



## In dieser Ausgabe

Innovation und Nachhaltigkeit, unsere Trümpfe  
Ardos Sortiment kurz gefasst  
Neue Produkte  
Nachhaltigkeit  
Ardo, nah an seinen Kunden  
Ernte- und Marktberichte  
Ardo Nachrichten  
Ardo kulinarisch



## Messen

**INTERCOOL DÜSSELDORF - D**  
23-25/09/2012  
Pavillon 9 - Stand 9F40  
[www.intercool.de](http://www.intercool.de)

**PIR MOSCOW - RU**  
25-28/09/2012  
Krokus-expo  
Halle 14 - Pavillon 3 - Stand 2F90  
[www.pir.ru](http://www.pir.ru)

**CONXEMAR VIGO - ES**  
2-4/10/2012  
Vigo Exhibition Center  
Zone F-G - Stand G10  
[www.conxemar.com](http://www.conxemar.com)

**SIAL PARIJS - F**  
21-25/10/2012  
Parc des expositions  
Paris Nord Villepinte  
Halle 6 - Stand 6F087  
[www.sialparis.com](http://www.sialparis.com)

**ALLES FÜR DEN GAST  
HERBST SALZBURG - A**  
10-14/11/2012  
Messezentrum Salzburg  
[www.gastmesse.at](http://www.gastmesse.at)

**HORECA EXPO GENT - B**  
18-22/11/2012  
Flanders Expo Gent  
Halle 3 - Stand 3315  
[www.horecaexpo.be](http://www.horecaexpo.be)



092012-01

## Innovation und Nachhaltigkeit, unsere Trümpfe

Ardo legt großen Wert auf die Entwicklung neuer Produkte. In unseren Forschungsabteilungen suchen wir nach den **richtigen tiefkühlfrischen Gemüse- und/oder Fruchtzusammenstellungen und neuen, hochwertigen Produkten entsprechend den Bedürfnissen Ihrer Kunden**. Damit bleibt sowohl unser als auch Ihr Angebot stets auf dem neuesten Stand, und oftmals warten wir mit fortschrittlichen Produkten auf. Das ist jedoch nicht alles. Mit demselben Erneuerungsdrang bemüht sich Ardo außerdem nach Kräften um die Perfektionierung bestehender Produkte. Als Beispiel sei unser Spinat 'Foglia' angeführt, ein ansprechender 'geschichteter Spinat', mit dem die Form und Textur der jungen Spinatblättchen noch besser erhalten bleibt. Auf den nächsten Seiten finden Sie alles über diese und andere neue und interessante Ardo-Produkte.

**Neben Innovation setzt Ardo auch weiterhin voll und ganz auf Nachhaltigkeit**. Mitte 2012 werden an 2 Standorten Biomethanisierungsanlagen in Betrieb genommen. Mit dem einmaligen Konzept der Biomethanisierung kann Ardo die Pflanzenabfälle aus der Gemüseverarbeitung fortan in Energie und Düngemittel umwandeln. Zum dritten Mal in Folge haben wir außerdem auch in diesem Jahr unseren **Corporate Responsibility Report** (Berichte über die Unternehmensverantwortung) veröffentlicht. Darin legen wir Nachdruck auf unseren Einsatz für den Planeten, den Menschen und das Produkt. An anderer Stelle in dieser Aktuell-Ausgabe können Sie mehr über einige der nachhaltigen Maßnahmen, die in diesem Bericht zur Sprache kommen, lesen. Sie können den ausführlichen Bericht auf [www.ardo.com](http://www.ardo.com) herunterladen.

**Die Ardo-Website ist von Grund auf erneuert worden**. Sie ist nun übersichtlicher strukturiert und noch benutzerfreundlicher. Werfen Sie unbedingt einen Blick auf [www.ardo.com](http://www.ardo.com).

Wir hoffen, Sie bei einer der **Messen**, an denen Ardo im Herbst teilnimmt, begrüßen zu können. Sie werden dort Gelegenheit haben, unsere Neuheiten kennenzulernen und zu probieren und unser breites Sortiment mit einem Verantwortlichen von Ardo durchzugehen.

Viel Vergnügen beim Lesen!



*Spinat  
'Foglia'*

# Ardos Sortiment kurz gefasst



Brunoise Prestige



Julienne Prestige



Gurke



Chicoree



Kaiserschoten

## Classics

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



Vorgebratene Zwiebeln



Kartoffeln



Reis



Pasta



Gemüsepürees

## express

Breites Sortiment von vorgekochten, vorgebratenen oder gegrillten Produkten.



Fix und fertige Salate



Risotto



Roast Supreme



Eintöpfe



Gemüsezubereitungen, subtil gewürzt und/oder mit passender Soße.



Früchte-Brunoise



Heidelbeeren kultiviert



Stachelbeeren



Roter Rhabarber



Holunderbeeren

## Les Fruits

Vielseitiges Angebot von entereiften tiefkühlfrischen Früchten und Fruchtmischungen, die im Handumdrehen verfügbar und gebrauchsfertig sind.



Zwiebelringe



Gemüse-Burger



Gemüse-Sticks



Broccoli-Nuggets



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



Tomate



Champignons



Zwiebel



Paprika



Kaisergemüse



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



Dill



Schnittlauch



Basilikum



Knoblauch

## Fines Herbes

Ganzjährig ein umfangreiches Angebot von kräftigen, perfekt portionierbaren Würzkräutern.

# Neue Produkte



*Spinatblätter  
Natürlich  
bewahrt  
± 125g/Portion*

## Spinat 'Foglia'

Dieser attraktive geschichtete Spinat, bei dem die jungen Spinatblättchen ihre Blatttextur und Form noch besser behalten, ist das Ergebnis eines neuen Produktionsverfahrens bei Ardo. Wie der Name bereits anklingen lässt, werden die vollständigen Spinatblättchen übereinander geschichtet und anschließend werden sie in **Portionen von ca. 125 Gramm** zurechtgeschnitten. Die Blättchen werden recht jung geerntet und sind dadurch besonders fein im Geschmack. Sie können diesen Spinat je nach Gericht oder Zubereitung einfach portionieren. Ebenfalls ideal für Mischküchen.

Verfügbar in 4 x 2,5kg.  
Art.code: S6B610

## Mischung 'Retro Gemüse'

Der Mix 'Retro Gemüse' ist eine Mischung aus Topinambur, Pastinake, Knollen sellerie, Kürbis, Möhre und roter Zwiebel im rustikalen Schnitt. **Die Zutaten sind vollkommen aufeinander abgestimmt, damit Farbe, Geschmack und Zubereitungszeit perfekt im Einklang sind.** Passt hervorragend zu gedünstetem und gebratenem Fisch, Fleisch oder Geflügel.

Verfügbar in 4 x 2,5kg.  
Art.code: MVG610



## Duo zucchini

Mit dieser **lebendigen 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.

Verfügbar in 4 x 2,5kg.  
Art.code: CS2610

## Gala Mischung

Diese farbenfrohe Mischung trägt ihren Namen aus gutem Grund. Die **bunte Mischung aus Kaiserschoten, Babymöhren, Broccoli, Romanesco und Blumenkohl** sorgt schließlich für eine festliche Geschmacksexplosion. Gala Mischung lässt sich problemlos im Dampfgarer, im Topf oder in der Mikrowelle zubereiten und schmeckt vorzüglich zu jedem Fleisch, Fisch oder Geflügel.

Verfügbar in 4 x 2,5kg.  
Art.code: MGO610



## Fenchel

Fenchel ist ein **wunderbares und überaus gesundes Gemüse** mit vielen Anwendungsmöglichkeiten. Er enthält außerdem zahlreiche wertvolle Nährstoffe. Das Gemüse lässt sich einfach als Zutat zu Salaten, in Suppen, Quiches, Ofengerichten, mit Fisch oder Fleisch zubereiten...

Verfügbar in 4 x 2,5kg.  
Art.code: VEN610

## Contorno Italiano

Mit dieser bunten Mischung aus **Zucchiniwürfeln, Kartoffeln Rustica und orangefarbenen Möhren** bringen Sie im wahrsten Sinne des Wortes die **italienische Flagge auf Ihren Teller.** Diese pure Gemüsemischung ohne Gewürze lässt sich in der Pfanne oder im Ofen einfach zubereiten. Fügen Sie ein wenig Olivenöl und mediterrane Kräuter hinzu und fertig ist ein unvergleichlicher Genuss.

Verfügbar in 4 x 2,5kg.  
Art.code: MCT610



# Nachhaltigkeit

# Ardo, nah an seinen Kunden

## Ardo erzeugt fortan seine eigene grüne Energie



Am 12. Juli hat Ardo seine gerade in Betrieb genommene Biomethanisierungsanlage am Standort Ardo Ardoie (B) präsentiert. Durch diesen ausgeklügelten Verarbeitungsprozess entsteht ein durchgehender biologischer Kreislauf: **Gemüse- und sonstige pflanzliche Nebenprodukte werden einerseits in grüne Energie umgewandelt** (Strom und Dampf), die für den Produktionsprozess von tiefkühlfrischem Gemüse genutzt wird, **und andererseits werden diese Produkte zu pflanzlichen Düngemitteln verarbeitet, die beim Gemüseanbau der nächsten Saison zum Einsatz kommen.**

Am Standort in Geer (B) ist dieses Jahr eine ähnliche Biomethanisierungsanlage mit vergleichbaren Ergebnissen in Betrieb genommen worden.

## Laden Sie unseren dritten Corporate Responsibility Report herunter

Zum dritten Mal in Folge hat Ardo auch in diesem Jahr seine Berichte über die Unternehmensverantwortung veröffentlicht. Darin können Sie lesen, welche Anstrengungen Ardo unternimmt, um eine nachhaltige Politik zugunsten des Planeten, der Menschen und der Produkte zu gewährleisten. Im Folgenden nun ein Auszug aus einigen nachhaltigen Aktivitäten des zurückliegenden Jahres.



### Reduzierung von Verpackungsmaterial

Mit unseren Investitionen in **neue Verpackungsanlagen** an 4 Standorten können wir unsere Großverpackungen ab 10kg fortan in blauen Kunststoffbeuteln anbieten. Dadurch wird der Verpackungsbedarf reduziert, da wir nun mehr und mehr auf Kartonverpackungen mit einem darin enthaltenen Plastikbeutel verzichten. Bzw. einfache statt doppelte Verpackung!



### Kontrolliertes Feldmanagement

In unserer Politik für das 'integrierte Feldmanagement' sind wir anhaltend auf der Suche nach Mitteln zur Senkung des Pestizidverbrauchs. So bringen wir auf unseren Erbsenfeldern Pheromonfallen an. Damit lässt sich messen, ob ein Befall durch die Erbsenmotte gegeben ist und wie aktiv sie ist. Auf diese Weise vermeiden wir den unnötigen Einsatz von Pestiziden.



### Mehr digitale Kommunikation

Ein zunehmender Teil der internen und externen Kommunikation erfolgt bei Ardo auf digitalem Wege (z.B. Ardo Digital). Dadurch wird der **Papierverbrauch reduziert**. Auf der Homepage unserer Website können Sie diese digitalen Informationsbriefe abonnieren. Wenn wir trotz allem noch Papier verwenden – beispielsweise für den Corporate Responsibility Report oder diesen Informationsbrief – wird dazu stets auf FSC-zertifiziertes Papier zurückgegriffen. Sie können den vollständigen Bericht auf [www.ardo.com](http://www.ardo.com) herunterladen oder bei Ihrem Ansprechpartner bei Ardo anfordern.



## Auf Ihren Sektor abgestimmtes Angebot

Wir bemühen uns nach Kräften, schnell auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden einzugehen. So können sich unsere **Einzelhandelskunden** bei Ardo auf ein breites Angebot in passenden Verpackungen verlassen, das perfekt auf den Lebensstil und die sich stets wandelnden Gewohnheiten der Verbraucher abgestimmt ist. Für Kunden aus dem **Foodservice-Sektor** bieten wir Convenience-Produkte an, die auf die Bedürfnisse professioneller Küchen abgestimmt sind und dem Koch die Möglichkeit bieten, der Zubereitung eine eigene Note zu verleihen. **Die Kunden aus der Lebensmittelindustrie** wiederum können stets auf Spitzenqualität und auf Ihren Produktionsprozess abgestimmte Produkte vertrauen.



RETAIL SOLUTIONS



FOODSERVICE SOLUTIONS



FOOD INGREDIENTS

## Neue Arbeitnehmer

Zur Stärkung des Teams von Ardo Food Ingredients wird **Frances Schutte** fortan die Rolle des Food Technologist wahrnehmen. Sie ist für die produkttechnische Unterstützung gegenüber unseren Kunden zuständig und arbeitet dazu mit den Verkaufskollegen bei Ardo Food Ingredients zusammen.

Ardo UK hat **Carly Harris** und **Bev Senior** für die Leitung der südlichen, bzw. der nördlichen Regionen eingestellt und beweist damit, welche Bedeutung dem Großhandelssektor beigemessen wird. Sie fungieren als Anlaufstelle für alle Großhändler und Cash & Carry-Geschäfte im Vereinigten Königreich und halten sich für die Unterstützung der Kundenbedürfnisse bereit.

Als Zeichen von Ardos Engagement bei unseren britischen Einzelhandelskunden hat Ardo UK **Ross Currie** zum Einzelhandels-Innovationsmanager ernannt. Ross hat eine Ausbildung als Koch. Er hat in einer Reihe von Nahrungsmittelbereichen gearbeitet, u.a. in Anlagen für Chips und Backwaren.

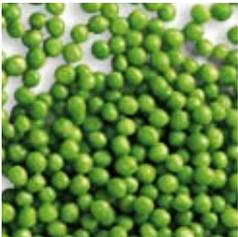
# Ernte- und Marktberichte



Im vorigen "Aktuell" hatten wir bereits den schwierigen Anbau- und Produktionsbeginn zum Jahresanfang angesprochen. 2012 kennzeichnen extreme Klima- und Temperaturunterschiede zwischen Nord und Süd: In Nordeuropa war es sehr feucht und kalt, in Südeuropa war das Wetter sehr trocken und warm.



Die Konsequenzen für die Wachstums- und Produktionsergebnisse im Gemüse- und Fruchtbau sind normalerweise viel dramatischer bei kaltem und vor allem feuchten Wetter als bei extremer Trockenheit. Im letzteren Fall können die aktuellen modernen Berieselungsanlagen, die die Wasserleistung exakt dosieren können, oft den Wassermangel kompensieren.



Deshalb ist nicht verwunderlich, dass die Anbauprognozen für Südeuropa positiver waren als für den Norden. Anhaltende Kälte und übermäßiger Regen in West- und Nordeuropa hatten die Aussaat/Ernte um zwei bis drei Wochen verzögert.

**Spinat** wird später geerntet, die Aussaat/ Umpflanzung anderer Kulturen wurde aufgeschoben und sogar z.T. ausgesetzt. Die Aussaatprogramme für **Bohnen** sind ausgelaufen selbst bis zum spätest

möglichen Termin der zweiten Julihälfte. Auch die **Erbsenernte** verlief ziemlich chaotisch. Trotz der speziell für morastige Böden angepassten Erntemaschinen konnten nicht alle Felder rechtzeitig abgeerntet werden.

Infolge dieser schwierigen Ausbringung und Ernte sind die Erträge aller Kulturen recht unterschiedlich je nach Anbaugelände.

Eine verspätete Lieferung aus der neuen Produktion 2012 in Verbindung mit kleinen Vorräten von 2011 und ungünstigere Ernteerträge einiger Gemüsesorten sorgen für steigende Marktpreise.

Diese Tendenz verstärkt sich durch die **noch stets ansteigende Nachfrage nach Tiefkühl-Gemüse und -Früchte in allen Marktsegmenten** sowohl auf den traditionellen Märkten als auch in neuen Übersee-Exportgebieten.

Andererseits bleiben Getreidesorten (Weizen, Mais usw.) auf den Weltmärkten sehr teuer. Die jüngste Trockenheit in Nordamerika ist hieran nicht unbeteiligt. Für Europa bedeutet dies, dass unsere Erzeuger im Voraus interessante und lukrative Anbauverträge für Getreide erhalten, was zweifellos die Verfügbarkeit von Anbaugeländen für Gemüse einengen kann.

Deshalb ist auch recht sicher, dass die Rohstoffpreise 2013 weiter steigen werden. Damit bleibt die Entwicklung unseres Sektors recht spannend.

Info 01.08.2012



# Ardo Nachrichten

## Neue Ardo-Website ist online!



Vielleicht haben Sie es bereits gesehen: **Auf [www.ardo.com](http://www.ardo.com) finden Sie fortan eine neue, noch frischer aussehende und benutzerfreundlichere Website vor.** Neben dem Layout wurde nämlich auch die Einteilung unserer Website von Grund auf umgestaltet. Von nun an können Sie alle Informationen über Ardo in der **Unternehmensrubrik** finden. Die Kunden finden die auf ihren Bereich bezogenen Informationen in **drei verschiedenen Rubriken** zurück: Retail Solutions, Food Service Solutions und Food Ingredients. Die Rubrik Food Ingredients ist etwas technischer als die anderen Bereiche angelegt. So finden Sie als Produzent überaus schnell ein Produkt, das Sie für Ihren spezifischen Produktionsprozess benötigen.

Die **Produktdatenbank mit Suchfunktion** wurde erhalten und um einige zusätzliche Suchkriterien, wie zum Beispiel Allergene, Informationen zum Nährwert usw. erweitert... Ziel ist es, schnell und ohne Umwege die passende Information zu finden.

Es gibt sogar **Ardo-TV** - in dieser Rubrik können Sie beispielsweise sehen, wie unsere kulinarischen Berater interessante Zubereitungs- und Serviertipps mit bestehenden und neuen Produkten von Ardo erteilen.

Neugierig? Dann werfen Sie schnell einen Blick auf [www.ardo.com](http://www.ardo.com).



## Ardo ist das nachhaltigste Unternehmen in der Region Kent (UK)

Mit gebührendem Stolz können wir Ihnen mitteilen, dass Ardo UK am 28. Juni die Auszeichnung 'Kent Excellence in Business Award' in der Kategorie 'Business Commitment to the Environment' in Empfang nehmen durfte. In ihrer Begründung hat die Jury angeführt, **dass Ardo ein Vorbild für andere Produzenten ist, und dass es den Umweltschutz zu einem Schlüsselement seiner Strategie gemacht hat.**

# Ardo kulinarisch



## Reissalat mit Fenchel und Feta

### Zutaten für 6 Personen:

300g Ardo weißer Reis, 150g Ardo gewürfelter Fenchel, 100g Ardo gegrillte kandierte Tomaten, 2 Suppenlöffel Ardo gehackte Schalotten, 1 Suppenlöffel Ardo gehackte Petersilie, 1 Orange, 1 Pampelmuse, 4 Zucchini, 120g gewürfelte Feta, 3 Suppenlöffel Würze mit weißem Balsamiko-Essig, 4 Suppenlöffel naturreines Olivenöl extra, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Einige Kirschtomaten und Feldsalatblätter zur Dekoration, Holzspieße

### Zubereitung:

Den gekochten weißen Reis, Fenchelwürfel, kandierte gegrillten Tomaten und Schalotten auftauen. In einer Salatschüssel mischen. Die Orange und Pampelmuse mit einem Messer schälen und in Würfel schneiden und dann unter den Reis und das Gemüse geben. Feta in Würfel schneiden und in den Salat geben. Eine Vinaigrette-Sauce zubereiten mit Salz, Pfeffer und Würze mit weißem Balsamikoessig, dann Olivenöl und die Petersilie hinzugeben. Diese Sauce über den Salat verteilen. Die Zucchini mit einem Sparschäler oder einer Mandoline in feine Streifen schneiden, die zu Ringen gerollt werden, um den Salat darin zu servieren. (Die Ringe mit einem Zahnstocher oder Holzspieß sichern und mit dem Salat füllen.) Den Zucchini-Ring auf einen Teller stellen und mit Salat füllen. Den Teller mit Feldsalat und geschnittenen Kirschtomaten dekorieren.

## Spinat 'Foglia', Rustica-Kartoffeln und gebackene Lachsschnitte

### Zutaten für 6 Personen:

6 Portionen Ardo Spinat 'Foglia', 300g Ardo Rustica-Kartoffeln, 600g Lachsschnitten mit Haut, 90g Ziegenkäse, 0,25l füssige Sahne, 20g weiche frische Butter, 2 Suppenlöffel naturreines Olivenöl extra, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Feldsalat und Kirschtomaten zur Dekoration, Holzspieße

### Zubereitung:

Die Rustica-Kartoffeln auftauen, auf die Holzspieße aufspießen und im heißen Olivenöl braten (5-6 Kartoffeln je Spieß), warm stellen. Die Spinat 'Foglia'-Portionen aufwärmen, auf beiden Seiten würzen und warm halten. Die flüssige Sahne erhitzen und den in Würfel geschnittenen Ziegenkäse hinzugeben. Erhitzen bis sich eine geschmeidige Sauce ergibt, ggf. mit Salz und Pfeffer aus der Mühle nachwürzen. Die Lachsschnitten im Olivenöl braten und darauf achten, dass sie rosa und saftig bleiben. Die Teller anrichten: die Portion Spinat auflegen, darauf die Lachsschnitte und den Spieß mit den Kartoffeln an der Seite. Die Hälfte der Lachsschnitte und die Spinat-Portion mit der Sauce bedecken. Den Teller mit etwas Feldsalat und in Scheiben geschnittenen oder gewürfelten Kirschtomaten dekorieren.



Guten Appetit!

Entdecken Sie noch mehr überraschende Rezepte auf unserer Website [www.ardo.com](http://www.ardo.com)!



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoioe - 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 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311

# 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 Ardoois**  
**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

 +421 317 801 481

 +407 29786684

 +48 510 080 311