



In dieser Ausgabe

Ardo in Aktion!
 Unser Sortiment kurz gefasst
 Im fokus auf den herbstmessen
 Ardo news
 Markt- und Ernteberichte
 Nachhaltigkeit
 Ardo kulinarisch

Messen

CONXEMAR VIGO - ES
 7-9/10/2014
 Stand H17
www.conxemar.com

SIAL PARIS - F
 19-23/10/2014
 Halle 5A – Stand T111
www.sialparis.fr

**ALLES FÜR DEN GAST
 SALZBURG - AT**
 8-12/11/2014
 Halle 10 – Stand 1206
www.gastmesse.at

HORECA EXPO GENT - BE
 23-27/11/2014
 Halle 8 – Stand 8319
www.horecaexpo.be

Ardo in Aktion!

Die Tour de France, die Hockeyweltmeisterschaft und natürlich die Fußballweltmeisterschaft in Brasilien: der vergangene Sommer war gespickt mit sportlichen Ereignissen, die die halbe Welt an den Fernseher fesselten. Auch bei Ardo waren wir in den vergangenen Monaten ausgesprochen aktiv. Ein Beispiel ist unser Programm "Fit@Ardo", mit dem wir verschiedene Aktivitäten rund um Gesundheit und Sport organisieren. Ganz nach dem Motto „ein gesunder Geist in einem gesunden Körper“.



Auch in unserer „tiefkühlfrischen Welt“ geschieht eine Menge. In den USA wurde ein gigantisches Budget bereitgestellt, um für die **zahlreichen Vorteile tiefkühlfrischer Nahrung zu werben**. In den Niederlanden und Deutschland werden Aktionen gestartet, die die besten Einzelhändler und Hersteller von tiefkühlfrischer Nahrung belohnen. Und in Belgien startet Vegebe (der Verband der belgischen Gemüseverarbeitung und des Industriegemüsehandels) eine neue Website und veröffentlicht eine Broschüre rund um tiefkühlfrisches Gemüse.

In einem Sektor, der mehr denn je in Bewegung ist, will Ardo natürlich nicht zurückstehen. **Deshalb investieren wir weiter**. So erhalten unsere Niederlassungen in Zundert (NL), Geer (B) und Ashford (UK) **neue Lager- und Vertriebszentren** und werden die **Verpackungslinien** in Zundert (NL), Alpiarça (PT) und Saint Sever (F) **erweitert**.



Nachhaltigkeit bleibt unverändert wichtig für Ardo. Künftig wird in Ardoie (B) Regenwasser in Trinkwasser umgewandelt und auf allen Standorten an „Green Landscaping“ gearbeitet. **Umweltfreundliches**

Ardo Aktuell. Sie bemerken den Unterschied wahrscheinlich kaum, aber für die Umwelt ist er deutlich: Ardo Aktuell ist auf vollständig recyceltem Papier gedruckt. Auch für unsere sonstigen Druckerarbeiten verwenden wir in so großem Umfang wie möglich umweltfreundliches FSC-Papier sowie Tinte auf Wasserbasis.



Wollen Sie mehr über die Aktionen erfahren, die Ardo auf allen diesen Gebieten unternimmt? Wir informieren Sie gerne auf einer der anstehenden **Herbstmessen**, auf denen Sie zudem die **neuesten Ardo-Produkte** probieren können. Wir würden uns freuen, Sie dort begrüßen zu können!

Unser Sortiment kurz gefasst

Classics

Umfangreiches Sortiment von benutzerfreundlichem blanchiertem Gemüse – sowohl Klassiker als auch neue Sorten.



Fenchel



Okra



Bohnenkeimlinge



Retro Gemüse Mix



Sugar snap peas

express

Breites Sortiment an bereits vorgekochten, blanchierten, vorgebratenen oder gegrillten Produkten.



Tagliatelle-Fettuccine



Andalusische Salatbar



Rustikale Kartoffelwürfel



Wildreis Mischung



Vorgebackene Zwiebeln

à table

Gemüsezubereitungen, subtil gewürzt und/oder mit passender Soße.



Insalata Mediterranea



Risotto Spinaci



Roast Supreme



Letscho

Les Fruits

Vielseitiges Angebot an erntereifen tiefkühlfrischen Obstsorten und Frucht-mischungen, die sofort gebrauchsfertig sind.



Obst-Brunoise



Rhabarber Rot



Tropischer Fruchtsalat



Bananen Püree



Heidelbeeren

Les Tapas

Schmackhafte frittierte Gemüsehäppchen. Ideal, um Kinder auf vergnügliche Weise an Gemüse heranzuführen.



Zwiebelringe



Gemüse-Burger



Paniertes Gemüse



Broccoli-Nuggets

Bio Organic

Ein abwechslungsreiches und hochwertiges Sortiment dank Ardos langjähriger Erfahrung im biologischen Anbau.



Tomaten



Champignons



Porree



Kaisergemüse



Rahmspinat

Fines Herbes

Ganzjährig ein umfangreiches Angebot von kräftigen, perfekt portionierbaren Würzkräutern.



Dill



Schalotten



Schnittlauch



Knoblauch



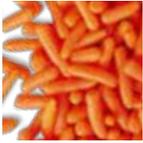
Basilikum

Markt- und Ernteberichte

September ist traditionell der Monat, in dem eine erste Bilanz des zurückliegenden Erntejahres gezogen wird.



Spinat - Die Winter- und Frühjahrsernte sind zufriedenstellend verlaufen. Die Nachfrage nach Spinat und Spinatzubereitungen nimmt deutlich zu. Die Produktionsprogramme sind nach oben optimiert worden, so dass die Produktion von 100 000 Tonnen 2014 erstmals in Belgien übertroffen wird. Eine ausgezeichnete Leistung.



Möhren - Der Anbau und die Produktion junger Möhren sind unter guten Bedingungen verlaufen. Die Qualität und das Volumen entsprechen den Erwartungen.



Erbsen - Der anfangs gute Start der Erbsenernte konnte nicht über den gesamten Erntezeitraum hinweg aufrechterhalten werden. Aufgrund widriger Wetterbedingungen und vor allem heftiger Regenfälle waren wir verpflichtet, überreife Felder auszulassen, um den guten Qualitätsstandard stabilisieren zu können. Letzten Endes können höchstens 95% der geplanten Erntemengen erzielt werden. Schwieriger gestaltet es sich mit dem Bioerbsenanbau, der in einigen Fällen ein Defizit von bis zu 30% zu beklagen hatte. Der Verbrauch von Biogemüse hingegen steigt in allen Marktsegmenten an.



Blumenkohl - Die Produktion der geplanten Mengen entspricht den Erwartungen. Die Qualität ist hervorragend.



Bohnen - Die Ernte ist noch im Gange. Derzeit liegen keine spezifischen Anmerkungen vor.



Paprika - Die Ernte in Portugal ist um Mitte Juli und in Spanien Mitte August gestartet. In beiden Fällen fallen die Prognosen in Sachen Qualität und geplante Mengen positiv aus.



Zucchini - Die Ernte sowie die Qualität sind normal ausgefallen. Die übrigen Herbst- und Wintergemüsesorten (Zwiebeln, Kohlsorten, Lauch, Rosenkohl, Sellerie, Schwarzwurzel usw.) entwickeln sich gut. Mehr zu den abschließenden Ergebnissen in unserer Dezemberrangliste.

Obst - Mit guter Qualität und den vorgesehenen Mengen entsprechen die Ernteergebnisse bei den meisten Obstsorten der Planung.

Das Tiefkühlsegment wird noch internationaler und erschließt neue Horizonte. Infolge der hohen Verfügbarkeit von frischem Obst und Gemüse sind die Absatzmärkte in Europa inzwischen eher stagnierend. Außerhalb Europas hingegen steigt der Absatz von Tiefkühllobst und -gemüse aufgrund der Anerkennung ihrer Qualitäts- und Convenience-Aspekte jedoch überaus stark an.

Nachhaltigkeit



Sparsamer Umgang mit natürlichen Quellen

Ardo tut auch weiterhin alles dafür, um den Verbrauch von Strom, Brennstoffen und Wasser nachhaltig und effizienter zu verwalten. Mit Erfolg. Aus einem Jahresvergleich geht hervor, dass es uns immer besser gelingt, **beim Verbrauch natürlicher Quellen zu sparen**. Dafür werden wir uns selbstverständlich auch weiterhin intensiv einsetzen!

Jährlicher Vergleich

Entwicklung 2013 gegenüber 2012

Strom	- 1,3%
Kraftstoff	- 1,0%
Wasser	- 4,5%



Von Bienen und Blümchen ...

Hummeln und Bienen sind ein wichtiger Bestandteil unserer Nahrungsversorgung, aber es wird immer schwieriger für sie zu überleben. In Ardoe tun wir alles dafür, um diese nützlichen Tiere zu verwöhnen. Zwei Hektar unbenutztes Fabrikgelände wurden mit verschiedenen Blumenmischungen eingesät. Wir haben sogar **ein Bienenhotel** gebaut. In dieser Struktur aus Bambusköchern und Holzstücken finden Hummeln und Solitärbiene einen sicheren Platz zum Überwintern.



