Rundbrief Nr. 58 – Jahrgang 16 – Sept 2011

Aktuell

In dieser Ausgabe

Ardo entwickelt sich weiterhin nachhaltig

Unser Sortiment in Kurzform

Neu in unserem Sortiment

Nachhaltigkeit

Ernte- und Marktberichte

Ardo, nah am Kunden

Ardo Nachrichten

Ardo kulinarisch

Messen

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

ANUGA KÖLN – 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 aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C014697

Ardo entwickelt sich weiterhin nachhaltig

Durch die extremen Wetterbedingungen 2011 – ein strenger Winter, ein sehr nasses Frühjahr und eine lang anhaltende Trockenheit, die bis Juni dauerte – war voller Einsatz bei Ardo gefragt. Die Ardo-Agronomen überwachten fortlaufend die Entwicklungen und passten die Saat- und Ernteplanungen ständig an, um **ausreichende Lagerbestände** für den Herbst zu sichern. Auf den folgenden Seiten geben wir Ihnen eine Übersicht über die Erntesituation.

Um die Komplexität zu verringern und vor allem, um Sie noch besser bedienen zu können, verfolgt Ardo noch stärker als früher die **Spezialisierung der Produktion**. So konzentrieren sich die verschiedenen Niederlassungen in Nord- und Südeuropa zukünftig auf spezielle Gemüsesorten wie beispielsweise Blattgemüse in den Niederlanden, gegrilltes Gemüse in Spanien, mediterranes Gemüse in Portugal usw.
Unser Ziel ist unverändert eine **maßgeschneiderte Ausrichtung auf unsere Zielgruppen**. Zur weiteren Verbesserung der Zusammenarbeit konzentrieren wir unsere Sortimente und Verkaufsstrukturen daher auf drei Kundengruppen: **Einzelhandel, Foodservice und Food Ingredients.**
Ardo reagiert schnell auf die neuesten Trends. Ergebnis davon ist auch in diesem Jahr wieder eine Reihe **neuer Produkte in hervorragender Ardo-Qualität**. Weiter hinten in dieser 'Aktuell'-Ausgabe stellen wir Ihnen bereits einige davon vor. Wir gehen natürlich auch weiterhin respektvoll mit dem um, was die Natur uns gibt. Wir freuen uns deshalb, Ihnen auf den folgenden Seiten einige Hauptlinien der neuesten Ausgabe unseres **Berichts über die Unternehmensverantwortung** präsentieren zu können.

Wir hoffen, Sie bei einer der **Messen**, an denen Ardo im Herbst teilnimmt, begrüßen zu können. Sie werden dort Gelegenheit haben, unsere Neuheiten kennenzulernen und zu probieren und unser breites Sortiment mit einem Verantwortlichen von Ardo durchzugehen.

Viel Vergnügen beim Lesen!

ARDO SUSTAINABILITY • PLANET • PEOPLE • PRODUCT •

Unser Sortiment in Kurzform

Classics

Zuckererbsen

Brunoise Gemüsemischung

Regenbogen Karottenscheiben

Classics

Ardo geht mit besonders **benutzerfreundlichen Produkten**, die sich in unzähligen Zubereitungen verarbeiten lassen, auf den Convenience-Trend ein. Kosten Sie einige Klassiker oder in Vergessenheit geratenes Gemüse wie Schwarzwurzel und Pastinake. Oder lassen Sie sich von **neuen Sorten**, wie beispielsweise den 'Rainbow Carrots' überraschen: eine herrliche Mischung aus weißen, gelben und orangefarbenen Möhrenscheiben.

eXpress

Gemüsepürees

Reis

Express Pro Gemüsemischungen

Express

Vorgekocht oder vorgebacken sowie fix und fertig. Einfach kurz erhitzen oder in kalten Gerichten verarbeiten. Treffen Sie Ihre Wahl aus gegrilltem und vorgebackenem Gemüse, Gemüsepürees, vorgekochtem Reis, vorgekochte Pasta und Kartoffeln. Und für die **professionelle Küche** gibt es **Express Pro**: ein Angebot von besonders gegartem und leicht gewürztem Gemüse.

à table

Roast Supreme

Insalata Verdura

Risotto Spinaci

A table

Eine Vielfalt an schmackhaften, **fein gewürzten und/oder mit einer passenden Soße ummantelten Gemüsezubereitungen**.
Die gesunden Gemüsezubereitungen von Ardo sind eine große Hilfe in jeder Küche. Immer wieder aufs Neue Erfolg auf dem Tisch mit Rahmspinat, trendigen Risottos, kalten Gemüsesalaten...

