



We preserve nature's gifts

Actueel

Nieuwsgids - nr. 79 - jaargang 25 - januari 2019



“Ardo heeft een hart voor de natuur. Duurzaam ondernemen is voor ons dan ook al jaren een evidentie. In alles wat we doen, staan mens, product en planeet centraal. Elke beslissing die we nemen is doordacht, elke nieuwe stap zetten we bewust. Zo dragen we mee zorg voor een duurzame samenleving.”

Bernard Haspeslagh - COO

Meewerken aan een toekomst die blijft duren

Ons goede voornemen voor 2019? De kaart van de duurzaamheid blijven trekken. Het blijft onze ambitie om wereldwijd toonaangevend te zijn op vlak van sustainability in onze sector. Daar hebben we een concreet plan voor uitgewerkt waarbij **innoveren, inspireren en bijdragen aan een gezondere leefomgeving** de codewoorden zijn.

Bij Ardo zijn we gepassioneerd door **mensen**, onze **planeet** en onze **producten**. Die drie elementen in een optimaal evenwicht houden, dat is onze grootste ambitie. Om die leidersrol te spelen op vlak van duurzaamheid, is het van primordiaal belang om de problemen van morgen nu al aan te pakken. Daarom komen we als bedrijf naar buiten met een duurzame filosofie, die ingebakken zit in elke afdeling, elke werknemer en elke groente, fruit of kruid dat uit onze vriezer rolt.

De uitdagingen stapelen zich op en dat sterkt ons alleen maar in onze overtuiging dat duurzaamheid een absolute noodzaak is. Meer nog, het hoort een evidentie te zijn. Praktische voorbeelden van deze overtuiging vind je verder in deze nieuwsbrief.

Smakelijk leesplezier.

Vers uit de vriezer

Krokante Veggie tots met een frisse munt-yoghurt dipsaus



VEGGIE SNACKS

Ons aanbod snelle fingerfood breidt zienderogen uit met hapjes vol smaak, ook voor vegans!



Falafel

Proef het Midden-Oosten in deze falafelschijfjes met kikkererwten, koriander, komijn, look en andere geurige kruiden. Dankzij hun afgeplatte vorm extra handig om in burgers of pitabroodjes te serveren.

FAL310 – 10x1kg



Veggie tots

In deze zak mengen we twee toppers door elkaar: kleine, knapperige hapjes van broccoli of bloemkool met aardappelpuree. Even in de oven, friteuse of airfryer en klaar.

MT1510 – 12x450g

MT2310 – 10x1kg



Zoete aardappel partjes

Deze partjes zijn leuk van vorm, boordevol smaak en bovendien glutenvrij.

SPW510 – 12x450g

SPW210 – 4x2kg



Tricolore groentefrietjes

Frietjes, maar dan anders dankzij deze kleurenweelde van wortel, rode biet en pastinaak. Allemaal even knapperig wanneer ze uit de oven, friteuse of airfryer komen.

UVL510 – 12x450g



Quinoa & groenkool burger

Geef een gourmet burger een extra groentenboost met dit schijfje vol groenkool, wortelen, geroosterde uien en sojabonen. Het laagje quinoa aan de buitenkant maakt de burger heerlijk krokant.

UQB30A – 10x300g

UQB410 – 6x1,2kg

VEGGIE POWER

Dat je met groenten alle kanten op kunt, bewijzen we bij Ardo met plezier. Onze veggie power producten zijn voedzaam, origineel en snel klaar.



Regenboog rijst groenten

Liever geen koolhydraten? Dan is deze mix van bloemkool-, courgette-, gele en oranje wortel-, broccolirijst en spinazie een ideaal alternatief.

URR410 – 12x450g



Bloemkoolrijst

Koolhydraat 'rijst' vervangen door groente wordt een peulschil dankzij deze bloemkoolrijst. Glutenvrij en ideaal voor pizzabodems, risotto, salades en meer.

BK4410 – 12x450g



Groene rijst groenten

Kies voor een intense smaak van groene groenten met deze bijzondere mix van fijngesneden broccoli, groenkool, spinazie, courgette en wakamé algen.

MGW410 – 12x450g

MGW310 – 10x1kg



Edamame sojabonen (Mukimame)

Dankzij onze nieuwe agrotechnologie groeien deze van oorsprong Aziatische bonen nu ook in Europa. Deze jonge, groene peulen zijn extra knapperig en zeer voedzaam.

