nieuwsgids - nr. 58 - jaargang 16 - sept 2011

Actueel

In dit nummer

Ardo blijft duurzaam evolueren

Ardo's gamma in een notedop

Nieuw in ons gamma

Duurzaamheid

Oogst- en marktberichten

Ardo, dicht bij haar klanten

Ardo news

Ardo culinair

Beurzen

PIR MOSCOW - RU
26-29/9/2011
Hal 14 – Stand 2F56
www.pir.ru

ANUGA KEULEN – D
8-12/10/2011
Hal 4.2 – Stand E011
www.anuga.com

ALLES FÜR DEN GAST SALZBURG - A
5-9/11/2011
Hal 10 – Stand 1206
www.gastmesse.at

HORECA EXPO GENT - B
20-24/11/2011
Hal 3 – Stand 3315
www.horecaexpo.be

MIX
Papier van verantwoorde herkomst
FSC® C014697

Ardo blijft duurzaam evolueren

Door de extreme weersomstandigheden in 2011 – een strenge winter en een langdurige droogte die tot in juni aansleepte – moesten we bij Ardo alle zeilen bijzetten. Geen probleem voor de Ardo-agronomen: zij reageerden uiterst efficiënt, zodat we straks de nodige groenten kunnen oogsten en **voldoende stock** kunnen aanleggen voor de komende winter. Op de volgende pagina's bieden we u graag een overzicht van de oogstsituaties.

Om de complexiteit te verminderen en vooral om u nog beter van dienst te kunnen zijn, focust Ardo nog meer dan vroeger op **specialisatie in de productie**. Zo spitsen de diverse vestigingen in Noord- en Zuid-Europa zich voortaan toe op één specialisatie: peulvruchten in Geer, spinazie in Nederland, grill in Spanje en mediterrane groenten in Portugal.
Ardo blijft ook gaan voor een **aanpak op maat van zijn doelgroepen**. Om een betere samenwerking te bewerkstelligen, spitsen we onze gamma's en verkoopstructuren dan ook toe op drie klantengroepen: **retail, foodservice en industrie**.

Ardo reageert snel op de nieuwste tendensen. Dit resulteert ook dit jaar weer in een aantal **nieuwe producten van superieure Ardo-kwaliteit**. Verder in deze Actueel stellen we er enkele aan u voor. Ardo blijft natuurlijk ook respectvol omgaan met wat de natuur ons geeft. Op de volgende pagina's stellen we u dan ook graag enkele krachtlijnen uit ons **Corporate Responsibility Report** voor.

We hopen u te mogen ontmoeten op één van de **beurzen** waar Ardo in het najaar aan deelneemt. U zal er onze nieuwkomers kunnen ontdekken en proeven, en het ruime gamma met een Ardo contactpersoon kunnen doorlopen.

We wensen u alvast veel leesgenot!

ARDO SUSTAINABILITY • PLANET • PEOPLE • PRODUCT •

Ardo's gamma in een notendop

Sugar snaps (suikererwten)

Brunoise

Regenboog wortelschijfjes

Classics

Ardo speelt in op de convenience-trend met erg **gebruiksvriendelijke producten** om in talloze bereidingen te verwerken. Proef van enkele klassiekers of vergeten groenten zoals schorseneren en pastinaak. Of laat u verrassen door **nieuwe variëteiten** zoals de rainbow carrots: een heerlijke mix van witte, gele en oranje wortelschijfjes.

Groentepurees

Wilde rijstmix

Express Pro groentemixes

Express

Voorgekookt of voorgebakken en kant-en-klaar. Gewoon eventjes opwarmen of verwerken in koude gerechten. Kies uit de gegrilde en voorgebakken groenten, groentepurees, voorgekookte rijst, pasta en aardappelen. En voor de **professionele keuken** is er **Express Pro**: een gamma extra gegaarde en licht gekruide groenten.

