ardo
We preserve nature's gifts

Actueel

Nieuwsgids - nr. 68 - jaargang 20 - juni 2015

IN DIT NUMMER

Een nieuw elan voor Ardo
Vriesverse kruiden
Nieuw in ons gamma
5 heerlijke barbecue bijgerechten
Markt- en oogstberichten
Twee 'bio believers' vertellen
Ardo Groentefrieten in de prijzen
Ardo Sustainability Awards

BEURZEN

5-7/10/2015
CONXEMAR - ES
Vigo
www.conxemar.com

10-14/10/2015
ANUGA - DE
Köln
www.anuga.de

7-11/11/2015
ALLES FÜR DEN GAST - AT
Salzburg
www.gastmesse.at

15-19/11/2015
HORECA EXPO - BE
Gent
www.horecaexpo.be

Een nieuw elan voor Ardo

Na de succesvolle fusie tussen Ardo en Dujardin Foods passen alle puzzelstukjes stilaan in elkaar. Dat is goed nieuws voor de groep, maar zeker ook voor al onze klanten. Niet alleen is het assortiment uitgebreid, we hebben er ook jaren ervaring en pakken knowhow in vriesverse voeding bij.

Operationeel zult u nauwelijks verschillen merken: we blijven onze klanten in de drie segmenten (Retail, FoodService en Food Ingredients) lokaal benaderen, in hun eigen taal en rekening houdend met de lokale noden en gevoeligheden. Met andere woorden: **Ardo is nog steeds dicht bij u en blijft u ondersteunen met dezelfde kwalitatieve service en logistieke oplossingen**.

Onze **overzeese activiteiten** worden verspreid over verschillende personen met elk hun specifieke focus en kennis van de markt en de specifieke noden ervan.

De fusie heeft ook een **positieve impact op het kruidenassortiment.** Dat werd fel uitgebreid met een aantal heerlijke kruiden en diverse smaakmakers. Verderop in deze editie van Actueel leest u er alles over.

Smakelijk leesplezier.

Vriesverse aromatische kruiden zetten de kroon op elk gerecht!

Aromatische kruiden zijn planten die gebruikt worden om de zinnenstrelende eigenschappen van gerechten te versterken door ze extra geur, smaak en kleur te geven. Dit kan zowel thuis als in FoodService en in de voedingsindustrie, bij het bereiden van soepen, maaltijden, sauzen, op sandwiches enzovoort.

We delen de kruiden op in **eenjarige planten** die elk jaar uitgezaaid worden en **meerjarige planten** die meerdere jaren na elkaar geoogst worden en tot 4 jaar blijven staan. Daarnaast maken we het onderscheid tussen **zachte bladachtige kruiden** (peterselie, koriander enz.), **vezelachtige kruiden** (basilicum) en **houtachtige kruiden** (rozemarijn, tijm). Afhankelijk van het type kruid kunnen deze gedijen in een eerder warm en mediterraan klimaat zoals de Provence (FR) dan wel in een oceanisch klimaat zoals in Bretagne (FR) en Suffolk (UK).
Onze kruidenproductiesites in Frankrijk en Engeland liggen heel dicht bij de kruidenvelden om de doorlooptijd van de oogst tot het eindproduct zo kort mogelijk te houden. Dit is uiterst belangrijk voor de microbiologische en fysieke kwaliteit van onze kruiden. De meeste kruiden worden meerdere keren geoogst, tot soms wel vijfmaal per seizoen.
De kruiden worden na het oogsten gewassen, drooggezwierd, geheel ingevroren en komen vervolgens in de trieerzaal terecht. Daar worden blaadjes en takjes gescheiden door middel van luchtstromen en vibreertafels met als doel enkel de blaadjes te behouden die kunnen variëren in grootte naargelang de wensen van de klant. Een groot verschil met groenten is dat de kruiden in ons productieproces dus niet verhit worden. **Zo worden de smaak, geur alsook structuur van deze fragiele gewassen perfect bewaard!**

Wist je dat...?

