



We preserve nature's gifts

Aktuell

Rundbrief - Nr. 72 - Jahrgang 21 - September 2016

MESSEN

4-6/10/2016

CONXEMAR - ES

Vigo

Stand F28

16-20/10/2016

SIAL - FR

Paris

Hall 5A - Stand M180

5-9/11/2016

GAST HERBST - AT

Salzburg

Hall 10 - Stand 1002

13-15/11/2016

PLMA - USA

Chicago

20-24/11/2016

HORECA EXPO - BE

Gent

Hall 8 - Stand 8319

Setzen wir unser Wachstum gemeinsam fort!

Industrielles Wachstum - Damit wir mit einem noch umfangreicheren und hochwertigeren Produktangebot aufwarten können, haben wir in diesem Jahr **an verschiedenen Standorten neue Produktionsanlagen in Betrieb genommen**. So haben wir in Badajoz (ES) eine weitere Grillanlage in Betrieb genommen und einen Teil der Produktionshalle erneuert. In Geer (BE) haben wir eine neue Vorbereitungskette für Spinat eingerichtet, und in Violaines (FR) eine praktisch neue Fabrik zum Frittieren von Gemüse gebaut. In Koolskamp (BE) wurde die Spinatanlage erneuert. Darüber hinaus wurden wichtige Investitionspläne für die **weitere Optimierung der Verpackungseffizienz** bewilligt. In Ashford (VK) haben wir eine neue Verpackungsanlage für Früchte eingerichtet, und in Alpiarca (PT) eine zweite Verpackungsanlage für die Food Industrie aufgebaut. Und schließlich wurden in Gourin (FR) die Arbeiten für ein nagelneues, **vollautomatisches Vertriebszentrum** in Angriff genommen.

Strategisches Wachstum - Im Juni haben wir eine Vereinbarung mit der Agrokor-Gruppe unterzeichnet. Wir werden gemeinsam in den **Ausbau der Vinka-Fabrik in Vinkovci (HR)** für Tiefkühlgemüse und -früchte investieren. Durch die Bündelung unserer Kräfte schaffen wir eine strategische Produktions- und Vertriebsplattform für Mittel- und Osteuropa.

Marktwachstum - In den vergangenen Monaten haben wir einen einmaligen **Anstieg bei der Nachfrage nach Bioprodukten verzeichnet**. Wir sind bereits seit längerem überaus aktiv in der Produktion und dem Verkauf von Bioprodukten. Aufgrund des plötzlichen Anstiegs der Nachfrage haben wir dieses Sortiment innerhalb der Gruppe weiter ausgebaut.

Nachhaltiges Wachstum - Ardo treibt die Umsetzung verschiedener nachhaltiger Projekte innerhalb der Gruppe weiter voran. Die entsprechenden Ergebnisse sind dem **neuen Nachhaltigkeitsbericht** zu entnehmen.



Neu in unserem Sortiment

neu

Classics

Wellness-Mischung

Mit eiweißreichen Hülsenfrüchten entspricht diese Mischung dem Trend einer gesunden Ernährung. Die Farbkombination verleiht dem Teller Frische, und die Sonnenblumenkerne runden die Mischung perfekt ab. Ideal als Pfannengericht.

4 x 2,5kg - Art. Code: MWN610

Festive-Mischung

Diese Gemüsemischung verleiht jeder Mahlzeit eine festliche Note. Die Kombination der etwas bitteren Rosenkohlaromen und den Austernpilzen, zusammen mit dem milden Geschmack der Süßkartoffel und Pastinake machen eine Zubereitung in der Pfanne, im Wok oder im Ofen zu einem einzigartigen Genuss. Durch die dekorative Note der Rosenkohlhälften und der großen Austernpilze ist diese Mischung auch ein Augenschmaus.

4 x 2,5kg - Art.-Nr.: MFM610

Pak-Choi-Mischung

Die Pak-Choi-Mischung ist eine asiatisch angehauchte Gemüsemischung, allerdings mit Gemüse aus europäischem Anbau. Mit etwas Sojasoße und Knoblauch oder Ingwer erhält die leicht süßliche Mischung in kulinarischen Pfannengerichten den besonderen Pfiff.