Roast Supreme

Pasta Primavera

Risotto Spinaci

A table

Een waaier aan smakelijke **groentebereidingen, subtiel gekruid en/of met een aangepaste saus**. Ardo's gezonde groentebereidingen bieden een grote hulp in iedere keuken. Elke keer opnieuw succes aan tafel met de roomspinazie, trendy risotto's, koude groentesalades,...

Tomaten

Champignons

Broccoli Mix

Bio

Ardo biedt een ruim gamma **Bio groenten en groentemixen aan voor zowel retail, foodservice als industrie**. Bovendien gaan we verder dan het klassieke bio aanbod. Zo bieden we ook bio groentemixen aan.

Gepaneerde groentjes

Groentesticks

Uienringen

Les Tapas

Tapas maken deel uit van de Spaanse eetcultuur, maar zijn de laatste jaren zowat overal een smaakvolle trend geworden. Naast de onion rings die we in verschillende versies aanbieden, werd het gamma aangevuld met **heerlijke groenteburgers en groentehapjes**.

8-kruidenmix

Peterselie

Bieslook

Fines Herbes

De vriesverse kruiden van Ardo worden onmiddellijk na de oogst vers en los ingevroren, zodat ze niet samenklitten en **perfect portioneerbaar** zijn.

Fruit Brunoise

Appelschijfjes

Aardbeienpuree

Les Fruits

Het hele jaar door een **gevarieerd aanbod vriesvers fruit en fruitmixen,** in een handomdraai beschikbaar en gebruiksklaar. Klassiekers zoals appels en aardbeien, maar ook exotische mixen en makkelijk doseerbare, heerlijke fruitpurees. Kortom, we bieden vriesvers fruit **voor al uw bereidingen**.

Nieuw in ons gamma

Zucchini Mix

Deze mediterrane mix met halve gele en groene courgetteschijfjes (zucchini), halve dadeltomaten en rode ajuin is de ideale begeleiding bij vlees- en visschotels. De mix kan makkelijk worden bereid in een steamer. Mits toevoeging van wat olijfolie en kruiden kan het ook in een pan of in de oven. Verrassend van smaak en overheerlijk.

Beschikbaar in 4 x 2,5kg.
Art.code: MZU610

Insalata Risoni

Het succesvolle saladegamma van Ardo breidt uit. In het rijtje van populaire producten als Insalata Mediterranea, Insalata Verdura en Taboulé hoort voortaan ook de Insalata Risoni thuis. Deze zomerse salade is **een ideale mix van risoni (Griekse pasta), ananas, gegrilde rode en gele pepers, broccoli, rode ajuin met een dressing van honing en mosterd**. Een echte smaakmaker, die alleen nog ontdooid moet worden!

Beschikbaar in 4 x 2,5kg.
Art.code: IRI610

Pompoen kubus (Butternut squash)

Gedaan met het omslachtige schillen en versnijden van pompoenen. Naast de zuivere pompoenpuree lanceert Ardo nu ook **pompoen in kant-en-klare kubussen**. De kubusjes, die kunnen bereid worden in de pot, de steamer of de oven, zijn de ideale basis voor een lekkere soep of een smaakvol ingrediënt in diverse ovengerechten.

Beschikbaar in 4 x 2,5kg - Art.code: POM610
en in 1 x 10kg - Art.code: POM810

Bio courgettes

Het Bio-gamma voor de Food Service markt werd in 2010 en dit voorjaar uitgebreid met diverse nieuwe producten, en krijgt er nu ook de **Bio groene courgetteschijven** bij. Aangezien Ardo ook al Bio tomaten en Bio paprika in zijn gamma heeft, kunnen we zowat de hele mediterrane keuken aanbieden.

Beschikbaar in 4 x 2,5kg.
Art.code: COS61B

Bio koolrabi

Met de Bio koolrabi vervoegt ook een meer noordelijke groente het Bio gamma.

