nieuwsgids - nr. 49 - jaargang 14 - januari 2009

Actueel

Beste wensen voor een Gelukkig Nieuwjaar!

In dit nummer

2009, een jaar om naar uit te kijken!
Beurzen
Een groot hart voor het milieu
Nieuwe producten
We zijn resoluut pro bio
Ardo groeit voortdurend in Europa
Britse topchefs lopen warm voor vriesverse groenten
Ardo news
Markt- en oogstberichten
Ardo culinair

Beurzen

HORECAVA AMSTERDAM - NL
12-15/01/2009
Amsterdam RAI - Hall 11 - Stand 11.707
www.horecava.nl

SIRHA LYON - F
24-28/01/2009
Eurexpo - Hall 8 - Stand 8C81
www.sirha.com

INT. FOOD & DRINK EXH. ATHENE - GR
5-9/02/2009
Metropolitan Exh. Center
www.mackbrookshellas.gr

MIA FERIA RIMINI - I
14-17/02/2009
Rimini Fiera Expo Centre - Pav. B3 - Stand 091
www.miafiera.it

BIO FACH NÜRNBERG - D
19-22/02/2009
Messezentrum - Hall 9 - Stand 9-151
www.biofach.de

TEMA KOPENHAGEN - DK
22-25/02/2009
Bella Center - Hall C - Stand C3-ae-a/27-28
www.tema09.dk

MDD PARIJS - F
25-26/03/2009
Paris Expo - Hall 7.3
www.mdd-expo.com

2009, een jaar om naar uit te kijken!

Dit nieuwe jaar zit boordevol uitdagingen. Zoals u ongetwijfeld weet, wordt steeds meer teeltareaal aangewend om biobrandstofgewassen te telen. Er is dus alsmaar minder plaats voor groenten en fruit.

Toch slaagt de Ardo groep erin om nog nieuwe teeltgebieden te vinden. **Zo namen we het Oostenrijkse Austria Frost over**. De productievestiging van dit bedrijf ligt in het hart van het uiterst vruchtbare 'Marchfeld', een teeltgebied dat alom bekend is om z'n groenten van topkwaliteit.

We investeren ook in onze bestaande vestigingen, zowel in België als in het VK, Spanje,...
De bedoeling is onze positie in Europa nog meer te versterken, en aan de steeds strengere eisen van de eindgebruiker te blijven beantwoorden. Want die verwacht steeds betere producten die natuurlijk en gezond zijn.

Zo blijft de vraag naar **hoogkwalitatieve welnessproducten** stijgen, ook in de voedingsector. Om op die tendens in te spelen, innoveren we voortdurend en blijven we **onberispelijke kwaliteit** afleveren. U kunt dus alvast uitkijken naar de lancering van enkele nieuwe producten in 2009. Om zeker te zijn dat de eindgebruiker niet naast deze en onze huidige producten kijkt, investeren we ook steeds in nieuwe verpakkingen.

Een ander belangrijk aandachtspunt is het **milieu**. Zo gebruiken we voor deze nieuwsbrief milieuvriendelijk papier. Dat is één van de vele manieren waarop we iets terugdoen voor Moeder Natuur. Ons motto is immers niet voor niets: "Wij bewaren wat de natuur ons geeft.". Meer over dit alles ontdekt u hier, in uw Actueel.

WE WENSEN U ALVAST
VEEL LEESPLEZIER,
EN EEN FANTASTISCH 2009!

Een groot hart voor het milieu

Ardo heeft veel te danken aan Moeder Natuur, en doet dus graag iets terug door milieuvriendelijk te telen, te produceren, te verpakken en te transporteren.

Een voorbeeld van die groene aanpak houdt u nu in uw handen. Deze nieuwsbrief is immers geprint op milieuvriendelijk papier met FSC keurmerk.

FSC staat voor **Forest Stewardship Council**, een onafhankelijke ngo die ijvert voor duurzaam bosbeheer in de wereld. Deze erkende organisatie, actief in meer dan 46 landen, stelt wereldwijde standaarden voor bosbeheer op, met daaraan gekoppeld een keurmerk. Producten met dit keurmerk zijn dus afkomstig uit bossen die worden beheerd met zorg voor de sociale, economische en ecologische noden van de toekomstige generaties. Maar daar houdt het niet op.

Milieubewust over de hele lijn

Ardo heeft oog voor het milieu doorheen het hele teelt- en productieproces. Zo willen we zo weinig mogelijk bemesten en besproeien, zonder aan kwaliteit en opbrengst in te boeten.

Hoe doen we dat?

