



We preserve nature's gifts

Aktuell

Informationsbrief - Nr. 89 - Jahrgang 29 - Oktober 2023

Die tiefkühlfrische Welt von Ardo

Wir sind davon überzeugt, dass die Menschen nahrhafte und pflanzliche Lebensmittel brauchen. Jetzt und in Zukunft. Bei Ardo bewahren wir das, was die Natur uns gibt, für künftige Generationen, indem wir tiefkühlfrische, pflanzliche Produkte anbieten und gleichzeitig die Auswirkungen auf die Umwelt minimieren.

Deshalb geben wir jeden Tag unser Bestes, um unseren Kunden im **Food Service, Retail und der Food Industry** tiefkühlfrisches **Gemüse, Kräuter und Obst** zu liefern, die **höchsten Gebrauchskomfort** bieten.

Der Herbst steht bei Ardo ganz im Zeichen farbenfroher und schmackhafter **Neuheiten**. Auf den kommenden Messen präsentieren wir zum Beispiel unsere neuen leckeren **Corn Ribs, Edamame in der Schote, Getreide und Avocadowürfel**. Besuchen Sie also unbedingt unseren Stand und lassen

Sie sich von unserem umfangreichen Angebot an tiefkühlfrischem Gemüse, Kräutern und Obst inspirieren, die Ihren **Kreationen ein Plus an Geschmack und Farbe** verleihen. **Ardo, Ihr Partner für tiefkühl-frische Produkte!**

Ein gesunder Planet ist entscheidend für die Versorgung mit nahrhaften Lebensmitteln. **Unser Ziel ist es, die Auswirkungen unserer Arbeit zu minimieren.** Erfahren Sie in diesem Newsletter mehr über unsere Nachhaltigkeitsgeschichte.

Besuchen Sie uns auf den Herbstmessen, um all dies zu entdecken? Wir freuen uns schon darauf, Sie kennenzulernen.

Bis bald!

Treffen wir uns auf einer der Herbstmessen!



Anuga
Köln (DE)
7.-11. Oktober
Stand E011 - Halle 04.02

Alles für den Gast
Salzburg (AT)
11.-15. November
Stand 10-0305

Horeca Expo
Gent (BE)
19.-22. November
Stand 8215 - Halle 8

CLASSICS.

Köstliches Gemüse, vorgeschnitten oder vorgekocht für Ihren Komfort



*Power-Salat mit Avocadowürfeln
und Edamame-Sojabohnen*

Immer häufiger spielt es die Hauptrolle auf unseren Tellern: **Gemüse in allen Formen und Farben.** Unser Gemüse stammt aus den fruchtbarsten Böden, wird direkt eingefroren und steckt voller Vitamine und Ballaststoffe.

Mit unserem umfangreichen Sortiment möchten wir es Ihnen leicht machen: Entscheiden Sie sich für unser Classic Mono-Gemüse, überraschende Gemüsemischungen oder **sparen Sie besonders viel Zeit mit unserem vorgeschnittenen, vorgekochten oder gegrillten Gemüse.**

In Nudeln oder Salaten, als Beilage oder als Hauptakteur Ihres Rezepts. Auch in unserem **Biogemüse**-Angebot finden Sie garantiert, was Sie suchen!

NEU



Corn ribs

Leckere Maiskolben in vier Stücke geschnitten. Ideal zum Grillen, im Salat oder zum Servieren mit einer frischen Dip-Sauce.

Art. code: 10002471 / 4 x 2,5 kg

NEU



Avocadowürfel

Kleine Würfel aus **perfekt gereifter Avocado**, für Guacamole, in Salaten oder auf Wraps und Sandwiches.

Art. code: 10002443 / 10 x 1 kg





Mango

Köstliche Tropische Früchte. Sonnengereift in Südamerika, **zum perfekten Reifezeitpunkt geerntet und in praktische kleine Stücke vorgeschnitten.** Mit mehr Geschmack und so praktisch.

Art. code: 10001985 / 10 × 1 kg
Art. code: 10001213 / 4 × 2,5 kg



Apfelwürfel

Mit Ardos Apfelwürfeln zaubern Sie im Handumdrehen ein leckeres Apfelmus auf den Tisch. **Auch ideal als Zutat für Kuchen und verschiedene Desserts.** Einfach auftauen und wie frisches Obst verwenden.

Art. code: 10001373 / 4 × 2,5 kg

LES
FRUITS

Coulis



Smoothies



Gebäck



Obstsalat



Ihr Lieblingsobst das ganze Jahr

Mit unserem tiefkühlfrischen Obst lassen Sie den Sommer noch einmal genussvoll Revue passieren und verleihen Ihren Herbstgerichten eine ganz besondere frische Note. Da alle Produkte in unserem „Les Fruits“-Sortiment tiefkühlfrisch sind, können Sie **das ganze Jahr über Ihr Lieblingsobst genießen.** Vom klassischen Apfel über exotische Aromen wie Mango und Ananas bis hin zu einer bunten Fruchtmischung oder einem lecker frischen Fruchtpüree.