Fines Herbes

Dille *is effectief bij maagklachten en bevordert de slaap.*

Bieslook *werkt als tegengif bij vergiftiging en als remedie tegen het bloeden. Het bevordert de eetlust en de spijsvertering en komt de nierfuncties ten goede!*

Peterselie *bevordert de spijsvertering en voorkomt verkoudheid.*

Marjolein *helpt bij mondinfecties, tandpijn, keelpijn en hoest.*

Koriander *wordt gebruikt in sausen, soepen, bonenschotels, curries, stoofschotels en salades. Het is ook verrassend lekker in brood en gebak.*

Rozemarijn *is heel lekker in soepen, stoofschotels, marinades, bij kalfs-, varkens- en lamsvlees, maar ook bij konijn, bij tomaatgerechten en in zuiderse schotels.*

Ardo's kruidengamma is héél ruim.

Hieronder vindt u alvast een greep uit het aanbod, beschikbaar in diverse verpakkingsvormen.

Bladachtige kruiden
- *Basilicum*
- *Peterselie*
- *Bieslook*
- *Koriander*
- *Dille*
- *Munt*
- *Kervel*
- *Dragon*
- *Waterkers*
- *enz.*

Houtachtige kruiden
- *Rozemarijn*
- *Tijm*
- *Oregano*
- *Salie*
- *Laurierblad*
- *Limoenblad*
- *Bonenkruid*
- *Citroengras*
- *enz.*

Smaakmakers
- *Sjalot*
- *Look*
- *Gember*
- *Chili*
- *Mierikswortel*
- *Galangalwortel*
- *Lente-uitjes*
- *Citruszeste*
- *enz.*

Kruidenmixen
- *Italiaanse kruidenmix*
- *8-kruidenmix*
- *enz.*

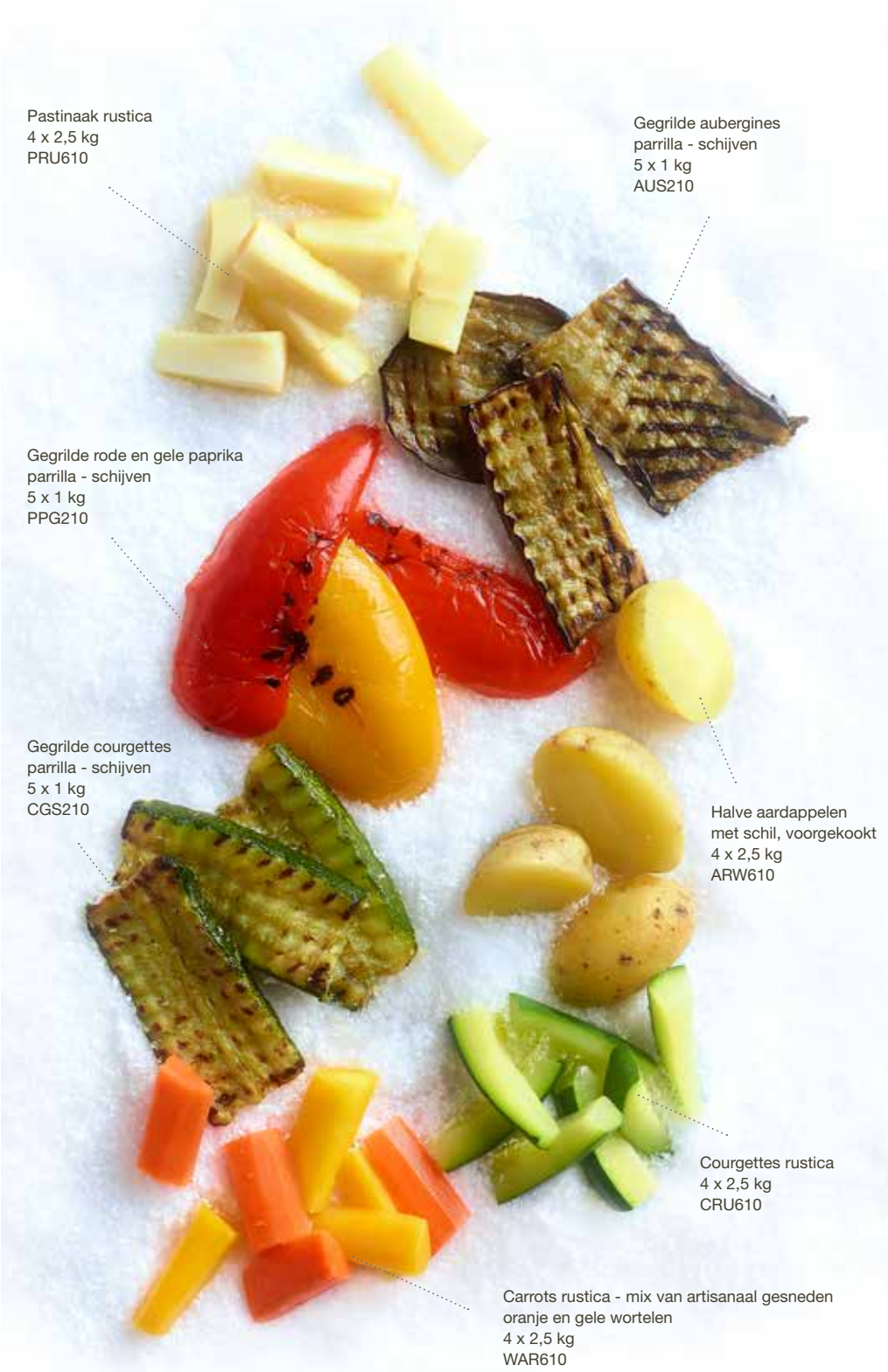
Bio kruiden
- *Basilicum*
- *Bieslook*
- *Koriander*
- *Munt*
- *Peterselie*
- *Look*
- *Oregano*
- *Rozemarijn*
- *Salie*
- *enz.*