BOS30A – 10x300g

BOS310 – 10x1kg



Green wave zalm burger

3 x Duurzaam in praktijk

Bij Ardo voegen we graag de daad bij het woord. Daarom zetten we ons in voor verschillende projecten die echt het verschil maken, zowel voor onze producten als voor onze planeet.

1. Bio-based plastic



De referenties van het Ardo Bio retailgamma worden in een bio-based folie verpakt. De folie is opgebouwd uit 80% suikerriet en is uiterst CO₂-vriendelijk. De folie is te herkennen aan het "I'm Green"-logo. Verder blijven we de duurzame mogelijkheden en trends m.b.t. verpakkingsmaterialen volgen.

2. Drijvende zonnepanelen



Op het waterbassin van de Ardo site te Geer (BE) werd een installatie drijvende zonnepanelen aangebracht. De 1ha drijvende fotovoltaïsche panelen zijn een unicum in België en hebben in 2018 maar liefst 1.000MWh (Megawatt uur) geproduceerd. Dit komt overeen met het elektrische verbruik van 300 gezinnen (het equivalent van het aantal families van de werknemers van Geer)! Op die manier verhoogt Ardo Geer haar zelf gewonnen hernieuwbare energie tot 30%.



3. Project Mimosa

MIMOSA staat voor **Minimum Impact and Maximum Output Sustainable Agriculture** (duurzame landbouw met minimale impact en maximale opbrengst).

Waar staat dit voor?

DUURZAME LANDBOUW

Bij alles wat we doen, overwegen we eerst de gevolgen voor het milieu en de mensen, en streven we ernaar die gevolgen zo veel mogelijk te beperken.

MINIMALE IMPACT

We proberen alle hulpbronnen optimaal te benutten: zaad, gewasbeschermingsmiddelen, meststoffen, irrigatiewater, ...

MAXIMALE OPBRENGST

Om deze ambitie blijvend waar te maken, voor de lange termijn, moeten we erover waken competitief te blijven en te streven naar een maximale opbrengst, zowel in volume als naar kwaliteit.

MIMOSA

Minimum Impact, Maximum Output
Sustainable Agriculture - Ardo



Voedselveiligheid voor alles

Elke dag vriezen wij groenten, fruit en kruiden in. Daarbij hanteren we de hoogst mogelijke standaarden op vlak van Food Safety en operationele hygiëne, die we op elke schakel van de ketting implementeren. PURE en SHINE zijn twee projecten die onze filosofie omzetten in de dagdagelijkse praktijk op de werkvloer.

SHINE

Het SHINE project - 'food **S**afety and **H**yiene **IN** Evolution' - legt de lat van Good Manufacturing Practices (GMP) en dagdagelijkse operationele hygiëne in de Ardo productiesites nog hoger. Dit begint bij een onderzoek naar mogelijke verbeterpunten en mondt uit in een gefaseerde, multidimensionale aanpak met vooropgestelde hervormingen binnen elke productie-eenheid.



- Zonering

Groene zone - bereiding
Rode zone - na warmtebehandeling en invriezen
Oranje zone - na invriezen
Groene zone - verpakt product

- Gebouw en uitrusting

Ontwikkeling van hygiënische ontwerpprincipes met verschillende afdelingen

- Schoonmaak en onderhoud

Beste schoonmaakpraktijken/-procedures

- Controle

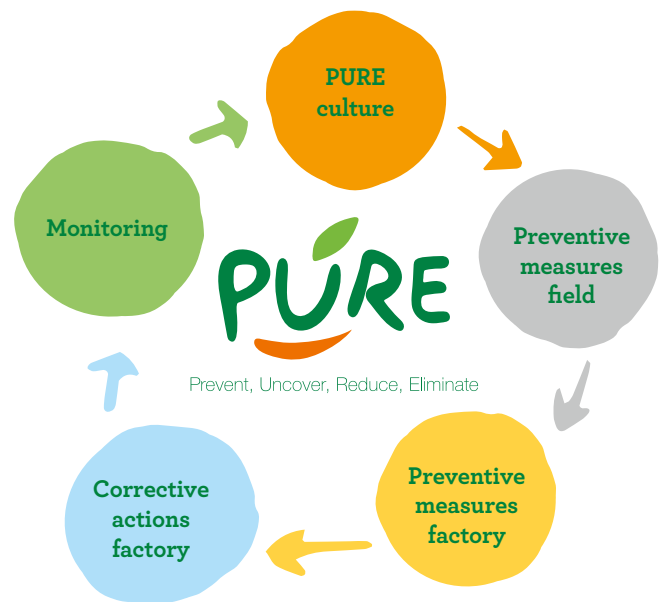
Controle van het milieu, de schoonmaak en de producten

- Shine-cultuur

Beste praktijken delen binnen de groep

PURE

'PURE' staat voor '**P**revent, **U**ncover, **R**educe and **E**liminate foreign bodies'. Ardo wil met PURE alle mogelijke middelen inzetten om 'vreemde stoffen' uit de producten te (ver)mijden. Onze ambitie: Ardo eindproducten die 100% vrij zijn van contaminatie. Het vermijden, ontdekken en elimineren van zogenaamde 'vreemde voorwerpen' is topprioriteit tijdens de productie en de verpakking van groenten, fruit en kruiden.



- Preventieve maatregelen veld

- Correct gebruik van de gewasbeschermingsmiddelen
- Inspectie van de velden, de oogstmachines en het transport

- Preventieve maatregelen fabriek

- Inspectie van de lijnintegriteit en vrijgave

- Corrigerende maatregelen fabriek

- De juiste machines op de juiste plaats
- Hoogkwalitatieve detectie- en eliminatieapparatuur

- Controle

- Regelmatige inspectie en onderhoud van het machinepark en de omgeving

- Pure-cultuur

- Orde en discipline in de hele fabriek



Nieuw

BURGER LOVE in 10x1kg

Deze smakelijke klassiekers vindt u vanaf het voorjaar in een handige verpakking van 1kg ipv 2kg, en dit in een nieuwe, aantrekkelijke look.

Spinazieburger

Popeye zou weg zijn van deze mix van spinazie, groenten en kaas in een krokant jasje. Een gedroomd alternatief voor de klassieke hamburger.

BUS310 – 10x1kg



Bloemkool-kaasburger

Probeer deze mix van kleine bloemkoolroosjes met prei en kaas. De knapperige korst met sesamzaadjes geeft deze burger net dat ietsje meer.

BUB310 – 10x1kg



Groentenburger

Deze mix van wortelen, selder en prei vormt de basis voor een heerlijk veggie broodje. En dankzij die artisanale look ziet hij er helemaal home-made uit.

BUG310 – 10x1kg



CAULI POWER MIX VALT IN DE PRIJZEN

Onze Cauli Power Mix werd bekroond met de SIAL Innovation Award in Parijs. We overtuigden de jury van de gezonde en innovatieve aspecten van deze mix van bloemkoolrijst, rode quinoa en groene linzen.



Markt- en oogstberichten

Het productiejaar 2018-2019, loopt stilaan op zijn einde.

Na een uitzonderlijk droge zomer in grote delen van Europa met een nooit gekend tekort aan irrigatiemogelijkheden, kunnen we de schade opmeten van deze extreme teelt- en oogstomstandigheden.

De gevolgen zijn nefast :

- een **belangrijke daling van de oogstvolumes** in diverse groentesoorten
- **hogere productiekosten** als gevolg van gedaalde volumes die door het productieapparaat vloeiden
- **stijging van grondstofprijzen** voor 2019-2020

Een overzicht van de belangrijkste volumetekorten :

- **Tuinerwten:** globaal tekort van 25%, deels groter op het kleine kaliber.
- **Spinazie:** ongeveer op schema.
- **Bonen:** gereduceerde volumes van 15%. Dit tekort kon Ardo gedeeltelijk compenseren door haar Europese productiespreiding.
- **Tuinbonen:** tekorten tot 25%.
- **Bloemkool:** sterk vertraagde oogst. Tekorten in welbepaalde kalibers.
- **Wortelen:** winterpeen tot 20% volumetekort.
- **Koolsoorten:** globaal volume-uitval van 40 tot 50%. Bijzonder getroffen rode en witte kool.
- **Ajuin:** kleinere kalibers en lagere opbrengsten resulteren in sterk gestegen grondstofprijzen.
- **Spruiten:** oogst loopt nog door maar volumedaling van 10% wordt een feit.
- **Kruiden:** meeste variëteiten grosso modo zoals geprogrammeerd.
- **Schorseneren:** verwachte opbrengst 75%.
- **Tomaten:** slechte oogstresultaten in alle zuidoostelijke landen tot -20%.
- **Rabarber:** slechts 50% van geplande volumes beschikbaar
- **Maïs:** tekort op wereldvlak. Indien toch beschikbaar, aanbod aan sterk gestegen prijzen.

Aangezien de oogstresultaten vrijwel identiek lagen in heel Europa, kan gerust gerekend worden met een globale productie-uitval van gemiddeld 10%, wat neerkomt op 300 000 ton vriesverse groenten op Europees niveau.

MARKTINFO

De trend naar vegetarisme en veganisme, neemt voortdurend toe. Groenten, fruit en kruiden staan vooraan in de lijst van plantaardige voedingselementen.

Recent marktonderzoek in België, wees uit dat “gezondheid” de prioritaire bekommernis is van elke consument bij de keuze van zijn voeding. Daarbij komt nog dat vriesvers sowieso de beste garantie biedt op het behoud van vitamines en voedingswaarden.

De **combinatie van vriesvers en plantaardig** ligt volledig in de **trend van de tijd**. Alvast de juiste motivatie om de planning voor de 2019/2020- teeltprogramma's te organiseren voor het Ardo groenten-, fruit-, en kruidenassortiment. En nu maar hopen op betere oogsten in 2019...

Editie: 15/12/2018.



Ardo op de beurzen

We zien u heel graag terug op de komende voorjaarsbeurzen!

SIRHA LYON, FR
26-30/1/2019

BIOFACH NÜRNBERG, DE
13-16/2/2019

FOOD EXPO TOKYO, JP
5-8/3/2019

HORECATEL
MARCHE-EN-FAMENNE, BE
10-13/3/2019

CFIA RENNES, FR
12-14/3/2019

INTERNORGA HAMBURG, DE
15-19/3/2019

M.A.D.E. PARIJS, FR
19-20/3/2019

PLMA AMSTERDAM, NL
21-22/5/2019

FOOD & HOTEL SEOUL, KR
21-24/5/2019



Entrepreneur of the Year® Onderneming van het Jaar® 2018

Ardo werd verkozen tot "Onderneming van het Jaar" in Vlaanderen (BE), een titel die we met trots dragen en waarvoor we dankbaar kijken naar onze 3.800 trouwe medewerkers die zich wereldwijd elke dag inzetten en aan deze award hebben meegewerkt. De jury van deze 24ste prijsuitreiking kende ons de prijs toe omwille van ons duurzaam en familiaal ondernemerschap, dat ze omschreven als "strategisch, innovatief en internationaal expansief".

Deze prijs sterkt ons vertrouwen in de toekomst van onze industrie. Onze overtuiging dat gezonde, veilige en betaalbare producten ook met minder voedselafval geproduceerd kunnen worden, wordt dankzij deze prestigieuze prijs alleen maar versterkt.



Yummy videorecepten

Inspiratiedipje? **ArdoTV** staat boordevol recepten waar u onmiddellijk van begint te watertanden. In één klik opent u een wereld aan mogelijkheden met Ardo-lekkers. We gaan elke dag opnieuw op zoek naar recepten op het scherpst van de snee die een nieuwe ervaring creëren. Sushi van bloemkoolrijst, Cauli Power bagels en mango taartje, we staan elke dag in de keuken u te inspireren. Laat u verleiden door de veelheid aan eenvoudige en snel te bereiden gerechten en hapjes in onze handige recipe finder op www.ardo.com.


Discover the
recipes on
www.ardo.com



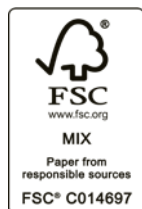
Ontdek 15
nieuwe videorecepten op
[www.youtube.com/
user/ArdoTV](http://www.youtube.com/user/ArdoTV)

VOLG ARDO OP WWW.ARDO.COM



AT +43 2249 3535 0 - CN +86 21 6473 8068 - CZ +420 326 597 062 - DE +49 2102 2028 0 - +49 2129 9444 0 -
DK +45 6531 0310 - ES +34 955 660648 - FR +33 297 234876 - +33 320 001033 - +33 298 930240 -
+33 475 044266 - HU +36 873 401 53 - IE +353 12 957 355 - IT +39 0382 17525 90 - NL +31 76 5999999 -
+31 76 5040350 - PL +48 510 080 311 - PT +351 243 559 230 - RO +40 31 80 54 102 - RU +7 499 682 7354 -
SI +386 5 658 25 00 - UK +44 1233 714714 - +44 1379 871007 - US/CA +514 426 4100

ARDO N.V. WEZESTRAAT 61 B-8850 ARDOOIE - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - INFO@ARDO.COM



We preserve nature's gifts