4 x 2,5kg - Art. Code: MPC610

neu

Les Fruits



Passionsfruchtpüree

Das Sortiment von Fruchtpürees wird um das Passionsfruchtpüree in 7g-Portionen erweitert. Eine herrlich exotische Note für Sorbets, Eis, Cocktails, Smoothies, Coulis, Kuchen usw.

5 x 1kg - Art. Code: PAP510

Smoothie-Mischungen

Dabei handelt es sich um drei überaus erfrischende Smoothie-Mischungen auf Basis von Gemüse, Obst und Kräutern. Jeder Smoothie verspricht ein einzigartiges und besonderes Geschmackserlebnis. Durch die bereits vorportionierten 125g-Beutel sind sie einfach zuzubereiten. Einfach 150-200ml Obstsaft oder Joghurt dazugeben und mixen. Ideal zum Frühstück oder als erfrischender Snack.

10 x 750g (6x125g) - Art. Code:
grün GSM75B - rot RSM75B - gelb YSM75B

FRÜCHTE
Ananas
Mango

GEMÜSE
Spinat
Grünkohl

KRÄUTER
Minze

FRÜCHTE
Mango
Erdbeeren
Heidelbeeren

GEMÜSE
Rote Bete

KRÄUTER
Ingwer
Koriander

FRÜCHTE
Banane
Ananas
Mango

GEMÜSE
Avocado
Butternußblürcbis

KRÄUTER
Basilikum



neu

Les
Tapas



Süßkartoffel Frites

Süßkartoffeln sind weltweit im Trend. Nach den vorgegarten Süßkartoffelwürfeln und dem Püree bringen wir nun auch Frites auf den Markt. Sie sind überaus knusprig und haben einen vollen süßlichen Geschmack. Die Süßkartoffel Frites sind außerdem glutenfrei.

4 x 2kg - Art. Code: AZI210, 12 x 450g - Art. Code: AZI510



Duo von Rissolées

Diese originelle Mischung aus vorgebratenen traditionellen Kartoffel- und Süßkartoffelwürfeln macht aus jeder Mahlzeit etwas ganz Besonderes. Eine bunte, knusprige Mischung, die Jung und Alt gleichermaßen begeistert.

4 x 2kg - Art. Code: MDA210

neu

Fines
Hërbes

Kräutermischung Tartar

Diese Kräutermischung bietet eine wunderbare Geschmackskombination aus Kräutern und typischen Tartar-Zutaten und lässt sich einfach zubereiten. Eignet sich sehr gut als Basis für eine köstliche Tartarsoße. Einfach etwas Mayonnaise dazu geben und verrühren. Oder verwenden Sie sie als Zutat für das typische 'Steak Tartar' oder als Zutat für Fish Rezepte.

8 x 250g - Art. Code: UTK010



Thymian

Dieses mediterrane Kraut darf in unserem FoodService-Sortiment (250g) nicht fehlen. Es wird in der Provence geerntet und verarbeitet.

8 x 250g - Art. Code: TIJ010

neu

à table

Quinoa-Gemüsepfanne

Diese Superfood-Gemüsemischung ist asiatisch angehaucht. Die Sauce enthält eine Note von Ingwer, Curry und Knoblauch. Mit dem Quinoa, dem Grünkohl und den Sojabohnen ist diese Mischung vollkommen im Trend. In der Pfanne oder in der Mikrowelle erhitzen. Als Beilage zu Fisch oder Fleisch oder aber als köstliches vegetarisches Gericht servieren.

10 x 1kg - Art. Code: UQG310



Salat nach griechischer Art

Das Sortiment an fertigen kalten Gemüsesalaten wird um den Salat nach griechischer Art erweitert - allerdings mit einer trendigen Note! Der klassische Salat mit einem Dressing aus Olivenöl mit Zitrone und Basilikum erhält durch den Perl-Couscous einen modernen Charakter. Nach dem Auftauen servierbereit.

10 x 1kg - Art. Code: USG310



Ardo kulinarisch

Unser Team kulinarischer Berater hat ein originelles und schmackhaftes Menü mit den neuesten Produkten von Ardo zusammengestellt. Hier entdecken Sie bereits einige Anregungen für die köstlichsten Rezepte. Ausführliche Auskünfte und die Zubereitung der Rezepte finden Sie in der Rubrik ‚Ardo Kulinarisch‘ auf unserer Website www.ardo.com.

Entenbrust mit Festive-Mischung



Wellness-Mischung mit krossem Fisch



Sushi Pak-Choi nach bretonischer Art



Quinoa Gemüsepfanne mit eingelegtem Rotkohl



Mangosalat mit Kräutern und Smoothie-Injektionen



Neue Mitarbeiter



Jiri Horak



Carla Hawkes



Mihaela Costea



Kelly Harrington



Kevin Botting



Paul Franklin



Norbert Schneider



Paul Van den hende

Ardo Tschechien

Jiri Horak wird in Tschechien die Funktion des **kulinarischen Beraters** bekleiden. Jiri hat nahezu 20 Jahre Erfahrung als Chefkoch in Hotel-Restaurants, Catering-Betrieben und Großküchen. Zu seinen Hauptaufgaben zählen die Präsentation des ARDO-Sortiments beim Endkunden sowie die Schulung und Unterstützung der Verkaufsteams unserer Vertrieber.

Ardo Ashford - Vereinigtes Königreich

Carla Hawkes gehört als **Retail Business Sales Manager** dem Sales & Marketing-Team von Ashford an. Carla verfügt über einen wahren Erfahrungsschatz im Bereich der Einzelhandelskunden im Vereinigten Königreich sowie des Eigenmarken- und Warengruppen-Managements. Auch **Mihaela Costea** und **Kelly Harrington** sind seit Kurzem als **Marketing Executive** Teil des Ashford Sales & Marketing-Teams.

Ardo Eye - Vereinigtes Königreich

Kevin Botting und **Paul Franklin** haben als **Business Sector Managers Food Industry** im Verkaufsteam von Ardo Eye (Rosemary & Thyme) angefangen.

Ardo Deutschland

Norbert Schneider arbeitet seit kurzem als **Key Account Manager Food Industrie**. Er bringt zwanzig Jahre Erfahrung in der Lebensmittelindustrie sowohl in den Bereichen Retail und Food Service als auch Industrie mit.

Ardo Ardoois - Belgien

Paul Van den hende hat als **Export Sales Manager Asien** angefangen. Nach seinem Studium und seinen Praktika in Belgien, China, Amerika und Kolumbien hat er in einem Handelsbetrieb für Meeresfrüchte begonnen.



Markt- und Erntebericht

In der letzten Ardo-Aktuell-Ausgabe haben wir weniger positive Erntepronosen zur Sprache gebracht. Inzwischen haben sie sich bestätigt.



Die **Bohnenaussaat** hat äußerst spät stattgefunden. Das Ergebnis hängt von den Wetterbedingungen im September und Oktober ab. Trotz der Ausweitung der Saatpläne und der maximalen Auslastung der höchstmöglichen Anzahl Hektar dürften wir vermutlich lediglich 80 % der geplanten Mengen erreichen.



Bei den **Gartenerbsen** bestätigen wir das befürchtete Defizit von 30 %. Bestimmte europäische Gebiete haben Ernteausfälle von bis zu 40 % beklagt. Dieses Volumen lässt sich im Erntejahr 2016-2017 nicht mehr ausgleichen. Wir werden uns bemühen, einen Teil des Minderertrags 2017 durch die Einplanung einer frühzeitigen Erbsenproduktion in Südeuropa abzufedern. Die entsprechenden Anbaupläne dazu hat Ardo bereits aufgestellt.



Auch der **Spinat** - und zwar der Blattspinat - hat unter dem schlechten Frühjahr gelitten. So wird noch versucht, zusätzliche Herbstvolumen einzufahren. Wir werden u.a. die Anbaugelände in Südeuropa nutzen, um die Fehlmengen durch Herbstspinat auszugleichen. Die Vielseitigkeit von Ardos Produktions- und Anbaugeländen erweist sich als überaus sinnvoll, wenn mehrere Länder Ernteausfälle beklagen.



Auch die Produktion **jünger Möhren** verläuft ausgesprochen problematisch. Die wichtigsten europäischen Anbaugelände liegen in den Benelux-Ländern, die zu großen Teilen durch übermäßige Regenfälle und Überschwemmungen vernichtet worden sind. Trotz einer erneuten Aussaat droht ein Minderertrag von insgesamt 20 %.