Voor meer info over beschikbaarheid voor uw specifieke markt, contacteer ons salesteam of mail naar sales@ardo.com.

NIEUW IN ONS GAMMA

XXL Groenten

In vele keukens is er een stijgende vraag naar grof gesneden groenten die makkelijk te bereiden zijn in een pan, wok of oven. Om aan deze vraag te beantwoorden, biedt Ardo voortaan een uitgebreid gamma vriesverse grof gesneden basisgroenten die u toelaten een gevarieerd menu te creëren. Ruime keuze uit rustikaal gesneden wortel, pastinaak, courgette, halve aardappelen of grote schijven courgette en aubergine.



Markt- en oogstberichten

MARKTBERICHTEN

De vraag naar vriesverse groenten zat vanaf het begin van 2015 alweer in de lift. Het aanhoudende koudere weer en de relatief hoge prijzen voor verse groenten hebben de vraag en consumptie van vriesverse groenten zodanig opgedreven, dat we het eerste kwartaal opnieuw positief konden afsluiten. Daar komt nog bij dat heel wat nieuwe landen, die voorheen overwegend naar Europa exporteerden, nu door de eigen interne nationale groei van hun consumptie genoodzaakt zijn vriesverse groenten te importeren. Dit is het geval voor het Verre Oosten, dat de groei met eigen productie niet kan bijbenen. We mogen ervan uitgaan dat deze trend nog maar in een beginfase zit en dat de markten buiten Europa belangrijke afzetgebieden voor Europese vriesverse groenten zullen worden. Dit is goed nieuws voor de voorraden, die in de aanloop naar de nieuwe oogsten sneller afgebouwd worden.
Anderzijds leidde de langere, koude lente ertoe dat de nieuwe oogsten minstens met twee weken vertraagd werden.

OOGSTBERICHTEN

De lente liet iets langer op zich wachten dan gewoonlijk. Tot diep in april waren de dag- en vooral de nachttemperaturen zodanig laag dat vroege teelten zoals **spinazie** heel wat later zijn opgestart dan vorig jaar.
De productiecijfers van maart tonen duidelijk aan dat de 20 productie-eenheden van de Ardo-groep tot 25% minder konden produceren als gevolg van de sterk verlaagde aanvoer van verse grondstoffen. Zelfs de productie van winterteelten zoals **schorseneren** vroegen meer tijd dan voorzien, aangezien de tegenvallende weersomstandigheden ons niet toelieten de grondstoffen te oogsten. **Prei** werd nog de hele maand april verwerkt.

Door de ongunstige zaaiomstandigheden is er een **algemene vertraging van de voorjaars- en zomeroogstperiodes.** In enkele gevallen kan dit de continuiteit van beschikbaarheid in het gedrang brengen vooral daar waar men afhankelijk is van beperkte regionale teeltmogelijkheden. Aangezien de Ardo groep sinds decennia geïnvesteerd heeft in het uitbouwen van diverse teeltgebieden in Europa kan dit euvel vermeden worden door vroegere producties in zuidelijkere agrarische regio's in te schakelen. Deze positie wordt verder versterkt door het uitbreiden van ons teelt areaal dankzij de fusie. **Dankzij deze internationale spreiding van de oogsten en de producties, kunnen onze afzetkanalen ervan uitgaan dat een continue belevering van ons volledig gamma quasi 100% gewaarborgd wordt.** Een belangrijk differentiatiepunt ten voordele van de Ardo groep t.o.v. nationaal gerichte producties.
De teelt- en productieplanning voor 2015 is intussen een feit. De behoeftes en productiecapaciteiten van Ardo en Dujardin werden gebundeld en waar mogelijk geoptimaliseerd. Daarbij selecteren we per groente de beste teeltzones en de productiesites die de grootste garantie bieden voor kwalitatief hoogstaande en duurzaam verwerkte vriesverse groenten.

