

Vi bevarer Naturens dyrebare gaver

Ardo

Corporate Responsibility Report

Planet

Produkter

Mennesker

Beskæftige sig med nuet...
...og forberede sig til fremtiden!

I 2010 var Ardo vidner til et marked - hvor både leverandører og kunder - kæmpede for at affinde sig med den globale økonomiske afmatning. Samtidig steg virksomhedens produktions-omkostninger på grund af høje oliepriser, og udbytte på afgrøderne blev påvirket af ekstreme vejforhold, med tørke den første halvdel af året efterfulgt af vedvarende regn og frost og sne i slutningen af året.

Forsyningskæden af råvare ser til stadighed langt større udsving, ofte grundet vejrlige forhold, hvilket vi tror, bliver mere udslagsgivende for priserne de kommende år. I 2010 bekræftede Ardo således vigtigheden i bæredygtighed.

Det var ikke kun et spørgsmål om, hvordan virksomheden kunne vise sin miljømæssig bæredygtighed over en længere periode. Der var et langt vigtigere spørgsmål at have fokus på "Hvordan reagerer en europæisk producent af frossen frugt og grøntsager på den aktuelle markedssituation og forbliver rentable på kort, mellemlang og lang sigt?"

Dette nye sæt af udfordringer inspirerede Ardo til at genoverveje sin operationelle strategi i detaljer, og at studere dens miljømæssige bæredygtighed og socialt ansvar via en undersøgelse indenfor hele gruppen.

Undersøgelsen har taget virksomhedens landbrugs ressourcer og klimatiske forhold i betragtning i de forskellige voksende regioner, dens menneskelige ressourcer samt fabrikernes ressourcer (og begrænsninger). Hver afgrøde, og hver Ardo fabrik, blev undersøgt nøje. Effektiviteten af driften, energiforbrug, mark- og fabriksudbytte, produktkvalitet, produktion årstider, markedskrav samt muligheder for fremtidige besparelser blev drøftet og sammenlignet. Som følge heraf blev en række områder identificeret, hvor ændringer af driftsprogrammer praksis ville medføre store forbedringer. Ved udgangen af 2010 blev planen om at strømline forretningen – ved at involvere en betydelig forenkling og specialisering - afsluttet, og godt på vej til at blive implementeret. På kort sigt er virksomhedens prioritet at indføre ændringerne så gnidningsløst som muligt og samtidig vise den største respekt, sensibilitet og støtte til alle de Ardo medarbejdere der vil blive berørt af disse implementeringer.

Planen vil resultere i en øget dansk produktion af ærter, gulerødder, pastinakker, jordskokker, sellerier, rødbeder, persillerod, og æbler. Det vil både være som konventionelle og økologiske, men med forbedret effektivitet, samt reducere el-, gas- og vandforbrug indenfor hele koncernen. Allerede i 2011 kunne man se de indledende fordele men de reelle fordelagtigheder vil være synlige i 2012 og 2013.

Ardo's direktører er overbevist om, at reorganisering og repositionering af virksomheden, der er fastsat i denne plan vil sikre, at Ardo position som en førende producent af frugt og grøntsager i Europa opretholdes i de kommende år.

Planet

Udvikling at naturlige ressourcer

Vi arbejder konstant på at forbedre driftseffektiviteten indenfor alle områder af vores virksomhed. Ved at investere i mere effektivt udstyr og teknikker, ved at øge medarbejdernes bevidsthed og ved at motivere vores produktionsteams til at fungere på den mest effektive måde, har vi opnået følgende reduktioner i de ressourcer, vi bruger til at producere hver enkel ton frosset produkt, som vi sælger:

Elektricitet

Elektricitet (kWh/T) brugt til at nedfryse og opbevare enhver ton frosset frugt og grønsager i Ardo A/S

Reduceret med 30 %

I perioden mellem 2010 og 2011

Brændstof

Brændstof (olie + gas) brugt (Kwh/T) var

Reduceret med 10 %

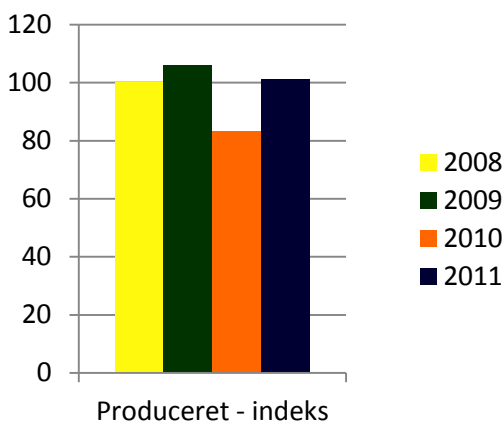
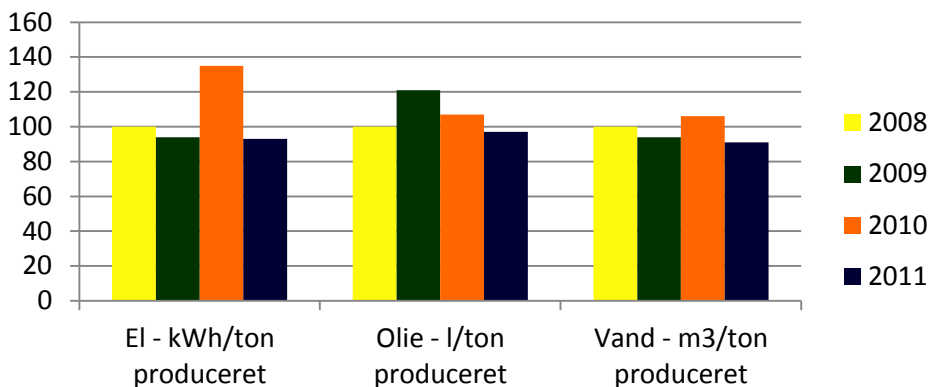
I perioden mellem 2010 og 2011

Vand

Vores vandforbrug (m³)

Reduceret med 15 %

I perioden 2010 og 2011



Produktion

Vores produktion (ton)

Øget med 21 %

I perioden 2010 og 2011

De samlede reduktioner skyldes primært en væsentlig øget produktion.

Den bæredygtige historie bag Ardo's produkter

Bæredygtig dyrkning samt historien bag vores produkter

I dette års Corporate Responsibility Rapport, tager vi et grundigt kig på, hvordan vores råvarer – frisk frugt og grønt – dyrket for Ardo og høstet og leveret til vores fabrikker på det helt rigtige tidspunkt - bliver produceret.

Vores dyrkere

For at opnå den absolut bedste kvalitet af grøntsager har Ardo på europæisk plan brugt år på at identificere de mest optimale dyrkningsområder til levering af lokalt dyrkede grøntager til vores frysehuse dag ind og dag ud, år efter år ud, og ud fra disse undersøgelser har Ardo placeret sine fabrikker med tilhørende frysefaciliteter.

Det samme har vi gjort her i Danmark. I Orehoved på Nordfalster ligger vores produktionsfabrik. Her bliver der forarbejdet ærter som dyrkes og høstes i området. I januar 2011 offentliggjorde Ardo planer omkring afvikling og flytning af hele virksomhedens pakkeri i Nyborg til Orehoved, og dermed samles produktionen på fabrikken i Orehoved.

Lokalt producerede produkter – Jord til Bord

Med de strategiske placeringer af fabrikkerne rundt om i Europa og ikke mindst med placeringen af produktionsenheden i Orehoved sikrer Ardo ikke kun forsyningen af råvarer, men også at vores dyrkere kan fortsætte med at dyrke miljømæssigt og socialt bæredygtige afgrøder af høj kvalitet, fra den ene generation til den næste.

For Ardo har relationerne til vores dyrkere enorm stor betydning. Disse relationer – som ofte fortsætter i generationer, er bygget på gensidig respekt, tillid, forståelse og gensidig fordel. Vi bruger vores team af mere end 40 agronomer (i Ardo gruppen), til at opretholde forbindelsen med vores landmænd og til at forbedre forståelsen af hinandens virksomheder og fælles mål.

Projekter

Der vil i forbindelse med de allerede omtalte planer om afvikling og flytning af hele virksomhedens pakkeri fra Nyborg til Orehoved, blive gennemført betydelige investeringer overalt på fabrikken i Orehoved. Disse investeringer omhandler foruden nye bygninger til frostlager, udlæsningsområde, emballagelager, samt omklædningsfaciliteter, en større andel af den nyeste teknologi der skal forbedre de eksisterende produktionsanlæg. Alle miljømæssige forhold herunder energioptimering, har haft afgørende betydning for hele projektet samt for valg af anlæg og materialer.

Miljøpolitik

Ardo har stor fokus på miljø. Miljø omfatter arbejdsmiljø, herunder sikkerhed på arbejdspladsen og det ydre miljø (vand, luft og jord). Formålet er at sikre, at miljøindsatsen sker under hensyntagen til den enkelte medarbejder, arbejdsmiljøet og omgivelserne.

Alle miljøspørgsmål skal kunne behandles i en åben og positiv dialog med medarbejdere, kunder, myndigheder, organisationer, presse og befolkning. Alle miljøaspekter skal indgå ved vurdering af produkter og produktion. Et minimumskrav er opfyldelse af lovkraft.

Udover lovens krav vil Ardo A/S være tilbageholdende med hensyn til brug af stoffer og processer, der kan udgøre en unødigt risiko for mennesker og miljøet.

Ardo A/S vil forsøge aktivt at være med i en fornuftig miljømæssig udvikling i samfundet og medvirke til at love og regler bliver forståelige.

Ardo A/S stiller miljøkrav til leverancer af råvarer, materialer og produkter samt tjeneste- og serviceydelser gennem dialog og samarbejde med leverandører og entreprenører. Ved valg af nye processer og ved ændring af bestående anlæg tilstræbes valg af de mest miljørigtige løsninger når det kommer til valg af materialer og hjælpestoffer.

Et andet vigtigt element under Miljø er bæredygtig transport af fødevarer: "Food Miles" (den samlede transportafstand af fødevarer fra landbrug til forbruger). Ardo har stor fokus på Food Miles. Vi har indgået aftaler med andre producenter af frosne fødevarer omkring samdistribution. Derved kan vi holde omkostningerne nede både for os selv men også for kunderne og samtidig mindske Co2 udledningen. Den større andel af egenproducerede konventionelle og økologiske rodfrugter, bidrager ligeledes til mindre import af produkter som transporteres langt.

En god begyndelse

Som udgangspunkt er frøet begyndelsen for hele vores drift. Hvis frøet er af dårlig kvalitet, vil udbyttet også blive problematisk. Der har tidligere år været udført forsøg med bejdsning af ærtefrø. Resultatet af disse forsøg har betydet, at der i 2011 udelukkende blev arbejdet med bejdsede ærtefrø. Bejdsning af frøet har den positive effekt, at frøene i højere grad bliver mere resistente overfor sygdomme og skadedyr, hvilket bevirker at landmanden kan reducere brugen af sprøjtemidler på markerne betydeligt. Også i 2012 vil der blive arbejdet med bejdsede ærtefrø.

Behandling af arealer efter høst

I 2011 har et yderligere tiltag for at minimere brugen af sprøjtemidler været, at harve jorden straks efter høst af ærterne. Dermed får landmanden den optimale effekt af resthalmen fra ærterne, som kan bruges som naturligt kvælstof. Dette tiltag fortsætter i 2012. Ærter er i det hele taget en fantastisk miljøvenlig afgrøde, der optager meget CO2 fra luften, altså et filter. Og med de skærpede danske sprøjteregler i forhold til det øvrige EU, er det en god afgrøde for miljøet i Danmark.

Større fokus på økologiske grøntsager

Stigende forbrugerbevidsthed har øget efterspørgslen på økologisk frugt samt økologiske grøntsager. Ardo har reageret på dette krav ved at trække på alle vores erfaringer indenfor både konventionel planteproduktion samt forarbejdning af økologisk frugt samt økologiske grøntsager således at disse lever op til de samme kvalitetskrav, som Ardo stiller til konventionelt dyrkede råvarer.

Overalt i Europa er der strenge lovgivninger omkring dyrkning af økologiske afgrøder som adskiller sig fra konventionelle afgrøder gennem høst, forarbejdning, pakning og opbevaring. Danmark er dog det eneste land i EU der har en statskontrol af både konventionelle og økologiske grøntsager. I 2011 har vi øget vores produktion af især økologiske grøntsager og udvidet vores økologiske sortiment med nye emner – her i Danmark især på økologiske ærter samt rodfrugter.

Ærte retur på marken

Al frasorteret ærte dele under forarbejdningen bliver genanvendt (foder til dyr) og størstedelen af spildevandet fra forarbejdningsprocessen bliver spredt ud på landbrugsarealer. Naturen udnytter selv næringsstofferne igen og disse går derfor ikke til spilde i miljøet.

For hver eneste af de 40.000 hektar jord der benyttes til dyrkning af grøntsager indenfor Ardo-gruppen, har vi det samme klare mål:

”At dyrke kommercielt konkurrencedygtige afgrøder af høj kvalitet på en bæredygtig måde, med hensyntagen til miljøet”.

Danske ærter hører til blandt verdens bedste ærter, hvilket bl.a. skyldes den langsomme vækst og det kølige klima. Ærterne sås i perioden fra slutningen af marts til ca. 20. juni – alt afhængig af sort og planlagt høstperiode. Høsten starter op omkring 1. juli og fortsætter indtil begyndelsen af september.

Forsyningskæde

For Ardo er det vigtigt at sætte samfundsansvaret højt i hele forsyningskæden. Derfor stilles der også krav til virksomhedens leverandører om at de lever op til virksomhedens standarder. For at sikre at dette sker, tages jævnligt på audit hos virksomhedens leverandører.

Respekt er en af selskabets værdier. Det omhandler respekt for hinanden, kunder, leverandører, omgivelser m.v. Derfor er det vigtigt for selskabet, at der ikke er involveret børnearbejde i fremstillingen og leverancen af selskabets produkter. Af respekt for miljø og sundhed arbejdes der med at udvikle produkter der ikke tilføres kemiske ingredienser.

Udviklingsindsatsen på nye fødevarer vil i årene fremover fortsat være fokuseret på sunde fødevarer, som gør det nemmere for forbrugerne at leve sundt. Derudover vil der være stor fokus på udvikling af dansk producerede fødevarer. Et af resultaterne af dette udviklingsarbejde er produktion af frosne rodfrugter baseret på både økologiske og konventionelle danske råvarer. Ardo har gennemført betydelige investeringer i nyt produktionsudstyr på fabrikken i Orehoved der kan snitte rodfrugter i forskellige størrelser og tykkelser. Dermed er Ardo i stand til at producere ca. 5.000 ton danske rodfrugter.

Foruden udviklingen af rodfrugter fokuserer Ardo ligeledes i tæt samarbejde med kunder og kæder på udvikling af højtforædlede produkter baseret på nordiske traditioner og international fødevarerkultur både til det danske og internationale marked. I forbindelse med udviklingsarbejdet lægges der især vægt på forarbejdningsprocessen med det formål at mindske svind og spild fra produktion.

Alle Ardo's råvarer gennemgår løbende kontroller inden det endelige produkt frigives til salg. Der anvendes der udelukkende råvarer med fuld sporbarhed. Disse råvarer overholder de til enhver tid glædende lovgivninger.

Madspild

Ardo har stor fokus på madspild. Madspild, ikke kun i Danmark, men på verdensplan er et enormt problem og skal reduceres. "Madspild" er mere end de fødevarer som bliver smidt ud i den daglige husholdning. Madspild omhandler også om det spild der sker inden maden når slutbrugerne, det vil sige fra jord til bord (dyrkning, produktion, transport, håndtering, etc.) samt i forbindelse med tilberedning og servering, ikke kun i hjemmet men også i kantiner, storkøkkener, restauranter o.lign.

Definition på madspild:

- 1) "Madspild" er madaffald, der kunne være spist af mennesker.
- 2) "Skjult madspild" er spild af planter eller dyr, der kunne have været spist af mennesker, hvis de blev behandlet eller udnyttet optimalt gennem hele kæden fra primærproduktion til detailhandel.
- 3) "Biprodukter" omfatter dele af fødevarerproduktionen, der ikke er egnede som menneskeføde, men hvor det er relevant at diskutere, hvorvidt udnyttelsen af disse er optimal eller om der også her kan være tale om et spild af ressourcer.

kilder: Aarhus Universitet, CONCITO - fra Fødevarerministeriets konference 'Det skjulte madspild' i 2011

En af løsningerne på madspild begynder ved "Minus 18". De modne grøntsager er høstet og indfrosset kort tid efter høst. Dermed bevares størst mulig nærings- og vitaminindhold samt sprødheden og friskheden i grøntsagerne. Ardo's grøntsager er løsfrosne. Dette gør det muligt at tage lige netop den mængde grøntsager der er brug for, gemme resten til senere brug og dermed reducere madspild.

Et andet område hvor Ardo har stor fokus på madspild er indenfor "Biprodukter". Mængden af grøntsager der allerede i marken bliver frasorteret alene på grund af størrelsen er enorm. I tæt samarbejde med vores produktudvikling samt produktionsenhed i Orehoved, og med fødevarer sikkerhed og kvalitet i højsæde, modtager Ardo i dag frasorterede restprodukter fra dyrkere af både økologiske og konventionelle rodfrugter, som i produktionen bl.a. bruges til tern.

Kvalitet

For Ardo A/S har fødevarer sikkerheden altid højeste prioritet. Derfor er virksomhedens kvalitetssystem og egenkontrolprogram opbygget efter principperne i HACCP Standarden DS3027. Derudover er virksomheden certificeret efter BRC Food Standard. Minimum én gang årligt auditeres virksomhedens system. De gennemførte BRC-audits førte i 2011 til følgende ratings for virksomheden. Fabrikken i Nyborg bevarede sin A-grade, og fabrikken i Orehoved bevarede sin B-grade.

Følgende er kendetegnende for ARDO A/S og de fødevarer som vi fremstiller:



vi producerer sikre fødevarer som overholder danske myndighedskrav, EU lovgivning samt kravene i BRC standarden



vi har en høj hygiejnestandard, som følge af et gennearbejdet og veldokumenteret HAACP system



vi har en ensartet kvalitet



vi kontrollerer produkterne fra jord til bord



vi har fuld sporbarhed



vi anvender så få tilsætningsstoffer som muligt



vi anvender ikke GMO produkter



vi deklarerer alle allergener efter gældende lovgivning



vi er en markedsorienteret virksomhed, hvor kunden og kundens behov er i fokus



vi tilstræber høj leveringssikkerhed



vi har engagerede medarbejdere til at sikre fødevarer sikkerheden og kvaliteten af vores produkter

Opfyldelse af kvalitetspolitikken sker gennem proces-, råvare- og færdigvarekontrol, samt produkt-, emballage- og teknisk udvikling, med konstant fokus på løbende forbedringer.

Som en del af vores kvalitetssystem HACCP gennemløber grøntsagerne en lang række processer, af både menneskelig og maskinel karakter, for at sikre den bedste kvalitet.

Den første grovsortering finder sted allerede i marken, men på fabrikken følger processer som blæsning med luft for at fjerne insekter, skylleprocesser med stenfang, blanchering, rensning ved hjælp af optisk sortering, farvescannere og metaldetektorer samt maskinel og manuel inspektion.

Mennesker

Respekt, engagement, troværdighed og humor er hjørnestenene i vores værdigrundlag.

Det er selskabets ønske at være en social ansvarlig og rummelig arbejdsplads. Der er mulighed for at tage særlige medarbejderhensyn med fx oprettelse af flexjobs.

Ved gennemførelse af de årlige medarbejdersamtaler fokuseres også på den enkelte medarbejders trivsel og udviklingsmuligheder.

Gennem kompetenceanvendelse skal alle medarbejdere skabe øget vækst og indtjening for alle led i forsyningskæden.

Den sociale og etiske bevidsthed viser sig også i de strategiske planer, som er lagt i forbindelse med flytning af produktion fra Nyborg til Orehoved. Det er udarbejdet en New Placement-plan for de opsagte medarbejdere. Udover de "normale" ting: opsigelsesvarsel og løn i opsigelsesperioden, samt fratrædelsesgodtgørelse i henhold til kollektiv overenskomst og funktionærlov tilbyder Ardo hjælp til at finde relevante kurser ved brug af kompetencefonden for både ledere, funktionærer samt timelønnede. Derudover er der indgået aftale om fastholdelsesgodtgørelse med det formål at fastholde medarbejder helt op til nedlukning og overflytning af produktion

Grøn samvær

I samarbejde med medarbejderforeningerne "Grønærten" i Nyborg og "Grøn Fritid" i Orehoved arrangeres der forskellige aktiviteter, der har til formål at styrke sammenholdet mellem de ansatte. Aktiviteterne spænder fra kunst-, kultur- og sportsarrangementer.

Sundhed

Selskabet ønsker at have medarbejdere som trives sundhedsmæssigt. Derfor tilbydes alle medarbejdere i virksomheden helbredssikring, gratis dagligt frugt og rygestopstilskud.

Derudover har Ardo taget stilling til en rygepolitik samt en rusmiddelpolitik.

Desværre er det trods øget fokus ikke lykkedes os at nedbringe sygefraværet – tvært imod. Efter en nedgang i 2010 i forhold til 2009 er niveauet igen stigende i 2010 fra 3.37 % til 2011 4.18 %

Sikkerhed

Forebyggelse af ulykker på arbejdspladsen er af afgørende betydning for Ardo. Medarbejder undervises i de operationelle procedurer samt trænes i korrekt og sikker brug af maskinerne for at øge bevidstheden om potentielle risici.

Hver afdeling har en sikkerhedsrepræsentant, der er ansvarlig for at sikre, at anlæg og udstyr er sikkert, og at medarbejderne overvejer deres egen og også deres kollegers sikkerhed forud for alt andet.

Ardo har ambitioner;
Vi kalder det for vores
'Grønne Ambitioner'

Vi satte os for at udføre alle vores aktiviteter på en bevidst måde, hvor vi:

- **Overvejer** virkningen af hver handling for miljøet og de mennesker, denne kan påvirke
- **Tager beslutninger** med den rigtige motivation, som Ardo kan være stolte af
- **Udfører** vores aktiviteter på en styret og kontrolleret måde, i overensstemmelse med vores mål om at beskytte planeten og for at skabe vores produkter på en bæredygtig måde med respekt for mennesker

Vi bevarer naturens dyrebare gaver