



# Aktuell



## In dieser Ausgabe

Ardo arbeitet weiter an nachhaltiger Zukunft  
Ardos Sortiment kurz gefasst  
Neu in unserem Sortiment  
Markt- und Ernteberichte  
Nachhaltigkeit  
Ardo News  
Ardo kulinarisch

## Messen

### CONXEMAR - ES

1-3/10/2013  
Vigo, Spanien  
B33  
[www.conxemar.com](http://www.conxemar.com)

### ANUGA - DE

5-9/10/2013  
Köln, Deutschland  
Halle 42 - Stand E01  
[www.anuga.com](http://www.anuga.com)

### ALLES FÜR DEN GAST - AT

09-13/11/2013  
Salzburg, Österreich  
[www.gastmesse.at](http://www.gastmesse.at)

### HORECA EXPO GENT - BE

17-21/11/2013  
Flanders Expo  
Gent, Belgien  
Halle 8 - Stand 8319  
[www.horecaexpo.be](http://www.horecaexpo.be)



092013-01

## Ardo arbeitet weiter an nachhaltiger Zukunft

Ardo misst der Entwicklung neuer Produkte weiterhin eine große Bedeutung bei. So laufen unsere Forschungsabteilungen auch stets auf Hochtouren. Dort sind wir auf der Suche nach idealen Kombinationen tiefkühlfrischer Gemüse- und/oder Obstsorten und entwickeln **neue hochwertige Produkte, die den Bedürfnissen Ihrer Kunden und den aktuellen Lebensmittelrends gerecht werden**. Auf diese Weise halten wir nicht nur Ihr Angebot auf dem neuesten Stand, sondern wir stellen auch mit großer Regelmäßigkeit neue überraschende Produkte vor. Unser Erneuerungsdrang ermutigt uns außerdem, bereits bestehende Produkte zu optimieren und auszufeilen. Auf den nächsten Seiten lesen Sie alles zu den **neuesten Ardo-Produkten**.



Das vollautomatische Tiefkühlager in Geer

Daneben setzt Ardo sein Credo in Sachen **anhaltende Investitionen** tagtäglich in die Tat um. So richten wir in Ardo (B) eine vollkommen neue Produktionsanlage für das Waschen, Schneiden, Blanchieren und Einfrieren vor allem von Lauch- und Selleriepflanzen ein. Wir haben unsere Niederlassung in Saint-Sever (F) um zwei neue Verpackungsanlagen erweitert, für Folienverpackungen bis einschließlich 2,5 kg und Großverpackungen ab 10 kg in Beuteln oder Kartons.

Ardo investiert außerdem in Projekte, die sich positiv auf die **nachhaltige Lagerung und den nachhaltigen Vertrieb seiner Produkte auswirken**. So wurden in

Geer (B) die Arbeiten für ein vollautomatisches Kühlhaus für Paletten aufgenommen. Auch in Zundert (NL) sind die Pläne für die Einrichtung eines ähnlichen Kühlhauses genehmigt worden. Derzeit befassen wir uns intensiv mit der Vorbereitung der Bauarbeiten.

**So nimmt Ardo seine Verpflichtung als nachhaltiger Produzent auch überaus ernst.** Die Ergebnisse der Maßnahmen, die wir 2012 auf dem Gebiet der nachhaltigen Entwicklung und Produktion ergriffen haben, finden Sie in unserem **vierten Corporate Responsibility Report (Bericht über die Unternehmensverantwortung)**, den Sie wie immer auf unserer Website [www.ardo.com](http://www.ardo.com) herunterladen können.

Wir hoffen, Ihnen bei einer der Herbstmessen zu begegnen. Kosten Sie dort unsere neuesten Produkte!

Bis bald!

# Ardo Kulinarisch

Unser Team kulinarischer Berater in Deutschland hat ein originelles und schmackhaftes Menü mit den neuesten Produkten von Ardo zusammengestellt. Hier entdecken Sie bereits einige Anregungen für die köstlichsten Rezepte.

