nieuwsgids - nr. 56 - jaargang 16 - januari 2011

Actueel

We wensen u
een verfrissend
nieuwjaar

In dit nummer

Ardo gaat ook dit jaar voor duurzaamheid en innovatie
Ardo uien & prei
Nieuwe producten
Ardo Food Ingredients
Markt- en oogstberichten
Ardo news
Ardo culinair

Beurzen

BIOFACH NÜRNBERG - D
16 - 19/02/2011
Messezentrum
Hal 5 - stand 5 - 402

TEMA KOPENHAGEN - DK
27/2 - 2/3/2011
Bella Center
Hal C - Stand C3-009

MDD PARIJS - F
29-30/3/2011
Paris Expo
Hal 3

PLMA AMSTERDAM - NL
24-25/5/2011
Amsterdam Rai
Europacomplex - Food section

Ardo gaat ook dit jaar voor duurzaamheid en innovatie

Ardo moest in 2010 alles uit de kast halen. De seizoenen waren in Europa immers uiterst grillig. De zaai- en plantschema's moesten omwille van de wispelturige weeromstandigheden meer dan eens worden aangepast. De barre weersomstandigheden in het tweede deel van 2010 in samenhang met een stijgende vraag naar vriesverse groenten, brachten tekorten in enkele groenten mee. We deden er dan ook alles aan om elke bestelling op tijd geleverd te krijgen. **Onze flexibiliteit blijft een belangrijke troef.**

Ook in 2011 gaan we weer tal van uitdagingen aan. Zo blijft duurzaamheid een prioriteit en zijn we vast van plan om ons eerste 'Duurzaam Beleidsrapport' verder in de praktijk te brengen. In dit rapport worden 3 belangrijke aspecten uitgediept: Planeet, Product en Personen. In elk van deze hoofdstukken worden reeds gerealiseerde projecten rond duurzaamheid vermeld en worden nieuwe en lopende projecten voorgesteld. U kunt het rapport nog steeds downloaden via www.ardo.com. Midden 2011 komt er trouwens al een vervolg, met daarin nog meer concrete resultaten. We bewaren immers niet alleen wat de natuur ons geeft, maar willen ook voor de natuur zélf zorg blijven dragen.

Wat productinnovatie betreft, blijft Ardo eveneens het voortouw nemen. Nadat we de vorige jaren al enkele toppers lanceerden, zal ons aanbod ook in 2011 worden verrijkt met nieuwe kwaliteitsproducten. In deze Actueel stellen we er al enkele aan u voor.

En dan is er nog **'Ardo Food Ingredients'**. Dit is de naam waaronder het **versterkte sales team voor de B2B-verkoop** voortaan opereert. Een logische ingreep, vooral na de recente ontwikkelingen binnen de Ardo groep en de overname van Ploegmakers Food Ingredients (NL). Op deze manier willen wij de **groeiende markt van industriële klanten nog beter benaderen en bedienen met de juiste producten.**

Rest ons nog om u veel leesplezier maar vooral een succesvol en gezond nieuw jaar toe te wensen. We hopen in 2011 onze duurzame relatie met u te behouden en verder uit te bouwen.

Ardo snijdt de uien voor u

Een uitgesproken smaak

Alles begint bij de uien zelf, die we uit Noord-Franse of Belgische bodem halen. Reeds in januari spreken we de te oogsten volumes af met de landbouwer. Zo heeft hij de nodige tijd om het ideale zaai- of plantplan voor maart/april op te stellen. De selectie van de variëteiten gebeurt door Ardo zelf. In de eerste plaats omdat we er zo zeker van zijn dat de uien goed worden verwerkt, maar ook om de juiste smaak te kunnen garanderen. Hoe uitgesprokener die is, hoe minder ui er in bereidingen moet gebruikt worden, en dat is altijd de bedoeling. Van augustus tot en met oktober kan er worden geoogst. Daarna worden de uien opgeslagen in de boerderij, tot ze worden opgehaald voor verwerking in de fabriek.

De basis voor elke bereiding

In de fabriek worden de uien gepeld, waarna ze onmiddellijk worden verwerkt. **Zo kunnen de textuur en de smaak perfect worden behouden na het snijden, blancheren en invriezen.** De witte of rode uien worden in verschillende kalibers gesneden (6x6, 10x10, 20x20, schijven van 3 of 5mm dikte, cross cut en zelfs een artisanale snit). Rode uien zijn eveneens als ganse ui beschikbaar. Daarnaast bieden we **vriesverse uien met biogarantie** aan. Ardo heeft dus voor elke bereiding een basis in huis.

Ardo's troeven

- **vooraf gecontracteerde volumes met landbouwers zorgen voor constante kwaliteit**
- **individuele opvolging van de teelten door de Ardo agronomen**
- **perfecte traceerbaarheid**
- **verschillende snitten**
- **speciaal geselecteerde variëteiten met uitgesproken uiensmaak**

Kwaliteit prei in de lift

... dankzij automatisering in landbouw

De automatisering van de preioogst werpt zijn vruchten af. Er tekent zich een duidelijke **positieve evolutie** af **in de kwaliteit van de geoogste productie**. We gingen langs bij Andy Devos, een jonge landbouwer uit het West-Vlaamse Oostnieuwkerke (B) en namen de proef op de som.

Een zegen voor de landbouwer

Midden november 2010: Andy rooit de prei die in mei werd gezaaid. "Prei is één van de laatste groenten die nog gerooid moeten worden", vertelt hij enthousiast. Dankzij de investering in een nieuwe oogstmachine, gebeurt **de oogst volledig automatisch**. Een zegen voor landbouwers als Andy, want zo is er op het veld geen extra mankracht meer nodig in barre weersomstandigheden, zoals afgelopen najaar, met zijn koude regen- en sneeuwdagen. "De prei wordt automatisch uit de grond getrokken en vervolgens opgerold op zeilen. Op die manier kan ik 70 tot 80 ton prei per hectare oogsten, aan een tempo dat aanzienlijk hoger ligt dan bij manuele oogst."

Perfecte verwerking

Op zijn boerderij wordt de prei eerst ontrold en verder verwerkt. Pas dan wordt er aan Ardo geleverd. Andy legt uit: "Eerst gaat de prei door een preiwasser. Na het wassen, worden de wortels afgesneden en ook de buitenste bladeren worden al verwijderd. Daarna wordt het bovenste groene gedeelte nog met de hand weggesneden, want natuurlijk mag alleen het beste deel van de prei naar Ardo vertrekken." **Om elke vorm van contaminatie tegen te gaan, wordt de prei geleverd in metalen bakken.** Bij houten of plastic bakken is die garantie er niet. Daarom investeerde Ardo het afgelopen jaar fel in de aankoop van deze metalen bakken.

Dankzij dit geautomatiseerd oogst- en verwerkingsproces kunnen landbouwers zoals Andy de geoogste en verwerkte prei een stuk sneller leveren bij Ardo. Zo worden de vitamines en de textuur van de prei nog beter behouden.

Nieuwe producten

Bio-gamma breidt uit

Gezien de vraag naar Bio-producten in de catering blijft stijgen, breidden we onlangs onze referenties in dit gamma fors uit. **Met een totaal aantal van 24 producten wordt Ardo dé leverancier van vriesverse bio-groenten.** Voortaan kan elke keuken dus uitpakken met een mooi en divers aanbod aan bio-gerechten.

Volgende referenties zijn nieuw in het Bio-gamma:

- rode-paprikastrips
- knolselder kubus
- gehakte spinazie
- tomaten kubus
- wortelstiften
- gesneden champignons
- broccoli mix
- soepgroenten
- prei groen gesneden

Bio Organic

Fruit Brunoise binnenkort ook in 750 g

Pas nieuw en al een succes: onze Fruit Brunoise. **Deze gezonde mix van fruitkubusjes** (10x10mm), die perfect geschikt is voor tal van bereidingen, **zal vanaf maart ook verkrijgbaar zijn in een 750g-verpakking.** De mix, die kubusjes **aardbei, perzik, mango en ananas** bevat, leent zich perfect tot het dresseren van taarten, ijs, smoothies, of als ingrediënt bij bijvoorbeeld het ontbijtbuffet. Het grote voordeel is dat dit **100% natuurlijk product** heel snel wordt ingevroren en geen stroop bevat. De stukjes klitten niet samen, zijn dus uiterst makkelijk portioneerbaar en hebben een pure, natuurlijke smaak. Een smakelijke aanrader!

Les Fruits

Twee aanwinsten in 'A Table'-gamma

Eveneens vanaf maart: **'Groente stamppotten'**, of twee nieuwkomers in het fel gesmaakte 'A Table'-gamma. Het gaat om **wortel stamppot** en **boerenkool stamppot**, **heerlijke groentebereidingen volgens een traditioneel recept, voorzien van gecoate groenten en aardappelen, en een smakelijke bouillon.** De boerenkool stamppot werd nog extra op smaak gebracht door het toevoegen van mosterd. Beide gerechten kunnen eenvoudig met wat water aan de kook worden gebracht. Twee groente stamppotten die zeker in de smaak zullen vallen bij iedereen die van een stevige, gezonde keuken houdt. Vanaf maart verkrijgbaar in verpakkingen van 6 x 1,5 kg.

Gepaneerde groentjes nu ook in een retailverpakking

Goed nieuws voor fans van onze gepaneerde groentjes. **Deze lekkere borrelhapjes zijn vanaf nu ook in een handige retailverpakking van 450 gram verkrijgbaar.** Elke verpakking bevat een smakelijke mix van individueel gepaneerde broccoliroosjes, bloemkoolroosjes en jonge worteltjes, knapperig vanbuiten en al dente vanbinnen.

Ardo Food Ingredients

'Ardo Food Ingredients' sales team

Ardo Food Ingredients

Ardo Food Ingredients versterkt focus op de industriële klant

Dankzij de integratie van Ploegmakers Food Ingredients (PFI) in de Ardo groep, zal Ardo haar belang en focus op het industrie segment verder versterken. Het aandeel van de verkoop naar industrie vertegenwoordigt nu reeds een derde van het totale zakencijfer van de Ardo groep.

Het beleid van de vestigingen in de Dubbelen en de Amert, beide gesitueerd in Veghel (NL), wordt in de lokale Nederlandse Ardo organisatie geïntegreerd. In de vestiging 'Den Dubbelen' worden vooral **knolgewassen en kruiden** geproduceerd, goed voor 16.000 ton. In de vestiging 'De Amert' in Veghel bevindt zich het **vries- en logistiek centrum**. Dit complex omvat een stockeerruimte van 15.000 pallets waar de vriesverse groenten of kruiden worden gestockeerd.

Ardo zal haar positie binnen enkele niche markten verder kunnen uitwerken dankzij het brede aanbod aan vriesverse kruiden en vriesverse bio groenten dat PFI aanbiedt. Het sterke beleid dat PFI rond duurzaamheid uitzette, zal Ardo verder accentueren binnen haar reeds bestaand actieplan rond duurzaamheid.

De ruime europese industriële sales divisie identificeert zich voortaan als 'Ardo Food Ingredients'. Lokaal zullen de commerciële contacten behouden blijven via nationaal gespecialiseerde verkopers met ondersteuning van een coördinatie team in Ardooie (B). Internationale klanten hebben de keuze al dan niet lokaal of via het coördinatie centrum te werken.

'Ardo Food Ingredients' zal blijven streven om aangepaste oplossingen naar de voedingsindustrie in Europa aan te bieden, binnen een streven naar duurzame producten en duurzame relaties.

Markt- en oogstberichten

2010: een moeilijk jaar voor de landbouw

Door de lange, koude winter in januari en deels februari liepen de uitzaai en de oogst een aanzienlijke vertraging op. Ook het voorjaar en de zomer waren wispelturig en losten de verwachtingen niet in. Vanaf augustus werd Europa zelfs geteisterd door overvloedige regenval. Het jaar sloot af met barre winterkoude in november en december.

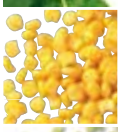
De vertraging in de oogsten ging gepaard met een beduidend lagere opbrengst voor de typische najaarsgroenten. Een overzicht:

Prei: Bij harde vrieskou kan niet geoogst worden. De aanvoer van prei werd dan ook behoorlijk vertraagd, waardoor er niet aan de courante vraag kon worden beantwoord.

Spinazie: De herfstoogst liep aanzienlijke schade op door de aanhoudende regen. Het gevolg was een deficit van maar liefst 20% voor de spinazieproductie in 2010.

Maïs: Vooral in Centraal-Europa werden slechte oogstresultaten genoteerd. Een tekort van maar liefst 30% van de lopende consumptie.

Selder: De aanvoer werd flink vertraagd, met een volumetekort als gevolg.



Bloemkool: De herfstoogst vertoonde een deficit, en er zal onvoldoende volume zijn tot de nieuwe oogst in juli 2011. Door overvloedige sneeuw en regen heerst ook in Bretagne onzekerheid over de komende winteroogst.

Schorseneren: De oogst loopt vertraging op. De teelt en de productie worden belemmerd door de strenge winter.

Wortelen: Er heerst nog onzekerheid over de opbrengsten.

Broccoli: Ook hier worden de oogst en de productie vertraagd door de koude weersomstandigheden. Daardoor is de aanvoer onzeker en onvoldoende voor de lopende contracten.

Ajuinen: De volumes zijn onzeker, de prijzen hoog. Het oogstresultaat in de tweede helft van 2010 viel tegen. Daardoor zijn volumetekorten in 2011 onvermijdelijk. Ardo doet er alles aan om de 'out of stocks' tot een minimum te beperken en zal alle afnemers regelmatig informeren over de evolutie in de voorraden. De eerste gesprekken met onze telers over de oogstcontracten in 2011 wijzen alvast op forse prijsstijgingen voor de grondstof. Meer hierover leest u in de lente-editie van Actueel.

Fruit update:
De beschikbaarheid van de meeste fruitsoorten blijft zeer kritisch. Slechte weers-omstandigheden in fruitproducerende landen hebben de aanvoer van de grondstof sterk gereduceerd. Bovendien is de vraag voor de versmarkt vrij hoog, wat enerzijds de beschikbaarheid voor de industrie aantast en anderzijds het prijsniveau stabiel hoog houdt. Bijzonder getroffen zijn bosbessen, zowel gecultiveerde als wilde : beperkte beschikbaarheid aan verder stijgende prijzen.
In de aktueel van voorjaar 2011 geven we een update van de verschillende fruitsoorten, nadat ook de oogstresultaten van Zuid-Amerika duidelijk bekend zullen zijn.

Marktsituatie: de vroege koude over heel Europa impliceerde een opmerkelijke toename van het verbruik van vriesverse groenten. Deze trend zet zich niet alleen door bij de monogroenten, maar ook bij de groentemixes, convenience-producten en innovaties. Een duidelijk en erg hoopgevend signaal voor wat het vriesverse vak kan bieden én een positieve noot voor de opstart in 2011.

Ardo news

Ardo viert 50ste verjaardag met meer dan 10.000 bezoekers

Ardo Ardooie kreeg op zondag 3 oktober maar liefst **10.023 bezoekers over de vloer op de Open Bedrijvendag. Meteen een ideale manier om het 50-jarig bestaan van Ardo Ardooie en Haspeslagh nv te vieren.** Tijdens Open Bedrijvendag, waaraan jaarlijks circa 450 bedrijven over heel België deelnemen, zetten grote en kleine ondernemingen hun deuren open voor het grote publiek en gunnen ze de bezoekers een kijkje achter de schermen. Ardo was een van de grootste publiekstrekkers van deze editie.

Ardo neemt contracten East Anglian Growers over

De Britse erwt herleeft! **Na een overeenkomst met de coöperatieve 'East Anglian Growers' zal Ardo UK volgend seizoen 14.800 ton erwten bij hen aankopen en laten verwerken in een externe productiesite in het Britse Lowestoft.** De Ardo-site in Ashford zal dan weer instaan voor de verpakking, distributie en verkoop van de erwten. Wegens een stijgende vraag naar lokale kwaliteitsproducten, is de volledige productie bestemd voor de Britse markt. Goed nieuws voor deze Britse landbouwers, die in 2010 nog een belangrijk contract verloren.

Ardo wordt gesmaakt op beurzen

Ardo reisde in 2010 weer heel Europa rond om haar producten aan te prijzen. Onder meer in Gent (Horeca Expo), Parijs (SIAL), Salzburg (Alles für den Gast) en Düsseldorf (InterCool) merkten we dat de vraag naar onze bestaande én nieuwe producten steeds groter wordt. **We hopen ook u te mogen verwelkomen op een van de talrijke beurzen die we de komende maanden zullen aandoen** (zie voorpagina).

Betere vergisting zorgt voor duurzame energie

In 2011 investeert Ardo in hernieuwbare energie. Zo worden eind dit jaar nieuwe vergistinginstallaties opgestart in de vestigingen in Ardooie en Geer (B).

Tijdens de verwerking van groenten komen plantaardige nevenstromen vrij. Deze nevenstromen – voornamelijk groenteresten – worden vergist middels een **biomethanisatieproces. Dit houdt in dat het vergiste product via warmtekoppeling wordt omgezet in biogas, dat op zijn beurt elektriciteit en warmte produceert.** De hoeveelheid energie die op deze manier wordt opgewekt, komt overeen met het jaarlijks elektriciteitsverbruik van maar liefst 3500 gezinnen en het warmteverbruik van ongeveer 600 gezinnen. De vrijgekomen energie zal bij Ardo opnieuw worden ingezet voor de verwerking van groenten.
De vergistinginstallatie in Ardooie, waarvan de bouw reeds startte eind vorig jaar en waarin 9 miljoen euro wordt geïnvesteerd, zal in december 2011 opgestart worden. In Geer wordt in maart met de werkzaamheden begonnen. Ook daar zou het project – goed voor een investering van 8 miljoen euro – in december 2011 afgerond moeten zijn.

Maquette vergistinginstallatie in Ardooie (B)

Ardo spinazie haalt de Nederlandse tv

Tv-kijkend Nederland kon op 26 oktober nader kennismaken met onze spinazie. De kijkers van het populaire jongerenprogramma 'Het Klokhuis' kregen **duidelijke antwoorden op tal van vragen rond spinazie.** De programmamakers filmden twee dagen lang het volledige productieproces in **Ardo Zundert** (NL) en kwamen met een pak interessant materiaal terug. Dat werd gebundeld in een boeiende en leuke reportage van 13 minuten, inclusief ludieke sketches en met een bijrol voor de populaire tekenfilmfiguur Popeye!
U kunt de uitzending opnieuw bekijken op http://beta.uitzendinggemist.nl/afleveringen/996794-spinazie

Ardo geeft smaak aan de 'Week van de Smaak'

Ardo verleende in oktober graag zijn medewerking aan de 'Week van de Smaak' in België. Dit jaarlijks initiatief van de Vlaamse overheid focust op de eigen eetcultuur. In totaal werden tijdens deze vijfde editie maar liefst 1200 activiteiten en initiatieven gelanceerd. Een daarvan was 'Hoppas, het lekkere bierhapje', een receptenboekje dat de lezer toonde hoe een lekker Vlaams bier de ideale metgezel kan zijn van een origineel tapas-gerecht. De culinair adviseur van Ardo dacht mee over het gebruik van groenten in de diverse bereidingen. Een bewijs te meer dat Ardo graag meewerkt aan initiatieven met een creatieve invalshoek.

Ardo culinair

Tarte flambée: pizza op Elzasser wijze met gesneden ui

Voor 4 personen:

1 rol pizzadeeg
150g platte kaas
100g Ardo gesneden ui
100g fijngesneden spekreepjes
1 eetlepel room
peper en zout

Meng de platte kaas met de roomkaas, peper en zout.
Rol het pizzadeeg uit op de bakplaat van de oven en bestrijk het deeg met de roomkaas. Verdeel er vervolgens de uien en de spekreepjes over. Bak de taart gedurende 12-14 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C tot ze knapperig en gaar is.
Serveer onmiddellijk en garneer eventueel met een salade.

Preitaartje met roomprei

Voor 4 personen:

1 rol bladerdeeg
225g Ardo roomprei
75g fijngesneden spekblokjes
75g geraspte kaas

Rol het bladerdeeg uit op de bakplaat. Bestrijk het bladerdeeg met de ontdooide roomprei en verdeel vervolgens de spekblokjes gelijkmatig over de taart. Strooi de geraspte kaas over het geheel. Bak de taart 12-14 minuten in een voorverwarmde oven van 220°C. Serveer met een salade van zodra de taart goudkleurig gebakken is.

Laat het u smaken!

Surf ook zeker naar www.ardo.com voor tal van andere verrassende recepten!

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 - +34 948 724200 - +420 326 597 045 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068 - +43 7476 77222 - +43 2249 35350
+46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +39 (0)5 21 92 99 12 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311

Verantwoordelijke uitgever: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie
FOCUS advertising
MIX Paper from responsible sources FSC® C014697

Wij bewaren wat de natuur ons geeft

Frankeren
als brief

ANTWOORDKAART

Naam en voornaam: .....

Firma: .....

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

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

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

Land: .....

Functie: .....

E-mail: .....

Contactpersoon Ardo: .....

Ik wens informatie over: ❏ Uien gamma ..... ❏ Groente stamppotten .....

❏ Prei gamma ..... ❏ Fruit Brunoise .....

❏ Bio gamma ..... ❏ Andere .....