Edamame in der Schote

Die meisten Edamame-Sojabohnen stammen aus Asien. Aber Ardo hat eine perfekte Anbaumethode entwickelt, um diese Delikatesse auch **in Europa** (Marchfeld, Österreich) **zu kultivieren**. Die frische grüne Farbe und der süßliche Geschmack machen Edamame in der Schote zu einem originellen Aperitif-Häppchen.

Art. code: 10002335 / 10 x 1 kg



Nährstoffreiches Getreide und Hülsenfrüchte

Wenn Sie Ihre kulinarischen Kreationen besonders **nahrhaft und ballaststoffreich** gestalten möchten, bietet Ihnen das Getreide- und Pseudogetreide-Sortiment von Ardo die Lösung. Alle unsere Getreide und Pseudogetreide, von Reis bis Quinoa, haben bereits einen Kochprozess durchlaufen. **Nur noch kurz aufwärmen und fertig!** Auch **Hülsenfrüchte** sind ein absolutes Muss: Dank ihres hohen Eiweißgehalts eignen sie sich hervorragend als Fleischersatz.

EXPRESS

Tricolore Linsenmischung

Edamame Sojabohnen

Kichererbsen

Schwarze Bohnen

Kidney Bohnen

Quinoa



Hülsenfrüchte-Linsen-Bowl



Gerstenrisotto mit Kürbis und Waldpilzmischung

Zeitersparnis in der Küche mit bereits gekochten Getreide und Hülsenfrüchten.

Provence Kartoffeln



Lachs nach skandinavischer Art



Dip alla Mexicana



Tartarsauce



Bruschetta alla Napoletana



Kräutermischung nach asiatischer Art

Die ideale Basis für jedes Wokgericht. Vorzüglich in asiatischen Gerichten und Saucen.

Art. code: 10001353 / 8 x 250 g



Ardo Kräuter: 100% Komfort!

Ardo bietet Ihnen ein umfangreiches Sortiment an tiefkühlfrischen Kräutern, Kräutermischungen und aromatischen Zutaten, die sich **ganz einfach in unendlich vielen Anwendungen** einsetzen lassen! Eine Marinade mit unserer Kräutermischung nach skandinavischer Art oder eine frische Tartarsauce? Mit den Kräutermischungen von Ardo im Handumdrehen fertig!

8/10

Süßkartoffelfrites-Sensation

Ein unabhängige Studie von Ardo hat die Geschmacksnerven von mehr als 150 britischen Verbrauchern begeistert: **Unsere Süßkartoffelfrites erhielten eine phänomenale 8/10-Bestnote.** Mit ihrem **unwiderstehlichen Aussehen** und ihrem **fantastischen Geschmack** sind unsere natürlichen Süßkartoffelpommes ein Hit!

Art. code: 10001248 / 12 × 450 g

Art. code: 10001249 / 4 × 2 kg

LES
TAPAS

Knusprige Gemüsesnacks

Schmackhafte Falafel zum Mittagessen, knackige Gemüsesticks als Vorspeise oder knusprige Süßkartoffel-Pommes zum Rote-Bete-Burger?

Mit „Les Tapas“ **passen Sie sich mühelos dem Snack-Trend an.** So können Sie Flexitariern, Vegetariern und Veganern im Handumdrehen **eine originelle Party-Mahlzeit** oder einen stilvollen Snack anbieten. Von Jung und Alt gleichermaßen geschätzt!



Art. code: 10001228 / 6 × 1 kg

Knuspriges Gemüsefingertrio



“Mit ‚Les Tapas‘ können Sie im Handumdrehen schmackhafte Snacks servieren. So einfach... und so lecker!”

Matthias

Wir freuen uns, **Matthias Gudacker** in unserem Team begrüßen zu dürfen. Als neuer **kulinarischer Berater für die Region Norddeutschland** steht Matthias für alle Ihre kulinarischen Fragen zur Verfügung. **Willkommen!**

Nach einer schwierigen Anbausaison und nervösen Märkten im Jahr 2022 konnten wir für die neue Saison in den Verträgen mit unseren Landwirten eine Einigung erzielen, was für einige Kulturpflanzen jedoch eine Rohstoffpreiserhöhung von bis zu 40 % bedeutet. Wir konnten den Großteil der benötigten Flächen unter Vertrag nehmen und richten den Blick jetzt auf eine neue Saison, die erneut einige wetterbedingte Herausforderungen mit sich bringt ...

Aufgrund der anhaltenden Regenfälle in **Nordeuropa** zu Beginn des Frühjahrs wurden die Pflanzen verzögert gesät, gepflanzt und ausgebracht, weshalb sie empfindlicher auf die sommerliche Hitze und Trockenheit reagieren werden, was das Risiko von Produktionsverlusten erhöht. Der anhaltende Nordostwind und die hohen Temperaturen trocknen die Böden zudem sehr schnell aus. Die Landwirte müssen intensiv bewässern, um **den fehlenden Niederschlag auszugleichen**.

Ein bedeutender Teil des Frühlingsspinats (bis zu 25 %) musste aufgrund der anhaltenden Regenfälle bereits abgeschrieben

werden. **Auch die weiteren Aussichten für den Frühlingsspinat sind aufgrund der klimatischen Bedingungen nicht gut.** Nach einem äußerst schnellen Kulturwechsel starten wir nachfrageorientiert in die Saison, da die Lager aufgestockt werden mussten.

Das Drillen der grünen Erbsen erfolgte spät. Mit der Ernte der ersten gedrillten Erbsen wurde zwar Mitte Juni begonnen, aber die Volumina werden sehr unterschiedlich ausfallen. Erbsen erreichen innerhalb von nur 48 Stunden ihre optimale Reife. Die Ernte erfolgte daher rund um die Uhr, um sicherzustellen, dass die Erbsen in der richtigen Qualität in unsere Werke kommen und innerhalb von 90 bis 180 Minuten eingefroren werden können. **Auch bei anderen Kulturen wie Karotten und Blumenkohl ist es zu großen Verzögerungen gekommen.**

Südeuropa verzeichnete aufgrund des außergewöhnlich trockenen und warmen Winters stark anomale Bodenfeuchtigkeiten und Flusspegel. In Spanien und Portugal fiel seit Jahresbeginn fast kein Regen. Hinzu kam eine sehr

außergewöhnliche Hitzewelle Ende April. Dank Bewässerungsmaßnahmen konnten auch unter diesen Bedingungen die meisten Pflanzungen erfolgen, allerdings waren die Landwirte in Sorge, ob das Wasser bis Ende der Saison reichen wird. Derzeit sieht es jedoch danach aus, als ob es in den Reservoirs genügend Wasser gibt.

Im Süden sind die meisten Kulturen ausgebracht, und **die Erbsenernte startete mit variablen Ergebnissen.** Nach zwei schwierigen Jahren für den **Brokkoli** fallen **die Frühjahrserträge zu Beginn dieser Saison relativ normal** aus.

Nach dem extrem heißen und trockenen Wetter im April waren die Witterungsbedingungen dann im Mai und Anfang Juni milder – was uns **positive Ausblicke für die Sommerkulturen** besichert.

Die Betriebsmittel wie Düngemittel und die Energiekosten fielen auf ein für Landwirte akzeptableres Niveau, was sehr positiv zu werten ist.



Ardo, weltweit und doch immer in der Nähe

Für Ardo spielt die Nähe zum Kunden eine wichtige Rolle. Mit eigenen Verkaufsstellen in Europa, den USA und darüber hinaus, ist immer jemand aus unserem Verkaufsteam in der Nähe. Durch diesen „glokalen“ Ansatz können wir schnell und effizient auf das reagieren, was bei unseren Kunden gerade Sache ist. Den Finger am Puls, jederzeit und überall.



Food Service

Für unsere Kunden im Bereich Food Service entwickeln wir Produkte, die sich an den neuesten Trends und Kochtechniken orientieren und einfach zuzubereiten sind. Convenience all the way.



Retail

Die Lebensweisen und Einkaufsgewohnheiten unserer Retail-Kunden verändern sich fortwährend. Deshalb konzentrieren wir uns auf eine breite Retail-Palette, die genauso flexibel ist wie der Markt.



Food Industry

Innerhalb des Food Industry Segments können unsere Kunden auf Produkte von Topqualität zurückgreifen, gemäß den Produktstandards in Bezug auf Qualität, Hygiene und HACCP.



● ARDO VERKAUFSBÜROS

● ARDO PRODUKTIONS-, VERPACKUNGS- UND VERTRIEBSSTANDORTE

● ARDO VERKAUFS-, PRODUKTIONS-, VERPACKUNGS- UND VERTRIEBSSTANDORTE

„Durch innovatives Arbeiten sorgen wir für einen gesunden Planeten“

Was bedeutet Nachhaltigkeit für Ardo? Wir haben Emilie Haspeslagh, in der 3. Generation im Familienunternehmen und „Director Sustainability“, und Stephanie Cobbaert, „Sustainability Coordinator“ gefragt.



Nachhaltigkeit bei Ardo. Was bedeutet das genau?

