nieuwsgids - nr. 43 - jaargang 12 - juni 2007

Actueel

In dit nummer

Ardo, verfrissend anders

IJzersterk in spinazie

Heerlijke nieuwe smaakmakers

Investeren in de toekomst

Markt-en oogstberichten

Lekker gezond

Ardo News

Ardo culinair

Beurzen

CONXEMAR Vigo - ES

Feria Vigo - 2-4/10/2007
www.conxemar.com

PIR Moscou - RU

Crocus Expo - 3-6/10/2007
Pav. 3 - Hall 14 - Stand 1D27
www.pir.ru

ANUGA Keulen - D

Kölnmesse - 13-17/10/2007
Hall 4.2 - Stand E019
www.anuga.com

Ardo, verfrissend anders

Innovatie en variatie

Ardo vernieuwt, zowel in eindproducten als in grondstoffen!
Ardo voegt enkele kersverse smaakmakers toe aan haar gamma. Risotto, roombroccoli, Insalata Mediterranea, ...: al deze trendy bereidingen bewijzen dat we oog hebben voor wat de moderne consument lust. Maar ook aan de basis durven we **inspelen op veranderende eetgewoonten.** Aardpeer of topinamboer, bijvoorbeeld, is een knolgewas dat terug veld wint. Wij namen deze licht verteerbare groente op in ons assortiment, zodat ook u de talrijke mogelijkheden ervan kunt ontdekken.

En onze innovatiedrang reikt zelfs nog verder. We breiden immers niet alleen ons aantal soorten groenten uit; ook binnen elke soort streven we een optimale variatie na. Ons aanbod spinazie illustreert dit perfect. In alle vormen is deze bladgroente bij ons verkrijgbaar: los, in bereidingen, zoals Risotto spinaci, of verwerkt in tal van mixen. Verder in deze Actueel gaan we daar dieper op in.

Investeren noodzakelijk

Blijkbaar stelt u onze inspanningen om te innoveren en diversifiëren op prijs, want onze verkoop blijft jaar na jaar stijgen. **Investeringen in productie, verpakking en distributie zijn dan ook noodzakelijk om aan de toenemende vraag te kunnen blijven voldoen.**

Afgelopen maanden werd er alvast geïnvesteerd in onder meer de vestigingen in Alpiarça, Albacete, Geer, St. Sever en Zundert. Maar ook op lange termijn willen we blijven groeien. We laten alvast niks aan het toeval over door te blijven luisteren naar uw wensen.

IJzersterk in spinazie

Wat is het verband tussen Popeye en Ardo? Spinazie. Popeye werd er sterk door. Ardo is er sterk in. En dat laatste is geen toeval. We zetten doorheen ons volledige productieproces immers alle zeilen bij om u topkwaliteit voor te schotelen.

Zaaien en oogsten

Bij Ardo plannen we het zaaien van de spinazie in samenspraak met de landbouwer. Daarvoor doen we uitsluitend beroep op **gecertificeerde landbouwers die aan de normen inzake voedselveiligheid beantwoorden.** Ook bij de keuze van de velden gaan we nauwgezet te werk. We zaaien enkel op irrigeerbare en vruchtbare akkers met een laag nitraatgehalte. Dit volgen we overigens op de voet: via bodemstalen en via een nitraatprogramma dat we opstelden samen met het bureau voor grondbemonstering.

In totaal wordt er vier keer per jaar gezaaid en geoogst, maar niet altijd op hetzelfde veld. Onze agronoom volgt de teelt en oogst continu op via de teeltfiche. Er worden altijd verschillende spinaziesoorten gezaaid die hetzelfde smaken, maar een andere schietsnelheid hebben, zodat er **doorlopend aanvoer** is. Doordat de Ardo groep spinazie teelt in diverse teeltgebieden in Spanje, Frankrijk, België, Nederland en Tsjechië, **garanderen we een risicospreiding van de volumes.**

Aanvoeren, wassen en blancheren

Eens de spinazie geoogst is, wordt die razendsnel naar de fabriek gevoerd: om nitrietproblemen te vermijden, maar vooral om de versheid en de voedingswaarde te behouden. Spinazie verliest immers heel vlug vitamine C. Daarom wordt de tijdspanne tussen de oogst en de verwerking tot een minimum gebracht. Onze velden liggen dan ook steevast vlak bij één van onze productie-eenheden. Er is bovendien voortdurend contact tussen het veld en de fabriek om de aanvoer goed af te stemmen op de verwerking.

