nieuwsgids - nr. 59 - jaargang 17 - januari 2012

Actueel

Pionier in diepvriesgroenten Edouard Haspeslagh overleden op 81 jarige leeftijd

Edouard Haspeslagh is in de vroege ochtend van vrijdag 25 november overleden. Hij was de oprichter van Haspeslagh nv en voorzitter van de Raad van Bestuur van de Ardo Groep. Voor de familie en het bedrijf is zijn heengaan een groot verlies.

'Groenten' waren een leidraad doorheen het leven van Edouard Haspeslagh. Hij startte in de jaren 50 als landbouwer met vijftig hectare grond vlakbij Ardooie. Aanvankelijk teelde hij gewassen bestemd voor de conservenindustrie. Om die reden richtte hij in 1960 Haspeslagh nv op. Maar zijn ambities reikten verder. In 1977 betrad hij het nieuwe en onbekende terrein van de diepvriestechniek. "Het is de toekomst", zei Edouard Haspeslagh. Hij had het proces en de afzetmogelijkheden van vriesverse groenten grondig bestudeerd en waagde de sprong. Ardovries nv werd opgericht, en met de levering van de eerste compressor en productielijn op de familieboerderij konden de eerste vriesverse groenten worden geproduceerd.

Vanaf dan slaagde Edouard Haspeslagh erin zijn bedrijf jaar na jaar uit te breiden. Eerst trok hij naar Wallonië en later ook naar Frankrijk, het Verenigd Koninkrijk, Spanje, Portugal, Nederland, Denemarken en Oostenrijk. Bij iedere overname of uitbreiding zocht hij in de eerste plaats naar nieuwe synergie-effecten en een verbreding van de technische en commerciële knowhow.

In 1995 gaf Edouard Haspeslagh de fakkel door aan zijn vier zonen. Dit belette hem echter niet om dagelijks op het bedrijf langs te komen. Zo kon hij een praatje slaan met de medewerkers en op de hoogte blijven van de gang van zaken. Voor hem stond de mens op de eerste plaats.

Edouard Haspeslagh had dus gelijk: de toekomst begon bij min achttien. Zijn ondernemerszin, enthousiasme en waarden zullen binnen de Ardo Groep en zijn familie dan ook zeker worden verdergezet.

MIX
Paper from responsible sources
FSC® C014897
FSC www.fsc.org

Voorgebakken ui zit in de lift

De vraag naar voorgebakken uien zit in de lift. Om de levering van een zeer kwalitatief eindproduct te blijven garanderen en de efficiëntie te verhogen, heeft Ardo dan ook de productielijn volledig op punt gezet.

De lijn werd verhuisd van Denemarken naar Frankrijk, waar ze werd geïntegreerd in de reeds bestaande productie voor vriesverse uien in Violaines. Dankzij deze integratie werd **alle kennis rond zowel geblancheerde als voorgebakken uien gebundeld in één site**. Dit brengt enkel voordelen met zich mee. De verhuizing van de productielijn vereiste ook de bouw van een gloednieuwe productieruimte in Violaines. Daar moest rekening worden gehouden met verschillende externe factoren zoals geurhinder, eisen van de verzekering omwille van het frituurproces (brandveiligheid), gecontroleerde ventilatie...

Een kijk op het productieproces

- ✓ Reeds voorgeschilde uien worden aangeleverd of de uien worden ter plaatse door aangepaste machines geschild.
- ✓ De uien worden in blokjes of schijfjes gesneden.
- ✓ De uien worden aan 150°C gefrituurd in koolzaadolie of zonnebloemolie (volgens klantenspecificaties). Eens uit de friteuse wordt de overtollige olie afgezogen.
- ✓ De voorgebakken ui wordt in 2 stappen snel afgekoeld en ingevroren.
- ✓ Daarna wordt het afgewerkte product in octobins opgeslagen in de vrieshal.

Een duurzaam productieproces

Ook het duurzaamheidsaspect werd in acht genomen. Zo worden de bakdampen van het frituren continu afgezogen en verbrand in een speciaal ontworpen brander. De warmte die hierbij vrijkomt, wordt gebruikt om proceswarmte voor de friteuse te genereren. De eventuele overtollige warmte wordt gebruikt om het schoonmaakwater te verwarmen. Om de reiniging te optimaliseren en waar mogelijk te automatiseren, werd de reinigingspartner van Ardo Violaines reeds tijdens de ontwerpfase bij het project betrokken. Het met olie verontreinigde afvalwater wordt eerst gezuiverd van de vaste resten en de olie, alvorens het biologisch wordt gezuiverd.

Uw garantie op een perfect voorgebakken ui

- ✓ De uien worden aangekocht bij vooraf geselecteerde landbouwers. Deze worden gedurende de teelt nauwgezet opgevolgd.
- ✓ De olie in de friteuse wordt continu gefilterd. Zo worden de vaste deeltjes uit de olie verwijderd.
- ✓ De olie wordt zeer regelmatig gecontroleerd op zijn polaire fractie die de ouderdom en de vervuiling van de olie meet.
- ✓ De kleur en textuur worden constant getest in het labo.

Tal van toepassingen met voorgebakken ui ...

De voorgebakken ui leent zich tot **verschillende toepassingen**. **In de professionele keuken** bv, kan ze als basis voor tal van bereidingen gebruikt worden. Geen uien meer snijden en stoven, enkel nog de voorgebakken ui toevoegen aan de groente, het vlees ... Ook **in het snelle catering gebeuren** kan deze ui zijn plaats vinden, zoals bv bij het serveren van worst of hotdogs. De voorgebakken ui maakt deze hap volledig af. **In industriële bereidingen** wordt de voorgebakken ui als topping op pizza's ingezet, of nog als ingrediënt in bv Moussaka's, ...

Het gamma voorgebakken ui is verkrijgbaar in:
Witte ui in **kubus** : 8x8 of 10x10
Witte ui in **schijfjes** : 3-5mm dik
4x2,5kg (ASF61+) – 10kg dozen (ASF81+ / AKF81+)

Nieuwe producten

Insalata Risoni

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

Wortelstamppot

Met de wortelstamppot verwelkomt Ardo een nieuwkomer in het fel gesmaakte 'A Table'-gamma. Deze heerlijke groentebereiding is bereid volgens een traditioneel recept op basis van **gecoate groenten en aardappelen en een smakelijke bouillon**. Deze wortelstamppot zal zeker in de smaak vallen bij iedereen die van een stevige, gezonde keuken houdt.
Beschikbaar in 6 x 1,5kg - Art. code: WOS410

Uitbreiding Bio gamma

Het Bio-gamma voor de Food Service markt werd in het voorjaar van 2011 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.

Bio Organic

Markt- en oogstberichten

Het oogstjaar is weer zo goed als afgesloten. Het bleek een **wisselvallig en grillig teeltjaar** te zijn. De oogstresultaten waren dan ook zeer verschillend: in het voorjaar bleven ze onder de verwachtingen, terwijl ze in het najaar normaliseerden.

De laatste maanden van 2011 werden gekenmerkt door verrassend weinig regen. Regenrijke gebieden zoals Bretagne ondergingen de droogste periode sinds de metingen in 1971 en hebben 2012 afgesloten met ongeveer 50% van de jaarlijkse regendensiteit. De gemiddelde temperatuur bleef ook 2 tot 4 graden boven de normale waarden.

Hierdoor moesten bepaalde herfstoogsten vooruitgeschoven worden en werd het een hele uitdaging voor onze productie-eenheden om alle verse groenten tijdig te kunnen verwerken. Zolang de temperaturen het toelaten, lopen wintergroenten zoals **spruitjes, schorseneren, koolsoorten en wortelen** verder over de productielijnen.

De verbruikscijfers voor vriesverse groenten in 2011 zijn duidelijk positief. Ondanks de relatief lagere prijzen van verse groenten in de tweede helft van 2011, blijft de verkoop bij Ardo in stijgende lijn gaan. Daarbij komt nog dat het tekort aan voorraden van vriesverse groenten van begin 2011 ertoe leidde dat niet alle behoeftes konden ingedekt worden.

Ardo heeft de nodige maatregelen genomen om de afpakcapaciteiten in onze sites op te voeren en een gegarandeerde aanlevering te verzekeren.

En ondertussen worden de teeltprogramma's voor 2012 druk besproken en ingepland. Op naar een nieuw teeltjaar... en de boer die ploegde voort!

Uitdagingen voor 2012

Ardo is klaar voor 2012

Ondertussen zijn we met zijn allen aan een succesvol en gezond 2012 begonnen. Toch kijkt Ardo graag met u even terug op het voorbije jaar. Een grillig jaar met een weliswaar snelle start van het groeiproces in het voorjaar, dat werd geremd tijdens de natte zomer met lagere temperaturen. Een gedetailleerd oogstbericht vindt u verder in deze Actueel.

Ardo blijft 'duurzaamheid' hoog in het vaandel dragen. In de kolom hiernaast vindt u alweer een duurzaam project dat onlangs werd gerealiseerd. In 2011 bracht Ardo ook zijn tweede rapport 'Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen' uit. Daarin werden de aspecten **Planeet, Product en Mensen** verder uitgediept. U kunt dit rapport downloaden via de Ardo-website **www.ardo.com**.

Ardo blijft zich ook differentiëren door zijn **productinnovaties**. De productlanceringen van eind 2011 zullen in 2012 verder worden ondersteund, waardoor u de kans krijgt ze ten volle te ontdekken. Met deze blijvende inzet voor innovatie en productoptimalisatie willen we natuurlijk ook ons imago van innovator alle eer aandoen. We kijken er alvast naar uit deze nieuwe ontwikkelingen met u te bespreken en te evalueren.

Het '**Ardo Food Ingredients**' sales team draait ondertussen op volle toeren. Het afgelopen jaar ondernamen ze heel wat stappen om deze markt nog beter te kunnen bedienen met aangepaste producten en service. In 2012 zullen de teamleden hun krachten bundelen om u nog beter te informeren over Ardo's mogelijkheden om het juiste product in uw productieproces aan te bieden.

Ardo houdt u eveneens meer dan ooit perfect op de hoogte, en dit via verschillende communicatiemiddelen. Onze website, deze nieuwsbrief of de digitale nieuwsbrief met korte berichten gericht op elke doelmarkt, Facebook,... u kunt de Ardo-nieuwtjes niet meer missen!

Het Ardo-team wenst u een succesvol, gezond en smaakvol 2012 toe en zal zich ook het komende jaar blijven inzetten op het gebied van kwaliteit, duurzaamheid en innovatie.

Duurzaamheid

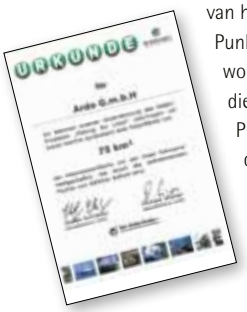
Ardo stimuleert intelligent watergebruik

In het kader van Ardo's streven naar duurzame productie heeft de site in Geer (B) een natuurgebied van 40 hectare met enkele waterbekkens aangekocht. Via een netwerk van pijpleidingen zal het **gezuiverde afvalwater** van de fabriek daar eerst opgeslagen worden, waarna het door de telers **kan worden gebruikt om hun gewassen te irrigeren tijdens droge periodes**. Door het gezuiverde water op te slaan, wordt niet alleen de biodiversiteit in de regio bevorderd maar ontstaat er bovendien een toegankelijk reservaat voor zeldzame vogels en andere dieren. Een mooi resultaat voor natuur én fabriek.