Ook in de strategie van het nieuwe Ardo blijft duurzaamheid een speerpunt, en blijven we trouw aan ons credo:
'We preserve nature's gifts.'

Publicatie datum: eind april 2015

Inspiratie voor 5 heerlijke barbecue bijgerechten

Voor meer info over deze recepten:
www.ardo.com/nl/recipes

Twee ‘bio believers’ vertellen...

De laatste jaren maakt het Bio-gamma een steeds groter deel uit in onze verkoopcijfers én in de dagdagelijkse consumptie. We vertellen u graag meer over dit gamma aan de hand van interviews met twee heel enthousiaste biofans, de ene aan de teelt-, de andere aan de verkoopkant. Niet toevallig komen beiden uit Oostenrijk, een belangrijk land in de teelt en consumptie van biogroenten.

DI Simon Ziegler, Horst Moser

BIOGAST

Wie:
Horst Moser – CEO
DI Simon Ziegler –
Sales & Marketing Manager
Wat: Groothandel in 12.000 bioproducten (Food & Non-Food) met 1250 klanten
Opgestart in: 1999
Plaats: Wenen

Prof. Di. Dr. Günter Breuer en zijn zoon Lukas

PROF. DI. DR. GÜNTER BREUER

Wie:
Prof. DI. Dr. Günter Breuer van de Institut für Agrar- und Forstökonomie Universität für Bodenkultur Wien.
Eigenaar van een biologische familieboerderij (165 ha)
Opgestart in: 2001
Plaats: Lassee (Niederösterreich-Austria)

HORST MOSER:

“Mensen moeten open staan voor bio.”

DI SIMON ZIEGLER:

“Bio is een manier van leven.”

Horst Moser gunt ons een blik op het commerciële beleid van Biogast: ‘Biogast levert zowel aan retail- als aan Food Service-klanten in Oostenrijk, Bayern (DE), Zuid-Tirol (IT), Tsjechië, Slovakije en Slovenië. **Dankzij een nauw en loyaal partnership met onze leveranciers kan Biogast het hele jaar door 100% bioproducten van hoge kwaliteit garanderen.** Door deze hechte langetermijnrelatie kunnen we onze trouwe klanten ook regelmatig nieuwe producten aanbieden.’
Simon Ziegler gaat dieper in op de prijszetting van bioproducten: ‘Bioproducten zijn inderdaad duurder in aankoop dan traditionele producten. Echter, we merken dat onze klanten veel bewuster met bioproducten omgaan. Zo berekenen ze de porties die ze nodig hebben een stuk accurater. Op die manier zorgen ze voor minder afval. **We helpen onze klanten te zoeken naar de beste manier om onze producten op een rationele manier te gebruiken.** Als puntje bij paaltje komt, betalen ze uiteindelijk vrijwel evenveel voor hun bioproducten als voor de conventionele.’ Volgens Horst Moser is de groeiende interesse voor bioproducten hoopvol voor de toekomst. ‘We blijven onze uitdagingen, een goed functionerende logistiek en een voortgezette kwaliteit, voor ogen houden.’ Simon Ziegler voegt hier nog aan toe dat deze groei kan worden bereikt met een partner als Ardo, omdat Ardo het hele jaar door een breed gamma aanbiedt.

GOED OM TE WETEN: de organisatie van het voorbije Eurovisiesongfestival, dat in Wenen werd georganiseerd, besteedde heel wat aandacht aan zijn imago als ‘groen event’. Daarom speelde bio een belangrijke rol in de catering, waarvan Biogast de voorkeursleverancier was.

PROF. DI. DR. GÜNTER BREUER:

“Het menselijke aspect van bioteelt is veel groter en verrijkender.”