Auch das **Blumenkohl**volumen ist bei der Frühjahrsernte deutlich geringer ausgefallen. Es bleibt abzuwarten, ob die Herbsterte diesen Einbruch wettmachen kann.

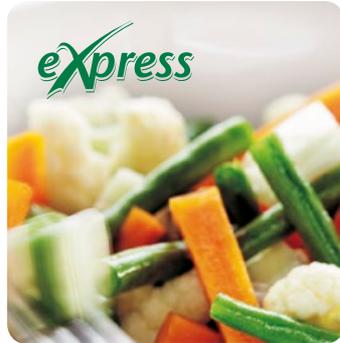
Beim **Herbst- und Wintergemüse** erwarten wir eine allgemeine Ernteverzögerung. Der Ertrag hängt vollständig von den Wachstumsbedingungen in den kommenden Monaten ab. Ein korrektes Wachstum in der zweiten Jahreshälfte könnte den erlittenen Schaden bei den Bauern und der Industrie noch teilweise auffangen.

Andererseits ist der Absatz von Tiefkühlgemüse in den Ferienmonaten unverändert hoch geblieben. Aufgrund der politischen Instabilität im Nahen Osten haben touristische Länder wie Griechenland, Italien, Spanien und Portugal **unvergleichliche Wachstumszahlen** verbucht. Vor allem im Großverbrauch sowie im Hotel- und Gaststättengewerbe ist der Konsum von Tiefkühlgemüse sprunghaft angestiegen.

Der vorausgesagte Zuwachs von 1 bis 2 % beim europäischen Tiefkühlgemüseverbrauch dürfte aller Wahrscheinlichkeit nach erreicht werden. Angesichts der angegebenen europäischen Produktionsdefizite von 2016/2017 stellt dieser Umstand somit **eine echte Herausforderung für die Versorgungskette** dar.

Sortimentsübersicht

Ardo bietet ein umfangreiches Sortiment an Tiefkühlgemüse, -kräutern, -obst, -kartoffeln, -reis und -pasta an. Je nach Verarbeitung oder Art sind sie weiter in verschiedene Sortimente unterteilt.



Daneben bieten wir außerdem einige vor kurzem eingeführte Sonderprodukte an. Sie richten sich an die spezifischen Kundensegmente, die wir damit ansprechen möchten. Im Folgenden nun einige Anregungen:

Einzelhandel



Obst: Tiefkühlfrüchte sind im Einzelhandel ein echter Renner. Deshalb erweitert Ardo sein Fruchtbox-Angebot um einige neue Referenzen wie Granatapfel, Rhabarber und Mango.

Smoothies: Äußerst trendy und lecker! Man denke an eine Kombination aus Gemüse und/oder Früchten und/oder Kräutern.

FoodService



Vor kurzem haben wir das **Kräutersortiment (250g)** u.a. um einige zeitgemäße Kräutermischungen wie die **Smokey BBQ-Mischung** und die **Salsa Mexicana-Mischung** deutlich erweitert. Daneben gibt es unsere Basics für eine schmackhafte und aromatische Küche und sogar einige Biokräuter, mit denen wir auf den zunehmenden Bio-Trend eingehen.

Lebensmittelzutaten



Ardo bietet verschiedene **Gemüsesorten in zahlreichen Schnitten** an. So halten wir alle Zutaten für einen wunderbaren **Pizzabelag** bereit. Dabei denke man beispielsweise an **Oliven** in Scheiben oder Würfeln, an **Tomaten** Natur, an ofengetrocknete oder marinierte Tomaten, an feingeschnittenen **Spinat** ... usw.



FOLGEN SIE ARDO UNTER WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts

Ardo weltweit, nah am Kunden

Mit Verkaufsbüros in ganz Europa und darüber hinaus kann immer ein Mitglied unseres Verkaufsteams schnell auf lokale Marktanforderungen reagieren. Es kümmert sich um Ihre Interessen im Einzelhandels-, FoodService- oder Food Industry-Sektor und kann alle Fragen zügig beantworten.





We preserve nature's gifts



FOLGEN SIE ARDO UNTER WWW.ARDO.COM



YouTube

ARDO N.V. WEZESTRAAT 61 B-8850 ARDOOIE

T +32 51 310621 F +32 51 305997

WWW.ARDO.COM - INFO@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 0521 9299 12 - +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