Waterbekkens in Hologne-sur-Geer

Ardo verwerft een kleine oppervlakte zee

Ardo is sinds kort eigenaar van 75 km² zee bij het Duitse eiland Fehmarn / Heiligenhafen. Dit kadert in het project 'Fishing for Litter'. Daarbij verwijderen plaatselijke vissers met de steun van het Duitse recyclagebedrijf "Der Grüne Punkt" alle vuilnis uit het water. Het project wordt gefinancierd met de bijdragen die bedrijven betalen voor het Groene Punt in Duitsland. In het licht van zijn duurzaamheidsbeleid doet Ardo met veel plezier zijn duit in het zakje.



Ardo news

Anuga 2011

Najaarsbeurzen: een onverdeeld succes

Ardo reisde in 2011 Europa rond om zijn producten voor te stellen. In onder meer Moskou (PIR), Keulen (ANUGA), Salzburg (Alles für den Gast) merkten we dat de **interesse naar onze bestaande én nieuwe producten steeds groter wordt**.

In Gent (Horeca Expo) had onze salesactie 'Ontdek de Ardo producten en win een 'duurzame' fiets' veel bijval. Een wedstrijd die trouwens werd gewonnen door **Olivier Van Der Eeken,** chefkok in 'De Heide' te Merelbeke (B) (Centrum voor motorisch gehandicapten).

We hopen u ook te mogen verwelkomen op een van de talrijke beurzen die we de komende maanden zullen aandoen:

BIOFACH NÜRNBERG – D
15-18/02/2012 - Nürnberg Messe - Hal 9 - Stand 9-213

FOODEXPO HERNING – DK
18-20/03/2012 - Messecenter Herning - Hal M - Stand 9640

MDD PARIJS – F
3-4/04/2012 - Paris Expo/Porte de Versailles - Hal 3

PLMA AMSTERDAM – NL
22-23/05/2012 - Amsterdam RAI - Europacomplex - Food section

Nieuwe medewerkers

Matthieu Rammant
Begin november werd Matthieu als **International Key Account Manager retail en foodservices binnen het internationaal sales team in Ardooie (B)** aangeworven. Hij zal er Roger Maes ondersteunen.

Peter Brouwer
Op 1 augustus startte Peter als **Key Account Manager Retail bij Ardo Zundert (NL)**. Hij volgt er Arie Quist op, die meer dan 40 jaar in Zundert werkzaam was en nu geniet van een welverdiend pensioen.

Stefan Marsat ondersteunt het **sales team in Ardo AustriaFrost (A)**. Zijn jarenlange ervaring als kok zal hij enerzijds kunnen benutten in zijn functie als culinair adviseur, maar eveneens in de begeleiding van nieuwe productontwikkelingen in de productiesite.

East Anglian Peas: Ardo verkoopt nu erwten van Britse origine

Ardo UK onderhandelde vorig jaar met succes een overeenkomst met Anglian Pea Growers (een Britse teeltorganisatie die een groot gebied van de erwtenteelt vertegenwoordigt). **Ardo UK kan dus voortaan Britse erwten commercialiseren.** Om deze basisgroente te differentiëren van het bestaande aanbod, moesten deze erwten op een aparte manier in de markt worden gezet.

Vandaar de communicatie actie 'Who Grew my Peas?'. **Ardo UK gaf zijn erwten een logo en een identiteit** waarmee rechtstreeks kon worden gecommuniceerd met de pers, potentiële klanten, consumenten en vele andere geïnteresseerden.

Volg Ardo UK op **Twitter** via **@whogrewmypeas**, Facebook gebruikers kunnen 'Vind ik leuk' aanklikken op **www.facebook.com/whogrewmypeas** of bezoek de website **www.whogrewmypeas.co.uk.**

Extra verpakkingslijnen voor 20kg verpakkingen

Ardo is steeds prominenter aanwezig binnen de Food Ingredients markt. Daarom werd er geïnvesteerd in **extra verpakkingslijnen voor grootverpakkingen, namelijk plastic zakken van 20 kg**. Naast de bestaande lijn in Geer (B), hebben nu ook de sites in Violaines (F), Ardooie (B) en Alpiarça (P) een soortgelijke afpaklijn.

De voordelen zijn talrijk. Vooreerst zijn de zakken eenvoudig en snel handelbaar. Bovendien is er geen papier of karton meer aanwezig in de productiehall. Het volume verpakkingsmateriaal is beperkt en dankzij de blauwe kleur van de zakken is gemakkelijke traceerbaarheid gegarandeerd.

Ardo culinair

Kleine, smaakvolle tapas zijn trendy. Daarom kozen we voor een stijlvol degustatiebord met vier verschillende gerechten waarin Ardo-producten de boventoon voeren. Eenvoudige hapjes met verrassende smaken, snel te bereiden dankzij Ardo's convenience producten. Alle onderstaande recepten zijn voorzien voor 10 personen.

Risotto Spinaci met scampi | Zucchini mix en roodbaars | Varkensspiesje Stroganoff | Pompoenpuree met hertfilet

Gewokte Zucchini mix met kruidenboter en roodbaars

Gewokte courgettes

1,2kg Ardo Zucchini mix
100g kruidenboter
olijfolie
peper en zout

Bak de zucchini mix in de wokpan aan in olijfolie en kruid met peper en zout. Warm er vervolgens de kruidenboter door tot deze volledig is gesmolten.

Kruidenboter

80g Ardo gehakte sjalotjes
20g Ardo gehakte look
20g Ardo gehakte peterselie
10g Ardo gehakte bieslook
10g Ardo gehakte basilicum
500g boter of margarine
peper en zout

Meng alles en maak rolletjes in folie.

Roodbaars

Bak de roodbaars aan in olijfolie, werk af met gomasio (mengeling van grof zout, manigettepeper en sesam, fijngemalen in de vijzel).

Kruidige pompoenpuree en pompoenkrokantje met hertfilet

Pompoenpuree

400g Ardo pompoenblokjes
400g Ardo pompoenpuree
50g Ardo sjalotjes
150g boter
2x steranijs
1 kaneelstok
peper en zout

Parfumeer de boter op een zacht vuurtje met de sjalotjes, de steranijs en kaneel. Laat een halfuur zachtjes sudderen, passeer en bak hierin de pompoenblokjes gaar. Voeg de pompoenpuree toe en laat even sudderen. Breng op smaak met peper en zout. Voor een iets steviger puree kunt u wat aardappel toevoegen. Serveer met hertfilet.

Pompoenkrokantje

Meng 250g eiwit, 150g bloem, 100g geklaarde boter en 100g pompoenpuree. Breng op smaak met peper en zout. Strijk dun uit op een silpat (silicone bakvel), bestrooi met wat gehakte pompoenpitten en bak krokant op 180°C.

Varkensspiesje Stroganoff

Stroganoffsaus

250g Ardo Letscho (5 porties)
Ardo gehakte peterselie
1dl rode wijn
1dl demi-glace
een scheutje wodka

Déglaceer de braadpan met de rode wijn en wodka, laat uitkoken en voeg de Letscho en de demi-glace toe. Laat even koken en werk af met wat gehakte peterselie.

Varkensspiesjes

200g Ardo gegrilde paprika rood en geel parilla
1kg varkensfilet

Maak spiesjes op basis van blokjes varkensfilet en gegrilde paprika rood en geel parilla. Bak deze kort op de teppan en serveer met Stroganoffsaus.

Risotto Spinaci met scampi

1,5kg Ardo Risotto Spinaci
50 scampi's
100g parmezaanschilfers
olijfolie
kruidenmix chumichurry

Warm de risotto spinaci op in de microgolfoven, steamer (afgedekt) of pan. Marineer de scampi's in een mengeling van olijfolie en de kruidenmix. Bak deze kort in de pan of op de teppan. Dresseer de scampi's op de risotto en werk af met enkele parmezaanschilfers.

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

www.ardo.com

FOCUS 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: ❏ Voorgebakken uien ..... ❏ Pompoen .....

❏ Zucchini mix ..... ❏ Bio gamma .....

❏ Insalata Risoni ..... ❏ Andere .....

Wij bewaren wat de natuur ons geeft

Frankeren
als brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie