Rundbrief Nr. 55 – Jahrgang 15 – September 2010

Aktuell

IN DIESER AUSGABE

Herzlichen Glückwünsch zum 50. Geburtstag, Ardo!
Unser Sortiment in Kurzform
50 Jahre Ardo
Ardo ist bereit für die Zukunft
Neue Produkte
Ardo legt die Hände nicht in den Schoß
Markt- und Ernteberichte
Ardo kulinarisch

MESSEN

CONXEMAR VIGO - ES
5-6-7/10/2009
Vigo Exhibition Center
Stand I14
www.conxemar.com

INTERCOOL DÜSSELDORF - D
12-15/09/2010
Messe Düsseldorf
Halle 12 - Stand C48
www.intercool.de

SIAL PARIS - F
17-21/10/2010
Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte
Halle 6 – Stand 6M072
www.sial.fr

GAST HERBST SALZBURG - A
6-10/11/2010
Messezentrum Salzburg
Halle 12 - Stand 112
www.gastmesse.at

HORECA EXPO GENT - B
21-25/11/2010
Flanders Expo Gent
Halle 7 - Stand 7216
www.horecaexpo.be

Ardo wird 50 Jahre jung!

1960. Herr und Frau Haspeslagh beginnen mit dem Kauf und Verkauf von frischem Gemüse.
2010. Ardo ist ein wichtiger Produzent von Tiefkühlgemüse, -obst, -pasta, -reis, -kartoffeln und -kräutern.

Erstaunlich, was man in 50 Jahren mit einer **nachhaltigen Vision, einem wohlüberlegten Ansatz … und einer Menge Mut** erreichen kann. 1960 haben Herr und Frau Edward Haspeslagh den Betrieb Haspeslagh NV gegründet, der damals im Kauf und Verkauf von frischem Gemüse für die Verarbeitungsindustrie tätig war. Im Frühjahr 1977 hat der erste Kompressor Einzug auf ihrem Hof gehalten. "Ist das wirklich notwendig", fragte Frau Haspeslagh, als ihr Mann ihr eröffnete, dass er ein Tiefkühlunternehmen gründen möchte. "Das ist die Zukunft", erwiderte er entschlossen. Und schon bereiteten sie alles vor, um eine gesamte Ernte frisches Gemüse einzufrieren.
Mit Qualitätsgemüse kannte sich Edward Haspeslagh bestens aus. Schließlich hatte er bereits seit Jahren junge Möhren und feine Schwarzwurzeln für die Konservenindustrie produziert. Aber nun betrat er das neue und unbekannte Terrain der Tiefkühltechnik.

Somit war der Grundstein für ein beispielloses Wachstum gelegt. Denn inzwischen produziert Ardo tiefkühlfrisches Gemüse und Obst und liefert es weltweit aus. Wie genau diese Erfolgsgeschichte zustande gekommen ist, erfahren Sie in dieser Jubiläumsausgabe des Informationsbriefes 'Aktuell'. Die Zeitleiste gibt alle Meilensteine in der Geschichte von Ardo wieder.

An dieser Zukunft wird übrigens weiterhin intensiv gearbeitet. So wird Ardo abermals bei zahlreichen Messen vertreten sein, das Angebot wird stetig um neue Produkte erweitert, und wir bemühen uns weiterhin um dauerhaftes Wachstum. Mehr dazu können Sie hier lesen!

Unser Sortiment in Kurzform

Zuckererbsen

Mekong Reis Mischung

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.

Gemüsepürees

Wildreis Mischung

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, vorgekochten Pasta und Kartoffeln. Und für die **professionelle Küche** gibt es **Express Pro:** ein Angebot von besonders gegartem und leicht gewürztem Gemüse.

Roast Supreme

Pasta Primavera

Risotto Spinaci

A table

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

Wok Mischung

Rahmspinat

Sommergemüse

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 Biomischungen und zubereitete Biogerichte an.

Gemüseburger

Zwiebelringe

Gemüsesticks

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.

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.

Beerenteller

Apfelscheiben

Früchtpuree 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.

1960 | Herr und Frau Haspeslagh gründen in Ardooie einen Agrarbetrieb und beliefern die Konserveninduslrie mit frischem Gemüse.

1960

1970

1977 | NV Ardovries erblickt das Licht der Welt. Um Tiefkühlgemüse und -obst produzieren und liefern zu können, investiert Ardo am ursprünglichen Standort intensiv in eine vollständige Produktions- und Verpackungsanlage sowie in ein Tiefkühllager.

1977

Ardo ist bereit für die Zukunft

Das Geheimnis unseres Erfolgs? Das verraten wir Ihnen gerne. Wir investieren anhaltend in Nachhaltigkeit, Innovation und Kommunikation. Durch diese drei Pfeiler haben wir bereits seit Jahrzehnten zufriedene Kunden, Verbraucher und Mitarbeiter. Das verheißt einiges für die Zukunft.

Nachhaltigkeit an erster Stelle

Nachhaltigkeit zieht sich wie ein roter Faden durch alle Aktivitäten von Ardo. Einerseits möchten wir stets nachhaltige Qualität liefern. Andererseits möchten wir immer umweltfreundlicher produzieren und liefern. Aus diesem Grunde werden wir auch künftig in **effizienteres Material und bessere Produktionsmethoden investieren, und wir werden unser Personal weiterhin für die Nutzung verschiedener Naturquellen sensibilisieren**. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Unser Wasser-, Kraftstoff- und Stromverbrauch ist in den letzten Jahren deutlich zurückgegangen. Auch wichtig: Dieser Ansatz trägt auch zur wirtschaftlichen Gesundheit von Ardo bei. Mehr dazu erfahren Sie in unserem ersten 'Bericht über die Unternehmensverantwortung', der über das Download Center auf unserer Website www.ardo.com heruntergeladen werden kann.

Diese Senkung entspricht dem durchschnittlichen jährlichen Stromverbrauch von 1 300 Familien.

ELEKTRIZITÄT

Die Elektrizität (kWh/T) zum Einfrieren und Lagern jeder Tonne tiefgekühltes Gemüse wurde zwischen 2008 und 2009 innerhalb der Ardo-Gruppe um **2,4% reduziert**

Diese Senkung entspricht dem durchschnittlichen jährlichen Kraftstoffverbrauch von 750 Autos.

KRAFTSTOFF

Im selben Zeitraum ist der Kraftstoffverbrauch (Öl + Benzin) (KwH/T) **um 10% gesenkt** worden

WASSER

Unser Wasserverbrauch (m^3) ist **um 3% verringert** worden

Diese Senkung entspricht einer Person, die im 1 Jahr 1,5 Millionen Mal duscht.

Innovation für Wachstum

Ardo führt sowohl auf dem Gebiet der Produkte als auch auf dem Gebiet der Produktionsmethoden fortwährend Innovationen ein. So experimentieren wir mit **neuen Pflanzenrassen und Techniken**. Wir stimmen unser Sortiment außerdem auf **neue Geschmacksrichtungen, Trends, Lebensstile und Essgewohnheiten ab**. Dazu warten wir immer wieder mit neuen Variationen und Rezepten auf. Das Ergebnis: Wir sind dem Markt stets eine Nasenlänge voraus. Unsere Kunden somit auch.

Wir halten Sie auf dem Laufenden

Es ist unabdingbar, nachhaltig zu produzieren und fortwährend zu innovieren. Aber wenn niemand über unsere Anstrengungen informiert ist, gehen sie verloren. Aus diesem Grunde **kommunizieren wir ausgiebig mit unseren Kunden, Verbrauchern und Mitarbeitern**. Über unsere **Website** und **verschiedene Informationsbriefe** wie diese Aktuell-Ausgabe erfahren Sie alles über unsere Neuheiten, die Ernteinformationen, Rezepte usw. Aber auch unsere **Verpackungen** sind ein gutes Kommunikationsmittel. Wir haben sie beispielsweise vor kurzem erneut verändert, um die Lebensmittelrichtlinien anzugeben, und wir haben sie dem jüngst erneuerten europäischen Bio-Logo angepasst. Kurzum: Sie bleiben stets informiert.

1980

1981 | NV Ardovries vergrößert sich und richtet eine neue Verpackungsanlage, zusätzliche Tiefkühllager und einen Tunnel mit einer größeren Kapazität ein. Das wird Ardo im Laufe der Jahre übrigens mehrmals tun.

1985 | NV Ardovries erweitert uns um eine neue Niederlassung in Geer (B).

1990

1992 | NV Ardovries betretet den französischen Markt mit einer Niederlassung in Saint-Sever.

1993 | NV Ardovries erhält einen neuen Bürokomplex.

1994 | NV Ardovries legt in Ardooie (B) einen neuen hochtechnologischen Wasserreinigungspark gemäß den strengsten Umweltnormen an. Außerdem überqueren wir den Kanal und eröffnen eine Niederlassung in Ashford (Vereinigtes Königreich).