**Auskünfte finden Sie in der Rubrik ‚Ardo kulinarisch‘ auf unserer Website [www.ardo.com/de/recipes](http://www.ardo.com/de/recipes).**



Marc D'Agostino, Hanns-Joachim Leupold, Matthias Homer, Christian Meyer

*Springroll's "à la Meyer"*



**Ardo Zutaten:**

*Bohnenkeimlinge, Julienne Mischung, Mango Püree, halbe Avocado (neu).*

*Tagliatelle "d'Agostino"*



**Ardo Zutaten:**

*Oliven schwarz und grün Scheiben (neu), Kirschtomaten (neu), Tagliatelle-fettuccine (neu), Italienische Kräutermischung (neu).*

*Boeuf "Homer Style"*



**Ardo Zutaten:**

*Gegrillte Paprika und Zucchini, Spinat 'Foglia' (neu), Gemüse-Fritten (neu).*

*"Leupold's Sweet"*



**Ardo Zutaten:**

*Apfelscheiben, Heidelbeeren.*



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoorie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - [www.ardo.com](http://www.ardo.com) - [info@ardo.be](mailto: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 - +407 29786684 - +48 510 080 311

# Unser Sortiment kurz gefasst



Fenchel



Duo Zucchini



Taugé



Retro Gemüse Mix



Chicoree

## Classics

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



Tagliatelle-fettuccine



Rigatone



Rustikale Kartoffelwürfel



Reis



Vorgebratene Zwiebeln

## express

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



Insalata Mediterranea



Risotto



Roast Supreme



Letscho

## à table

Gemüsezubereitungen, subtil gewürzt und/oder mit passender Soße.



Früchte-Brunoise



Roter Rhabarber



Stachelbeeren



Mango Püree



Holunderbeeren

## Les Fruits

Vielseitiges Angebot an erntereifen tiefkühlfrischen Obstsorten und Fruchtgemischungen, die sofort gebrauchsfertig sind.



Zwiebelringe



Gemüse-Burger



Gemüse-Sticks



Broccoli-Nuggets

## Les Tapas

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



Tomate



Champignons



Porree



Kaisergemüse



Süßmais

## Bio Organic

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



Dill



Schalotten



Schnittlauch



Knoblauch



Basilikum

## Fines Herbes

Ganzjährig ein umfangreiches Angebot von kräftigen, perfekt portionierbaren Würzkräutern.

# Neu in unserem Sortiment



## Kirschtomaten

Die Kirschtomaten von Ardo sind nicht nur herrlich saftig, sondern sie haben auch eine schöne gleichbleibende Farbe und Qualität. Sie eignen sich hervorragend für zahlreiche Zubereitungen wie Soßen, Salate und Pizzas. Kein Wunder, dass sie so beliebt sind.

Mitte Oktober erhältlich.  
CHT610 - 4x2,5kg



## Ofengetrocknete Tomaten

Zum erfolgreichen Tomatensortiment von Ardo gesellen sich fortan auch ofengetrocknete Tomaten. Sie lassen sich in einer Soße, einer Mischung oder als Appetithäppchen verwenden. **Die Tomaten haben eine intensive rote Farbe und eine perfekte Textur.**

Diese ofengetrockneten Tomaten werden nicht in Öl aufbewahrt, was die Benutzerfreundlichkeit erleichtert und außerdem einen umweltfreundlicheren Transport garantiert. Diese Tomaten sind nicht nur trendy, sondern auch überaus köstlich. Also ein echter Trendsetter!

Mitte Oktober erhältlich.  
TOG310 - 10x1kg

## Italienische Kräutermischung

Ardos Kräutergarten wächst. **Diese kräftige italienische Kräutermischung aus roten Zwiebeln, Petersilie, Basilikum, Knoblauchsprossen, Thymian und Oregano** ist in jeder Küche unverzichtbar. Neben ihrer schönen Farbe und ihrem frischen Geschmack hat diese Kräutermischung einen hohen Convenience-Wert: die Kräuter sind perfekt portionierbar, sie haften nicht aneinander, und beim Feinhacken verliert man keine Zeit. Also die ideale Möglichkeit, Ihrem Gericht die besondere italienische Note zu verleihen.

