nieuwsgids - nr. 66 - jaargang 19 - mei 2014

Actueel

In dit nummer

Kleurrijk eten is gezond eten

Barbecue-inspiratie

Duurzaamheid

Markt- en oogstberichten

Ardo News

Ardo culinair

Beurzen

SIAL – FR
19-23/10/2014
PARIJS
www.sialparis.com

CONXEMAR – ES
7-9/10/2014
VIGO
www.conxemar.com

Meer info over deze najaarsbeurzen leest u in de volgende editie van Ardo Actueel.

Volg ons ook via Facebook & LinkedIn

Kleurrijk eten is gezond eten

Gezond eten staat voorop bij Ardo.
Daarom kunnen we niet genoeg benadrukken hoe belangrijk het is om dagelijks voldoende groenten en fruit te nuttigen. Maar er is meer dan dat. Onderzoek wijst namelijk uit dat we alle noodzakelijke vitamines en mineralen binnen krijgen als we onze voedingsgewoonten bouwen rond een waaier van kleuren. Groenten en fruit met een bepaalde kleur bezitten namelijk vaak dezelfde kwaliteiten die van invloed zijn op onze gezondheid.
We rangschikten enkele heerlijke Ardo-producten volgens kleur.

GEEL

Gele groenten en fruit zijn rijk aan het pigment zeanxanthine en luteïne. Dit beschermt tegen sommige ouderdomsziektes zoals cataract. Het pigment is ook goed voor het hart, de spijsvertering en het immuunsysteem. **Onze gele producten: gele paprika, maïs, ananas, mango, ...**

ORANJE

Oranje groenten en fruit bevatten veel luteïne. Ze werpen een dam op tegen bepaalde gezichtsproblemen op latere leeftijd en bevorderen de aanmaak van collageen. **Onze oranje producten: wortel, pompoen, ...**

ROOD

Rode groenten en fruit bevatten veel lycopeen. Deze stof zou de werking van het hart en de bloedsomloop verbeteren. **Onze rode producten: tomaten, rode paprika, rode biet, frambozen, ...**

GROEN

Chlorofyl of bladgroen is een krachtige antioxidant die het immuunsysteem bevordert en kankerwerende eigenschappen zou hebben.
Onze groene producten: broccoli, sperziebonen, courgettes, erwten, ...

BLAUW-PAARS

De in blauwe en paarse groenten en fruit aanwezige anthocyanen zijn krachtige antioxidanten. Hun werking kan beschermen tegen hartziekten, aderverkalking bestrijden en het cholesterolgehalte op peil houden.
Onze blauw/paarse producten: bosbessen, braambessen, rodekool, rode ui, aubergine, ...

WIT

Witte groenten bevatten stoffen die het risico op kanker verminderen.
Onze witte groenten: pastinaak, bloemkool, rapen, champignons, ...

ARDO WENST U ALVAST EEN KLEURRIJKE, GEZONDE EN DEUGDDOENDE ZOMER TOE!

Ardo news

ARDO EN DUJARDIN FOODS ONDERTEKENEN FUSIEOVEREENKOMST

De twee Belgische diepvriesgroentebedrijven, die 40 jaar geleden los van elkaar door twee broers werden opgericht, staan op het punt in één firma op te gaan na goedkeuring door de betreffende mededingingsautoriteiten. Als onderdeel van de transactie verkoopt NPM Capital, een particuliere investeringsmaatschappij, haar minderheidsaandeel in Dujardin Foods. In de nieuwe groep zullen de aandelen voor 100% in handen zijn van de Haspeslagh-families.

Bovenaan vlnr : Jan – Philippe – Ignace – Paul Haspeslagh
Onderaan vlnr : Xavier – Marc – Bernard Haspeslagh

De beweegreden achter de geplande fusie is om een robuust werkplatform te ontwikkelen dat het bedrijf in staat stelt in de toekomst duurzaam te blijven werken in de sector van diepgevroren groenten, fruit en kruiden, en om de basis te leggen voor een professioneel bestuurd familiebedrijf van de derde generatie.

Terwijl de integratieplannen worden uitgerold, zullen beide organisaties onafhankelijk van elkaar blijven werken onder leiding van Jan Haspeslagh (Ardo) en Rik Jacob (Dujardin Foods). De toekomstige raad van bestuur wordt voorgezeten door Philippe Haspeslagh en zal zijn samengesteld uit familievertegenwoordigers en twee onafhankelijke bestuurders. De nieuwe groep krijgt de naam Ardo.

De fusie van de twee gelijkgestemde bedrijven zal de aanwezige synergieën versterken, inclusief de elkaar aanvullende bedrijfstakken, om zo de marktpositie en concurrentiekracht te handhaven. Na de opstartperiode zullen er overgangsmaatregelen worden getroffen zodat de kwaliteit van de goederen, diensten en klantenrelaties behouden blijft en/of wordt verbeterd. Dankzij de nieuwe structuur zal er op elke vraag van de markt kunnen worden ingegaan en zullen de relaties met partners in de retail, food service en industrie kunnen worden uitgediept.

ARDO OP BEZOEK BIJ HET ST.-REMBERTZIEKENHUIS

In januari 2014 werd de gloednieuwe keuken van het AZ St.-Rembertziekenhuis in Torhout (B) 'ingekookt'. Gunther Van de Velde, de verantwoordelijke chef-kok/aankoper, leidde ons met de nodige trots rond in deze state-of-the-art keuken, die is ingedeeld in verschillende zones (voorbereidingszone, koude en warme zone, assemblage). Vijftien medewerkers bereiden er dagelijks 450 maaltijden voor de patiënten en het restaurant, een kinderdagverblijf, serviceflats en de kloostergemeenschap. We maakten van de gelegenheid gebruik om deze mooie faciliteit te filmen in het kader van een nieuwe Ardo-bedrijfsfilm.

NIEUWE ARDO TV-FILMPJES ONLINE!

Zin in heerlijke nieuwe bereidingen met de bestaande of nieuwste producten van Ardo? Dan bedienen we u met Ardo TV op uw wenken. Onze culinair adviseur Peter De Wandel (B) geeft u kort en krachtig een aantal leuke suggesties. Wat dacht u van een lekker fris slaatje met de groene soepgroentemix, één van de nieuwkomers in het Ardo-aanbod? Laat u verrassen. **Check it out in de rubriek 'Ardo TV' op www.ardo.com.** Smakelijk!

VOLG ONS OP FACEBOOK EN LINKEDIN

Wilt u steeds op de hoogte blijven van wat er reilt en zeilt in Ardo? Like ons dan op Facebook of volg ons op LinkedIn. Het loont zeker de moeite, want op die manier voorzien we u regelmatig van weetjes, heerlijke recepten en informatie rond onze nieuwste producten. Ardo volgen op Facebook is heel eenvoudig. Meld u gewoon aan met uw persoonlijke Facebook-account op **www.facebook.com/freshfrozenvegetablesandfruits**.

Op onze LinkedIn pagina vindt u meer bedrijfsgerelateerde info.
http://www.linkedin.com/company/ardo

Barbecue-inspiratie

ALLES VOOR EEN ONVERGETELIJKE BARBECUE

Barbecue kan heel wat meer zijn dan een vleesfestijn. **Met verschillende Ardo-producten tovert u in een mum van tijd enkele overheerlijke, originele bereidingen op uw tuintafel.** Onze barbecue-expert Rasmus Bleeg, Product Developer bij Ardo Frigodan (DK), zette enkele smakelijke barbecuetips met recent gelanceerde Ardo-producten op een rijtje.
De volledige recepten vindt u op **www.ardo.com**.

PESTO PIZZA MET KERSTOMATEN

Ardo's kerstomaten zijn heerlijk sappig en pronken ook met een **mooie, intense kleur**. Ze geven smaak en kleur aan verschillende sauzen, pastabereidingen en pizza's.
4x2,5kg – CHT610

BARBECUEKIP MET ITALIAANS GEINSPIREERDE KRUIDENAARDAPPELEN

Dit recept vindt u terug op de laatste pagina.