„Für die Versorgung mit nahrhaften Lebensmitteln ist ein gesunder Planet von entscheidender Bedeutung. Davon sind wir bei Ardo überzeugt. Unsere Produkte sind ein Geschenk der Natur, daher ist der Schutz dieser Natur seit jeher eine Priorität. Unsere Familie hat diese Idee von der ersten Generation an in die Unternehmensstrategie und -kultur eingebracht, wodurch **Nachhaltigkeit heute tief im Unternehmen und bei den Mitarbeitern verwurzelt ist**. Durch innovative und nachhaltige Verfahren können wir sichere Produkte von hoher Qualität liefern und gleichzeitig die Umwelt für zukünftige Generationen schützen.“

Wie stellen Sie sicher, dass das Thema Nachhaltigkeit weiterhin ganz oben auf der Agenda steht?

„Mein Ziel ist es, Ardo zukunftssicher zu machen, indem wir große Anstrengungen auf unserem Weg zur Nachhaltigkeit unternehmen. Unser Sustainability Team setzt unsere Nachhaltigkeitsstrategie um und koordiniert die verschiedenen Maßnahmen. Seit kurzem unterstützt auch Stephanie Cobbaert das Team als Sustainability Coordinator. Sie koordiniert unsere Nachhaltigkeitsstrategie innerhalb der Ardo-Gruppe voller Enthusiasmus.“



Weitere Informationen darüber, wie Ardo Ihre Daten verwendet:
<https://ardo.com/en/privacy-policy-customers-and-suppliers>

FOLGEN SIE ARDO UNTER WWW.ARDO.COM

Wie sieht diese Strategie aus?

„Die Nachhaltigkeitsstrategie von Ardo besteht aus fünf Säulen: **Agronomie; effiziente Nutzung von Rohstoffen; Lebensmittelsicherheit, Qualität und Innovation; Personal und Ardo-Community**. Der Ansatz ist weit gefasst: Mit unserem Angebot an gesundem und sicherem tiefkühlfrischen Gemüse, Kräutern und Obst wollen wir den Übergang zu einer stärker pflanzenbasierten Ernährung unterstützen. Darüber hinaus möchte Ardo einen positiven Einfluss auf die Menschen, die bei uns arbeiten, und die Gemeinschaft haben, indem wir beispielsweise Lebensmittel an Nichtregierungsorganisationen und Lebensmittelbanken spenden.

Darüber hinaus legen wir Wert auf den Schutz der Umwelt und unserer natürlichen Ressourcen, indem wir unsere Nachhaltigkeitsstrategie bereits auf dem Feld umsetzen. Denn Ardo und insbesondere seine Landwirte bekommen den Klimawandel in Form von extremen Wetterbedingungen, die zu geringeren Hektarerträgen führen, am eigenen Leib zu spüren. Deshalb haben wir das Programm **MIMOSA+** ins Leben gerufen: **Mit Minimum Impact, Maximum Output, Sustainable Agriculture gehen wir noch einen Schritt weiter, indem wir die Klimaresilienz unserer Anbaupflanzen verbessern.**“

Und außerhalb des Feldes?

„Auch in der Produktionsphase suchen wir nach dem effizientesten Weg, unsere Produkte zu verarbeiten. Die **kreislauforientierten Prozesse** von Ardo ermöglichen es uns zum Beispiel, Restwärme, Abwasser und pflanzliche Abfälle zu nutzen. Nehmen wir zum Beispiel unseren Standort in Ardo: es verfügt über ein Bewässerungsbecken, in dem Regenwasser und gereinigtes Abwasser aufgefangen werden das von den lokalen Landwirten für die Bewässerung ihrer Kulturen genutzt werden kann. Auf dem Becken befinden sich auch Solarmodule die grünen Strom erzeugen. In unserer eigenen Vergärungsanlage nutzen wir unsere Gemüseabfälle zur Herstellung von Biogas, das wir für die Produktion unseres Gemüses verwenden.“

Welche Pläne gibt es für die Zukunft?

„Wir sind uns der erheblichen Auswirkungen unserer gesamten Wertschöpfungskette bewusst. Deshalb werden wir in den kommenden Monaten die gesamte Kette, von den Lieferanten bis hin zu den Kunden, gründlich untersuchen, um herauszufinden, wo die größten Emissionen entstehen. **Ardo wird weiterhin einen proaktiven Ansatz für Nachhaltigkeit verfolgen und dabei auch innovativ handeln, da wir davon überzeugt sind, dass dies zahlreiche Vorteile für unser Unternehmen und den Planeten hat**. Wir setzen uns aktiv für das Ziel der Europäischen Union ein, bis 2050 klimaneutral zu sein, und sind überzeugt, dass wir unseren Beitrag leisten. So schließen wir den Kreis.“



We preserve nature's gifts