nieuwsgids - nr. 50 - jaargang 14 - april 2009

Actueel

In dit nummer

Voelt u ook de lentekriebels?
Voorgekookte aardappelen, vriesvers en verrukkelijk
Met respect voor de natuur
Buongiorno Italia!
Nieuwe producten
Ardo news
Markt- en oogstberichten
Ardo culinair

Beurzen

PLMA – AMSTERDAM - NL
Amsterdam RAI Europacomplex
26 – 27 / 05
Stand 5873

Voelt u ook de lentekriebels?

Moeder Natuur ontwaakt uit haar winterslaap. Maandenlang heeft ze kunnen bekomen en herbronnen. Maar dat betekent niet dat wij, bij Ardo, rustig aan de open haard hebben zitten wachten op de lente. Wel integendeel.

Omdat we actief zijn in heel Europa, is er altijd wel een vestiging waar we **oogsten of zaaien.** In Zuid-Europa hebben we de afgelopen weken volop geoogst. In Noord-Europa zijn we dan weer klaar om te zaaien, en daar gaat een **grondige voorbereiding** aan vooraf. We zaten dus niet stil tijdens de winter.

Zo selecteren we in elke vestiging de **ideale gronden per gewas** via bodemanalyse. Alle gegevens hierover worden opgeslagen in een **velddatabank**, die we nauwkeurig aanvullen tijdens het groeiseizoen.

Daarna controleren we de **zaden en planten.** Het labo gaat de ontkiemingsgraad en zuiverheid van de zaden na en onderzoekt ze op mogelijke virusinfecties. We verzekeren ons ook dat er geen genetisch gemodificeerde grondstoffen werden geleverd. Ardo voert immers een **GGO (Genetisch Gemodificeerde Organismen)-vrij beleid.**
Tot slot sturen we de behandeling van de gewassen bij naargelang de wetgeving, onze kennis en de ervaring die we tijdens het vorige groeiseizoen opdeden. Ons doel? **Zo weinig mogelijk pesticiden gebruiken.**

We brengen dit alles in de praktijk zodra de natuur ontwaakt. Het weer speelt ons parten? Geen probleem. **Onze gespecialiseerde landbouwingenieurs passen hun plannen aan de meest extreme weersomstandigheden aan.**

Zo garanderen we het hele jaar door **perfecte grondstoffen en hoogkwalitatieve afgewerkte producten.** Om bovendien niets aan het toeval over te laten, testen we elk jaar nieuwe zaden en groentevariëteiten uit op proefvelden. Met succes, want we introduceren nu de Cicoria, een bladgroente, in Italië.

We voelen de lentekriebels ten volle en steken graag een tandje bij!

Voorgekookte aardappelen, vriesvers en verrukkelijk

Het gamma Express wordt verrijkt met een gevarieerd aanbod voorgekookte aardappelproducten. Hun voordelen zijn al even heerlijk als hun smaak.

Zo wordt **steeds de gewenste hoeveelheid** bereid in de pan, oven, steamer, kookpot, microgolf of friteuse. De rest kan opgeborgen worden voor later. Bovendien **wint de eindgebruiker tijd,** want wassen, schillen, snijden en voorkoken hoeven niet meer. De kwaliteit? Die is constant en onberispelijk, dit **zonder additieven, smaakstoffen of toegevoegd zout.** In een stoofpotje, in een gratin, gebakken in de pan of natuur: de aardappel **kan ook steeds afgewerkt worden naar ieders smaak.**
Een topper is de **Aardappel Natuur Premium**: de Nicola. Deze variëteit met subtiele gele kleur, geraffineerde smaak, zachte textuur en krokante beet past perfect in talloze bereidingen. Onweerstaanbaar!

Heerlijke pluspunten

- **gelijkmatig voorgekookt**
- **verwerkt bij de oogst om alle voedingsstoffen perfect te bewaren**
- **steeds in voorraad, want heel lang houdbaar**
- **dé oplossing voor dal- en piekmomenten**
- **de geselecteerde aardappelvariëteiten hebben de ideale smaak en textuur**
- **perfect portioneerbaar, dus geen verlies**
- **1 kg vriesverse aardappelen = 1kg aardappelen in het gerecht**
- **zonder additieven of toegevoegd zout**

Aardappel Natuur Premium, voorgekookt

100% Nicola met subtiele gele kleur, fijne smaak, zachte textuur en krokante beet. Ideaal om meteen te serveren.
Bereidingswijze: pan, steamer, kookpot, microgolf, friteuse.
AR1610 – 4x2,5kg