1995 | Unsere Anwesenheit in Frankreich wird mit einer neuen Niederlassung in Gourin ausgebaut.

Neue Produkte

50 Jahre Erfolg. Dazu bedarf es eines nachhaltigen Ansatzes. Aus diesem Grunde bietet Ardo immer wieder neue Produkte an, die beim Verbraucher hervorragend ankommen. Aber überzeugen Sie sich selbst:

Obst Brunoise

Diese gesunde Mischung aus Obstwürfeln (10x10mm) ist ebenso köstlich wie vielseitig. In der Tat: Die **gewürfelten Erdbeeren, Pfirsiche, Mangos und Ananas** eignen sich perfekt für zahlreiche Zubereitungen. Als Snack zwischendurch, in Kuchen, zu Eis, als Obstsalat, für Smoothies oder Konfitüren… Die Brunoise **kurz auftauen lassen** und schon können Sie sie verwerten. Noch ein Vorteil: Dieses 100% natürliche Produkt wird besonders schnell eingefroren und enthält keinen Sirup. Die Würfel haften also nicht aneinander, sie lassen sich **problemlos portionieren** und enthalten keinen hinzugefügten Zucker. Reiner natürlicher Geschmack!
Außerdem stehen die Obstsorten der Brunoise **bei Groß und Klein hoch im Kurs**. Herrlich!

Vegetable Tapas

Ardo erweitert sein Sortiment 'Les Tapas' um einige **schmackhafte vorgebackene Gemüsehäppchen**.
Es reicht, sie kurz in den Ofen, in die Pfanne oder die Fritteuse zu geben, und schon sind sie fertig. Ideal auch, um Kinder auf angenehme Weise an Gemüse heranzuführenx oder als Variante für vegetarische Gerichte. Nun ist auch das feine panierte Gemüse in einer 450g-Retailverpackung erhältlich.

Insalata Verdura

Niemand kann diesem **bunten fix und fertigen Salat** aus grünen Bohnen, Butterbohnen, Tomaten und Mais **in einem leichten Senf- und Kräuterdressing** widerstehen. Ein fix und fertiges sommerliches Extra oder eine leckere Basis für einen eigenen Salat mit Oliven, Hähnchen oder Schinken, ...

Ardo legt die Hände nicht in den Schoß

Mit Ardos internationaler Präsenz haben wir die Möglichkeit, mit unseren verschiedenen Absatzmärkten auf Tuchfühlung zu bleiben. So können wir zügig und angemessen auf Ihre spezifischen Wünsche eingehen. Außerdem können Sie sich mit Ihren Fragen jederzeit an unsere lokalen Anlaufstellen wenden. Dort werden Sie effizient und fachkundig beraten.

Ardo übernimmt Ploegmakers Food Ingredients

Die erfolgreiche niederländische Firma Ploegmakers Food Ingredients wird fortan mit dem derzeitigen Namen und unter der Leitung von Jorg Ploegmakers als selbstständiges Unternehmen innerhalb der Ardo-Gruppe aktiv sein. So werden wir **unsere Position** als Anbieter von hochwertigem tiefkühlfrischem Gemüse **auf dem Industriemarkt verstärken**. Darüber hinaus ändert sich für die Kunden nichts: Sie können in gewohnter Weise weiterhin Geschäfte mit beiden Unternehmen führen.

1998 | Wir eröffnen eine dritte Niederlassung in Frankreich, bzw. in Violaines.

1999 | N.V. Ardovries wird Ardo N.V.

2000 | Europa mag tiefkühlfrische Produkte. Wir siedeln uns in Albacete (SP), Zundert (NL), Nyborg (DK) und Orehoved (DK) an.

2001 | Ardo Ardooie (B) investiert in eine spezifische Anlage für die Verarbeitung von Knollengewächsen (vor allem Möhren). Ergebnis: Die Kapazität dieser Anlage ist sage und schreibe fünf Mal größer als noch im Jahre 1977.

2005 | Neben einem Verkaufsbüro auf der Iberischen Halbinsel lässt sich Ardo dort nun auch mit verschiedenen Produktionsstandorten nieder und zwar in Marcilla (SP), Badajoz (SP) und Alpiarça (PT).

2008 | Ardo übernimmt Austria Frost (A). Wir siedeln uns in Groß Enzersdorf an und stärken damit unsere Marktposition in den Ländern an der Donau.

2010 | Ploegmakers Food Ingredients (NL) wird seine Erzeugnisse künftig innerhalb der Ardo-Gruppe produzieren und liefern. So stärken wir unsere Position als Anbieter von hochwertigem tiefkühlfrischem Gemüse auf dem Industriemarkt.