1) Preventief werken

Voor we een gewas planten of zaaien, wordt de teeltbodem grondig geanalyseerd, waarna we **advies geven over bemestingshoeveelheden.** Door percelen tussen de teelten in te bezaaien met bepaalde plantengewassen, worden belagers natuurlijk bestreden en wordt **erosie vermeden**.

Dit levert bovendien mooie bloemenvelden van bvb tagetes op, alvorens een akker met wortelen wordt bezaaid. Zaai- en plantgoed met ziekteresistenties en/of een coating zijn ook een duurzame oplossing om het **systematisch gebruik van bestrijdings-middelen te beperken.**

Dankzij bepaalde waarschuwingssystemen kunnen we na analyse van de belager de telers sproeiadvies geven. Er wordt pas ingegrepen als de belager schade aan het gewas toebrengt. Zo wordt **systematische bespuiting verminderd of zelfs vermeden.**

2) Enkel ingrijpen op het juiste moment

Dankzij geavanceerde technologieën bepalen we de nitraatgehaltes van de gewassen en tal van andere factoren. De teler volgt de groei van zijn gewassen op via satelliet. Zo bepaalt hij het exacte tijdstip van bemesting en kan hij zijn percelen indelen in bemestingzones.

Kortom, deze 'precisielandbouw' garandeert het **efficiënt gebruik van nutriënten en een betere kwaliteit van het eindproduct**.

3) De hoeveelheid bestrijdingsmiddelen en/of bemesting efficiënt bepalen

De bestrijdingsmiddelen mogen **enkel in het gewas terechtkomen**. Hiervoor worden de spuitkoppen aangepast of wordt er gewerkt met rijenbemesters die de meststof in de juiste planten- of zaadrij aanbrengen.

4) Absolute voorkeur voor milieuvriendelijke hulpmiddelen

Ardo is voorvechter van het gebruik van natuurlijke biologische middelen i.p.v. chemische bestrijdingsmiddelen. Zo gebruiken we de natuurlijke vijanden van de belager. Het grote voordeel? Ze **schakelen enkel de belager uit**, zonder andere diersoorten schade toe te brengen. Bovendien blijven er geen chemische residuen achter in de bodem.

Maar ook voor ecologisch energie- en watergebruik en afvalverwerking staat Ardo aan de top. Hier leest u meer over in de volgende edities van Actueel.

Onze milieu-inspanningen overstijgen tot slot de grenzen van onze vestigingen. Een voorbeeld? In Duitsland namen we het **peterschap op van enkele bomen** in een bos, kwestie van Moeder Natuur een handje te helpen.

Nieuwe producten

Rode ui

Ardo biedt nu ook rode ui in het FoodService gamma aan. Met dit ingrediënt geeft u elke bereiding een **extra toets** of maakt u uw pizza's net dat tikkeltje anders. Dankzij een uitgebalanceerde keuze van variëteiten is deze rode ui heerlijk van smaak. De **uitgekiende snit** vermijdt dat te grote stukken ui in uw bereiding terechtkomen. U zult dus zeker niet rood uitslaan als u een gerecht presenteert met Ardo's rode ui!
ARC610 - 4x2,5kg (beschikbaar vanaf februari)

Warme Fruit Salade

Deze **100% natuurlijke fruitsalade** is een mix van aardbeien, kersen, frambozen en rietsuiker. Gewoon onweerstaanbaar als dessert of op pannenkoeken met een bolletje vanille-ijs. Deze lekkernij is bovendien **makkelijk op te warmen** in een pan of in de microgolfoven.
XWF12A - 8x300g

Fruit purees

Deze **perfect doseerbare vriesverse fruitpurees** (aardbei, framboos, banaan of mango) zijn onmiddellijk bruikbaar in tal van bereidingen. Ze bevatten **alleen de beste fruitsoorten** en zijn verwerkt zonder kleurstoffen, toegevoegde suikers en bewaarmiddelen. Verkrijgbaar in verpakkingen van 5x1kg.
XPB210 – XAP210 – XFP210 – XPM210

Sweet Potatoes (zoete aardappel)

Ardo biedt u deze **heerlijke aardappelvariant voorgekookt, en in een artisanale snit** aan. Daarmee bespaart u heel wat tijd, want door zijn grillige, harde structuur is hij heel moeilijk te schillen. Heerlijk in zoetzure en pittige gerechten, gratins en purees. Bereidingswijze: frituren, steamen, bakken of oven.
AZ2610 - 4x2,5kg

Rainbow Carrots (regenboog wortelschijfjes)