De Italiaanse kruidenmix van rode ui, peterselie, basilicum, lookscheuten, tijm en oregano is onmisbaar in uw keuken. Heerlijk in een dressing of om gerechten te kruiden.
5x1kg - KIM210

GEGRILDE AVOCADO ASIAN STYLE

De Ardo avocado is **perfect gerijpt** en daardoor heel geschikt voor het bereiden van guacamole. Ook in **tal van bereidingen** (wraps, sandwiches, salades…) **en vormen** (in stukjes, reepjes, gepureerd…) komt hij uitstekend tot zijn recht.
10x1kg – XAV310

Surf voor deze heerlijke recepten naar www.ardo.com.

INSPIRATIE VOOR 5 HEERLIJKE BARBECUE BIJGERECHTEN

GROENTEFRIETEN MET MUNT

Gezien het succes van de groentefrieten in FoodService, **heeft Ardo ook een retailverpakking ontwikkeld. Met deze aantrekkelijke 500g verpakking zult u zeker heel wat kinderen en ouders inspireren.** Deze heerlijke mix van knapperige pastinaak- en wortelfrieten kan bij verschillende gelegenheden worden aangeboden als alternatief voor gewone frietjes. Bovendien zijn ze perfect voor vegetariërs en eenvoudig te bereiden in friteuse of oven.
12x500g - UWP510
4x2kg - UWP210

OLIJFTAPENADE

Ardo's olijven worden geoogst in het zuidwesten van Spanje en ingevroren op onze site in Badajoz. Ze smaken super lekker in verschillende mediterrane bereidingen en zijn eenvoudig te portioneren.
Zwarte olijven in schijfjes: 10x1kg - OLZ310

AVOCADOCREME MET KORIANDER, ZURE ROOM EN KNOFLOOK

AIOLI MET ITALIAANSE KRUIDENMIX

OVENGEDROOGDE TOMATEN GEMARINEERD IN OLIE, ITALIAANSE KRUIDENMIX, CITROENZESTE, ZOUT, ZWARTE PEPER EN KNOFLOOK

Ardo's ovengedroogde tomaten zijn geschikt voor sauzen, mixes of als hapje. Ze hebben een intense rode kleur en een perfecte textuur.
10x1kg - TOG310

3 HEERLIJKE SALADES VOOR DE BARBECUE

GROENE SALADE

met avocado, mango, ovengedroogde tomaten en in zout geroosterde amandelen
Dit recept vindt u terug op de laatste pagina.

KLASSIEKE GELE PASTASALADE

met rigatoni en gele soepmix

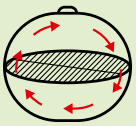
KERSTOMATENSALADE

met ovengedroogde tomaten en cottage cheese

WELKE GRILLMETHODES BESTAAN ER?

Directe grillmethode
Bij deze klassieke grilmethode gebruikt u directe hitte en bakt u de voedingswaren **rechtstreeks op de roosters boven de hete kolen**.

Indirecte methode
Bij deze trage kooktechniek laat u uw bereidingen (vaak grotere stukken zoals gebraad of gevogelte) langer grillen. U bakt de voedingswaren **niet rechtstreeks boven de kolen, maar door de warme-luchtcirculatie rond het vlees**. U gaart de stukken dus naast de hittebron. Zet hierbij wel het deksel op de barbecue!



De Deen Rasmus Bleeg werkt als Product Developer bij Ardo/Frigodan (DK) en is er ook verantwoordelijk voor de ontwikkeling van nieuwe producten. Rasmus is teamkapitein van de Backyard Superstar Grill Heroes (BSGH). Hij heeft heel wat Deense BBQ-titels op zijn naam en met het Deense nationale BBQ-team zelfs die van wereldkampioen.

Duurzaamheid

De zeer positieve ervaringen van het duurzaam stockeren van 30.000 pallets in het koelhuis in Ardo Ardooie (B), gekoppeld aan een efficiënt logistiek distributiecentrum, krijgen een verlengstuk. Ardo heeft namelijk beslist om gelijkaardige investeringen op andere sites uit te voeren.

In juni wordt het nieuwe **volautomatische distributiecentrum van Ardo Geer (B)** opgestart. Het nieuwe diepvries hoogbouwmagazijn kan op een oppervlakte van 6.500 m² en een indrukwekkende hoogte van 36 meter maar liefst 32.000 pallets opslaan. Het magazijn zal tot 230 palletbewegingen per uur aankunnen, waardoor Ardo Geer in staat zal zijn om 4 vrachtwagens per uur in de geautomatiseerde orderverzamelzone te beladen.

In Ardo Zundert (NL) wordt sinds februari gewerkt aan een nieuw distributiecentrum.

Het nieuwe vrieshuis, dat de twee bestaande vervangt, is een hoogbouwmagazijn van 33 meter hoog en een oppervlakte van 6.500 m² en heeft een capaciteit van 24.000 pallets. De ingebruikname staat gepland voor april 2015, voor de opstart van het nieuwe spinazieseizoen. Naast het vrieshuis wordt een natuurzone van 4,7 hectare met vijvers en wandelpaden aangelegd. Deze groene zone moet zorgen voor een vloeiende overgang tussen natuur en industrie.

ENKELE DUURZAME TROEVEN VAN VOLAUTOMATISCHE KOEL- EN DISTRIBUTIE CENTRA:

- Door een grondige voorafgaande energiestudie kan het distributiecentrum op de meest energie-efficiënte manier werken.
- Dankzij een ingenieuze koelinstallatie met warmte- en kouderecuperatie kunnen de burelen gekoeld en verwarmd worden.
- In de conventionele vrieshuizen rijden heftrucks voorraden in en uit de rijen met stellingen. Er moet dus vaak veel worden verplaatst om een bepaalde voorraad te bereiken. Daarnaast wordt slechts 85% van de opslagcapaciteit benut. Een volautomatisch vrieshuis heeft een slim systeem waarbij een karretje op een rail (aangedreven via energierecuperatiesystemen) elke individuele pallet in een stelling rechtstreeks en automatisch kan bereiken. Daardoor is het mogelijk 98% van de opslagcapaciteit te benutten.
- Aangezien de palletbewegingen in de hoogbouw automatisch gebeuren, is er bijna geen nood aan verlichting.
- Dankzij de hoogbouw wordt de benodigde oppervlakte tot twee derde gereduceerd.

Benieuwd naar al onze duurzame maatregelen? Download het Corporate Responsibility Report via www.ardo.com.

Markt- en oogstberichten

MARKTBERICHTEN

De consumptie van diepvriesgroenten in het eerste kwartaal van 2014 is vrij stabiel verlopen in alle segmenten en landen. Deficitaire oogsten van 2013 in spinazie en erwten in Europa resulteerden in lage voorraadposities, die in enkele gevallen en bepaalde landen niet toelieten een aansluiting met de nieuwe oogsten te vinden.

Dankzij het Europese netwerk van productiesites, is Ardo er wel in geslaagd om nog aanvullende volumes van **spinazie** in de productie voor 2013 te voorzien. Op die manier konden alle bestaande contracten en de bijkomende aanvragen van onze partnerklanten positief beantwoord worden. Voorts heeft de zachte winter een 'boom' van de vraag vermeden.
Ook in 2014 stellen we alvast een stijging in de vraag naar biogroenten vast. Als gevolg daarvan richten alle marktsegmenten en landen zich meer op de commercialisering of verwerking van biogroenten. De Ardo groep, die al jaren zijn biogamma op een aangepaste eigen productie heeft ingesteld, zal ook in de komende jaren verder op dit segment focussen.

OOGSTBERICHTEN

Na een winter met uitzonderlijk hoge temperaturen werd het voorjaar getypeerd door overvloedige regens in enkele Europese teeltgebieden. Dit was nefast voor de voorjaarsteelten in die gebieden.

Speciaal getroffen waren:

Portugal
Wateroverlast belette de uitzaai van **erwten en tuinbonen**. De teelt moest voor de helft gereduceerd worden. Een tegenvaller, als men weet dat door de reeds lage erwtenvoorraden een vroege productie in Portugal ideaal zou zijn geweest om een betere aansluiting met de grotere Europese productie te garanderen.

Frankrijk
Vooral in Bretagne, één van de belangrijkste teeltgebieden voor groenten in Frankrijk, heeft de wateroverlast behoorlijk veel schade aangericht. De opbrengsten van de **oogst van winterspinazie werden met 30% gereduceerd**. De uitzaai van lentespinazie moest uitgesteld worden, zodat waarschijnlijk niet alle geplande arealen benut zullen worden. Als gevolg daarvan zijn uitzonderlijk goede oogsten al moeilijk te realiseren.

Wat de overige groenten betreft, is de uitzaai of het uitplanten in vele gevallen iets vertraagd, wat hopelijk gecompenseerd zal worden door goede groeiomstandigheden in de komende maanden, om toch enigszins de geplande productievolumes voor 2014 te behalen.

Alweer een spannende start en uitdaging voor 2014.

Editie eind april 2014

Ardo culinair

BARBECUEKIP MET ITALIAANS GEINSPIREERDE KRUIDENAARDAPPELEN

BBQ

Ingrediënten (voor 4 pers.)

800g Ardo halve aardappelen met schil (ARW), 3 eetlepels Ardo Italiaanse kruiden (KIM), 4 kippenborsten, 1 koffielepel venkelzaad, 4 eetlepels olijfolie, barbecuesaus, peper en zout

Voor de droge marinade: 1/2 koffielepel gemalen zwarte peper, 1 koffielepel uipoeder, 1 koffielepel paprikapoeder, 2 koffielepels zout, 2 koffielepels knoflookpoeder, 1 koffielepel oregano, een snuifje komijn

Bereiding

Verdeel de (diepgevroren) halve aardappelen over een grilschaal. Meng er 3 eetlepels olijfolie, zout en peper onder. Gril de aardappelen ca. 45 minuten indirect boven het vuur en meng er vervolgens de Italiaanse kruiden, 1 eetlepel olijfolie en de venkelzaadjes onder. Zet de grilschaal met de aardappelen opnieuw op de grill en laat ze nog een 20-tal minuten indirect grillen boven het vuur.

Meng alle ingrediënten voor de droge marinade en strooi de marinade over de kippenborsten. Gril de kippenborsten ca. 4 minuten aan elke kant direct boven het vuur. Leg de gegrilde kippenborsten vervolgens indirect boven het vuur, bestrijk ze met de barbecuesaus en laat ze nog een 5-tal minuten grillen.

Serveer de gegrilde kippenborsten met de Italiaans geïnspireerde aardappelen.

Tip: Rook de kippenborsten met wat rookchips van appelhout voor een overheerlijke grillsmaak.

GROENE SALADE MET AVOCADO, MANGO, OVENGEDROOGDE TOMATEN EN GEZOUTEN, GEROOSTERDE AMANDELEN

Ingrediënten (voor 4 pers.)

3 Ardo halve avocado's (XAV), 200g Ardo mango (XMA), 150g Ardo ovengedroogde tomaten (TOG), 1 romeinse sla, gezouten amandelen, balsamicoazijn, olijfolie, peper en zout

Bereiding

Was enkele bladeren Romeinse sla. Snijd de sla in repen van ca. 4 cm. Doe de sla in een kom.

Snijd 3 Ardo halve avocado's in blokjes en voeg 200g ontdooide Ardo mango en 150g Ardo ovengedroogde tomaten toe aan de sla. Voeg vervolgens een scheutje balsamicoazijn en olijfolie toe. Breng de salade op smaak met wat zout en peper.

Rooster de amandelen goudbruin in een scheutje olie in een pan en breng op smaak met zout. Garneer de salade met deze gezouten, geroosterde amandelen.

(alleen beschikbaar in het VK)

LAAT HET U SMAKEN!

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

+7 499 682 73 54 - +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 - +407 29786684 - +48 510 080 311

FSC www.fsc.org RECYCLED Gemaakt van gerecycled materiaal FSC® C014697

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

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: ❏ Groentefrietjes ..... ❏ Kerstomaten .....

❏ Olijven ..... ❏ Ovengedroogde tomaten ..... ❏ Avocado .....

❏ Italiaanse kruidenmix