Rundbrief - nr. 62 - Jahrgang 18 - Januar 2013

Aktuell

In dieser Ausgabe

Auf zu einem erfolgreichen Jahr 2013!

Tiefkühlgemüse von Ardo
wirkt Verschwendung entgegen

Neue Produkte

Markt- und Ernte berichte

Nachhaltigkeit

Ardo Nachrichten

Ardo kulinarisch

Messen

BIOFACH
13.-16.02.2013
Nürnberg, Deutschland
Hal 9 - Stand 9-216
www.biofach.com

HORECATEL
10-13/03/2013
Marche-en-Famenne, Belgien
Hal 1 - Stand 1F22
www.horecatel.be

MDD EXPO
9. & 10.04.2013
Paris, Frankreich
www.mdd-expo.com

PLMA
28. & 29.05.2013
Amsterdam, Niederlande
www.plmainternational.com

FSC
www.fsc.org
MIX
Paper from responsible sources
FSC® C014697
092012-01

Zunächst einmal möchten wir Ihnen ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2013 wünschen.

Ardo ist bestens auf dieses neue Jahr vorbereitet, in dem wir jeder Herausforderung die Stirn bieten werden. Hoffentlich haben wir das Wetter auf unserer Seite, und wir werden uns nach Kräften bemühen, die Produktionsvolumen und Bestände auf dem gewünschten Stand zu halten.

Selbstverständlich investiert Ardo auch 2013 weiterhin in seine Produkte, seine verschiedenen Produktionsanlagen und in Nachhaltigkeit.

Im nächsten Jahr planen wir eine Menge Investitionen. Nach den positiven Erfahrungen mit dem automatischen Kühlhaus in Ardooie werden auch an anderen Niederlassungen ähnliche Vertriebszentren gebaut. Unsere Ingenieure werden diese wichtigen Projekte während mehrerer Monate verfolgen. Außerdem müssen unsere Produktionslinien auf die neuesten Technologien abgestimmt oder sogar vollkommen erneuert werden. Ferner wird ebenfalls in zusätzliche Verpackungskapazitäten investiert, da sich die Verkaufszahlen aufgrund des steigenden Interesses an tiefkühlfrischem Obst und Gemüse und unserer starken lokalen und internationalen Verkaufsstruktur weiterhin positiv entwickeln.

Selbstverständlich möchten wir unsere Vorreiterrolle als **innovativer Marktakteur** weiterhin aufrechterhalten. Mit unseren Produkten werden wir den lokalen und internationalen Markttrends folgen, während wir unseren Blick auf neue Sorten und Schnitte richten.

Unser **dritter Nachhaltigkeitsbericht**, der im Juni veröffentlicht worden ist, beinhaltet bereits eine Menge Informationen zu den zahlreichen Projekten, die Ardo in den Bereichen Agronomie, Menschen und Produkte verwirklicht hat. Wir ruhen uns jedoch nicht auf unseren Lorbeeren aus und werden auch 2013 zahlreiche ähnliche Projekte starten oder abschließen. Was halten Sie beispielsweise von dem Projekt, in dessen Zuge Regenwasser in Trinkwasser umgewandelt wird?

Ardo kann somit auch die erste Aktuell-Ausgabe dieses noch ganz jungen Jahres mit einer positiven Note anfangen. Auf eine gute Zusammenarbeit und Verständigung im Jahre 2013!

Auf zu einem erfolgreichen Jahr 2013!

Tiefkühlgemüse von Ardo wirkt Verschwendung entgegen

Aus einer letztjährigen Untersuchung der Vereinten Nationen geht hervor, dass nahezu **die Hälfte des gesamten in Europa angebauten und produzierten Gemüses und Obstes in der Lebensmittelkette verlorengeht**. Eine beunruhigende Zahl, die uns bei Ardo doch sehr aufhorchen und sogar vermuten lässt, dass tiefkühlfrisches und verarbeitetes Gemüse bei dieser Untersuchung nicht berücksichtigt worden ist. Wir erklären kurz, warum.