Parijse aardappelen, voorgekookt

Het iets grotere Parijse aardappeltje dat bij tal van bereidingen kan geserveerd worden.
Bereidingswijze:
pan, steamer, kookpot, microgolf, friteuse.
ARH610 – 4x2,5kg

Aardappel Rustica, voorgekookt

Deze aardappel is als handgesneden in rustieke, grillige vormen. Echt heerlijk in salades, als bijgerecht, met andere groenten,...
Bereidingswijze: oven, pan, friteuse, steamer, microgolf.
A1261+ - 4x2,5kg

Aardappelschijfjes, voorgekookt

Deze gelijkmatige schijfjes zijn uiterst geschikt voor ovenschotels, gratins,...
Bereidingswijze: oven, pan, friteuse, steamer, microgolf.
ARS61+ - 4x2,5kg

Halve aardappelen met schil, voorgekookt

Dit product wordt deze zomer beslist een topper op barbecues. Ideaal ook voor steakhouses of voor thema catering, zoals Western Style cooking.
Bereidingswijze: oven, pan, steamer, microgolf.
ARW610 - 4x2,5kg

Vorgekocht
Voorgekookt
Précuite
Precooked

Met respect voor de natuur

Het motto van Ardo is: "We bewaren wat de natuur ons geeft." Dit slaat zowel op het respectvol behandelen en verwerken van de groenten als het duurzaam omgaan met alle natuurgebonden productie-elementen.
Maar duurzaam ondernemen is onmogelijk zonder een efficiënt milieubeleid. Daarom is Ardo voortdurend op zoek naar milieuvriendelijke oplossingen, zoals u hier kunt lezen.

Minder water

De groenten moeten meermaals gewassen worden en daar komt heel wat water bij te pas. Daarom is de **optimalisatie van ons waterverbruik** cruciaal. Hoe gaan we te werk? We passen het principe 'meten is weten' toe. **Concreet:** we plaatsten debietmeters op alle belangrijke verbruikersposten. Zo kunnen we nagaan waar we door **technische ingrepen, nieuwe installaties én sensibilisering van de werknemers het waterverbruik kunnen terugdringen.** Dit leverde een **drastische daling** van het waterverbruik op.

Minder elektriciteit

We nemen ook ons energieverbruik onder handen. Neem nu de stoom die we produceren voor het blancheren van groenten en het stoomschillen van de knolvariëteiten. We zochten en vonden een perfect evenwicht tussen het schilproces, de stoominjectie en de schilkwaliteit van het eindproduct.

Om de afgewerkte producten in te vriezen en op te slaan, is ook heel wat elektriciteit nodig. Momenteel voeren we tal van analyses uit om **via diverse procesoptimalisaties ons energieverbruik flink te verminderen.**
Een eigen vergistinginstallatie bouwen, is ook een mogelijkheid die we onderzoeken. Want dan kunnen we een aantal nevenstromen gebruiken om **zelf groene stroom op te wekken.**

Minder transport

Onze productievestigingen bevinden zich in de gebieden waar de groenten geoogst worden. Dit bespaart heel wat transport en bovendien zijn de groenten ook zeer vers voor verwerking.

Minder geluid

Een andere inspanning die we leveren voor het milieu en de omwonenden, is de beperking van de geluidsoverlast. Zo investeren we in **geluidsarme condensors, isolatie van machinekamers,** zoveel mogelijk laden en lossen tijdens de werkuren, groenbeplanting enzovoort.

Omdat al deze initiatieven bovendien op heel korte termijn worden genomen, slagen we erin om de natuur – onze belangrijkste leverancier – snel te ontlasten. Tegelijk is de kwaliteit van ons productieproces er nóg meer op vooruitgegaan!

West-Vlaams CHARTER
DUURZAAM ONDERNEMEN

"In Ardooie nemen we het West-Vlaams Milieucharter als milieustandaard.
Om dit certificaat te behalen, moet een bedrijf de milieuwetgeving naleven, wat wordt gecontroleerd met een start-audit. Er moet ook jaarlijks een actieplan worden opgesteld over energie, water, verpakkingsmaterialen, afval enzovoort. De daadwerkelijke realisaties verschijnen dan in een jaarrapport. Twee maanden later verlengt een evaluatie commissie van onafhankelijke milieudeskundigen het certificaat voor een jaar... of trekt het in.
Blijkbaar doen we het goed, want **sinds onze toetreding tot het Milieucharter, behaalden we elk jaar het certificaat!"**

Ignace Kint
Environment
& Investment Manager
Ardo Ardooie

Buongiorno Italia!

Parma

Ardo wil blijven groeien. Zo richten we onze pijlen nu ook op Italië. Deze veeleisende markt hecht veel belang aan agronomische aspecten zoals de zuiverheid van de grondstof, het zaai- en oogstproces,...
Onze strenge kwaliteitspolitiek doorheen de volledige productieketen is dan ook een gouden troef. Net zoals ons sterk uitgebouwd agronomisch team en ons aangepast productengamma voor de Italiaanse markt.

Onze thuishaven is Parma, een prachtige stad in Noord-Italië, midden in de 'food valley'. Daar ligt bovendien het zwaartepunt van de diepvriesconsumptie. Van daaruit willen we niet alleen uitpakken met onze commerciële strategie van **kwaliteit, service en persoonlijke aanpak.** We hebben ook **oog voor de lokale eigenschappen** en eisen van de Italiaanse klanten. Kijk maar naar de nieuwe producten die we er lanceren: minestrone classico, courgettes premium, bladspinazie premium, cicoria, piselli extra en pisellini extra.

Een voorbeeld van die lokale eisen?
De Italiaanse FoodService markt vraagt hoogkwalitatieve producten waarmee de koks hun eigen creaties kunnen bereiden op hun vertrouwde manier.

Het is trouwens vooral op die FoodService markt dat we voluit het Ardo merk willen uitbouwen. Klanten die al kennis maakten met de Ardo producten, keren niet gauw terug naar hun vorige leverancier. **Ons assortiment, waaronder de talrijke groentemixen, valt nu al sterk in de smaak bij zowel de distributeurs als de eindklant.**

We laten de Retail en Industry markt natuurlijk niet links liggen. Daar leveren we overwegend aan **kwalitatieve distributiemerken** (private labels).
Met andere woorden: Italië wordt beslist een succesverhaal.

Parma

Locatie: Noord-Italië, in de vruchtbare Po-vlakte
Aantal inwoners: 170 000
Bekend om: de monumenten, de kastelen, de kunst, de keuken en de lyrische opera. Geboortestad van Giuseppe Verdi. Wereldwijd beroemd voor zijn Koninklijk Theater, de voetbalploeg van Parma, de thermale kuuroorden van Salsomaggiore, de parfums zoals het "Viooltje van Parma", de keuken en de etenswaren van de hoogste kwaliteit: hesp, parmezaanse kaas, salami, pasta, enz.

Ons team in Italië:

Pieter Jacobs
Sales Director

Giorgia Frigeri
Commercieel Assistente

Nieuwe producten

Naar aanleiding van de overname van Austria Frost in Oostenrijk, lanceert Ardo enkele typische producten voor de landen rond de Donau. Elk product heeft zijn eigen uitgesproken karakter.
Een overzicht:

Sauerampfer (zurkel):
een pittige groente die zich leent tot tal van bereidingen.

Rotkraut (rode kool):
heel erg populair is de rode kool met appel, op smaak gebracht met enkele typische kruiden.

Spinat passiert (fijne spinazie):
in tegenstelling tot onze grofgehakte spinazie, is de Spinat passiert heel fijn verwerkt.

Mohnnudeln: deze typische noedels worden makkelijk in de pan, de kookpot of de microgolfoven bereid. Het aparte zakje met maanzaad en suiker wordt naar smaak toegevoegd naargelang het gerecht.

Letscho: dit typisch Hongaars product is het best te vergelijken met een ratatouille van paprika, tomaten en ajuin. Dit alles op smaak gebracht met streekgebonden kruiden.

Ardo news

Onze vrachtwagens krijgen een make-over

Ardo steekt haar vrachtwagens in een nieuw kleedje. Zo willen we ons moderne, frisse imago op de Europese wegen tonen. Wat staat er op de vrachtwagens afgebeeld? Een beeld dat Ardo volledig symboliseert, namelijk **vriesverse groenten in hun natuurlijke omgeving.**

Was het u trouwens al opgevallen dat die tintelende groenten alle kleuren uit ons logo bevatten? Een mooi geheel dat toont waar we voor staan: **onberispelijke kwaliteit en vriesverse producten boordevol smaak.**

Nieuwe kracht

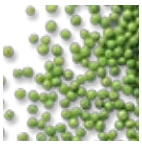
We zijn verheugd **Laurence Vanhauter** als nieuwe **Overseas Sales Director** te mogen verwelkomen in het Ardo team. Laurence is verantwoordelijk voor de verkoop op Retail, FoodService en Industry markten buiten de EU. Zij wordt intern bijgestaan door **Veronica Sancerni** als **Sales Assistant.**

Markt- en oogstberichten

Oogstberichten

Koning Winter heeft enkele traditionele Europese winteroogsten schade toegebracht. Vooral de Zuid-Europese landen werden niet gespaard.