In de fabriek zelf wassen we de spinazie eerst grondig. Insecten en lelijke blaadjes verwijderen we op twee manieren: door ventilatie en door een wasstraat, een combinatie van een waterstroom met lucht. Na het wassen blancheren we de spinazie heel kort tot ze gaar is om ze daarna snel te laten koelen. Zo beschadigen we het blad nauwelijks en **bewaren we de kleur, smaak en vitaminen optimaal.**

Verwerken tot eindproduct

De laatste stap is de verwerking tot eindproduct. Net als in de vorige fases voeren we ook hier kwaliteitscontroles uit. Omdat spinazie een heel belangrijke referentie is in Ardo's assortiment, investeerden we de voorbije jaren sterk in **hoogtechnologische productielijnen**. Zo worden o.a. de fluctuaties in het eindproduct tot een minimum teruggebracht. Bovendien wordt er aan het milieu gedacht, want de nieuwe technologie resulteert in een lager energieverbruik.

Even belangrijk als onze machines zijn onze medewerkers. De smaak en textuur van spinazie varieert naargelang het oogstseizoen. Onze medewerkers moeten de productielijnen hier dan ook juist op afstemmen. U merkt het: **we doen er alles aan om onze ijzersterke positie in spinazie te behouden en te versterken.**

Troeven

Ardo onderscheidt zich op het vlak van spinazie door:
- het nitraatprogramma
- hoogtechnologische voorsprong
- nauwgezette opvolging
- volledige integratie: van zaaigoed tot verpakt product
- totaalaanbod voor alle segmenten

Spinazie voor elke smaak

Spinazie leent zich voor tal van smaakvolle en vitaminerijke bereidingen. Dankzij Ardo maakt u die bovendien klaar in een handomdraai. We bieden u immers de keuze uit een ruim assortiment, van spinazie in blokvorm, over porties tot losgevroren spinazie, dit voor alle segementen van de markt.

Spinazie
- Losgevroren bladspinazie (IQF)
- Bladspinazie in porties
- Gesneden bladspinazie in porties
- Gehakte spinazie in porties
- Gehakte spinazie in blok

Bereidingen met spinazie
- Gehakte roomspinazie
- Roombladspinazie
- Risotto spinaci

Mixen met spinazie
- Wok Verde
- Pasta Primavera
- ...

Heerlijke nieuwe smaakmakers!

Roombroccoli

Roast Supreme

Ardo streeft voortdurend naar innovatie. We stellen u enkele nieuwe smaakvolle bereide groenten uit ons assortiment voor. Deze zijn verkrijgbaar in kleine verpakkingen op maat van de consument. Een overzicht.

In ons **'A Table'**-gamma had u al de keuze uit een ruim aanbod lekkere, gezonde en portioneerbare vriesverse groentebereidingen. Daar komen nu nog enkele 'trendy' gerechten bij:

Risotto's

Risotto's zijn erg in trek, maar vergen heel wat tijd om zelf klaar te maken. Daarom lanceert Ardo **drie kant-en-klare smaakvolle en smeuïge variëteiten, die snel in de microgolfoven of een pan kunnen opgewarmd worden.** Dit alles verpakt in een attractief staanzakje.

à table

Verpakt in attractief staanzakje!

Risotto Spinaci met voorgekookte rijst, spinazie, cheddar, ui, room, kruiden en olijfolie. RIS45Z – 20x450g

Risotto Funghi met voorgekookte rijst, parijse champignons, oesterchampignons, cheddar, ui, room en kruiden
RIF45Z – 20x450g

Risotto Pomodore met voorgekookte rijst, tomaat, gegrilde gele paprika, groene asperge, cheddar, puree van rode paprika, olijfolie en kruiden
RIP45Z – 20x450g

Roombroccoli

Broccoli is geliefd door klein en groot. Met een lichte roomsaus voegt Ardo er nu extra smaak aan toe. Al wat u hoeft te doen, is de roombroccoli 20 minuten in een kookpot op een zacht vuur opwarmen. UBC75A – 12x750g

Insalata Mediterranea

Bij zomerse temperaturen vormt een koude pastasalade met mediterrane groenten en aangepaste dressing een aangename verfrissing. Gewoon ontdooien en serveerklaar! Eenvoudiger kan het niet. IME45Z – 20x450g

Verpakt in attractief staanzakje! Met dressing!

Roast Supreme

Een sublieme mix van gegrilde en niet gegrilde groenten, op smaak gebracht met een gekruide botersaus op basis van balsamicoazijn en sojasaus. Ideaal bij hartige vleesgerechten.
RSU45A – 20x450g

Aardpeer of topinamboer

is de nieuwkomer in ons 'Classics'-gamma. Deze lichte verteerbare groente met de zoete smaak van artisjok is aan een opmars bezig. Ze bevat fructose, insuline, calcium, ijzer en natrium en kan gekookt, gebakken, gefrituurd, gestoofd of rauw verwerkt worden in salades, puree en soepen.

Classics

Groentemix met topinamboer

Investeren in de toekomst

Ardo is voortdurend in beweging. Om u in de toekomst nog beter te kunnen bedienen, hebben we in enkele vestigingen geïnvesteerd.

Alpiarça (P): Meng- en verpakkingslijnen

Vandaag heeft Ardo in Portugal twee vestigingen: Alpiarça en Leiria. In de toekomst willen we het proces van grondstof tot eindproduct centraliseren in één enkele site, die van Alpiarça. Doel? Nog efficiënter werken om nog beter aan de vraag van de Portugese markt tegemoet te kunnen komen.
In onze vestiging in **Alpiarça** is daarom geïnvesteerd in een **gebouw van 1000m²**. Daarin brengen we een **menglijn voor mixen tot vijf ingrediënten** onder en **twee verpakkingslijnen** voor volumes van 200g (zakjes) tot 20kg (kartons).

Geer (B): Meng- en verpakkingslijn

In onze Belgische vestiging in Geer investeren we in een **nieuwe meng- en verpakkingslijn**. Die moet ons toelaten kleine volumes groenten en/of groentemixen te verpakken, o.a. in 'staanzakjes'. Pluspunt van deze rechtopstaande zakjes is dat ze mooi uitgestald kunnen worden in vrieskasten. De nieuwe 'A Table' referenties zijn hiervan het bewijs.

Saint-Sever (F): Productielijn

Op onze site in het Franse Saint-Sever wordt de bestaande productielijn vervangen door een **lijn met dubbele capaciteit**. Een grote stap voorwaarts, want we zullen er nu ook romanobonen en meer erwten kunnen produceren. Een noodzaak, gezien de stijgende verkoop.

Albacete (ES): Nieuwe tunnel

Ook in Spanje breiden we uit. In Albacete voegen we een nieuwe tunnel toe aan de productielijnen. Die moet toelaten de **capaciteit op te drijven**.

Zundert (NL): Coating- en productielijn

De vraag naar bereide groenten met saus, gecoat of met sausporties, stijgt. Om eraan tegemoet te komen investeerde Ardo Zundert in nieuwe installaties. Inmiddels werden een volledige **coatinglijn en een sausproductielijn** in gebruik genomen. De **nieuwe lanceringen binnen het A Table-gamma** bijvoorbeeld, zijn reeds een resultaat van deze inspanningen.

Markt- en oogstberichten

De Europese groente- en fruitmarkt groeit gestaag. Nu al worden tot 2010 jaarlijkse groeipercentages van zowat 2% voorspeld. Duitsland, Frankrijk, het Verenigd Koninkrijk en Italië nemen samen meer dan de helft van de totale afzet voor hun rekening. Goede oogstresultaten zijn dus heel welkom.

Intussen begint men in grote delen van Europa al te oogsten voor 2007:

De geoogste volumes van de eerste **winterspinazie** vielen eerder tegen. Nochtans waren deze broodnodig om de tekorten aan te vullen. Hopelijk kan de oogst van lentespinazie de situatie deels normaliseren.

Beter verging het de oogst van **voorjaarsbloemkool** in Bretagne. Die heeft de tekorten voor de rest van Europa deels kunnen compenseren. Een naadloze aansluiting naar de komende zomeroogst is nu waarschijnlijker.

In Spanje, Portugal en Italië werden de **primeurerwten** reeds geoogst. De resultaten op kwalitatief vlak zijn normaal, maar we noteren een daling van 10 tot 20% in de hoeveelheden.

Enkele **andere teelten** die onlangs gezaaid werden of aan de eerste groei toe waren, hebben ongetwijfeld schade geleden tijdens de droge en warme aprilmaand in Noord- en Centraal-Europa. De omvang van de schade zal pas later blijken.
In Zuid-Europa was het dan weer koud en nat met soms overvloedige neerslag en hagel: dat vertraagde en beschadigde deels de oogsten, dit in het bijzonder voor maïs en erwten teelten.

Niet alleen de weersomstandigheden bepalen overigens of er in 2007 voldoende volumes grondstoffen zijn. Ook externe factoren, zoals het tekort aan teeltarealen door de intrede van de biobrandstofindustrie, spelen voortaan een rol. Factoren die we van heel nabij zullen blijven opvolgen en waarvan we u zeker op de hoogte houden.

Lekker gezond

Manfred Ahorner staat aan het hoofd van de keuken van het AUVA-ziekenhuis in het Oostenrijkse Linz. Twee jaar geleden verhuisde hij met zijn team naar een nieuw complex met een uiterst moderne keuken. De Ardo-producten blijft hij gebruiken.

"Aankopen regelen, medewerkers sturen, besprekingen bijwonen, ...: bij mijn job komt heel wat kijken", steekt Manfred Ahorner van wal. "Bovendien draag ik een grote verantwoordelijkheid. Een goede voeding draagt immers in belangrijke mate bij tot een snelle genezing van de patiënten. Hoogkwalitatieve ingrediënten, zoals die van Ardo, zijn daarom van bijzonder belang."

Ruime keuze

Manfred Ahorner biedt de patiënten en medewerkers van het ziekenhuis dagelijks een ruime keuze: "Elke dag bieden we hen vier menu's aan. En als het om medische redenen noodzakelijk is, bereiden we in samenspraak met onze diëtiste een speciaal gerecht."
In hun gerechten verwerken Manfred en zijn team groenten en fruit van Ardo. "Ardo's bladspinazie – die ook vriesvers heel rijk is aan ijzer – gebruiken we bijvoorbeeld in lasagne. Of we voegen roomspinazie toe aan klassieke bereidingen, zoals gekookt rundvlees met groenten."

Belang van gebruiksvriendelijke producten

Manfred Ahorner verwacht dat Ardo-producten in de toekomst een nog grotere rol zullen spelen in zijn keuken. "Naast onze dagelijkse bereidingen voor patiënten en medewerkers zorgen wij ook voor de gerechten die deelnemers aan seminaries in ons congrescentrum voorgeschoteld krijgen. Dit werk zal nog toenemen. Het aantal medewerkers in mijn team echter niet meteen. **Het gebruik van de eenvoudig te bereiden producten van Ardo zal dan ook stijgen"**, besluit hij.

Manfred Ahorner

Het AUVA-ziekenhuis in cijfers

- ✓ 600 à 800 maaltijden per dag (soep, hoofdgerecht en dessert)
- ✓ 's middags en 's avonds keuze uit 4 menu's
- ✓ om de 7 weken een andere reeks menu's
- ✓ keuken met 4 koks en 13 hulpkoks

Ardo News

Overhandiging van de prijs "Choice of Customers 2007" in Praag.

Vriesverse groenten van Mochov opnieuw in de prijzen

Een tijdje geleden werd ons Tsjechische Mochov-gamma bekroond door de retailers. Nu blijkt dat ook de consumenten het wel kunnen smaken. Het nieuwe Mochov-assortiment – met onder meer de Fitness Mix, Wok Verde en Pasta Primavera – sleepte **bij een enquête onder eindgebruikers** immers **de eerste prijs** in de wacht in de **categorie 'Frozen Vegetables'.**

Findus op TV

Tijdens de zomermaanden zal de Spaanse TV kijker kunnen genieten van een commercial voor **Findus Brasador**. Dit gamma van **overheerlijke grillgroenten** bestaat uit tal van referenties die enkel hoeven opgewarmd te worden. Brasador zal de nieuwe ingrediënten, zoals gegrilde groene asperges, in het gamma extra benadrukken in de spot. Meer info kan u vinden op **www.findus.es.**

Ardo werft aan

Samen met ons gamma breiden we ook voortdurend ons personeelsbestand uit. Ook in dit nummer stellen we u graag **enkele nieuwe medewerkers** voor.

Ardo UK:

- **John Lowrie**, culinair adviseur voor de catering klanten
- **Darren Schlosser** leidt voortaan het QA departement als technisch manager

Ardo Ardooie: Elyn Castelein vervoegt het Marketing team van Ardo Coordination Center en is verantwoordelijk voor alle prepress activiteiten

Ardo Nyborg: **Carsten Aalund**, plant director voor de productie unit in Nyborg

Ardo Spanje: Diego Ortega Valero, culinair adviseur

Ardo culinair

Spinazie biedt een waaier aan mogelijkheden in de keuken. De gastkok van deze Actueel, Manfred Ahorner, geeft zijn receptuur voor hun huisgemaakte spinazielasagne vrij. Een recept dat door alle ziekenhuispatiënten en medewerkers zeer gesmaakt wordt. Ons culinair adviseursteam serveert u een creatief spinazie voorgerecht of bijgerecht bij vis of gevogelte.

Filopakketje met spinazie en ricotta

Ingrediënten voor 4 personen:

4 bladen filodeeg, 250g gehakte Ardo spinazie,
50g geraspte Parmezaanse kaas, 1 theelepel geraspte citroenschil,
250g ricotta of plattekaas, 1 theelepel Ardo basilicum,
zout en peper, gesmolten boter/vegetarische olie, 1 bosuitje

Vouw de bladen filodeeg dubbel en smeer de kant die op de tafel ligt in. Stoom de spinazie tot alle vocht verdwenen is en vermeng vervolgens met de Parmezaanse kaas, citroenschil, ricotta en gehakte basilicum. Voeg peper en zout toe en leg de vulling centraal op de vier bladen filodeeg. Wikkel het filodeeg er – zoals een zakje – rond en bind met een lang, dun reepje ui dicht. Leg de pakjes op een bakplaat met vetvrij papier en laat het geheel ongeveer 15 minuten aan 225° C bakken in het midden van de oven.

Lasagne met spinazie en fetakaas

Ingrediënten voor 10 personen:

600g lasagne, 1250g Ardo bladspinazie,
200g ui, 1,2l volle melk, 120g boter,
120g bloem, 300g fetakaas,
200g emmentaler, 20ml olie,
gemalen zwarte peper, knoflook,
zout, muskaatnoot

Maak van de boter en bloem een roux. Voeg er melk aan toe en roer met een klopper tot een egaal geheel. Laat lichtjes koken en kruid met zout, peper en muskaatnoot. Fruit de fijngesneden ui in olie. Doe er de bladspinazie bij en breng op smaak met zout, peper, knoflook en muskaatnoot.
Vet een vuurvaste schotel lichtjes in. Vul de schotel in lagen met lasagnebladen, bechamelsaus, spinazie en blokjes fetakaas. Giet er bechamelsaus over. Bestrooi met kaas.
Tip: in plaats van fetakaas kunt u ook mozzarella of ricotta gebruiken.

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
+351 244 619950 - +7 095 234 3181 - +34 955 660648 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068
+43 7476 77222 - +46 46 736734 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481 - +407 29786684

Verantwoordelijke uitgever: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie
FOCUS advertising

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: ❒ Spinazie ..... ❒ Roombroccoli .....

❒ Risotto's ..... ❒ Insalata Mediterranea .....

❒ Roast Supreme ..... ❒ Andere .....