Beschikbaar in 4 x 2,5kg.
Art.code: KRR61B

Groentestamppotten

Met de **wortelstamppot** en de **groenkoolstamppot** verwelkomen we twee nieuwkomers in het fel gesmaakte 'A Table'-gamma. Het zijn beide **heerlijke groente-bereidingen volgens een traditioneel recept, voorzien van gecoate groenten en aardappelen en een smakelijke bouillon**. De groenkoolstamppot wordt nog extra op smaak gebracht met mosterd. Beide gerechten kunnen eenvoudig met wat water aan de kook worden gebracht. Twee groentestamppotten die zeker in de smaak zullen vallen bij iedereen die van een stevige, gezonde keuken houdt.

Beschikbaar in 6 x 1,5kg.
Art.codes: WOS410 (wortel) / GKS410 (groenkool)

Duurzaamheid

Corporate Responsibility Report focust op Planet, People en Product

In het kader van ons constant streven naar maatschappelijk verantwoord ondernemen publiceert de Ardo Groep ook in 2011 een Corporate Responsibility Report. Daarin wordt ruime aandacht geschonken aan drie belangrijke pijlers van onze organisatie: 'Planet', 'People' en 'Product'.

In het deel **'Planet'** schenken we ruime aandacht aan enkele cijfers rond het **dalende verbruik van belangrijke natuurlijke bronnen zoals elektriciteit, water en brandstof**. Er wordt ook uitgeweid over ons **duurzaam agronomisch beleid** en het 'verhaal' achter onze producten.

Het deel **'People'** spitst zich toe op ons HR-beleid, waarin steeds wordt gestreefd naar een **duurzame werkomgeving**. Het aspect **'Product'** benadert ten slotte ons **duurzaam productbeleid**. Centraal daarin staat gezonde voeding die voor iedereen beschikbaar is. Beschikbaar via www.ardo.com/download of printversie via uw commerciële contactpersoon.

Wist je dat?

Ardo heeft, in samenwerking met zijn leveranciers, heel wat onderzoek uitgevoerd op het vlak van **verpakkingen**. Zo werd de foliedikte verminderd met 10%, en dit met behoud van de elasticiteit en de sterkte van de folie. Dit percentage stemt overeen met een **reductie aan plasticafval dat 2000 mensen** zouden verzamelen.

Ook de **kartons** werden verder onderzocht. Daardoor kunnen we binnen de Ardo Groep voortaan met een uniforme compressie-kracht werken. Het resultaat is een **besparing van 150 ton papier, het equivalent van maar liefst 3 miljoen kranten!**

Markt- en oogstberichten

Oogstberichten

Warme lente laat sporen na

Na een veel te warme lente, waarbij diverse teelten onherstelbare schade opliepen, bracht juli de langverwachte, hoogdringende regenbuien. In sommige gevallen - zoals bij de **spinazie** - kwamen deze te laat om nog voldoende volumes in de voorjaarsoogst op te leveren. Ook de beginproductie van de **tuinerwten** moest met een veel te lage opbrengst geteeld worden. En door de moeilijke, droge kiemperiode zullen **wortelen** gegarandeerd voor minderopbrengsten zorgen. Enkele slechtere velden werden zelfs weer omgeploegd omdat een behoorlijk resultaat niet meer mogelijk bleek.

Opmerkelijk was dat heel Europa een vrijwel identiek groei- en teeltscenario kende. Teelten in Zuid-Europa, zoals **tomaten, paprika, courgettes en aubergines**, werden vooral geteisterd door overvloedige regen in mei/juni. Verwacht wordt dat minimaal **10 à 15% van de voorziene opbrengsten niet zal behaald worden**. In West- en Centraal Europa worden verschillende **opbrengsten bij spinazie, erwten, wortelen en bloemkool** verwacht afhankelijk van de regio. Ook hier wordt rekening gehouden met een volume-uitval.

Systeem verspreide teeltgebieden werkt

Onze strategie om Europees verspreide teeltgebieden op te zetten, bewijst nogmaals dat dit systeem ons in precaire groeiomstandigheden een maximale garantie kan geven naar kwaliteit en kwantiteit.

Desalniettemin wordt **op Europees niveau een globale minderopbrengst** naar voren geschoven. De jaarlijkse Europese productie van 3.000.000 ton eindproduct diepvriesgroenten zal dus niet bereikt worden.

Naargelang de oogsten zich verder ontwikkelen, worden de Europese vrieshuizen weer geleidelijk aangevuld. Dit werd voor alle groentesoorten hoogdringend. De voorraadpositie was onder de gevarenzone komen te liggen, met als nefast gevolg dat niet alle orders uitgeleverd konden worden. Deze situatie wordt langzaam maar zeker genormaliseerd. Ook voor de komende maanden heeft Ardo bijkomende maatregelen genomen om de risico-oogsten te beperken.
De uitbouw van een bijkomende productiesite in Spanje (Benimodo), de opzet van een uitgebreide erwtenteelt in de UK en de verdere uitbouw van de bestaande Ardo-sites zullen er toe bijdragen dat onze partners-klanten de nodige garanties voor een correcte belevering krijgen.

Marktberichten

Verbruik diepvriesgroenten blijft stijgen

Anderzijds stellen we vast dat het **verbruik van vriesverse groenten in Europa verder gestadig stijgt en in 2010 een groei van 2% heeft bereikt**. Ook in het eerste halfjaar van 2011 neemt de vraag toe. De recente voedselperikelen, zoals de aanwezigheid van allerlei bacteriën en restanten van pesticides in verse groenten, hebben de vraag naar gezonde en kwaliteitszekere vriesverse groenten nog gestimuleerd. Dat onze afnemers in retail, food service en industrie dit ook hebben vastgesteld, blijkt duidelijk uit het feit dat dit jaar het gros van de jaarcontracten vroeger afgesloten wordt. Per augustus hebben we de meeste prijs- en volume-onderhandelingen al achter de rug.

Het woord is nu aan onze telers en productiesites.

Ardo, dicht bij haar klanten

Nieuwe verkopers in Ardo Duitsland

Ardo Duitsland verwelkomde onlangs **Natalie Scheu** en **Emilie Haspeslagh.** Nathalie ging begin mei in Ratingen aan de slag als **National Account Manager Retail**. Emilie startte mid september als **National Account Manager Food Service**.

Klantenstructuur Ardo

RETAIL SOLUTIONS

FOODSERVICE SOLUTIONS

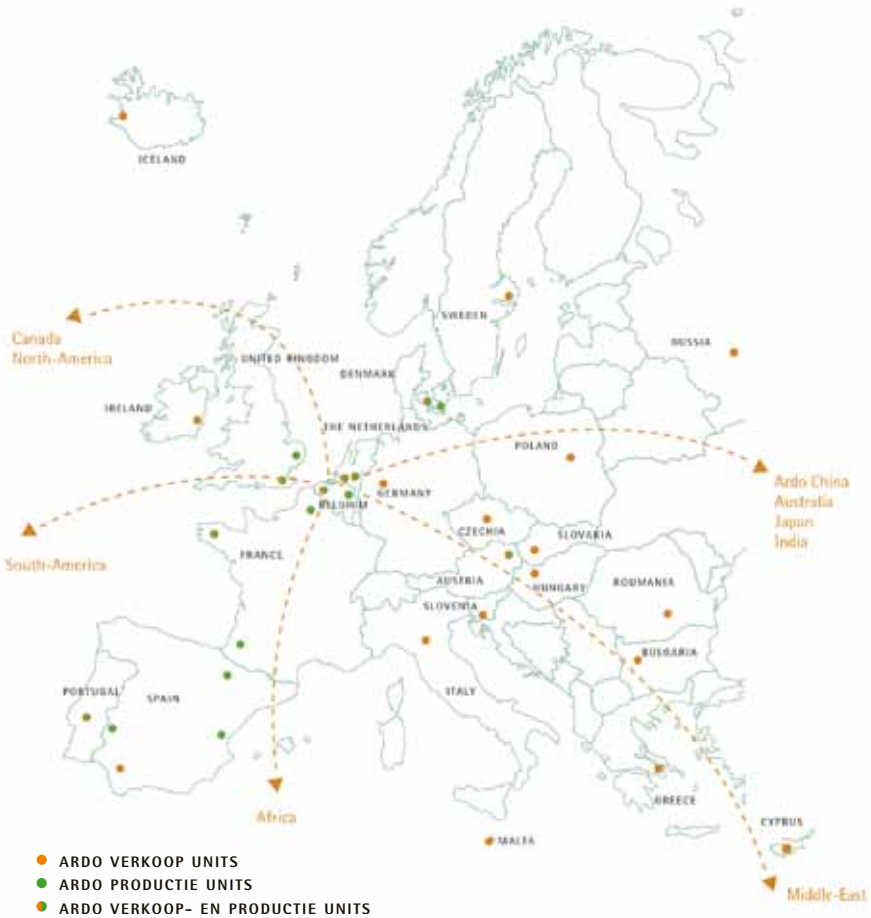
FOOD INGREDIENTS

Een aanbod op maat van uw sector

Wij doen er alles aan om snel te kunnen inspelen op de wensen en behoeftes van onze klanten, tot welke klantengroep u ook behoort. Zo kunnen onze **retailklanten** bij Ardo rekenen op een breed gamma, dat perfect beantwoordt aan de levensstijl en de steeds veranderende gewoonten van de consument. Voor **foodservice klanten** ontwikkelen we aangepaste verpakkingen en eenvoudig te bereiden producten in een sterk en aantrekkelijk merk. **Klanten uit de voedingsindustrie** kunnen steeds vertrouwen op topkwaliteit en producten aangepast aan hun productie proces.

Ardo wereldwijd dicht bij haar klanten

Om dicht bij onze klanten te staan hebben we - in elk land waar we actief zijn - **verkoopkantoren met eigen commerciële medewerkers**.



Ardo news

Eerste gastronomische restaurant dat alleen diepgevroren gerechten serveert

De British Frozen Food Federation (BFFF), de Britse belangenvereniging voor de diepvriessector, zette naar aanleiding van een nieuwe pr-campagne het naar eigen zeggen eerste gastronomische restaurant ter wereld op dat alleen diepgevroren voeding gebruikt.
Het pop-uprestaurant N-Ice aan het Vincent Square in Londen was in augustus één week lang geopend en **diende alleen gerechten op die waren bereid met diepgevroren ingrediënten**. Het restaurant serveerde signatuurgerechten van beroemde koks zoals Michelinchef Atul Kochhar, Galton Blackiston en tv-kok Simon Rimmer. "Dat we de medewerking kregen van drie van de beste chefs uit het Verenigd Koninkrijk bewijst duidelijk dat het tij keert voor diepvriesvoeding. We hebben wetenschappelijke bewijzen en feiten aangevoerd, en nu is het tijd om te laten zien dat ook de smaak onze stelling onderbouwt," zegt Brian Young, algemeen directeur van de British Frozen Food Federation. **"We hebben bewezen dat diepgevroren voeding even lekker smaakt en dezelfde kwaliteit biedt als verse voeding**, en we hebben met opzet gewaagde menukeuzes gemaakt." **Ardo leverde een ruime keuze aan fruit en groenten**, zoals erwtjes uit de Engelse kuststreek East Anglia en tuinerwten, babywortelen, gesneden courgettes, tomaat, Granny Smith-appel, braambessen en kersen.

Ardo Duitsland licht het anker

Ardo Duitsland stak in april letterlijk van wal met de 'Rhein-Fantasie'. In samenwerking met enkele industriepartners uit de food service werd op een Rijnboot een smaakvol buffet geserveerd. Tijdens de vier uur durende boottocht op de Rijn konden alle genodigden en deelnemers in een aangename sfeer en in een unieke setting proeven en genieten van de producten, zoals de Insalata Verdura, gepaneerde groentjes en fruit brunoise.

Abonneer u op onze digitale nieuwsbrieven

Via onze website www.ardo.com kunt u zich abonneren op de nieuwsbrieven Ardo Actueel en/of de Ardo Digital. Wilt u deze publicatie(s) in digitale vorm ontvangen? Registreer u dan via het invulformulier op onze website. Deze procedure is heel eenvoudig en neemt hoogstens 2 minuten in beslag.

Ardo culinair

Kabeljauwpesto in saffraansaus met Zucchini Mix en Parijse aardappelen

Ingrediënten voor 4 personen:

600g Ardo Parijse aardappelen, 500g Ardo Zucchini Mix,
4 kabeljauwfilets (160-180g per stuk), 200ml room, 150g boter,
150ml witte wijn, 100g paneermeel, 100ml visfond, 1 limoen,
5-6 saffraandraadjes, 3 eetlepels pesto, zout en peper

Bereiding:

Besprenkel de visfilets met de witte wijn en enkele limoendruppels. Leg alles in een bakplaat en kruid met peper en zout. Pocheer de vis gedurende ongeveer 6 minuten in een voorverwarmde oven van 120°C. Bereid de Ardo aardappelen zoals op de verpakking staat aangegeven. Bak de Ardo Zucchini Mix kort aan met wat olijfolie en kruid naar eigen smaak met peper en zout. Verwarm de saffraan met een beetje olijfolie in een pan. Voeg hieraan de visfond en de room toe en breng aan de kook. Kruid naar smaak.

Meng de pesto met de boter en het paneermeel en strijk dit mengsel op de visfilets. Laat de visfilets gedurende ongeveer 4 minuten in de oven gratineren op 180°C. Dresseer de vis op de borden, samen met de Zucchini Mix, de Parijse aardappelen en de saffraansaus.

Fruit brunoise in gelei van Moscato d'Asti met panna cotta en mango-sorbet

Gelei van Moscato d'Asti met panna cotta:

Ingrediënten voor 4 personen:

500g Ardo Fruit Brunoise, 1 fles Moscato d'Asti (of andere parelende muskaatwijn),
1g agar-agar, sap van 1/2 limoen, 1 eetlepel honing, enkele blaadjes munt,
3dl panna cotta vanille (3dl room, 1 blaadje gelatine, 30g suiker, 1/2 vanillestok),
kletskoppen/amandelkoekjes

Bereiding:

Breng de Moscato d'Asti, samen met de honing, het limoensap en de agar-agar aan de kook. Vul glaasjes met de Fruit Brunoise. Giet de Moscato d'Asti over de Fruit Brunoise tot ze net onder staat. Laat het geheel opstijven en overgiet met een dun laagje panna cotta. Serveer met een bolletje mangosorbet, werk af met een takje munt en een kletskop.

Mangosorbet:

Ingrediënten voor 4 personen:

600g Ardo Mangopuree, 300ml water, 300g suiker, 50g poedersuiker,
sap van 1/2 limoen.

Bereiding:

Breng water aan de kook in een pot. Voeg suiker toe, laat opnieuw koken en daarna afkoelen. Zo krijg je suikersiroop. Plet de diepgevroren Mango Puree met de hakfunctie van de keukenrobot. Voeg er de suikersiroop aan toe tot je een smeuïge massa krijgt. Voeg hier het limoensap en de poedersuiker aan toe. Giet de mangomassa in een vorm en zet gedurende 30 à 45 minuten in de diepvriezer. Serveer het bolletje mangosorbet in een glaasje en werk af met enkele muntblaadjes.

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 - +34 955 660 648 - +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