Ardo Geer gewinnt den "Sustainable Partnership Award"

Ardo Geer (B) konnte vor kurzem den belgischen „Sustainable Partnership Award“ in Empfang nehmen. Dieser Preis wird **an innovative Partnerschaften verliehen, die Lösungen für gesellschaftliche Fragen bieten**. Ardo Geer hat an dem Projekt „Naturschutzgebiet Haut-Geer“ mitgewirkt, einer Win-Win-Partnerschaft mit

zwei anderen Organisationen: der Naturschutzorganisation Natagora und Appligeer, einer Vereinigung von Gemüseanbauern. Zusammen ist es ihnen gelungen, **ein 26 ha großes Naturschutzgebiet** – ein Paradies für einheimische Vögel und Vogelliebhaber – **zu schützen**. Das Projekt bewirbt sich ebenfalls um einen „Sustainable Partnership Award“ auf europäischer Ebene.

Im Fokus auf den Herbstmessen



KIRSCHTOMATEN

Herrlich saftig und eine schöne, intensive rote Farbe.

CHT610 - 4x2,5kg
CHT810 - 1x10kg



GEMÜSE-FRITTEN

Herrlich knusprige, in Sonnenblumenöl vorfrittierte Karotten- und Pastinaken-Fritten. Zum Aperitif oder als überraschende Beilage für zahlreiche Gerichte.

UWP210 - 4x2kg
UWP510 - 12x500g

OFENGETROCKNETE TOMATEN

Mediterran und würzig, mit einer perfekten Textur. Einfach zu portionieren und ohne überflüssiges Öl.

TOG310 - 10x1kg



Schauen Sie sich mit Layar weitere Infos zu diesen Produkten an. Laden Sie die App herunter und scannen Sie diese Bilder ein, dann erhalten Sie zusätzliche Informationen.



INTERACTIVE PRINT



Download the free Layar App



Scan this page



Discover interactive content

GRÜNKOHL „LOSE BLÄTTER“ (IQF)

Dieses herrliche, sehr nährstoffreiche Herbst- und Wintergemüse eignet sich hervorragend für Eintöpfe, Salate oder Wokgerichte.

KG1410 - 6x1,5kg



HALBE AVOCADO

Diese perfekt gereiften Avocados eignen sich hervorragend für die Zubereitung von Guacamole oder die Verwendung in zahlreichen Gerichten oder Formen.

XAV310 - 10x1kg

ITALIENISCHE KRÄUTERMISCHUNG

Diese kräftige mediterrane Kräutermischung ist die ideale Würze in jeder Küche und gibt dem Gericht einen frischen Touch.

KIM210 - 5x1kg



SCHWARZE OLIVEN IN SCHEIBEN

Leckere Oliven, die hervorragend als Zutat in verschiedenen mediterranen Zubereitungen oder auf Pizzas verwendet werden können.

OLZ310 - 10x1kg

OLZ810 - 1x10kg



BLATTSPINAT „FOGLIA“

Die Blätter dieses attraktiv geschichteten Spinats werden ganz jung geerntet und schmecken extra zart.

S6B610 - 4x2,5kg



GRILLGEMÜSE

Mit noch besseren Grillmarkierungen. Ein Vergnügen für die Augen und die Geschmacksnerven.



Entdecken Sie das Grillgemüse-Sortiment mit

layar

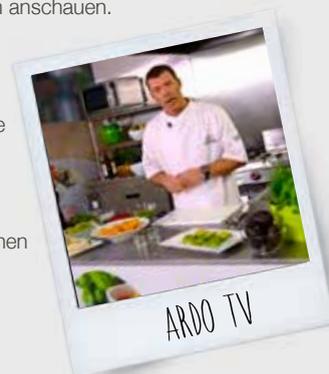
INTERACTIVE PRINT

Ardo News

Zahlreiche kulinarische Tipps auf der Ardo-Website

Suchen Sie nach schmackhaften Zubereitungstipps für Ardo-Produkte? Dann sollten Sie sich auf jeden Fall die Rubrik „Ardo TV“ auf www.ardo.com anschauen.

In einigen kurzen, aber **inspirierenden Videos** gibt Ihnen unser belgischer kulinarischer Berater Peter De Wandel zahlreiche nützliche kulinarische Tipps, unter anderem für die Zubereitung neuer Ardo-Produkte. Besuchen Sie unbedingt einmal www.ardo.com



Folgen Sie Ardo auf Facebook und LinkedIn



Sind Sie schon Fan unserer Facebookseite? Wenn nicht, klicken Sie unbedingt auf den „Gefällt mir“-Button! Werden Sie Fan auf www.facebook.com/freshfrozenvegetablesandfruits Wir halten dort zahlreiche Tipps und interessante Informationen für Sie bereit. Wussten Sie, dass Ardo auch eine LinkedIn-Seite hat? Hier veröffentlichen wir vorwiegend betriebsorientierte Informationen. Gehören Sie zu unseren zahlreichen Kontakten? Folgen Sie uns dann auf jeden Fall auf www.linkedin.com/company/ardo



Mochňa

Ardo startet in Tschechien eine **umfassende Imagekampagne rund um die Einzelhandelsmarke Mochov**. Eine Mischung aus Instore-Werbeaktionen, Verbraucherver Wettbewerben, einer Microsite, einer PR-Kampagne und

verschiedenen Anzeigen wird die Marke und ihre Topprodukte im Herbst stark unterstützen. Im Zentrum der Kampagne steht der kleine Schneemann Mochňa, der alle Vorteile der Mochov-Produkte ins Zentrum rückt.

Neues Ardo-Firmenvideo

Um alle Trümpfe von Ardo filmisch zusammenzufassen, haben wir ein neues Firmenvideo gedreht. Neugierig, wie es geworden ist? Das Ergebnis sehen Sie auf www.ardo.com



Sehen Sie sich unseren Corporate Film mit Layar an.

layar

INTERACTIVE PRINT

Ardo kulinarisch



Unser kulinarischer Berater in Frankreich, Etienne Gavet-Durr, hat ein originelles und schmackhaftes Menü mit den Produkten von Ardo zusammengestellt. Hier entdecken Sie bereits einige Anregungen für die köstlichsten Rezepte.

Auskünfte und zubereitung finden Sie in der Rubrik ‚Ardo kulinarisch‘ auf unserer Website www.ardo.com/de/recipes.

Zutaten für 4 Personen

300 g Grünkohl von Ardo
200 g Butternuss von Ardo
60 g Gurke von Ardo
30 g geschnittene rote Zwiebeln von Ardo
2 Teelöffel Sojasoße, 2 Teelöffel frischer Ingwer,
1 Esslöffel frischer Limettensaft, 2 Teelöffel Sesamöl, 1 Teelöffel Zucker,
1 Esslöffel Wasser
1/2 Teelöffel Salz, 1/3 Teelöffel Pfeffer



TARTAR VON AVOCADO & GAMBAS

Zutaten für 4 Personen

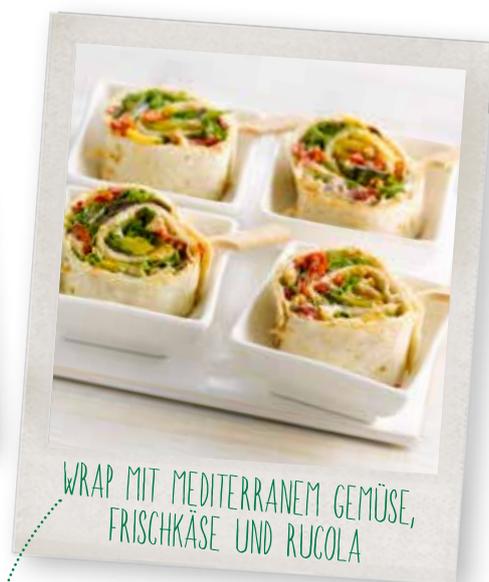
2 halbe perfekt gereifte Avocados von Ardo
Ein paar Spalten ofengetrocknete Tomaten von Ardo
Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkerne
6 große gekochte Gambas
Zeste und Saft einer Limette
1 Esslöffel Avocado-Öl (oder Pistazien- oder Olivenöl)
Pfeffer, Salz, Espelette-Pfeffer



GRÜNKÖHLSALAT MIT BUTTERNUSS UND GURKE

Zutaten für 4 Personen

100 g gegrillte Paprika von Ardo
20 g Schnittlauch von Ardo
150 g cremiger Frischkäse
4 Wraps (mit einem Durchmesser von 25 cm)
150 g Tapenade aus mediterranem Gemüse (zubereitung auf www.ardo.com)
100 g Rucola
Schwarzer Pfeffer



WRAP MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, FRISCHKÄSE UND RUCOLA

Guten Apetit



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoorie - 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

Ardo ist weltweit nah bei seinen Kunden

Um nah bei unseren Kunden zu sein, haben wir Vertriebsbüros mit eigenen Vertriebsmitarbeitern. Diese können so Ihre Interessen in den Bereichen Einzelhandel, Foodservice oder Food Ingredients aus der Nähe verfolgen und schnell auf Ihre eventuellen Fragen und Wünsche eingehen.



Wir bewahren was die Natur uns schenkt

www.ardo.com

 **Ardo N.V.**
Wezestraat 61
B-8850 Ardoorie
T +32 51 310621
F +32 51 305997
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