Deze **unieke mix van witte, gele en oranje wortelschijfjes** komt volledig natuurlijk tot stand. Dit uitbundig kleurenpalet geeft een originele look aan elke bereiding. Bereidingswijze: steamen, stoven of microgolf.
WSM610 - 4x2,5kg

We zijn resoluut pro bio

De biomarkt blijft maar groeien. Geen wonder dat ons Bio Organic gamma zo'n succes heeft. We telen al onze biologische groenten op velden die met zorg werden geselecteerd en voorbereid op de bioteelt. De oogst, verwerking en bewaring verlopen volledig volgens de richtlijnen voor biologische productie. Dat garandeert het Europese biolabel op elke verpakking. Het resultaat proeft u in uw bord: pure en snel te bereiden biogroenten, doordacht gemengd of smaakvol klaargemaakt.

Ons **erg rijke biogamma** voor retail beantwoordt perfect aan de verwachtingen van de consument.
Maar de **food service branche** heeft specifieke behoeftes, zoals bepaalde basisingrediënten of afgewerkte groentebereidingen.
Daarom breiden we dit gamma uit met **4 nieuwe producten** (beschikbaar vanaf februari):
Rode kool met appel 2,5kg ROA61B
Roombladspinazie 2,5kg BSC61B
Wok Mix 2,5kg MWO61B
Ajuinblokjes 2,5kg AJB61B

Bio Organic

Ardo groeit voortdurend in Europa

Ardooie

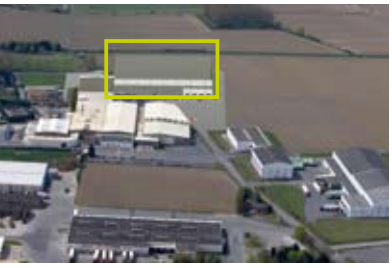
Stilstaan is achteruitgaan. Daarom investeert Ardo de komende maanden in verschillende vestigingen. Dit steeds met respect voor het milieu en de omwonenden. Een overzicht:

Ardooie (B)

We bouwen een Europees distributiecentrum van 35 m hoog met een opslagcapaciteit van 32.000 pallets. Dankzij **10 laadkaaien en een geautomatiseerd stockbeheer zal een vrachtwagen in amper 30 minuten geladen kunnen worden** met vriesverse groenten en fruit. Het resultaat? Ardo Ardooie zal vooral de Noord-Europese markt een nog betere dienstverlening aanbieden.

Ashford (UK)

Ardo UK zal zijn 2 sites in het VK doen samensmelten in Ashford. Daar breiden we uit met een verpakkingshal, meer gekoelde opslagruimte voor 20.000 pallets, kantoorruimtes en faciliteiten voor de medewerkers. Belangrijk zijn ook de 'nulimpact' op de gemeenschap, het banenbehoud en een groene aanpak. Zo zullen we water opwarmen via het koelsysteem van de opslagruimte, wat tot 15% energie zal besparen. Dit ambitieuze project zal eind 2009 afgerond zijn.



Violaines (F)

In deze Noord-Franse vestiging bouwen we **hoogtechnologische verpakkingslijnen**. Zo transporteren we straks de diepgevroren groenten snel en ononderbroken van de vriestunnel naar de verpakkingslijn en de diepvriesopslagruimte. De voordelen? Een verbetering van de koudeketen, een korter logistiek traject en een grote flexibiliteit.

Badajoz (ES)

De productievolumes blijven maar stijgen in deze Spaanse vestiging. Om de externe opslag maximaal te beperken, bouwen we er een **nieuw koelhuis met een opslagcapaciteit van 14.000 pallets en een hoogte van 26m**. Dat is heel wat meer dan de huidige capaciteit van 500 pallets. De afwerking is voorzien tegen de zomer van 2009.

Marcilla (ES)

We verhuizen de burelen van Pamplona naar Marcilla waar we momenteel een afpak- en distributiecentrum hebben. Zo wordt **deze vestiging ons kloppende hart in Noord-Spanje**. Onder meer omdat verkoop, marketing, R&D, financiën en productie dan nog intenser met elkaar kunnen samenwerken. Bovendien zullen onze klanten er onze werkwijze ontdekken, en onze producten in primeur proeven in de professionele keuken. Daar zal de R&D-afdeling ook tal van nieuwe producten ontwikkelen.

Britse topchefs lopen warm voor vriesverse groenten

Eigentijds, makkelijk en gezond. Zo beschrijft Delia Smith, een populaire Britse tv-chef, vriesverse groenten. In haar kookboek schrijft ze dat dit de **ideale ingrediënten zijn om drukbezette mensen te laten koken.** Blijkbaar vinden heel wat Britten dat ook, want haar boek is een bestseller.

Ze wordt bovendien bijgetreden door driesterrenchef Marco Pierre White en restauranthouder van het jaar Heston Bluementhal. Zo zegt White over spruiten: "Als ik zogezegd 'verse' spruiten koop, hoe weet ik dat ze vers zijn? Ik heb geen idee van wanneer ze werden geoogst. Het zou een week geleden kunnen geweest zijn. Maar van vriesverse spruiten ben ik zeker dat ze enkele uren na de oogst zijn ingevroren". Inderdaad, als 'verse' groenten en fruit blijven liggen na de oogst, verliezen ze snel hun **voedingsstoffen en smaak**. Erwten bvb zijn al een dag na de oogst veel minder zoet. Spruiten smaken dan weer bitter en worden moeilijk verteerbaar als ze enkele dagen blijven liggen. Voor al die redenen zullen **vriesverse producten steeds populairder** worden in de toekomst, zegt Delia Smith. Wij, bij Ardo groep, zijn alvast klaar voor die toekomst.

Vriesverse groenten ook populair in Rusland

In Moskou vindt jaarlijks een foodservice beurs plaats waar de **befaamde Russische kok Alexander Marchenko de voordelen van vriesverse groenten demonstreert en laat proeven**. Hij verbindt zijn naam zelfs aan Ardo's vriesverse producten in advertenties. Vriesvers verovert dus de wereld!

Ardo news

Ardo Austria Frost

Ardo breidt uit

Op 1 december werd de Ardo groep uitgebreid met de Oostenrijkse onderneming **Austria Frost GmbH**, dat eigendom was van Frenzel Tiefkühlkost e.K.. In 2007 werd er 35.000 ton afgewerkte groenten geproduceerd.
Bij de overname krijgen we toegang tot het 'Marchfeld', een **uiterst vruchtbaar en kwalitatief teeltgebied** aan de oevers van de Donau, op 10 km ten oosten van Wenen. Daar zijn verschillende teelten mogelijk zoals erwten, spinazie, wortelen, enzovoort.

Ardo Austria Frost produceert vriesverse en bereide groenten, kant-en-klare maaltijden,... Dit doen ze met behulp van een modern productieapparaat en een volledig geautomatiseerd logistiek platform. Hun **technologische expertise en productiekennis** is dan ook een grote troef voor Ardo.
Oostenrijk is bovendien de **ideale uitvalsbasis voor de versterking van onze marktpositie in Oostenrijk en in de omliggende Centraal- en Oost-Europese landen.**

Ardo is een topper op beurzen

Het afgelopen jaar ontvingen onze beursstands in Vigo, Moskou, Gent, Parijs,... opnieuw talrijke bezoekers. Onze nieuwigheden en kookdemonstraties genoten veel aandacht. In het voorjaar zullen we weer aanwezig zijn op tal van beurzen (zie voorpagina). U zult er ook zijn, of u hebt onze stand bezocht in 2008? Bedankt daarvoor.

Nieuwe krachten

Jan-Willem Kaslander versterkt onze groep als **Verkoopdirecteur Nederland**. Hij zal het dynamische verkoopsteam Retail, FoodService en Industrie leiden, zowel intern als extern.
Charlotte Slabbinck versterkt sinds kort als **Account Manager FoodService** het Belux Sales team.

Markt- en oogstberichten

Rond de jaarwisseling blikken we ook bij Ardo traditioneel terug op het voorbije jaar. Bovendien tekenen we dan de krijtlijnen uit voor het nieuwe.
2008 is wat teelt en oogst betreft heel wat evenwichtiger verlopen dan de laatste jaren. Zo kwamen de dramatische onderproducties niet in dezelfde mate voor.
Correcte teeltresultaten resulteerden ook meteen in een stabieler kwaliteitsniveau.

Ondanks de meer normale voorjaars- en zomerteelten, vielen enkele herfstproducties behoorlijk tegen.

Spinazie: er werden opmerkelijk lagere opbrengsten genoteerd in enkele belangrijke Europese teeltgebieden. Nederland, Duitsland en Centraal-Europa zijn hierbij vooral getroffen. **Een tekort van zowel gehakte als bladspinazie is te verwachten.**

Broccoli: de **teelt** in Zuid-Europa wordt **vertraagd** door de lage temperaturen.

Spruiten: een **tekort van de kleinste kalibers** is een feit. Voor de overige kalibers is de situatie normaal.

Paprika: de **beschikbaarheid van gele paprika blijft een probleem**, wat gevolgen heeft voor de diverse groentemengelingen met paprika.

Winterwortelen: het natte weer bemoeilijkte de oogsten in verschillende landen. We hopen niettemin de noodzakelijke volumes te halen.

En dan is er 2009...
De teeltplanning is volop aan de gang. De nieuwe productie-eenheid in Oostenrijk (Ardo Austria Frost) wordt meteen geïntegreerd in de totale geplande groepsproductie. Die zou voor 2009 ongeveer 550 000 ton moeten bedragen.
Onderhandelingen over prijs en hectares tussen telers en industrie zijn aan de gang. Hopelijk resulteren de dalende graanprijzen in een verhoogde interesse voor industriële groenteteelt.

Recente studies over de consumptietrends in 2009 voorspellen onmiskenbaar **een versnelde omschakeling van vers naar diepvries**. De drijfveren achter deze evolutie zijn een grotere prijsstabiliteit, gebruiksgemak en hogere gegarandeerde voedingswaarden. Ook in tijden van economische herschikkingen daalt het verbruik van vriesverse groenten en fruit niet. Integendeel, er wordt gekozen voor gezonde basisproducten, en daar vallen vriesverse groenten en fruit duidelijk onder.
Op naar een gezond en vriesvers 2009!

Ardo culinair

Zalm-tandoori met Wok Verde

Ingrediënten voor 4 personen:

4 zalmfilets
1kg Ardo Wok Verde
2 koffielepels Tandoori kruiden
2 koffielepels zwarte sesamzaadjes
1 koffielepel geschilde en geraspte gember
Peper en zout

Voor griekse yoghurtsaus:
200g Griekse yoghurt
2 groene appels
1/2dl gehakte munt
Peper en zout

Serveren met Ardo rijst

Wentel de zalmfilets in de tandoorikruiden en in de zwarte sesamzaadjes. Verhit olie in een braadpan en bak de filets aan elke kant gedurende 4-5 minuten op middelhoog vuur. Breng ze op smaak met peper en zout en zet ze opzij. Verhit een beetje olie in de braadpan. Voeg de Ardo Wok Verde en de gember toe en wok gedurende 5-6 minuten. Proef en breng op smaak met peper en zout.

Snijd de appel in blokjes en meng ze met de Griekse yoghurt en de gehakte munt. Proef en breng op smaak met peper en zout.

Dien op met wat rijst, leg er de zalm-tandoori bovenop en serveer met de Wok Verde. Dien hierbij de Griekse yoghurtsaus.

Soepje van rode ui

Ingrediënten voor 4 personen:

600g rode ui Ardo
1 koffielepel Ardo gehakte look
1 koffielepel Ardo tijm
1 flesje blond bier
1,5l runderbouillon
125g geitenkaas in plakjes
Enkele sneetjes stokbrood
Vloeibare honing
Peper en zout

Stoof de ui in wat boter op een laag vuurtje, samen met de look. Overgiet de gestoofde ui met het bier en laat het uitkoken. Bevochtig vervolgens met de runderbouillon, kook even op, voeg de tijm toe en laat de soep zachtjes sudderen tot de uien volledig gaar zijn. Kruid alles met peper en zout.

Beleg enkele sneetjes stokbrood met de plakjes geitenkaas, besprenkel met wat honing en zet ze even onder de grill tot de kaas goudbruin is.
Serveer onmiddellijk.

Smakelijk!

ardo

Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardooie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be
+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999
+351 243 559 230 - +7 095 234 3181 - +34 955 660648 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068
+43 7476 77222 - +43 2249 35350 - +46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311

Mixed Sources
Product group from well managed forests and other controlled sources
www.fsc.org Cert no. SGS-COC-004434
© 1996 Forest Stewardship Council
FSC
FOCUS advertising Verantwoordelijke uitgever: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie

Wij bewaren wat de natuur ons geeft

Frankeren
als brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie

ANTWOORDKAART

Naam en voornaam: .....

Firma: .....

Adres: ..... Nr.: .....

Postcode: ..... Plaats: .....

Tel.: ..... Fax: .....

Land: .....

Functie: .....

E-mail: .....

Contactpersoon Ardo: .....

Ik wens informatie over:
- ❏ Bio-gamma .....
- ❏ Rainbow Carrots (regenboog wortelschijfjes) .....
- ❏ Sweet Potatoes (zoete aardappel)
- ❏ Fruitpurees .....
- ❏ Rode ui .....
- ❏ Warme Fruitsalade .....