Der Untersuchung zufolge entsteht der größte Teil der Verschwendung (20%) bereits bei der Produktion, und vor allem die Mentalität der Supermärkte soll diesem Problem zugrunde liegen. Angeblich gehen sie davon aus, dass der Verbraucher kein Interesse an einer krummen Gurke hat, weil ihre Form nicht perfekt ist. Ein Problem, mit dem Ardo nicht zu kämpfen hat, da die Produkte, die Ardo auf den Markt bringt, verarbeitet und somit ebenfalls bereits **gewaschen, geschnitten und blanchiert** sind. Der Verbraucher bekommt das Basisprodukt in seiner Gesamtheit also nicht zu sehen, aber er hat die Gewähr, dass alles auf seinem Teller organoleptisch und **qualitativ hochwertig** ist. Außerdem achtet Ardo genauestens darauf, dass die Erntepläne voll und ganz auf die Produktionspläne abgestimmt sind. So geht wenig vom Erntegut verloren. Das macht einen himmelweiten Unterschied aus. Außerdem sollen 13% des Lebensmittelverlustes auf das Konto des Verbrauchers gehen, da er das Gemüse falsch aufbewahrt. Im Falle unserer Tiefkühlprodukte ist das nur schwer nachvollziehbar, da diese über eine **lange Dauer hinweg im Gefrierschrank gelagert und anschließend aufgetaut und zubereitet werden können**. Also trifft auch das nicht auf Ardo zu.

Aus Abfall wird Strom und Dünger produziert

Luftansicht des Biomethanisierungswerks im belgischen Ardooie

Und schließlich sollen 5,5% der Verschwendung auf die Prozesse während der Ernte und der Verarbeitung des Gemüses zurückzuführen sein. Logisch, denn auch Ardo kann Abfälle während des Produktionsprozesses nicht ausschließen. Durch Investitionen in Biomethanisierungsverfahren können wir diese **Abfallströme** allerdings größtenteils **in Energie und Düngemittel umwandeln**. Abfall geht für Ardo also nie wirklich verloren.

Tiefkühlfrisches Gemüse… eine logische Wahl

Tiefkühlfrisches Gemüse und Obst bleiben auf jeden Fall eine sinnvolle und vor allem gesunde Wahl. Da unser Gemüse nach der Ernte sofort vor Ort tiefgefroren wird, bleibt ihr **Mineralien- und Vitamingehalt** das ganze Jahr über sehr hoch. Außerdem sind ihre **Farbe, ihre Struktur und ihr Geschmack von der besten Qualität**. Außerdem seien die praktischen Vorteile erwähnt, die die Arbeit in der Küche erheblich vereinfachen, da sie beispielsweise bereits vollständig gewaschen, geschnitten, blanchiert (oder vorgekocht) sind.

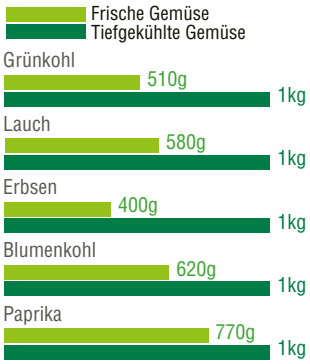
Mit tiefkühlfrischem Gemüse und Obst entscheiden Sie sich also für Benutzerfreundlichkeit und ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Eine logische Entscheidung, oder?

Menge an Vitamin C (mg/100g)

Frisch gepflückte Prinzessbohnen	16,4
Frische Prinzessbohnen nach 2 Tagen	7,9
Tiefgekühlte Prinzessbohnen	**14,3**
Frisch gepflückter Spinat	17,0
Frischer Spinat nach 2 Tagen	4,1
Tiefgekühlter Spinat	**14,6**

Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut

Verwendbare Menge pro kg gekauftes Gemüse



Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut

Neue Produkte

Spinat Foglia

Dieser **attraktive geschichtete Spinat, bei dem die jungen Spinatblättchen ihre Blattstruktur noch besser behalten**, ist das Ergebnis eines neuen Produktionsverfahrens. Aufgrund des großen Interesses und der erfolgreichen Markteinführung bei den Jahresendmessen wird Ardo ein zusätzliches Produktionsvolumen an jungem Frühlingsspinat einplanen, um diese überaus schmackhaften Spinatblätter zu produzieren.
S6B610 - 4x2,5kg

Duo Zucchini

Mit dieser **Mischung aus gelben und grünen Zucchini** ist ein südlich angehauchter kulinarischer Genuss garantiert. Die appetitliche Farbzusammenstellung und der gleichmäßige flache Schnitt des Gemüses bilden die **perfekte Grundlage für jedes Gericht mit subtiler mediterraner Note**. Die Mischung Duo Zucchini lässt sich problemlos im Ofen, in der Pfanne oder im Dampfgarer zubereiten.
CS2610 - 4x2,5kg