Broccoli: de oogsten in Portugal en Spanje werden vertraagd door het aanhoudende koude en natte weer. Uiteindelijk kon niet alles worden geoogst, met **minderopbrengsten** als gevolg.



Erwten: de uitzaai van erwten in Spanje en Portugal werd bemoeilijkt door het natte weer. Uiteindelijk kon **10 tot 20% niet worden gezaaid**. Alvast geen goede start voor het Iberische schiereiland.

Spinazie: in Zuid-Italië hebben de strenge regens de spinazieoogst gedeeltelijk vernietigd. Aansluiting naar de lenteoogst is er niet mogelijk en **tekorten** zijn al een feit. We proberen de Italiaanse minderproductie op te vangen met Noord-Europese spinazieproductie. Er worden hiervoor al nieuwe oogstcontracten afgesloten.

Bloemkool: ook in Bretagne werd de bloemkooloogst afgeremd door het koude weer. De verse bloemkoolmarkt blijft evenwel zeer stabiel. **Het is nog niet zeker of de diepvriesindustrie uiteindelijk over voldoende volumes zal beschikken**.
Zoals de kaarten nu liggen, lijkt dit niet het geval te zullen zijn.
2009 startte dus moeilijk voor de telers en de productie.

Marktberichten

De West-Europese retail kan uitstekende consumptiecijfers van diepvriesgroenten voorleggen voor begin 2009. De hoge prijzen van verse groenten en de stabiele kwaliteit en beschikbaarheid blijven de hoofdredenen voor de **constante groei**, die in heel wat landen opliep tot maar liefst 25%.

Het grootverbruik startte eerder langzaam na de jaarwisseling, wat intussen weer is goedgemaakt in februari en maart. De voornaamste oorzaak voor die langzame start was het horecasegment, dat begin januari heel wat trager op gang kwam.

Eén ding is zeker: **de consumptie van diepvriesgroenten zit in de lift en biedt waarborgen wat betreft kwaliteit, gezondheid, beschikbaarheid en variatie.** En waarborgen kunnen we allemaal goed gebruiken in deze woelige tijden.

Ardo culinair

Salade Rustica

Ingrediënten voor 4 personen:

400g Ardo voorgekookte aardappelen rustica
400g Ardo gebroken sperziebonen
150g Ardo kidneybonen
150g Ardo tomatenblokjes
400g gebakken kippenreepjes
150g ruccola sla
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel balsamico azijn
peper en zout

Maak een vinaigrette met de olijfolie en balsamicoazijn en breng op smaak met peper en zout. Kook de gebroken sperzieboontjes gaar, verfris onder koud water en laat uitlekken. Meng ze met de ontdooide kidneyboontjes, kruid met peper en zout en voeg de dressing, de tomatenblokjes en de rucola sla toe. Frituur of bak de aardappelen rustica. Kruid de kippenreepjes en bak ze. Serveer met de salade en laat het u smaken!

Zuiderse gratin van aardappelschijfjes en gegrilde groenten

Ingrediënten voor 4 personen:

250g Ardo voorgekookte aardappelschijven
250g Ardo gegrilde aubergineschijven
250g Ardo gegrilde courgetteschijven
1 dl groentebouillon
1 koffielepel pesto
1 koffielepel Provençaalse kruiden
100g gemalen parmezaanse kaas
peper en zout

Schik in een vuurvaste schotel afwisselend de aardappelschijfjes, gegrilde aubergine en gegrilde courgette. Kruid met peper en zout, en overgiet met de groentebouillon waarin de pesto en de Provençaalse kruiden zijn gemengd. Strooi er gemalen parmezaanse kaas over en plaats de schotel in een voorverwarmde oven, op 200°C gedurende 20 minuutjes (laat eventueel wat gratineren onder de grill). Echt heerlijk bij lamsvlees en runderfilet!

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
FO©US advertising Verantwoordelijke uitgever: Jan Haspeslagh, 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: ❏ Voorgekookte aardappelen .....

❏ Productengamma "Donau geïnspireerd" .....

❏ Andere .....

Wij bewaren wat de natuur ons geeft

Frankeren
als brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie