **kruidenproductie** verloopt goed in Bretagne (FR). In het Verenigd Koninkrijk hebben sommige kruidengewassen het echter moeilijk, deels door de droogte. Telers hebben al 60% van hun waterreserves opgebruikt en maken zich zorgen over de komende zomerperiode. In Zuid-Frankrijk is er een lichte weersimpact, met als gevolg minder meerjarige planten. Een groot deel van

de **basilicum** moest opnieuw worden ingezaaid. Gemiddeld genomen is het kruidenseizoen vrij normaal gestart.

WAT BRENGT DE TOEKOMST?

De weersomstandigheden begin juli waren gunstig, met neerslag die hielp om het erwtenseizoen vlot af te sluiten en het bonenseizoen goed op te starten. **Voor veel gewassen is het echter nog te vroeg om te voorspellen hoe ze zich zullen ontwikkelen en wat het uiteindelijke resultaat zal zijn.**



Altijd dicht bij onze klanten

Ardo kiest er bewust voor om dicht bij haar klanten te staan, zowel in Food Service, Retail als Food Industry. Met eigen verkooppunten verspreid over Europa en daarbuiten is er altijd iemand van ons verkoopteam in de buurt. Zo kunnen we **snel inspelen op vragen, meedenken met onze klanten en hen ondersteunen met op maat gemaakte oplossingen.**

Een sterk, internationaal netwerk

Onze productie-, verpakkings- en distributiesites bevinden zich van noord tot zuid en van oost tot west in de vruchtbaarste teeltregio's ter wereld. Dankzij deze strategische spreiding — met 16 sites in 7 landen — kunnen we **lokaal produceren voor de regionale markt en tegelijk internationaal verdelen. Een van onze grote troeven is de korte afstand tussen de teeltregio en de verwerking:**

binnen enkele minuten na het oogsten worden de producten ingevroren. Zo blijven de natuurlijke smaak, kleur en voedingswaarde optimaal behouden, en garanderen we een constante kwaliteit waar onze klanten op kunnen rekenen.

Hoe maakt Ardo werk van duurzaamheid?



Ontmoet Greet, onze nieuwe Sustainability Director!

Greet brengt niet alleen een frisse blik en sterke ervaring mee, maar ook een uitgesproken ambitie om samen met klanten en partners duurzame vooruitgang te realiseren.

“Tijdens mijn eerste week bezocht ik de site in Ardooie en kon ik het volledige proces van teelt tot verwerking van dichtbij ervaren. Wat me opviel, was de sterke verwevenheid van duurzaamheid in elke schakel van de keten: van duurzame landbouw tot het verminderen van de CO₂-uitstoot, waterbesparing en milieuvriendelijke verpakkingen.

“Ik ben echt onder de indruk van de inzet op duurzame landbouw tot het verminderen van CO₂-uitstoot, waterbesparing en milieuvriendelijker verpakken”



Trotse nieuwe eigenaars van de unieke tote bags

Maar duurzaamheid gaat verder dan het milieu – het gaat ook over mensen. Zo hebben we onlangs samen met Tordale, een organisatie die kwetsbare jongeren en volwassenen ondersteunt, oude beursdoeken omgetoverd tot stijlvolle tote bags. **Duurzaamheid wordt steeds meer een strategisch speerpunt in de samenwerking met onze klanten.** Denk aan thema's zoals regeneratieve landbouw en CO₂-reductie in het kader van SBTi. Deze uitdagingen kunnen we enkel aanpakken door intensieve samenwerking. Wij willen samen met onze klanten in de Champions League spelen op het vlak van duurzaamheid.”

MIMOSA+ programma wint Changemakers Award



Ons regeneratieve landbouw-programma MIMOSA+ viel in de prijzen! Tijdens de Changemakers Awards, een **erkenning voor Belgische bedrijven die uitblinken in hun inzet voor een duurzamere economie**, mochten we de **publieksprijs** in ontvangst nemen.

Met MIMOSA+ helpen we boeren om de bodemgezondheid te herstellen, biodiversiteit te beschermen en voedselproductiesystemen veerkrachtiger te maken tegen klimaatverandering. Door hen financieel te belonen voor



Een trots Ardo team neemt de Changemakers award in ontvangst

Ardo doet mee aan The Biodiversity Shift

Ardo sluit zich aan bij The Biodiversity Shift, een initiatief van The Shift – het Belgische netwerk van duurzame bedrijven – en WWF België, dat bedrijven helpt om natuur en biodiversiteit centraal te zetten in hun strategie en dagelijkse werking.

Onze Sustainability Coordinator, Stephanie Cobbaert, vertegenwoordigt Ardo in dit leertraject.

“Gedurende een jaar doorlopen we een combinatie van theorie en praktijk, samen met bedrijven uit uiteenlopende sectoren – van bouw tot transport en energie. We worden daarbij begeleid door experts die belangrijke concepten toelichten om natuur beter te integreren in de bedrijfsstrategie.”

De sectoroverschrijdende samenstelling van de groep zorgt voor waardevolle peer-to-peer uitwisseling. Het opent onze blik voorbij de grenzen van de eigen sector en bevestigt eens te meer: elk bedrijf – sommigen rechtstreeks, anderen meer indirect – is afhankelijk van gezonde ecosystemen.

Met onze deelname willen we onze positieve impact op het milieu versterken en samen met andere bedrijven bouwen aan een toekomst waarin natuur en biodiversiteit de plaats krijgen die ze verdienen.



Ardo - partner voor iedereen in de voeding

Bij Ardo werken we samen met een brede waaier aan klanten. Van Food Service tot Food Industry en Retail: elk type klant vindt in ons een betrouwbare partner. Waarom ze voor Ardo kiezen?



Gebruiksgemak voor elke chef

Van brasserie tot grootkeuken – bij Ardo volgen we de laatste kooktrends op de voet zodat we elk type chef maximaal kunnen helpen snel lekkere en gezonde maaltijden te serveren.

→ One-stop-shop voor vriesvers:

alles wat je nodig hebt voor een compleet gerecht

→ Gebruiksgemak:

onze producten zijn al gewassen, gesneden én portioneerbaar

→ Voedzaam:

rijk aan vitamines en vezels

→ Steeds innovatief:

nieuwe producten die inspelen op jouw noden

Op maat van de consument

Retailklanten kunnen op Ardo rekenen voor een breed aanbod dat aansluit bij de levensstijl en veranderende gewoontes van hun consumenten. We denken mee, spelen in op trends en bieden flexibele producten voor in het vriesvak.

→ Altijd innovatief:

voortdurend op zoek naar nieuwe trends en producten

→ Uitgebreid assortiment:

een kleurrijk en gevarieerd vriesvers aanbod

→ Flexibele brandingopties:

keuze tussen co-pack of private label

→ Variatie in verpakking:

van gusset bags tot doy bags

→ Verschillende verpakkingsgroottes:

afgestemd op elk type klant

Constance kwaliteit

Onze klanten in de voedingsindustrie rekenen op ons voor betrouwbare producten van topkwaliteit, afgestemd op hun productieprocessen. Ardo levert die kwaliteit met strikte naleving van de strengste HACCP-normen én met aandacht voor duurzaamheid.

→ Ruim assortiment:

groenten, kruiden en fruit in diverse snitten

→ Voedselveilig:

we focussen enorm op voedselveiligheid en constante kwaliteit

→ Duurzaam geproduceerd:

volgens ons MIMOSA (Minimal Impact Maximal Output Sustainable Agriculture) programma op basis van geïntegreerde landbouwpraktijken

→ Beschikbaarheid:

ons vriesvers lekkers is onafhankelijk van de seizoenen beschikbaar



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



We preserve nature's gifts