Er zijn verschillende redenen waarom Günter Breuer, zijn echtgenote Magdalena en hun zoon Lukas hun traditionele boerderij omvormden tot een boerderij voor de bioteelt van tarwe en groenten: ‘Op een bepaald moment besefte ik dat het gebruik van chemische producten té schadelijk zou zijn voor de natuur en de komende generaties. **Na een grondige economische én agronomische studie besloten we ons uitsluitend te concentreren op bioteelt.** Die studies waren noodzakelijk om de aanzienlijke impact van deze omschakeling te kennen.’
Günter Breuer bevestigt dat bioteelt een andere aanpak vereist dan conventionele teelt. ‘Bij het telen van biogewassen komt heel wat handenarbeid kijken, en om de velden op tijd te kunnen behandelen, moet je een stuk verder vooruitplannen. Door die circa 8000 extra uren aan handenarbeid moesten we tien tot twaalf seizoenarbeiders inschakelen. Daarnaast diversifieerden we onze gewassen om het hogere risico op een slechte oogst te spreiden. **Gelukkig maken de goede weersomstandigheden in deze streek het gemakkelijker om bio te telen.** Omdat het hier minder regent dan in andere Noord-Europese gebieden hebben we minder last van onkruid en ziektes en kunnen we meer dagen op het veld werken. Gezien de manuele arbeid is dat geen overbodige luxe.
’Voor de omschakeling naar bioteelt waren aanzienlijke investeringen nodig. ‘We moesten ons machinepark volledig aanpassen. Dankzij onze samenwerking met een naburige landbouwer konden we de investeringskost delen en investeren in ultramoderne machines.’
Günter Breuer ziet de toekomst heel positief tegemoet. ‘Mijn zoon Lukas is nu ook actief op de boerderij en samen zoeken we naar innovatieve manieren om bio te telen. Onze oogsten worden elk jaar groter, met hetzelfde aantal seizoenarbeiders. **We zijn dan ook heel gelukkig dat we de Oostenrijkse Ardo-fabriek – zeg maar “onze buur” – kunnen bevoorraden met heel smaakvolle en kwalitatieve biologische spinazie, erwten, rodekool, jonge wortelen en sperziebonen.’**

GOED OM TE WETEN: in het biologische stadje Lassee worden op 30% van de velden van alle landbouwers biologische gewassen geteeld. In Lassee komt bio echt tot leven!

Ardo Groentefrieten in de prijzen

Veggie wrap met groentefrietjes

DE ARDO GROENTEFRIETEN VALLEN IN DE SMAAK. Op een event dat werd georganiseerd door het Belgische Gondola magazine bekroonde een jury van **professionele retailklanten** en experten in marktonderzoek onze **groentefrieten met de award voor Product Innovation 2015**. De jury waardeerde het innovatieve karakter van het product binnen het segment van de vriesverse groenten en prees ook de lekkere, zoete en natuurlijke smaak van de voorgebakken pastinaak- en wortelfrietjes. Vanzelfsprekend zijn we heel trots dat we deze award hebben binnengehaald!

Voor meer info over dit recept:
www.ardo.com/nl/recipes

En de winnaars van de Sustainability Awards zijn ...

Voor Ardo is streven naar duurzaamheid geen holle slogan. Integendeel, **in alle Ardo-vestigingen wordt creatief nagedacht en keihard gewerkt om hoog te scoren op het gebied van sustainability.** Om die inspanningen aan te houden, reiken we vanaf dit jaar de **Sustainability Awards** uit. Die worden gegeven aan Ardo-vestigingen die opmerkelijke initiatieven hebben genomen met een positieve impact op een van de drie pijlers (de drie P's) die van Ardo topprioriteit krijgen: **People, Product en Planet.**

Meer info op www.ardo.com

Ardo Ardooie (BE)
winnaar People-award

Ardo Alpiarça (PT)
winnaar Community-award

Ardo Zundert (NL)
winnaar Planet-award

Ardo Geer (BE)
winnaar Product-award

Ardo Badajoz (ES)
winnaar People-Planet-Product-award

VOLG ARDO OP WWW.ARDO.COM

Ardo N.V. Wezestraat 61, B-8850 Ardooie,
T +32 51 310621, F +32 51 305997
www.ardo.com, info@ardo.com

FSC
www.fsc.org
RECYCLED
Gemaakt van gerecycled materiaal
FSC® C014697

ardo
We preserve nature's gifts