Bio Organic

Tomaten

Pilze

Kaisergemüse

Bio

Ardo bietet ein **umfangreiches Sortiment an Biogemüse und Gemüsemischungen sowohl für den Einzelhandel, den Foodservice-Sektor und die Industrie** an. Außerdem machen wir nicht beim klassischen Bioangebot Halt. So bieten wir auch Bio Gemüsemischungen.

Les Tapas

Paniertes Gemüse

Gemüsesticks

Zwiebelringe

Les Tapas

Tapas sind Teil der spanischen Esskultur, aber in den vergangenen Jahren haben sie sich praktisch flächendeckend zum Geschmackstrend entwickelt. Neben den Zwiebelringen, die wir in verschiedenen Versionen anbieten, ist das Angebot um **herrliche Gemüseburger und Gemüsehäppchen** ergänzt worden.

Fines Herbes

8-Kräuter Mischung

Petersilie

Schnittlauch

Fines Herbes

Die tiefkühlfrischen Kräuter von Ardo werden sofort nach der Ernte frisch und lose eingefroren, damit sie nicht aneinanderhaften und sich **perfekt portionieren** lassen.

Les Fruits

Obst Brunoise

Apfelscheiben

Früchtpüree aus Erdbeeren

Les Fruits

Ganzjährig ein **abwechslungsreiches Angebot an tiefkühlfrischen Früchten und Fruchtmischungen**, die im Handumdrehen verfügbar und gebrauchsfertig sind. Klassiker wie Äpfel und Erdbeeren, aber auch exotische Mischungen und einfach dosierbare, herrliche Fruchtpürees. Kurzum, wir bieten tiefkühlfrisches Obst **für all Ihre Zubereitungen** an.

Neu in unserem Sortiment

Zucchini-Mix

Dieser mediterrane, farbenfrohe Mix mit halbierten, gelben und grünen Zucchini-scheiben, halbierten Datteltomaten und roten Zwiebeln ist die ideale Beilage für Fleisch- und Fischgerichte. Fügt man etwas Olivenöl und einige Kräuter hinzu, kann die Mischung in einer Pfanne oder im Ofen zubereitet werden. Ein kurzes Aufwärmen im Steamer ist ebenfalls möglich. Überraschend im Geschmack und ausgesprochen lecker.

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

Insalata Risoni

Das erfolgreiche Salatbar-Sortiment von Ardo wird ausgeweitet. In die Reihe beliebter Produkte wie Insalata Mediterranea, Insalata Verdura und Taboulé gehört ab jetzt auch der Insalata Risoni. Dieser sommerliche Salat ist ein frischer, farbenfroher **Mix aus Risoni (griechischen Nudeln), gegrillter roter und gelber Paprika, Brokkoli, Ananas und roten Zwiebeln in einem süßsauren Honig-Senf-Dressing**.
Ein echter Trendsetter, der nur noch aufgetaut werden muss!

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

Kürbis gewürfelt (Butternusskürbis)

Vorbei mit dem umständlichen Schälen und Kleinschneiden von Kürbissen. Neben dem reinen Kürbispüree bringt Ardo jetzt auch **Kürbis in vorgeschnittenen Würfeln.** Sie können im Topf oder im Ofen zubereitet werden und sind die ideale Grundlage für eine leckere Suppe oder eine aromatische Zutat für verschiedene Ofengerichte.

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

Bio-Zucchini

Das Bio-Sortiment für den Food-Service-Markt wurde 2010 und auch in diesem Jahr mit verschiedenen neuen Produkten vergrößert. Jetzt kommen noch **grüne Bio-Zucchini in Scheiben** hinzu. Da Ardo bereits Bio-Tomaten und Bio-Paprika im Sortiment hat, kann jetzt nahezu die gesamte mediterrane Küche angeboten werden.

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

BIO Organic

Bio-Kohlrabi

Mit den **Bio-Kohlrabi** ist auch eine nördlichere Gemüseart im Bio-Sortiment erhältlich.

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

BIO Organic

Gemüseeintöpfe

Mit dem **Möhreneintopf** und dem **Grünkohleintopf** begrüßen wir zwei Newcomer im beliebten 'A Table'-Sortiment. Es handelt sich um **zwei herrliche Gemüsezubereitungen nach traditionellen Rezepten mit ummanteltem Gemüse, Kartoffeln und einer aromatischen Brühe**.
Der Grünkohleintopf wurde noch mit Senf besonders abgeschmeckt.
Beide Gerichte können einfach mit etwas Wasser zum Kochen gebracht werden.
Zwei Gemüseeintöpfe, die sicher den Geschmack all jener treffen werden, die kräftige, gesunde Kost lieben.

Verfügbar in 6 x 1,5kg.
Art.codes: WOS410 (Möhren) /
GKS410 (Grünkohl)

Nachhaltigkeit

Im Zentrum des Berichts über die Unternehmensverantwortung: der Planet, die Menschen und das Produkt

Auch 2011 veröffentlicht die Ardo-Gruppe im Rahmen ihres ständigen Strebens nach gesellschaftlich verantwortungsvollem Unternehmertum einen Bericht über die Unternehmensverantwortung. Darin wird drei wichtigen Pfeilern unserer Organisation große Aufmerksamkeit beigemessen: dem Planeten Erde, den Menschen und dem Produkt.

Im Abschnitt **'Planet'** zeigen Zahlen, wie Ardo den **Verbrauch wichtiger natürlicher Quellen wie Elektrizität, Wasser und Brennstoff auch 2010 verringern** konnte. Außerdem wird ausführlich über unsere nachhaltige Landwirtschaftspolitik und die Geschichte hinter unseren Produkten berichtet. Der Abschnitt mit dem Titel **'Menschen'** ist unserer Personalpolitik gewidmet, bei der eine **nachhaltige Arbeitsumgebung** stets groß geschrieben wird. Der Bereich **'Produkt'** befasst sich mit unserer **nachhaltigen Produktpolitik**. Im Zentrum steht dabei gesunde und qualitativ hochwertige Nahrung, die für jeden und zu jeder Zeit verfügbar ist. Das Dokument kann über das Download Center auf unser Website www.ardo.com/download heruntergeladen werden.

Wussten Sie, dass ...

Ardo hat in Zusammenarbeit mit seinen Zulieferern zahlreiche Untersuchungen auf dem Gebiet der **Verpackungen** durchgeführt. So konnte die Foliendicke um 10% reduziert und gleichzeitig die Elastizität und Stärke der Folie beibehalten werden. **Die so erreichte Abfallreduzierung entspricht der Menge des gesammelten Plastikabfalls von 2000 Menschen.**

Auch die **Kartonverpackungen** wurden weiter untersucht. Dadurch können wir in der Ardo-Gruppe in Zukunft mit einer einheitlichen Kompressionskraft arbeiten. **Ergebnis davon ist eine Einsparung von 150 Tonnen Papier, das entspricht 3 Millionen Zeitungen!**

Ernte- und Marktberichte

Ernteberichte

Warmes Frühjahr hinterlässt Spuren

Nach einem deutlich zu warmen Frühjahr, in dem verschiedene Pflanzensorten unwiderrufliche Schäden erlitten haben, hat der Juli die lange ersehnten und äußerst dringenden Regenfälle gebracht. In einigen Fällen – beispielswese beim **Spinat** – kamen diese zu spät, um noch ausreichende Mengen bei der Frühjahrsernte zu ermöglichen. Auch bei der anfänglichen **Gartenerbsen**produktion war ein erhebliches Erntedefizit zu beklagen. Aufgrund der schwierigen, trockenen Keimperiode dürften auch die **Möhren**erträge mangelhaft ausfallen. Einige schlechtere Felder wurden sogar wieder umgepflügt, weil man die Hoffnung auf annehmbare Ergebnisse bereits aufgegeben hatte.

Besonders bemerkenswert war der Umstand, dass sich in ganz Europa ein mehr oder weniger identisches Wachstums- und Anbauszenario abzeichnete. Verschiedene in Südeuropa angebaute Gemüsesorten, wie zum Beispiel **Tomaten, Paprika, Zucchini und Auberginen** litten vor allem unter den ergiebigen Regenfällen im Mai und Juni. Erwartungen zufolge dürften mindestens **10 bis 15% der vorgesehenen Erträge ausbleiben**. In West- und Mitteleuropa gehen wir **bei Spinat, Erbsen, Möhren und Blumenkohl** gebietsabhängig, von Schwankungen bei den Erntemengen aus.

System der verteilten Anbaugebiete funktioniert

Unsere Strategie, die verschiedenen Anbaugebiete über ganz Europa zu verteilen, beweist abermals, dass uns dieses System unter widrigen Wachstumsbedingungen eine größtmögliche Gewähr in Sachen Qualität und Quantität bieten kann.
Trotz allem wird auf **europäischer Ebene ein gesamtes Erntedefizit** beklagt. Derzeit können wir davon ausgehen, dass die durchschnittliche europäische Jahresproduktion von 3 000 000 Tonnen Endprodukt bzw. Tiefkühlgemüse nicht erreicht werden wird.

Je nach weiterer Ernteentwicklung werden die europäischen Tiefkühlhäuser allmählich wieder aufgefüllt. Das erwies sich für alle Gemüsesorten als hochdringend. Die Vorräte sind krapp geworden, mit der verheerenden Folge, dass nicht alle Bestellungen ausgeliefert werden konnten. Diese Situation normalisiert sich langsam aber sicher wieder. Auch für die kommenden Monate hat Ardo zusätzliche Maßnahmen zur Begrenzung der Risikoernten ergriffen. **Der Ausbau eines zusätzlichen Produktionsstandorts in Spanien (Benimodo), die Planung eines umfangreichen Erbsenanbaus im Vereinigten Königreich, und der weitere Ausbau der bestehenden Ardo-Standorte werden dazu beitragen, dass unsere Partner/Kunden die erforderlichen Garantien für eine korrekte Belieferung erhalten.**

Marktberichte

Verbrauch von Tiefkühlgemüse steigt weiter an

Andererseits stellen wir fest, dass **der Verbrauch von Tiefkühlgemüse in Europa weiterhin stetig ansteigt und 2010 einen Zuwachs von 2% erreicht hat**. Auch im ersten Halbjahr 2011 hat die Nachfrage zugenommen. Die jüngsten Lebensmittelvorfälle, wie zum Beispiel das Vorhandensein von verschiedenen Bakterien und Pestizidrückständen in frischem Gemüse, haben die Nachfrage nach gesundem, tiefkühlfrischem Gemüse von tadelloser Qualität nur weiter angekurbelt. Dass unsere Abnehmer in den Sparten Retail, Food Service und Industrie zur selben Feststellung gelangt sind, ist deutlich daran zu erkennen, dass der Großteil der Jahresverträge in diesem Jahr bereits früher abgeschlossen worden ist. Im August lagen die meisten Preis- und Mengenverhandlungen bereits hinter uns.
Nun haben unsere Bauern und Produktionsstandorte das Wort.

Ardo, nah am Künden

Vertriebsteam Ardo Deutschland vergrößert sich

Ardo Deutschland hat vor kurzem mit **Natalie Scheu** und **Emilie Haspeslagh** zwei neue Mitarbeiterin hinzugewonnen. Natalie nahm Anfang Mai in Ratingen ihre Tätigkeit als **National Account Manager Retail** auf. Emilie hat Mitte September ihre Tätigkeit als **National Account Manager Food Service** aufgenommen.

Ardo-Kundenstruktur

RETAIL-LÖSUNGEN

FOODSERVICE-LÖSUNGEN

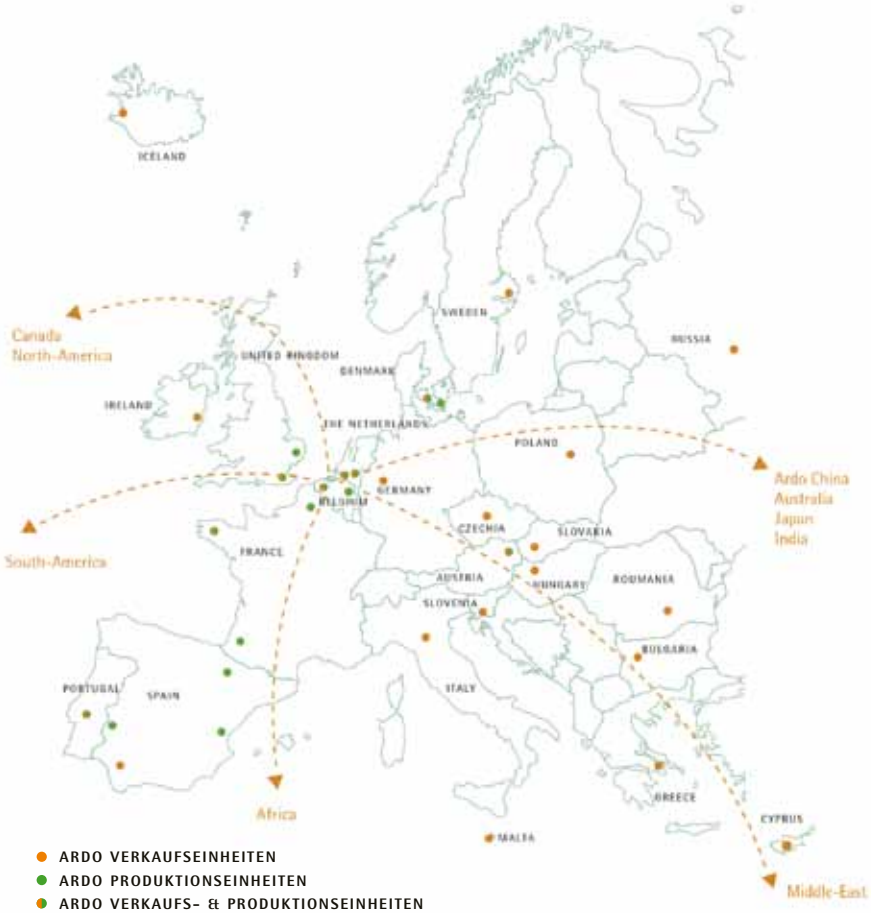
FOOD INGREDIENTS

Ein Angebot nach Maß für Ihren Sektor

Wir tun alles dafür, um schnell und präzise auf die Wünsche und Bedürfnisse unsere Kunden reagieren zu können. Auf diese Weise können unsere **Einzelhandelskunden** sicher sein, dass Ardo für sie ein breites Sortiment bereithält, die perfekt dem Lebensstil und den sich ständig verändernden Gewohnheiten der Konsumenten entsprechen. Für unsere **Foodservice-Kunden** entwickeln wir Ardo Produkte, die an die neuesten Zubereitungstechniken angepasst sind und effizient eingesetzt werden können. Unsere **Kunden aus dem Segment Food Ingredients** können immer auf Spitzenqualität, Frische sowie einen Produktionsprozess vertrauen, der gemäß den strengsten HACCP-Normen abläuft.

Ardo weltweit, nah am Kunden

Um uns möglichst nah bei unseren Kunden zu befinden, verfügen wir – in jedem Land, in dem wir vertreten sind – **über Verkaufsbüros mit eigenen Handelsmitarbeitern.**



- ARDO VERKAUFSEINHEITEN
- ARDO PRODUKTIONSEINHEITEN
- ARDO VERKAUFS- & PRODUKTIONSEINHEITEN

Ardo Nachrichten

Das erste Gourmet-Restaurant, das ausschließlich aus Tiefkühlprodukten zubereitete Gerichte servierte

Die British Frozen Food Federation (BFFF) organisierte im Rahmen einer neuen PR-Kampagne das ihrer Aussage nach erste Gourmet-Restaurant, das ausschließlich aus Tiefkühlprodukten zubereitete Gerichte servierte. Das N-Ice Pop-up-Restaurant im Londoner Vincent Square war im August eine Woche lang geöffnet. Auf der Karte standen **ausschließlich Gerichte, die aus tiefgekühlten Lebensmitteln zubereitet wurden**. Die Gäste wurden mit Signature-Gerichten berühmter Köche wie den Michelin-Sterne-Köchen Atul Kochhar und Galton Blackiston und dem TV-Koch Simon Rimmer verwöhnt. "Die Tatsache, dass wir drei der besten britischen Köche an Bord haben, ist ein deutliches Zeichen dafür, dass sich die Zeiten für Tiefkühlprodukte ändern. Wir haben unsere Behauptungen wissenschaftlich und mit Fakten untermauert. Und jetzt ist es Zeit, zu probieren anstatt zu studieren", so Brian Young, Generaldirektor der British Frozen Food Federation. "**Wir haben bewiesen, dass Tiefkühlprodukte die gleiche Qualität und den gleichen Geschmack liefern wie frische Lebensmittel** und waren mit Absicht kühn in unserer Menü-Auswahl." **Ardo lieferte eine breite Palette von tiefgekühltem Obst und Gemüse**, zu denen feine Erbsen aus East Anglia, Markerbsen, feine Möhrchen, Zucchinischeiben, gewürfelte Tomaten, Granny-Smith-Apfelwürfel, Brombeeren, Kirschen u.v.m. gehörten.

Ardo Deutschland auf Fahrt

Ardo Deutschland legte im April zusammen mit einigen Kolleginnen und Kollegen mit der 'Rhein-Fantasie' ab. Bei einer 4 Stunden langen Schifffahrt auf dem Rhein konnten alle Gäste und Teilnehmer in einer angenehmen Atmosphäre und einer einmaligen Umgebung Produkte wie den Insalata Verdura, paniertes Gemüse und Obst-Brunoise genießen.

Abonnieren Sie unsere digitalen Newsletter

Neu

Über unsere Website www.ardo.com können Sie die Newsletters Ardo Aktuell und/oder Ardo Digital abonnieren.
Möchten Sie diese Publikation(en) in digitaler Form erhalten? Melden Sie sich dann über das Anmeldeformular auf unserer Website an. Es geht ganz einfach und dauert höchstens 2 Minuten.

Ardo kulinarisch

Kabeljau mit Pesto in Saffransoße mit Zucchini Mix und Pariser Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

600g Pariser Kartoffeln von Ardo, 500g Zucchini Mix von Ardo, 4 Kabeljaufilets (160-180g pro Stück), 200ml Sahne, 150g Butter, 150ml Weißwein, 100g Paniermehl, 100ml Fischfond, 1 Limette, 5-6 Saffranfäden, 3 Esslöffel Pesto, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Fischfilets mit Weißwein und einigen Limettenspritzern beträufeln. Alles auf eine Ofenplatte legen und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Fisch für ca. 6 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 120°C pochieren. Die Kartoffeln von Ardo gemäß der Zubereitungsempfehlung zubereiten. Den Zucchini Mix von Ardo kurz mit etwas Olivenöl anbraten und nach Belieben mit Pfeffer und Salz würzen. Den Saffran mit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Fischfond und die Sahne dazugeben und zum Kochen bringen. Nach Belieben würzen.

Das Pesto mit der Butter und dem Paniermehl vermengen und diese Mischung auf die Fischfilets streichen. Die Fischfilets für ca. 4 Minuten im Ofen bei 180°C überbacken. Den Fisch zusammen mit dem Zucchini Mix, den Pariser Kartoffeln und der Saffransoße auf den Tellern anrichten.

Entdecken Sie noch mehr überraschende Rezepte auf unserer Website www.ardo.com!

Obst Brunoise in Gelee von Moscato d'Asti mit Panna cotta und Mangosorbet

Obst Brunoise in Gelee von Moscato d'Asti mit Panna cotta:

Zutaten für 4 Personen:

500g Obst Brunoise von Ardo, 3dl Panna cotta Vanille (3dl Sahne, 1 Blatt Gelatine, 30g Zucker, 1/2 Vanillestange), 1 Flasche Moscato d'Asti (oder ein anderer Muskatschaumwein), 1g Agar-Agar, Saft einer halben Limette, 1 Esslöffel Honig, einige Blättchen Minze, Mandelkekse

Zubereitung:

Den Moscato d'Asti zusammen mit dem Honig, dem Limettensaft und dem Agar-Agar zum Kochen bringen. Die Obst Brunoise in kleine Gläser füllen. Die Obst Brunoise vollständig mit Moscato d'Asti bedecken. Das Ganze steif werden lassen und mit einer dünnen Schicht Panna cotta bedecken. Mit etwas Minze und einem Mandelkeks dekorieren.

Mangosorbet

Zutaten für 4 Personen: 600g Mangopüree von Ardo, 300ml Wasser, 300g Zucker, 50g Puderzucker, Saft einer halben Limette

Zubereitung:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Zucker dazugeben, erneut aufkochen lassen und danach abkühlen lassen. Dies ergibt Zuckersirup. Das tiefgekühlte Mangopüree mit der Hackfunktion der Küchenmaschine zerkleinern. Den Zuckersirup dazugeben und zu einer sämigen Masse verrühren. Den Limettensaft und den Puderzucker dazugeben. Die Mangomasse in eine Form gießen und für 30 bis 45 Minuten ins Gefrierfach stellen. Eine Kugel Mangosorbet in einem kleinen Glas servieren und mit ein wenig Minze garnieren.

Guten Appetit!

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 - +34 955 660 648 - +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

Verantwortlicher Herausgeber: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie

FOCUS advertising