

"Expansie van Ardo ondenkbaar zonder EU-uitbreiding"

nieuws

Destijds schreef vlasboer Haspenslagh de buitenlandse conservenfabrieken aan met de vraag welke groenten ze wilden inblikken. Een generatie later staat de familie bij Ardo aan het hoofd van een multinational die in 21 Europese landen diepvriesgroenten verkoopt. "Zonder de Europese Unie zou ons dat nooit gelukt zijn", evalueert Jan Haspenslagh de uitbreiding van de EU in De Standaard.

🕒 19 MAART 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:36

Destijds schreef vlasboer Haspenslagh de buitenlandse conservenfabrieken aan met de vraag welke groenten ze wilden inblikken. Een generatie later staat de familie bij Ardo aan het hoofd van een multinational die in 21 Europese landen diepvriesgroenten verkoopt. "Zonder de Europese Unie zou ons dat nooit gelukt zijn", evalueert Jan Haspenslagh de uitbreiding van de EU in De Standaard. "Ik weet niet meer wanneer ik voor het eerst broccoli heb gegeten, maar als kind kende ik de groente niet", vertelt Haspenslagh. "Vandaag is broccoli in ons assortiment even belangrijk als bloemkool". Om maar te zeggen dat de diepvriesgroentensector snel op de Europese kar gesprongen is. "Mijn vader was een boer die vlas, tabak en cichorei teelde, gewassen die gedoemd waren om te verdwijnen. Toen de EEG tot stand kwam, heeft hij brieven geschreven aan de conservenindustrie". De landbouwproductie bij de Haspenslaghs werd afgestemd op de vraag van buitenlandse bedrijven: schorseneren, selder, bonen en wortelen. Toen de buurlanden zelf die groenten begonnen te telen, is het bedrijf overgeschakeld op diepvries. "Nu hebben we fabrieken en verkooppunten van Denemarken tot Spanje", vat Haspenslagh de groei van het bedrijf samen. Waar het vroeger enkel de bedoeling was om Belgische groenten diepgevroren naar het buitenland te exporteren, keren de vrachtwagens nu terug met buitenlandse groenten en fruit. De slechte spinazie-oogst van vorig jaar wordt ruimschoots goedge maakt door de invoer van Spaanse spinazie. Voor wie per se nu erwten wil eten, bieden de exemplaren uit Cordoba soelaas. Daar begint men de komende dagen erwten te plukken, terwijl de oogst bij ons pas in juli plaats vindt. "Alles wat uit mediterrane gebieden komt, vindt hier gemakkelijk een afnemer. Eetwaren uit Spanje en Italië zijn in de mode. We brengen hier nu diepgevroren gegrilde paprika's en courgettes aan de man", aldus Haspenslagh.

Omgekeerd doet Ardo zijn best om de geëxporteerde groenten op maat van de klant te maken. De Spanjaarden zitten niet echt te wachten op spruitjes van bij ons. Ze zweren bij hun eigen producten en dus is het diepvriesbedrijf via zijn contracttelers begonnen met de productie van Spaanse platte romanobonen in West-Vlaanderen. "Het was even zoeken in het begin, want de struiken groeien enorm omdat de bodem hier beter is dan in Spanje".

Sinds twee jaar heeft Ardo ook vestigingen in Zweden en Hongarije. Binnenkort zal ook Polen tot de portefeuille van het bedrijf behoren. "In Polen beginnen we met de producten van de lokale markt in te vriezen en te verkopen. Een volgende stap is de invoering van buitenlandse groenten en fruit. Op dit moment doen de Belgische fijne boontjes het daar goed. Het is een luxeproduct, dat je vooral in de duurdere horecazaken kan bestellen. De eerste gegrilde Spaanse pepers zijn ook al in Polen gearriveerd", besluit Jan Haspeslagh.(KS)

Lees ook: geVILT: [Diepvriesgroentenbedrijven bevechten Europese koppositie](#)

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)