Stets in der Nähe, europaweit

Um uns möglichst nah bei unseren Kunden zu befinden, verfügen wir - in jedem Land, in dem wir vertreten sind - über Verkaufsbüros mit eigenen Handelsmitarbeitern. Dies ist die einzige Möglichkeit, **schnell auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden einzugehen**. Außerdem halten wir den Finger am Puls der Geschehnisse auf den Märkten. So können unsere Einzelhandelskunden auf eine starke und attraktive Marke vertrauen, die perfekt auf den Lebensstil des Verbrauchers abgestimmt ist.

Für Großküchen und andere Kunden im Catering-Sektor wiederum entwickeln wir **passende Verpackungen und einfach zuzubereitende Produkte**. Und unsere Industriekunden können sich jederzeit auf Qualität, Frische und eine Produktion gemäß den strengsten HACCP-Normen verlassen.

CATERING-SEKTOR

EINZELHANDEL

INDUSTRIE

Markt- und Ernteberichte

In der letzten Aktuell-Ausgabe haben wir bereits angesprochen, dass die erwarteten Ernten wohl hinter den Erwartungen bleiben. Der Grund? Das launenhafte Wetter in ganz Europa während der Saat- und Pflanzvorbereitungen. Außerdem wurde das Wachstum verschiedener Pflanzen durch die Trockenheit in bestimmten Teilen Europas und durch übermäßige Regenfälle in anderen Teilen Europas beeinträchtigt. Fazit: Die Ernten haben sich um einige Wochen verzögert. Da die Ernteerträge erst später verfügbar waren, sind einige Gemüsevorräte aufgebraucht worden. Nicht einmal unsere festen Vorräte für die Übergangszeit bis zur nächsten Ernte konnten die Nachfrage decken. Dies ist u.a. auf die erhöhte Abnahme im ersten Teil von 2010 zurückzuführen. Die Folge war ein launenhafter Übergang. Ein kurzes Update:

Junge Möhren: Zu Beginn der neuen Ernte Anfang August waren die Vorräte vollkommen ausgeschöpft. Als diese Ausgabe gedruckt worden ist, waren die ersten Ernteergebnisse positiv.

Spinat: Dieses Jahr wird Spinat Mangelware sein. Dieses Defizit wird sich auch durch die Herbsternte nicht ausgleichen lassen.

Gartenerbsen: Aufgrund der Hitze und der Trockenheit während der Wachstumszeit besteht je nach Qualität und Kaliber der Erbsen ein Mengendefizit von 10% bis 30%. So erreicht das Defizit bei erstklassigen Erbsen 30%. Aufgrund der hohen Nachfrage nach diesen Erbsen in Verbindung mit einem höheren Kostenpreis infolge des Ertragsdefizits dürften die Verkaufspreise stark ansteigen. Für Erbsen von Standardqualität verbuchen wir ein Erntedefizit von bis zu 10%.

Ganze Bohnen: Die Ernten verlaufen nach Plan.

Brokkoli: Es mangelt erheblich an gutem Standard-brokkoli, vor allem was die kleineren Kaliber betrifft. Dieses Defizit wird mindestens bis November anhalten.

Blumenkohl: Wir erwarten eine recht normale Ernte mit einem Ausfall von bis zu 10%.

Zwiebeln: Aufgrund unserer geplanten früheren Ernten in Frankreich sind in der zweiten Augusthälfte bereits Zwiebeln produziert worden. Dadurch konnten wir die gestiegene Nachfrage auf einem von Defiziten geprägten Markt auffangen. Die normalerweise im September geplante Ernte wird die Vorräte weiter auffüllen. Die Rohstoffpreise sind deutlich höher, was einen steigenden Preistrend zur Folge hat.

Rosenkohl: Das Wachstum verläuft weitgehend normal. Wenn das Wetter mitspielt, wird die Ernte korrekt ausfallen.

Kohlsorten: Bei den Kohlsorten werden keine Probleme erwartet. Die Anbaugebiete für Grünkohl, Rotkohl und **Wirsing** sind bewässert worden. Besonders aufgefallen ist das überaus positive Ergebnis unserer IQF-Grünkohlproduktion, die von herausragender Qualität ist. In der nächsten Aktuell-Ausgabe erfahren Sie alles darüber.

Schwarzwurzeln: Das Wachstum verläuft weitgehend normal. Die Ernte ist für Ende 2010 geplant.

Lauch: Auch beim Lauch verzeichnen wir einen normalen Wachstumsverlauf.

Kaiserschoten: Ardo hat verschiedene Ernten aus Europa erfolgreich getestet. Die Textur und der Geschmack der Schoten sind perfekt.

Erbsenschoten: Das Defizit bleibt groß. Dies geht außerdem mit stark steigenden Preisen einher.

Früchte: Die Ernten schwanken stark pro Obstsorte, was steigende Preise zur Folge hat. Von Ihrem Ansprechpartner können Sie eine detaillierte Übersicht erhalten.

Aufgrund der enttäuschenden Ernteerträge besteht eine große Nachfrage nach tiefkühlfrischem Gemüse. Neben den Catering- und Einzelhandelskanälen verzeichnen wir auch bei unseren Industriekunden eine steigende Nachfrage. Und das sogar aus den traditionell gemüseproduzierenden Ländern, in denen die Ernten hinter den Erwartungen geblieben sind. Unsere Kunden decken bereits jetzt ihren Bedarf an tiefkühlfrischem Gemüse für das kommende Produktionsjahr.

Unser internationales Verkaufsteam bemüht sich nach Kräften, aus unseren 15 europäischen Produktionseinheiten stets hochwertige Lieferungen zu gewährleisten. Und in diesem Jahr ist das eine echte Herausforderung…

Hähnchenfilet mit Kaiserschoten und Kartoffelhälften mit Schale

Für 4 Personen:

400g Ardo Kaiserschoten, 12 Ardo Kartoffelhälften, 4 Hähnchenfilets von je 120g, 2 Teelöffel Ardo gehackte Petersilie, 2 Teelöffel Olivenöl, 1 Esslöffel gegrillte Mandelscheiben

Balsamicoessigsoße:

1 Esslöffel Ardo gehackte Schalotten, 1 Teelöffel Ardo Knoblauch, 1 Glas Rotwein, 2 Esslöffel Balsamicoessig, 1 Prise Zucker, 10g Butter, 1 Teelöffel Mehl, Salz & Pfeffer

Kräuterbuttersoße:

2 Teelöffel Ardo gehackte Petersilie, 1 Teelöffel Ardo Schnittlauch, 50g Butter, 1 Esslöffel Zitronensaft, Salz & Pfeffer

Das Geflügel bei milder Hitze braten, bis es goldbraun und zart ist. Warmstellen. Die Kaiserschoten in Salzwasser bissfest kochen. Die Kaiserschoten abgießen und mit Olivenöl anschwitzen. Die ungeschälten halben Kartoffeln im Ofen erhitzen. Die Balsamicoessigsoße herstellen: Die Butter erwärmen, die Schalotten und den Knoblauch dazugeben, während 2 Minuten weiter köcheln lassen. Das Mehl dazugeben und für weitere zwei Minuten köcheln lassen. Den Rotwein dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zum Kochen bringen und dann den Balsamicoessig und den Zucker dazugeben.

Anschließend die Kräutersoße herstellen. Die Butter schmelzen und alle Zutaten der Soße vermengen. Die Mischung zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Anrichten können Sie die Kräuterbuttersoße erneut erhitzen und über die halben ungeschälten Kartoffeln geben.

Die Hähnchenfilets in Scheiben schneiden. Die Balsamicoessigsoße auf den Teller geben und die Hähnchenscheiben darauf anrichten. Die Kaiserschoten und die halben ungeschälten Kartoffeln mit etwas Kräutersoße auf dem Teller anrichten. Sie können einige gegrillte Mandelscheiben und Petersilie darüber streuen. Fertig!

Joghurt mit Früchte-Brunoise und Ahornsirup

Für 10 Personen:

1 Liter Naturjoghurt,
Ardo Früchte-Brunoise (2 Esslöffel pro Glas),
Ahornsirup

Den Joghurt in 10 Gläser füllen und in jedes Glas 2 Esslöffel aufgetaute Früchte-Brunoise geben. Zum Schluss ein wenig Ahornsirup auf den Glasrand geben.

Tipp: Sie können Früchte-Brunoise vielfältig einsetzen, beispielsweise als gesunde Zwischenmahlzeit, zu Eis, Softeis, in Kuchen, Tartes, als Joghurttopping, zu Smoothies, Obstsalat, als Zutat in einem grünen Salat, in der Salatbar usw.

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 - +34 948 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 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311

Mixed Sources
Product group from well-managed forests and other controlled sources
www.fsc.org Cert no. SGS-COC-004434
© 1996 Forest Stewardship Council
FSC
FOCUS advertising Verantwortlicher Herausgeber: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie