nieuwsgids - nr. 45 - jaargang 13 - januari 2008

Actueel

In dit nummer

Ardo gaat de uitdagingen aan

Maïs: een kolfje naar Ardo's hand

Ardo News

Champignons

Nieuw

Investeringen op de agenda

Markt- en oogstberichten

Wwwegwijs op de vernieuwde Ardo site

Ardo culinair

Beurzen

Bio Fach Nürnberg - D
21-24/02/2008
Hall 3 - Stand 330

Mia Feria Rimini - IT
23-26/02/2008
Hall B5 - Stand 049

Frozen Zaragoza - ES
26-28/02/2008
Hall 7 - Stand C-D/1-4

Food Expo Herning - DK
2-5/03/2008
Hall C - Stand 2744

MDD Paris - F
26-27/03/2008
Hall 4

Ardo gaat de uitdagingen aan

2008 biedt zich aan als een jaar vol uitdagingen, op allerlei vlak. Wij zijn er alvast klaar voor: een hecht team van Ardo-medewerkers, met diverse achtergronden, zal de uitdagingen vol enthousiasme aangaan.

De allergrootste uitdaging voor het nieuwe jaar zijn de grondstoffen. Zoals u vast al hoorde via de media **wordt het grondstoffenaanbod steeds schaarser**. De redenen zijn divers: de Europese subsidieregelgeving, het wispelturige klimaat en, last but not least, de introductie van biobrandstoffen. Voor de teelt van biobrandstoffen zijn er vele hectares vruchtbare percelen nodig. Gezien de tekorten aan percelen ontvangen de landbouwers voor de teelt van biobrandstof een hoge prijs voor hun graangewassen, maïs of suikerbieten. Dit alles ten nadele van de hectares bestemd voor de industriële groenten.
De Ardo agronomische diensten nemen deze uitdaging zeer ernstig en stellen alles in het werk om al te **grote prijsstijgingen tegen te gaan**. Onze goede relaties met de landbouwers en coöperatieven zijn daarbij een grote troef. Niettemin kunnen we de prijsstijgingen niet helemaal tegenhouden. De telers hebben meer dan ooit een brede waaier aan teeltmogelijkheden, wat onvermijdelijk tot hogere groenteprijzen zal leiden voor 2008. Meer dan ooit speelt de markt van vraag en aanbod: de vraag is groot, het aanbod beperkt.

De ontwikkeling van nieuwe producten en concepten zijn een jaarlijks terugkomende uitdaging. Elk jaar opnieuw slaan de diverse R&D- en marketingteams de handen in elkaar om nieuwe producten op de markt te brengen. Voor 2008 hebben we al een aantal interessante projecten in petto.

Ten slotte staan ook in 2008 tal van **investeringen in de verschillende productie-eenheden** op de agenda. Enkele bedrijven zullen een grondige metamorfose ondergaan, zodat we de nieuwste technologieën nog beter kunnen integreren in het productieproces. **Om u nog kwalitatievere producten en een ongeëvenaarde dienstverlening te garanderen.** Dit is alvast een mooie uitdaging voor de Ardo-ingenieurs! In deze nieuwsbrief vangt u een glimp op van hun eerste verwezenlijkingen.

En dan rest ons nog één uitdaging: u, onze klanten. **Uw wensen en noden inlossen, is voor ons een mooie uitdaging.** Een uitdaging die we elke dag met heel veel plezier aangaan.
Ook in 2008.

Wij wensen u een jaar vol vriesverse groentebelevenissen.

Beste wensen!

Zoete maïs: een kolfje naar Ardo's hand

Zoete maïs onderscheidt zich door zijn aroma en hoge suikergehalte. Het gewas valt dan ook erg in de smaak bij kinderen. Ardo produceert het in zijn vestigingen in het Spaanse Albacete en het Franse Saint-Sever. Op deze laatste locatie gingen wij voor u een kijkje nemen.

Zoete maïs wordt gezaaid van begin april tot begin juli. Deze zoete soort houdt van warmte en vochtigheid. De streek van Les Landes is dan ook ideaal voor de teelt ervan. Door de zanderige grond is continue irrigatie immers geen probleem. Bovendien haalt het kwik gemiddeld 28° tot 30° C tijdens de groeicyclus.

Tijdens de groeifase worden regelmatig **laboratoriumanalyses** uitgevoerd op de zaden en planten. Die moeten ervoor zorgen dat **een niet genetisch gemanipuleerd product** verkregen wordt dat volledig voldoet aan de oogstspecificaties.

Verwerking in de fabriek

Eenmaal de planten volgroeid zijn, verwijderen oogstmachines tegen een snelheid van 4 km per uur zorgvuldig de kolven van elke plant. Een vrachtwagen voert deze zo snel mogelijk naar de fabriek om een continue productie te garanderen. Speciale machines verwijderen eerst de bladeren van de kolven die vervolgens manueel en elektronisch gesorteerd worden op lengte. Volledige maïskolven (13 cm lang) of halve ondergaan een manuele selectie. De andere kolven niet; zij zijn bestemd voor de productie van maïskorrels. Een machine ontdoet de maïskolven daarbij automatisch van hun korrels.

De rest van de productie verloopt op dezelfde manier als bijvoorbeeld bij erwten: wassen, optisch sorteren, blancheren en diepvriezen. Doorheen de hele keten garanderen controles een constante productiekwaliteit.

Ardo's maïsgamma

Wij bieden u maïs aan in verschillende vormen:

- **zoete en superzoete maïskorrels**
- **hele maïskolven**
- **halve maïskolven**
- **mini maïskolven**
- **bio maïs**

Interessante weetjes

✓ 3.000 jaar geleden al werd er maïs geteeld in Midden-Amerika. Het was Columbus die de graansoort in Europa introduceerde.

✓ Zoete maïs is niet alleen lekker, maar ook zeer gezond. De soort bestaat voor 46% uit meervoudig onverzadigde vetzuren en voor 15% uit verzadigde vetzuren. Bovendien bevatten de maïskorrels vitamine B, magnesium en veel belangrijke vezels.

✓ Maïskorrels lenen zich voor groentecombinaties, omeletten, pannenkoeken, soepen, salades, visgerechten, ... Maïskolven worden vooral in de oven klaargemaakt met een klontje boter, of in de zomer op de barbecue.

Ardo news

Beurzen

Moskou, Budapest, Keulen, Salzburg, Gent, Amsterdam: de voorbije maanden was Ardo aanwezig op heel wat beurzen. En **overal was er heel wat belangstelling voor onze producten**. Niet in het minst voor onze nieuwkomers! We willen dan ook iedereen bedanken die onze stand op één van deze gelegenheden bezocht.
De volgende maanden staan we opnieuw op heel wat beurzen in tal van landen (een overzicht vindt u terug op de cover van deze Actueel).
We hopen van harte u er te kunnen verwelkomen. Tot binnenkort!

Persconferentie bij Ardo Ardooie (B) in kader van Europese campagne

Groenten vriesvers of in blik zó heerlijk makkelijk

Momenteel loopt een Europese communicatiecampagne in Frankrijk, Nederland en België rond verwerkte groenten, een initiatief waarbij de Europese organisatie van de fruit- en groentenverwerkende industrie (OEITFL) en tal van bedrijven en organisaties uit de sector betrokken zijn. In het kader daarvan werd een **persconferentie** georganiseerd **op onze hoofdzetel in Ardooie**.
De aanwezigen brachten eerst een bezoek aan een bloemkoolveld, waar ze uitleg kregen over alle stappen om tot een kwalitatieve oogst te komen. Daarna volgden speeches van Hilde De Geeter, projectverantwoordelijke van het Nutrition Information Center, en van John Van Camp en Xavier Gellynck, beiden professor aan de Universiteit Gent. Volgens de sprekers **eten mensen te weinig groenten**.
De belangrijkste reden daarvoor is dat **groenten bereiden veel tijd en werk vergt. Verwerkte groenten bieden hier de ideale oplossing.**
Ze zijn gewassen, voorgesneden en geblancheerd of zelfs voorgekookt of bereid. Bovendien behouden ze na industriële verwerking - in tegenstelling tot wat velen denken - minstens even goed hun voedingswaarde als verse groenten. Na afloop van de speeches en het aansluitende bedrijfsbezoek genoten alle aanwezigen van enkele lekkere groentehapjes.

Champignons

Champignons: voedingswaarde gegarandeerd

Steeds meer mensen streven naar een gezonde levensstijl. Wie gezond wil leven, moet ook gezond eten. En daar horen champignons bij. Wist u bijvoorbeeld dat champignons:

- **veel vitamines bevatten**, vooral vitamines B die mee zorgen voor een goede werking van het zenuw- en spierstelsel en de huid?
- **rijk zijn aan oligo-elementen**, zoals selenium dat zou helpen om hart- en vaatziekten en sommige kankers te voorkomen?
- **weinig calorieën,** koolhydraten, eiwitten en vetten bevatten en dus goed zijn voor de lijn?
- **een goede bron zijn van mineralen**, zoals kalium, fosfor, koper en ijzer, die noodzakelijk zijn voor de stofwisseling?

Ardo beschikt over een ruim assortiment champignons. Deze zijn het hele jaar door beschikbaar.

Nieuw

Risotto Spinaci

Nieuwkomers nu ook verkrijgbaar in grotere verpakkingen

De Risotto Spinaci, Risotto Funghi en de Roast Supreme zijn drie van Ardo's nieuwste 'A Table' groentebereidingen. Ze doorstonden met succes de smaaktesten in tal van bedrijven gespecialiseerd in food service.
Op algemeen verzoek bieden we ze nu ook aan in grotere verpakkingen. Vanaf maart zijn ze niet alleen in 450g beschikbaar maar eveneens in 1,5kg.

We stellen u de drie trendy nieuwkomers uit het 'A Table'-gamma nog even voor:

- **Risotto Spinaci** is de klassieker onder de risotto's. Met bladspinazie en perfect op smaak gebracht.
- **Risotto Funghi** biedt u een verfijnd en heerlijk aroma, dankzij de Parijse en oester champignons en aangepaste kruiding.
- **Roast Supreme**, een gedurfde en verrassende mix van deels gegrilde groenten met een gekruide botersaus op basis van balsamicoazijn en sojasaus, is ideaal bij hartige vleesgerechten.

Een greep uit de commentaren tijdens de smaaktesten:

"Een echte ontdekking, uitstekend van smaak!"

"De risotto's zijn niet alleen lekker. Ze zien er ook uit om in te bijten."

"De receptuur van deze nieuwe bereidingen is aangepast aan regeneratietoestellen."

Investeringen op de agenda

Ardo doet heel wat inspanningen om optimaal aan uw vraag tegemoet te komen. Dat bewijzen onze talrijke internationale investeringen, onder andere in Violaines en Alpiarça.

Ardo Violaines (F): nieuwe verpakkingslijnen en diepvriesopslagruimte

Onze vestiging in het Franse Violaines staat in de steigers. We zijn er immers gestart met de bouw van **nieuwe verpakkingslijnen** en een **extra diepvries opslagruimte**. Binnenkort zullen we de vriesverse groenten snel en in één continue lijn van de vriestunnel naar de verpakkingslijn en de diepvries opslagruimte kunnen transporteren. Dit garandeert u een optimaal product dat in de beste condities wordt ingevroren en bewaard.

Ardo Alpiarça (P): één meng- en twee verpakkingslijnen

De productie, verpakking en expeditie van vriesverse groenten in Portugal wordt voortaan volledig geconcentreerd in de productie site te **Alpiarça**. Daarom werd in deze vestiging geïnvesteerd in een **bijkomend gebouw met 3 verdiepingen**. Daarin brengen we een menglijn onder voor mixen tot vijf ingrediënten en **twee verpakkingslijnen** voor volumes van 200g (zakjes) tot 20kg (kartons).

Markt- en oogstberichten

De klimaatomstandigheden bereikten opnieuw het seizoensgemiddelde na een uitzonderlijk slechte zomer. Vooral de zomergroenten, zoals erwten, tuinbonen, paprika's, bonen en maïs, leden schade.

Sperziebonen: de oogst verschilt in de verschillende Europese teeltgebieden. In Bretagne daalde de opbrengst met 20% en de extra fijne bonen leden veel schade. Ook in Noord-Frankrijk, België en Nederland daalde de oogst sterk. **Er werd globaal een tekort van 15% opgetekend in heel Europa.**

Maïs: de opbrengst ligt in de meeste gebieden **15% lager**. De enerzijds extreem droge en warme weersomstandigheden in Hongarije en de anderzijds overmatige regenval en koude temperaturen in Frankrijk en Spanje hebben hun tol geëist.

Paprika: het koude weer in Portugal en Spanje heeft de **paprikaoogst aanzienlijk verminderd**. Ook in Turkije was de paprikaopbrengst niet goed door de extreem warme en droge weersomstandigheden. Ardo hoopt dat de Spaanse winteroogst van paprika's een redelijke opbrengst zal opleveren. In dat geval zou onze productie-eenheid Albecete in staat moeten zijn om een deel van het zomertekort aan te vullen.

Spinazie: dankzij Ardo's verspreidde oogstgebieden en productie units in heel Europa werden de **minopbrengsten tot een minimum herleid**.

Bloemkool: door problemen tijdens het plantseizoen (nat weer in juli en augustus) werd er **laat geoogst** met een **tekort van 20%**. De resultaten van de winteroogst in Bretagne zijn eveneens niet veelbelovend.

Spruiten: de vrij warme temperaturen in oktober en november resulteerden in **grotere spruiten**.

Wortelgewassen: **de opbrengst is vrij normaal** en de grootte ligt boven het gemiddelde.

Broccoli: het seizoen is gestart in Zuid-Europa (Spanje & Portugal). De oogst zal geleidelijk voortgezet worden tot maart 2008. De resultaten van de opbrengst zullen pas duidelijk zijn na het eerste kwartaal van 2008.

Erwten: de vermelde tekorten in de vorige nieuwsbrief werden bevestigd. Ondanks de sterk verhoogde verkoopprijzen blijft de consumptie constant.

Biogroenten: biogroenten zijn nog altijd moeilijk te vinden. De opbrengst van biologische bonen is gedaald met 50%!

Wwwegwijs op de vernieuwde Ardo site

Bij het begin van 2008 neemt Ardo met zijn website een nieuwe start. Voortaan vindt u nog makkelijker wat u zoekt. Wij namen alvast een kijkje voor u op www.ardo.com.

De Ardo site steekt in een nieuw jasje met een frisse look. U kan informatie terugvinden die specifiek uw doelgroep aanbelangt. Zo kan u **keuze maken tussen retail, food service of industrie gerelateerde informatie**. Dat maakt het voor u een stuk makkelijker.

Bovendien vindt u dankzij de nieuwe, heel toegankelijke lay-out eenvoudiger uw weg. De bedrijfsvoorstelling van Ardo werd geactualiseerd. We voegden eveneens een rubriek aan de site toe met 'vaak gestelde vragen' of 'FAQ'.

Schat aan informatie

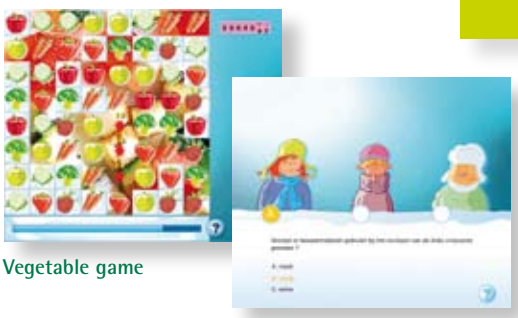
Wat blijft, is de **handige zoekmachine**. Die kunt u nog steeds gebruiken om info op te vragen over alle Ardo producten uit al onze gamma's: gegevens over verpakkingen, info over voedingswaarde, ingrediënten, enz. Dit alles opgefleurd met een product foto.

Op de site zijn ook de recepten, algemene info, oogstberichten en laatste nieuwtjes behouden. U kunt er uiteraard net als vroeger deze nieuwsbrief downloaden of digitaal doorsturen naar collega's of andere personen.

Benieuwd naar onze vernieuwde site?
Surf naar www.ardo.com.

Zin in een leuk game?

De nieuwe Ardo site heeft nog een extraatje in petto: het **'vegetable game'**.
Met dit leuke spel kunnen de jongeren hun groentekennis en handigheid testen. Probeer het zelf ook maar eens uit!

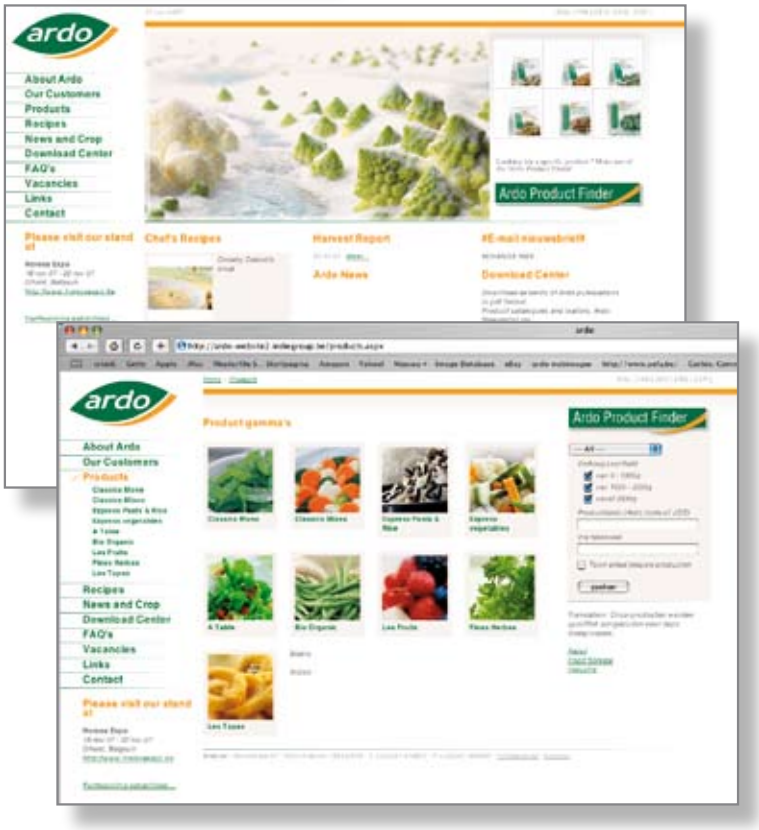


Vegetable game

Pluspunten

Ardo's nieuwe website is een bezoekje meer dan waard:

- ✓ frisse look
- ✓ opsplitsing volgens sector (retail / food service / industrie)
- ✓ zeer toegankelijk en overzichtelijk
- ✓ ruime waaier aan informatie



Ardo culinair

In deze nieuwsbrief hebben we verschillende Ardo producten benaderd. Onze culinaire adviseurs serveren u 2 smaakvolle recepten. Het recept met de nieuwkomer Roast Supreme werd alvast zeer smaakvol geapprecieerd tijdens de Anuga beurs. Smakelijk!

Roast Supreme met rosbief en bruchetta

Ingrediënten voor 4 personen:

600g Ardo Roast Supreme
200g Ardo tomatenblokjes
80g Ardo uienblokjes
1 theelepel Ardo knoflookblokjes
1 theelepel Ardo basilicum
250g ciabatta
12 sneden gebraden rosbief
8 olijven zonder pit (groene en zwarte)
1 eetlepel olijfolie, zout en peper

Snijd de ciabatta in sneden en rooster.
Vermeng de tomatenblokjes in een schotel met de knoflook, basilicum, olijfolie en uien. Snijd de olijven vervolgens in schijfjes en voeg ze aan deze mix toe. Breng het geheel op smaak met zout en peper en drapeer het over de sneden ciabatta. Warm ondertussen de Ardo Roast Supreme op volgens de aanwijzingen op de verpakking en verdeel deze over de vier borden.
Werk elk bord af met drie sneden rosbief en ciabatta.

Hartige champignonsoep

Ingrediënten voor 4 personen:

500g Ardo champignonschijven
50g Ardo uienblokjes
750ml groentebouillon (instant)
125ml zoete room
100g geraspte kaas
50g boter
20g bloem
zout, peper, muskaat

Garnituur:

4 eetlepels Ardo tomatenblokjes
2 eetlepels Ardo peterselie
1 gekookt ei (gehakt)

Bak de uienblokjes in de boter en strooi er de bloem overheen. Voeg er de champignonschijven aan toe, giet er de groentebouillon bij en laat het geheel opkoken. Roer er de kaas en room door, kruid met zout, peper en muskaat, en laat nog ongeveer 4 minuten zachtjes koken.
Tip: serveer het gehakte ei, de tomatenblokjes en de peterselie apart naast de soep. Zo kan iedereen nemen wat hij wenst.

smakelijk!

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 660648 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068
+43 7476 77222 - +46 46 736734 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481 - +407 29786684

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

ANTWOORDKAART

Naam en voornaam: .....

Firma: .....

Adres: ..... Nr.: .....

Postcode: ..... Plaats: .....

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

Land: .....

Functie: .....

E-mail: .....

Contactpersoon Ardo: .....

Ik wens informatie over: ❏ Zoete maïs ..... ❏ Champignons .....

❏ Risotto's ..... ❏ Andere .....

❏ Roast Supreme .....

Wij bewaren wat de natuur ons geeft

Frankeren
als brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie