

## LK-Klartext: „Lebensquell Wasser: Wie lange noch?“

05. Mai 2017, Veranstaltungszentrum Z2000, Lenasaal, Stockerau



### Abstract:

**Jan Haspeslagh**, Managingdirector ARDO Gruppe

### Gesicherte Wasserversorgung als Standortfrage

Jan Haspeslagh ist Managing Director des größten europäischen Tiefkühlgemüseherstellers ARDO. Die ARDO Gruppe mit Hauptsitz in Belgien, produziert an rund 20 Standorten in ganz Europa ca. 800.000t Tiefkühlprodukte wie Kräuter, Obst und vor allem Gemüse. Etwa 87 verschiedene Kulturen werden als Tiefkühlgemüse verarbeitet und weltweit verkauft.

Auch im Marchfeld, dem Gemüsegarten Österreichs, betreibt ARDO ein Werk, in dem jährlich 50.000t Tiefkühlgemüse verarbeitet werden. Die regionale Rohwarenversorgung wird durch eine Erzeugerorganisation, mit rund 400 Landwirten und einer jährlichen Anbaufläche von 3.200 ha sichergestellt. Der BIO-Anteil bei der Ardo Austria Frost GmbH beträgt rund 33%.

Die optimale Wasserversorgung der regionalen Anbaugelände bzw. die landwirtschaftliche Bewässerungsmöglichkeit generell (als Beispiel das „Marchfeld“) stellen, neben dem zusätzlichen Wasserbedarf bei der Tiefkühlgemüseverarbeitung selbst, einen Hauptentscheidungsfaktor für einen erfolgreichen Verarbeitungsstandort dar.

Ohne nachhaltige, sichere und hochqualitative Wasserversorgung wäre auch am österreichischen Standort der ARDO Austria Frost GmbH, in Groß-Enzersdorf, im Marchfeld, die Produktion von erstklassigem Tiefkühlgemüse nicht möglich.

Die drei Faktoren:

- ✓ nachhaltige Grundwasserversorgung
- ✓ trockenes kontinentales Klima
- ✓ und fruchtbare Böden für den Gemüsebau

bilden die Grundlage für eine gleichmäßige, hochqualitative Rohwarenversorgung, welche die Basis für einen Tiefkühlgemüseverarbeitungsstandort ist.



Die gezielte landwirtschaftliche Beratung der anbauende Betriebe im Hinblick auf Bewässerungssteuerung, nachhaltigen Pflanzenschutz, etc. durch die lokalen Erzeugerorganisationen für Tiefkühlgemüse, wie der ETG e. Gen. im Marchfeld, trägt zum Erhalt einer gesicherten Wasserversorgung bei.



Im Bereich der Verarbeitung (Waschen, Schneiden, Blanchieren, Kühlen, Frosten, Verpacken, Logistik) setzt ARDO auch immer wieder neue Maßstäbe in der Wasserverbrauchssenkung und der nachhaltigen Wassernutzung.

Ohne „gesicherte WASSERVERSORGUNG“ ist keine Tiefkühlgemüseproduktion möglich.