Fenchel

Fenchel ist ein **herrliches und überaus gesundes Gemüse mit vielen Anwendungsmöglichkeiten**. Es enthält nur wenig Kalorien, ist vollkommen fettfrei und ist eine gesunde Quelle von Mineralien. Das Gemüse lässt sich einfach als Zutat von Salaten, in Suppen, Quiches, Ofengerichten, mit Fisch oder Fleisch zubereiten.
VEN610 - 4x2,5kg

Ardo erweitert außerdem sein Kräutersortiment in 1kg

Knoblauch

Neben den kleinen Verpackungen ist Knoblauch in Würfel nun auch in **1kg-Fotoverpackungen** erhältlich.
LOK210 - 5x1kg

Knoblauchzehen

Diese herrlichen und praktischen Knoblauchzehen werden fortan ebenfalls in einer **1kg-Fotoverpackung** verkauft.
KLT210 - 5x1kg

Dill und Basilikum

Das bereits bestehende 1 kg-Sortiment u.a. mit Schnittlauch, Petersilie und der 8-Kräutermischung wurde ebenfalls um Dill und Basilikum erweitert.
DIL210 - 5x1kg
BAS210 - 5x1kg

Neuer frischer Look für die Obstreferenzen

Unsere köstlichen Obstreferenzen pro 300 Gramm sind jetzt in einer **noch attraktiveren und frischeren Verpackung** erhältlich. Aufgrund der deutlicheren Produktfotos und der erhöhten Farbenvielfalt fallen die Verpackungen in jeder Tiefkühlabteilung etwas besser auf.
Dieses Angebot besteht aus einem Beerenteller, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Preiselbeeren.
Alle Produkte sind in 6x300g-Verpackungen erhältlich.

Heidelbeeren

Auch unsere Heidelbeerenreferenz ist künftig in einer attraktiven und auffallenden Fotoverpackung von 2,5kg erhältlich.
XBO610 - 4 x 2,5kg

Markt- und Ernteberichte

Das Jahr 2012…

2012 geht als witterungstechnisch wechselhaft und aus Sicht der Ernten als mäßig in die Annalen des europäischen Agrarsektors ein - von übermäßigen Regenfällen in dem einen Land über heftige Trockenheit in einem anderen Gebiet bis hin zu Nachtfrost in Österreich bis hin in der zweiten Maihälfte war alles vertreten. Unsere europäischen Bauern haben alles gesehen und erlebt…

Bis zum Jahresende sind die meisten Ernten unter besonders nassen Ernteumständen zu Ende gegangen. Nirgendwo wurden hervorragende Ernteergebnisse verbucht. Ebenso wie die weniger günstigen bis dramatisch geringen Ernteerträge von Erbsen, Bohnen und Spinat weisen nun auch Rosenkohl und Möhren ein deutliches Defizit auf.

Andererseits steigt der Verbrauch von Tiefkühlgemüse in allen Sektoren und Ländern weiterhin an. Auch die Ardo-Gruppe beendet das Jahr 2012 mit einem deutlichen Umsatz- und Absatzanstieg.

Und dann 2013…

Wir starten mit begrenzten, mäßigen Vorräten und wenig Spielraum für zusätzliche Verkaufsmengen in das Jahr 2013. Andererseits steigt der Aufwärtsdruck auf die Rohstoffpreise. Die hohen Preise, die Bauern für Getreidepflanzen, Soja und Mais gezahlt werden, erschweren den Abschluss neuer Verträge für den Gemüseanbau bei unseren Bauern. Die Folge wird ein Anstieg der Rohstoffpreise für Gemüse sein.
Eine echte Herausforderung für ein reibungsloses Jahr 2013…

dd 12.2012

Nachhaltigkeit

Bodendecker schützen und bereichern unsere Böden

Ardo Gourin, unsere Niederlassung in der Bretagne, hat in ihrem gesamten Gemüseanbaugebiet Bodendecker wie zum Beispiel Senf, Raps und Hafer angepflanzt. Das ist im Zeitraum von September bis Februar geschehen, als keine Gemüsepflanzen angebaut worden sind und die Böden am anfälligsten waren.
Positive Effekte dieser Bodendecker:

- Sie tragen dazu bei, **den Boden vor Erosion zu schützen**: Ihre grünen Blätter verteilen den Regen, und ihre Wurzelstruktur hilft, den Boden zusammenzuhalten und sein Wegspülen zu verhindern.
- Sie **vermeiden, dass Nährstoffe in die unteren Erdschichten absickern**: Die Bodendecker nehmen diese mobilen Nährstoffe während ihres Wachstums auf.
- Sie helfen, **Kohlenstoff aus der Umgebung** in organischen Substanzen im Boden **festzuhalten**.
- Sie lagern Stickstoff im Boden ein. Hülsentragende (stickstoffbindende) Bodendecker nehmen Stickstoff aus der Luft auf und lagern diesen in ihren Wurzeln im Boden ein. Dadurch begrenzen sie die benötigte Menge an künstlichen Düngemitteln für die nächste Ernte.
- Sie fungieren als **Gründüngungspflanzen**, die nach dem Winter im Boden untergepflügt werden können.