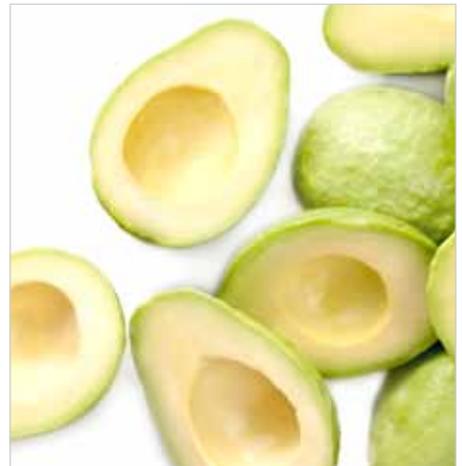
KIM210 - 5x1kg



## Gemüse-Fritten

Das „Les Tapas“-Sortiment von Ardo wird größer. Diese Mischung aus in Sonnenblumenöl vorgebratenen Möhren- und Pastinakenstäbchen ist aufgrund **ihrer leichten Teigbeschichtung besonders kross und knackig**. Außerdem sind sie reich an Ballaststoffen. Diese nette Alternative zu klassischen Pommes Frites ist außerdem die ideale Möglichkeit, Kinder auf spielerische Weise an den Gemüseverzehr heranzuführen. Schließlich liebt jeder den leicht süßlichen Geschmack von Pastinaken und Möhren in einem knusprigen Gewand. Die Stäbchen können in der Fritteuse oder im Ofen zubereitet werden.

Mitte Oktober erhältlich. UWP210 - 4x2kg



## Halbe Avocado

Der herrlich natürliche Geschmack von Avocados findet weltweit Anklang. Die Avocado von Ardo ist perfekt gereift und dadurch bestens für die Zubereitung von Guacamole, **einem DER derzeitigen Trendprodukte**, geeignet. Außerdem passt sie zu zahlreichen Gerichten (in einem Wrap, Sandwich, Salat,..) und ist in unterschiedlicher Form einsetzbar (in Stückchen, Streifen, püriert,...). Ferner verfärbt sich die Avocado nicht und ist ganzjährig erhältlich.

Mitte Oktober erhältlich.  
XAV310 - 10x1kg



## Gelles und grünes Suppengemüse

**Servieren Sie mit diesen praktischen Suppenmischungen eine herrliche Suppe mit einer intensiven grünen oder gelben Farbe!**

Sie sind die ideale Basis für zahlreiche Suppen, sowohl für klare als auch für gemixte Suppen.



Inhalt der Mischung für grüne Suppen: Zwiebeln, Lauch, Broccoli, Zucchini und Brechbohnen.

Inhalt der Mischung für gelbe Suppen: Zwiebeln, gelbe Möhren, gelbe Rübsen, gelbe Zucchini, Butterbohnen und Sellerie.

Mitte Oktober erhältlich.

M1S610 - 4x2,5kg

M2S610 - 4x2,5kg



## Oliven

Diese leckeren Oliven, die im Südwesten Spaniens geerntet und in unserem Werk in Badajoz eingefroren worden sind, eignen sich hervorragend **als Zutat zu verschiedenen mediterranen Zubereitungen oder Pizzas**. Neben ihrer intensiven Farbe und dem ausgeprägten Olivengeschmack lassen sich die Oliven auch einfach portionieren. Außerdem kaufen Sie kein zusätzliches Gewicht, denn die Oliven werden natürlich und nicht im eigenen Saft oder Öl gelagert.

Verschiedene Olivenreferenzen sind in 1x10kg erhältlich.



## Spinat ‚Foglia‘

Dieser attraktive geschichtete Spinat, bei dem die jungen Spinatblättchen ihre Blattstruktur noch besser behalten, ist das Ergebnis eines neuen Produktionsverfahrens. **Die vollständigen Spinatblättchen werden übereinander geschichtet und anschließend in Portionen von ca. 125 Gramm zurechtgeschnitten.**

Die Blättchen werden recht jung geerntet, und dadurch sind sie besonders fein im Geschmack. Leicht portionierbar.

S6B610 - 4x2,5kg



## Grünkohl IQF ‚lose Blättchen‘

Die losen Grünkohlblättchen werden individuell eingefroren (IQF) und behalten dadurch ihre natürliche Blattstruktur. **Dieses herrliche Herbst- und Wintergemüse** eignet sich perfekt für einen Eintopf. Es ist ganzjährig bei stets gleichbleibender und hoher Qualität lieferbar.

Mitte Oktober erhältlich.

KGI410 - 6x1,5kg



## Gegrilltes Gemüse

Aufgrund eines verbesserten Grillverfahrens sind die Grillmarkierungen auf den verschiedenen Gemüsesorten nun noch besser sichtbar. Das sieht nicht nur überaus ansprechend aus, sondern die leicht gegrillte Note sorgt auch für zusätzlichen Geschmack!

Mitte Oktober erhältlich.

# Markt- und Ernteberichte

August ist normalerweise der Monat, in dem die Produktion vieler Gemüsesorten bereits beendet oder zumindest weit fortgeschritten ist. In den Ernteberichten vom Mai 2013 berichteten wir ausführlich über die launischen Wetterbedingungen in den ersten fünf Monaten dieses Jahres, die vor allem für die Anbau- und Wachstumsprogramme nachteilige Folgen hatten. Die von 10 Tagen bis zu drei Wochen verspäteten Ernten werden ohne weiteres bestätigt.

**Erbsen** ergaben sehr verschiedene Resultate, von sehr niedrigen (Portugal -50%) über mäßige (Spanien/Frankreich) bis hin zu normalen Ergebnissen (Nordeuropa). Als Folge der geringen Vorräte von Erbsen vor der Ernte wurden größere Mengen direkt nach der Ernte weltweit exportiert. Global sind keine Überschüsse zu erwarten

**Brechbohnen** werden deutlich später ausgesät. Das Wachstum scheint derzeit nach Plan zu verlaufen. Die Ernteergebnisse werden von den Wetterbedingungen im September und Oktober abhängen. Ein geringer Nachtfrost kann die Pflanze stets beschädigen oder sogar vernichten. Das muss also abgewartet werden...

**Junge Karotten:** normale Wachstums- und Erntesituation.

Die Situation von **Porree** ist demgegenüber eindeutig besorgniserregend. Die Vorräte in Europa sind so gut wie nicht vorhanden. Die lange Winterperiode ließ im Frühling keine rechtzeitige Ernte zu, so dass größere Mengen nur sehr spät und mit geringerem Ertrag geerntet werden konnten.

Alle **Zucchini**s sind mit normalen Erträgen geerntet worden. Andere mediterrane Gemüse, wie **Auberginen**, **Tomaten** (auch Kirschtomaten) und **Paprika**, erzielten normale Ernteresultate. **Broccoli** erreicht demgegenüber nicht überall die angestrebten Erträge. In Portugal haben die anhaltenden Regenfälle des Frühling diverse Felder vernichtet. Resultat waren Ernteeinbußen von bis zu -40%. Derzeit werden Felder für Herbst- und Winterbroccoli unter Vertrag genommen.

Die Erträge werden bei **Mais** bis zu 20% niedriger sein als normal.

Für die echten Wintergemüse, wie **Schwarzwurzeln** und **Rosenkohl**, ist es noch zu früh für die Abgabe von Ernteprognosen. Allerdings steht fest, dass bei beiden Sorten, vor allem bei Rosenkohl, die Vorräte aus 2012 so gut wie leer sind. Die Entwicklung der Wetterlage in den kommenden Monaten wird bestimmen, ob auch diese Kulturen mit Verspätung geerntet werden.

**Global kann das Erntejahr 2013 als launisch bezeichnet werden, mit sehr verschiedenen Erträgen, manchmal sogar im selben Anbaubereich.**

Es ist ebenso ein Jahr mit einer deutlichen Steigerung des Absatzes in neuen Weltmärkten, was positiv für die Kultur und den Konsum von frisch-gefrorenem Gemüse aus Europa ist. Des Weiteren muss man die erheblich gestiegenen Grundstoffpreise berücksichtigen, die sich inzwischen in gestiegenen Verkaufspreisen für die neue Ernte niederschlagen.

**Frisch-gefrorene Gemüse und Früchte bleiben eine spannende Materie, die wir tagtäglich im Auge behalten müssen. Das Ardo-Team steht dafür ein.**

# Nachhaltigkeit



Dieses Jahr veröffentlicht Ardo zum vierten Mal in Folge einen **Bericht über die Unternehmensverantwortung**. Darin ist zu lesen, welche Anstrengungen Ardo unternimmt, um **eine nachhaltige Politik zugunsten des Planeten, des Menschen und des Produkts** zu gewährleisten. Im Folgenden nun ein Auszug aus einigen nachhaltigen Aktivitäten des zurückliegenden Jahres. Durch die Sensibilisierung des Personals einerseits und ein anhaltendes Investitionsprogramm mit Blick auf eine nachhaltigere Produktion andererseits konnte Ardo in den vergangenen 5 Jahren weitere Energie-, Kraftstoff- und Wassereinsparungen erzielen. Außerdem haben wir zahlreiche nachhaltige Maßnahmen in unserer Personalpolitik ergriffen, was sich auf verschiedenen Gebieten als positiv herausgestellt hat. Auf agronomischer Ebene haben wir das MIMOSA-Projekt gestartet, das für Minimum Impact & Maximum Output Sustainable Agriculture (Nachhaltige Landwirtschaft mit minimalen Auswirkungen und maximalem Ertrag) steht. Also eine Reihe von Verwirklichungen und Projekten, die Sie in unserem Corporate Responsibility Report im Detail nachlesen können.

**Fordern Sie das vollständige Dokument bei Ihrem Ardo-Ansprechpartner an, oder laden Sie es über das Download Center auf [www.ardo.com](http://www.ardo.com) herunter.**



## Ardo News

### Ardo gewinnt ‚Gouden Partner‘-Trophäe in den Niederlanden

Alle zwei Jahre organisiert ‚De Levensmiddelenkrant‘ unter der Bezeichnung ‚Gouden Partner‘ unter allen Einkäufern und Entscheidungsträgern innerhalb des Einzelhandels eine Erhebung in Bezug auf die Wertschätzung der Lieferanten. **Bei der letzten Auflage wurde Ardo von allen Einzelhändlern in der Unterkategorie ‚Ertragsbeitrag‘ der Kategorie ‚Tiefkühlfrisch‘ mit einem ‚Gouden Partner‘ ausgezeichnet.** Eine schöne Anerkennung und die Bestätigung, dass wir unser Rolle gerecht werden.



### Ardo-Produkte bei den University Summer Games

**Unsere Produkte sind bei den 27th World University Summer Games in Kazan**, gleichzeitig der ersten Universiade in der Geschichte des modernen Russland, allgegenwärtig. Bei der Universiade kommen junge Athleten aus der ganzen Welt in verschiedenen Sportdisziplinen zusammen und treten für die Bedeutung eines gesunden Geistes in einem gesunden Körper ein. So ist Ardo stolz darauf, diese Veranstaltung kulinarisch unterstützen zu können!

### Neue Mitarbeiter

**Vanessa Zola** wird Business Sector Manager für Ardo Food Ingredients UK. **Nathan Burrell** ist fortan Business Sector Manager Food Service für den Süden des Vereinigten Königreichs. **Thomas Sartor** ersetzt Emilie Haspeslagh als National Account Manager für Food Service Deutschland. Mit **Judith Gillard** (Ardo Geer), **Elena Marques** (Ardo Badajoz) und **Collin Slater** (Ardo Ashford) haben vor kurzem drei neue Qualitätsverantwortliche ihre Tätigkeit aufgenommen.

## Ardo weltweit, nah am Kunden

Um unseren Kunden möglichst nahe zu sein, verfügen wir – in jedem Land, in dem wir aktiv sind – über Verkaufsbüros mit eigenen Handelsmitarbeitern. Dadurch können sie Ihre Interessen aus nächster Nähe verfolgen und schnell auf Ihre etwaigen Fragen reagieren.



Wir bewahren was die Natur uns schenkt

---

[www.ardo.com](http://www.ardo.com)

 **Ardo N.V.**  
**Wezestraat 61**  
**B-8850 Ardoonie**  
**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  
 +7 095 234 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  
 +407 29786684  
 +48 510 080 311