Mehr zu unserer nachhaltigen Politik lesen Sie in unserem **Corporate Responsibility Report**. **Laden Sie ihn auf www.ardo.com herunter**, oder fordern Sie ihn bei Ihrem Vertreter an.

Ardo Nachrichten

Ardo bringt Kindern das Kochen bei

Am Ende des zurückliegenden Schuljahres hat Ardo in Zusammenarbeit mit Agape (der zentralen Küchenschulgruppe Brüssel) eine Kochveranstaltung mit Kindern aus dem Brüsseler Gemeinschaftsunterrichtswesen organisiert. Unter der Begleitung unseres kulinarischen Beraters Peter De Wandel durften die Kinder das Thema 'Vergessenes Gemüse' kreativ in der Küche umsetzen. Die drei Gewinner durften unter dem wachsamen Auge von Herrn Goris, dem allgemeinen Direktor der Brüsseler Schulgruppe, ihr Menü in Agape zubereiten und genießen. Auf diese Weise hilft Ardo Kindern, sich bewusst zu machen, wie wichtig Gemüse ist. Und wer weiß, vielleicht kommen einige dieser Kids so auf den Geschmack und werden eines Tages selber herausragende Köche!

Es ist uns eine Freude mitzuteilen, dass Ardo für die Mischung 'Retro Gemüse', einer unserer jüngsten Neuzugänge, ausgezeichnet worden ist. Die Messeorganisation Horeca Expo hat die Neuheiten bei der Messe besonders in den Blickpunkt gerückt. Eine unabhängige Jury hat sechzehn bahnbrechende Produkte ausgewählt, und dazu gehörte auch der Mix 'Retro Gemüse'. In der Kategorie Food & Beverages hat dasselbe Produkt außerdem den **Innovation Award für das innovativste Produkt** abgeräumt.

Das Making of von Ardos neuem Unternehmensfilm

Derzeit verleihen wir einem neuen Unternehmensfilm den letzten Schliff. Das war notwendig. Viele Technologien haben sich grundlegend verändert, und auch die Ernte- und Produktionsverfahren bei Ardo haben einige Änderungen durchlaufen. Neben einer **allgemeinen Vorstellung des Unternehmens** wird der Corporate Movie außerdem **Themenfilme** umfassen, die näher auf die Themen Agronomie, Kühlhaus, Produktion, den Lebenszyklus eines Produktes, Verpackung und natürlich Nachhaltigkeit eingehen. Wir hoffen, Ihnen diese nagelneuen Filme bald zeigen zu können.

Gewinner der Messeaktion hat Küchenmaschine erhalten

Bei der zurückliegenden Messe Horeca Expo in Gent (B) hat Ardo erneut eine interessante Messeaktion organisiert. Beim Kauf einer gewissen Anzahl Kartons eines neuen Ardo-Produktes hat jeder Besucher ein Tombola-Ticket erhalten, mit dem er eine Küchenmaschine der Marke Kitchen Aid gewinnen konnte. Geert und Dominique Van Grembergen von Salons Mantovani (B) durften diesen begehrten Preis mit nach Hause nehmen.

Geert und Dominique Van Grembergen

Besuchen Sie unbedingt eine der nächsten Messen, bei denen Ardo in diesem Frühjahr vertreten sein wird (s. Seite 1 für eine Übersicht), und entdecken Sie unsere neuesten köstlichen Produkte!

Ardo punktet mit neuer Website!

Unser neuer Webauftritt **www.ardo.com**, der in der zweiten Jahreshälfte 2012 an den Start gegangen ist, schneidet hervorragend ab. Er kann jeden Tag neue Besucher begrüßen. Der **neue frische Look** und die **erhöhte Benutzerfreundlichkeit** verfehlen ihre Wirkung offenbar nicht.

Neben der Möglichkeit, noch detaillierter in unseren Produkten zu suchen, ist auch **ARDO TV** ein absoluter Volltreffer. Dazu ist unser kulinarischer Berater Peter De Wandel kurz in die Haut der Jamie Olivers und sonstigen TV-Köche dieser Welt geschlüpft. Ebenso wie seine berühmten Kollegen hat er einige praktische Tipps in Bezug auf die Zubereitung und Präsentation sowohl der bestehenden als auch der neuen Ardo-Produkte. ARDO TV kann man sich in sage und schreibe sieben Sprachen ansehen: Niederländisch, Französisch, Deutsch, Englisch, Spanisch, Italienisch und Russisch. Nicht entgehen lassen!
Außerdem sei **www.ardojobs.com** erwähnt. Auf dieser Website werden alle Stellenangebote innerhalb der Ardo-Gruppe veröffentlicht.

Umstrukturierungen bei Ardo

2012 hat die Ardo-Gruppe einige Änderungen durchgeführt, um das Unternehmen auf Kurs zu bringen. So könnten wir die Spezialisierung unserer Produktions- und Verpackungsanlagen noch weiter vorantreiben und dadurch wettbewerbsfähig bleiben. Für diese Veränderungen mussten bestimmte Aktivitäten vorläufig oder dauerhaft von einem zum anderen Standort verlagert werden. Der positive Aspekt dieser Umstrukturierung ist, dass wir unsere **Produkte durch unsere anhaltenden Investitionen in spezialisierte Standorte noch besser auf Ihre spezifischen Anforderungen abstimmen können**. Ardo bemüht sich nach Kräften, die sozialen Folgen der Umstrukturierung gut aufzufangen.

Mochov für den Preis SIAL D'Or nominiert

2008 wurde Ardo Mochov für einen SIAL Award für den Baby Mix und den Potence Mix nominiert. Das hat Mochov bei der letzten Auflage wiederholt. Diesmal wurden **Mochovanka und Polabanka** mit einer Nominierung beehrt. Die Nominierung erfolgte aufgrund des erhöhten Interesses der tschechischen Verbraucher.
Eine echte Ehre.

Ardo kulinarisch

Quiche Italian Style

Zutaten für 4 Personen

400g Ardo Duo Zucchini, 20g Ardo Schalotten, 10g Ardo Knoblauch, 5g Ardo Basilikum, eine runde Platte Blätterteig (30 cm), 4 Eier, 2 dl Sahne, 2 dl Milch, 4 Scheiben Parmaschinken, 50g geriebener Parmesankäse, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Salz

Zubereitung

Den Blätterteig in eine Backform legen. Die Zucchini in etwas Olivenöl mit den Schalotten und dem Knoblauch anbraten, salzen und pfeffern. Die Eier mit der Milch, der Sahne, dem Basilikum und dem Parmesankäse verrühren. Eine Schicht Zucchini auf den Blätterteig legen und anschließend die Quichefüllung sowie den Parmaschinken dazugeben. Eine zweite Schicht Zucchini darauflegen und mit Quichefüllung abschließen. Für 35 bis 40 Minuten im Ofen backen. Die Quiche in vier Stücke schneiden und mit einem leckeren gemischten Salat warm servieren.

Knusprige Hähnchenbrust mit Fenchel

Zutaten für 4 Personen

300g Ardo Fenchel, 50g Ardo Schalotten, 10g Ardo 8-Kräutermischung, 4 Hähnchenbrüste, 50g Butter, 1 Esslöffel Senf, 4 Esslöffel Panko, 1 Esslöffel Sesamkörner, Balsamico-Essig, 100g Rucola, 40g Parmesanflocken, Olivenöl, Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Schalotten und den Fenchel in der Butter gar werden lassen. Abkühlen lassen und mit der 8-Kräutermischung vermengen. Die Hähnchenbrüste mit dem Fenchelkompott füllen. Alles in der Pfanne anbraten und die Oberseite mit Senf, Panko und Sesamkörnern bestreichen. Mit Olivenöl bestreichen, salzen und pfeffern und anschließend für 15 Minuten bei 180°C im Ofen backen. Mit dem Rucola, verfeinert mit Parmesanflocken, Olivenöl und Balsamicoessig, servieren.

Guten Appetit

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

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

RÜCKANTWORTKARTE

Familien- und Vorname: .....

Firma: .....

Anschrift: ..... Nr.: .....

PLZ: ..... Ort: .....

Tel.: ..... Fax: .....

Land: .....

Funktion: .....

E-mail: .....

Kontaktperson Ardo: .....

Ja, ich möchte weitere Informationen erhalten über:

- ❏ Spinat 'Foglia' ..... ❏ Kräutersortiment .....
- ❏ Duo Zucchini ..... ❏ Obst .....
- ❏ Fenchel ..... ❏ Nachhaltigkeitsbericht .....

Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren
als Brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie