



We preserve nature's gifts

Ardo Corporate Responsibility Report

People

Planet

Product



OM DENNE RAPPORT

Det at drive en forretning på en bæredygtig måde på tværs af alle sine aktiviteter er en kompliceret opgave med mange udfordringer, og går langt ud over blot at købe sig fra hurtige og nemme bæredygtige løsninger. For Ardo, indebærer det at nedbryde de enkelte dele af virksomhedens aktiviteter, indsamle oplysninger om mulige miljømæssige, sociale og økonomiske omkostninger samt fordele, og søge efter måder at forbedre hvert område på. Det indebærer også at finde langsigtede løsninger og etablere gensidige fordelagtige partnerskaber med vores dyrkere, vores kunder, vores leverandører og selvfølgelig vores medarbejdere. Hvis vi får disse ting rigtigt, så bør rentabiliteten følge helt automatisk.

Denne Corporate Responsibility Rapport illustrerer vores tilgang til bæredygtighed og dokumenterer de skridt, vi har taget til dato.

RAPPORTENS OMFANG

Vores femte Corporate Responsibility Rapport dækker hele Ardo Gruppen med sine 21 produktions- og pakkeri enheder i ni europæiske lande og hovedkontor i Ardooie, Belgien (alle enheder er helt eller delvist ejet af Ardo Holding).

Denne rapport dækker et udvalg af vores mest relevante aktiviteter indenfor bæredygtighed, lånt fra Sustainability Actions fra Ardo Gruppens fabrikker og afsluttet med input fra medarbejdere fra en række forskellige Europæiske afdelinger.

Rapporten indeholder information om Gruppen's "bæredygtige" resultater i 2013, 2014 og 2015, og detaljer omkring vores fremskridt siden vores sidste rapport, der blev offentliggjort i 2013 (tilgængelig på vores hjemmeside www.ardo.com). Det er vores hensigt at offentliggøre vores Corporate Responsibility Rapport hvert tredje år.

For første gang, er vores Corporate Responsibility Rapport udarbejdet i overensstemmelse med **Global Reporting Initiative (GRI) G4-retningslinjer, Core level**. GRI strukturen er internationalt anerkendt for sin troværdighed, sammenhæng og sammenlignelighed, og er i vid udstrækning anset for at være de facto standard for rapportering om bæredygtighed. Både de generelle GRI G4-retningslinjer, sammen med GRI fødevareindustrien supplement, gav uvurderlig vejledning ved udarbejdelsen af denne rapport. GRI G4-referencetabel er printet bagerst i denne rapport.

Vi var stolte for at opdage, at flere af aktivitetsområderne som er beskrevet i denne rapport, er blevet anerkendt som prioriteter af FN i deres nylig offentliggjorte Sustainability Development Goals (SDGs). Et link mellem Ardo's forbedringsaktiviteter og FNs SDG's kan ses på side 46.

September 2016



We preserve nature's gifts

INDHOLDSFORTEGNELSE

Forord & Strategi. p. 3

Ardo: Virksomheden. p. 4

Bæredygtighed i en Integreret værdikæde. p. 8

Virksomhedsstruktur p. 10

Stærke relationer til stakeholdere p. 11



PEOPLE p. 14
Presentation af forskellige cases



PLANET p. 24
Presentation af forskellige cases



PRODUCT p. 36
Presentation af forskellige cases



FORORD & STRATEGI

Vi brænder for vores **People**, vores **Planet** og vores **Product**, og vi bliver inspireret til at opretholde alle tre elementer i en optimal tilstand af balance...



*Bernard Haspeslagh, COO
Rik Jacob, CEO
Jan Haspeslagh, Managing Director*

For flere år siden vi begik vi os ud på en rejse for **at dyrke og fryse vores produkter på en bæredygtig måde, med respekt for planeten, vores medarbejdere, vores leverandører, vores naboer og vores kunder.**

Ved ikke at være tilfreds med bare at gøre de rigtige ting selv, følte vi behov for at motivere og guide vores upstream partnere. På vores rejse har vi rakt hånden frem mod vores dyrkere og vore leverandører af tjenesteydelser og varer, og har sammen med dem arbejdet for at maksimere områder af fælles interesse ligesom vi har udviklet fælles værdier, der hvor bæredygtighed spiller en central rolle. Bæredygtighed er en integreret del af den mad vi sælger – startende med frøet og jorden og sluttende med indefrysning og pakning af vores færdigvarer.

Vi har forpligtet os til frosne grøntsager, frugt og krydderurter, og vi gør vores yderste for at yde et stort bidrag til sektoren. Vi tror på fremtiden for vores branche, og vi er overbeviste om, at sektorens udsigter er lyse som leverandør af nærende, overkommelige produkter, der vil bidrage til at sikre fødevarer sikkerhed og reducere madspild. Vi er fast besluttet på at spille en ledende rolle i bæredygtighed, og erkender, at vi er nødt til at konfrontere morgendagens problemer i dag'

ARDO EXECUTIVE COMMITTEE

Vi gør vores sti bæredygtigt ved selv at gå på den ...

For Ardo betyder Corporate Responsibility at møde de økonomiske, miljømæssige og sociale behov hos vores medarbejdere, lokalsamfund og erhvervsliv og samtidig bevare mulighederne for kommende generationer.

Beskytte fremtiden, ved at være klar til at konfrontere morgendagens bekymringer i dag ...

Evnen til at producere mad nok til en voksende global befolkning, vil repræsentere et andet sæt udfordringer end dem, vi ser i dag. Med vores opfindsomhed og vores evne til at tilpasse os, gennem bæredygtig innovation, skal vi være på forkant med de udfordringer, vi står overfor.

Ardo er en familievirksomhed ...

Alt mens hvert kvartårlige resultat er fundamentalt vigtigt for Ardo's forretning, er det ikke det eneste kompas, vi følger når kursen skal sættes. Som en multigenerationel familievirksomhed med en langsigtet vision, anser Ardo bæredygtighed for at være af afgørende betydning for virksomheden og dens stakeholdere.

Executive Committee:

Rik Jacob, CEO

Bernard Haspeslagh, COO

Jan Haspeslagh, Managing Director



We preserve nature's gifts

ARDO: VIRKSOMHEDEN

‘Vores ekspertise gør forskellen’

Den familieejede Ardo Group er den **førende europæiske producent af frisk frosne grøntsager, frugt og krydderurter til Detail, FoodService og Fødevareindustrien.**

På verdensplan markedsfører Gruppen 762.000 tons frisk frosne grøntsager, frugt, krydderurter, pasta, kartoffelprodukter og ris under egne varemærker samt under private labels.

Ardo's mål er at udmærke sig på det verdensomspændende marked indenfor frosne fødevarer via et integreret netværk af voksende regioner, anlæg til indfrysning, frysehuse, udstyr til oppakning, passende logistik, grundig kvalitetskontrol og en personlig tilgang til kunder.

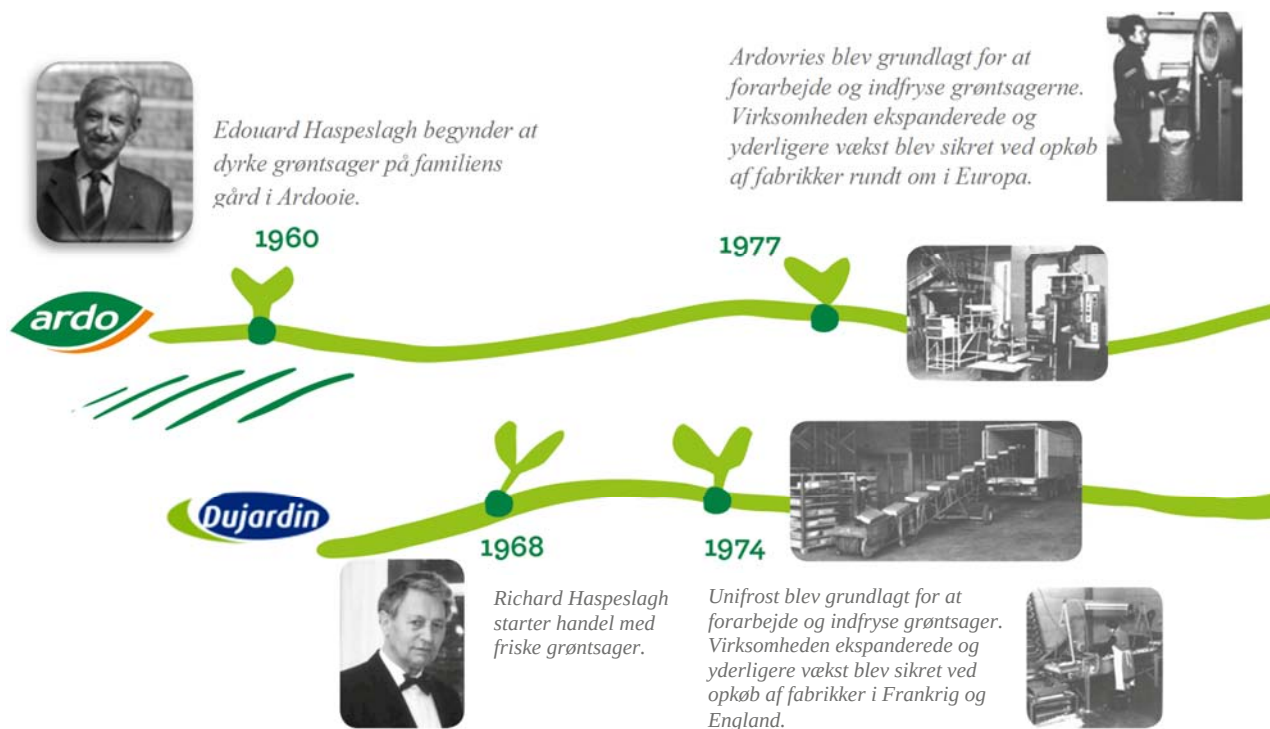
Ardo styrer hele produktionskæden, fra udvælgelsen af frø til pakning og distribution.

Ardo's markedsledende ekspertise indenfor dyrkning og forarbejdning giver os en unik fordel, og, dette sammen med Gruppens fleksible struktur, støtter udviklingen af nye produkter, der opfylder markedets behov og trends.

Med **salgskontorer i og udenfor Europa**, er der altid et medlem af Ardo's salgsteam lige ved hånden, til at reagere hurtigt på kravene fra de lokale markeder.

Ardo understøtter langsigtede relationer med dyrkere, leverandører og kunder, hvilket giver stabilitet for alle parter, og hvilket er nødvendig for at generere tilliden til bæredygtige investeringer.

TIDSLINIE



We preserve nature's gifts

Nøgletal 2015

OMSÆTNING

€841 MILLIONER

VOLUMEN

762.000 TONS

MEDARBEJDERE

3.800

DYRKERE

3.500

AFGRØDER

**87 FORSKELLIGE
AFGRØDER FORDELT
PÅ 49.000hektar**

GLOBAL EKSPORT
TIL MERE END

60 LANDE



We preserve nature's gifts

ARDO I EUROPA

 **ASHFORD**



HOVEDPRODUKTION
Pakkeri og distribution

 **EYE**



HOVEDPRODUKTION
Krydderurter: Persille, purløg, mynte, brøndkarse, koriander..., Pakning af smoothie, frugt

 **LOWESTOFT**



HOVEDPRODUKTION
Ærter

 **KOOLSKAMP**



HOVEDPRODUKTION
Ærter, bønner, rodfrugter, spinat, rosenkål, blomkål, selleri

 **ARDOOIE**



HOVEDPRODUKTION
Blomkål, ærter, bønner, julesalat, rodfrugter, kål, porrer, squash, selleri, rabarber

 **GEER**



HOVEDPRODUKTION
Spinat, ærter, bønner, rosenkål, rodfrugter, sukkerærter, ris, pasta, kartofler, bælgfrugter

 **KORTEMARK**



HOVEDPRODUKTION
pakning af krydderurter, forarbejdning af grøntsager

 **SAINT-SEVER**



HOVEDPRODUKTION
Majs, ærter, bønner

 **GOURIN**



HOVEDPRODUKTION
Spinat, ærter, bønner, blomkål, rodfrugter, broccoli, puré, forarbejdning af grøntsager

 **LA GARDE-ADHÉMAR**



HOVEDPRODUKTION
Middelhavs-krydderurter

 **VIOLAINES**



HOVEDPRODUKTION
Neutrale og forstegte løg, ærter, bønnespirer, forstegte grøntsager

 **LE MOUSTOIR**



HOVEDPRODUKTION
Krydderurter; persille, purløg, mynte, brøndkarse, koriander,...

 **BENIMODO**



HOVEDPRODUKTION
Majs, ærter, spinat, majroe, ris, saucer, forarbejdning af grøntsager

 **MARCILLA**



HOVEDPRODUKTION
Distributionscenter

 **BADAJOS**



HOVEDPRODUKTION
Forstegte og grillede grøntsager, cherry- og dadeltomater, oliven



We preserve nature's gifts

 **ZUNDERT**



HOVEDPRODUKTION
Spinat, kål, grønkål,
forarbejdning af grøntsager

 **NYBORG**



HOVEDPRODUKTION
Distributionscenter

 **OREHOVED**



HOVEDPRODUKTION
Ærter, saucer, smørdrøbs



We preserve nature's gifts

BÆREDYGTIGHED I EN INTEGRERET VÆRDIKÆDE



PEOPLE

Sikkerhed og Sundhed arbejdsforhold

- Safe@Ardo, s. 15
- Fit@Ardo, s. 18

Professionelt arbejde miljø

- Mosaic, s. 20



PLANET

Kontrolleret brug af ressourcer

- Udvikling i forbrug af energi & vand, s. 30
- Intelligent brug & genbrug af vand, s.31
- Bæredygtig palmeolie, s. 31

Slutte cirklen

- Brug af restprodukter fra grøntsager til generering af grøn energi, s. 32



PRODUCT

Bevare Kvalitet

- Levering af produkter af konstant høj kvalitet til vores kunder, s. 40

Marken



PEOPLE

Partner skab med dyrkere og leverandører

- Sikkerhed i marken, s. 21
- Interaktiv kommunikation med vores dyrkere, s. 21
- 'Grower Days' Badajoz/ Alpiarça, s. 21



PLANET

Ansvarlig & Lokal indkøb

- MIMOSA, s. 25



PRODUCT

Vi tror på økologi

- Økologisk livsstil, s d. 37



PLANET

Positive miljømæssige handling

- Naturlig reserve projekt i Zundert, s. 34
- Bæredygtig transport, s. 35
- Corporate Sustainability Award til Ardo Ardoie, s. 35



We preserve nature's gifts

KUNDER



Sikre og sunde fødevarer

- Produktinformation s. 43
- Frisk frosne grøntsager, frugt og Krydderurter, p. 44

Videnudveksling

- Udveksling af viden med stakeholdere, s. 42

Reducering af spild

- International Food Waste Coalition, s. 41



Kunde partnerskab

- Stærke relationer til Stakeholdere, s. 11



AGRONOMI – FIELD MANAGEMENT

Ardo arbejder sammen med over 3.500 landmænd omkring dyrkning af 87 forskellige afgrøder på 49.000 ha, i 9 lande rundt om i Europa.

Alle vores afgrøder dyrkes udenfor, på åbne marker, i deres naturlige sæsoner.

Vores grøntsager, frugt og krydderurter dyrkes med maksimal respekt for naturen og miljøet, og balancerer sammen med indførelsen af mere bæredygtige produktionsmetoder i landbruget, med behovet for at forblive kommercielt konkurrencedygtige. **Vi bestræber os på at minimere de miljømæssige påvirkninger som følge af vores dyrkning og forarbejdningsaktiviteter.** Denne tilgang er sammenfattet i vores **MIMOSA program, Minimum Impact & Maximum Output Sustainable Agriculture.**



21 PRODUKTIONS-, PAKKERI- & DISTRIBUTIONSENHEDER I 9 LANDE

Ardo's produktions-, pakkeri- og distributionsenheder er placeret fra nord til syd og fra øst til vest i Europas mest frugtbare dyrkningsområder. En af vores vigtigste styrker er, at vores fabrikker er placeret tæt ved vores afgrøder, hvilket sikrer minimal transporttid mellem høst og lagring af naturens dyrbare gave i vores frysehuse.

Vores mål er, at levere vores ingredienser i samme tilstand, som Moder Natur havde til hensigt: friske, nærende og høstet på det helt rigtige tidspunkt for afgrødens naturlige sæson. Ved at anvende integrerede dyrkningsmetoder og produktionsteknikker, og fokus på kvalitetssikring og høje etiske standarder, kontrollerer vi produktet fra frø til kunden.



KALITET OG SERVICE ER NØGLEN TIL VORES KUNDER

Ved at bruge vores lokale salgsteams til at få kendskab og dybere forståelse for vores kunders forventninger, **er vi i stand til at tilbyde skræddersyede produkter samt en præcis tilbagemelding til hver eneste kunde, uanset sektor eller beliggenhed.**

Produktkvalitet er en hjørnesten i vores virksomhed, og det er her Ardo skiller sig ud. Vi beskæftiger 53 agronomer og 148 kvalitetsteknikere, der arbejder 24/7, for at sikre, at vores produkter ser gode ud, smager godt, er sunde og sikre og ikke mindst dyrket og forarbejdet i overensstemmelse med gældende lovgivning.



We preserve nature's gifts

VIRKSOMHEDSSTRUKTUR

VORES CORPORATE BUSINESS PRINCIPLES BESTÅR AF:

- Management & Leadership Principper
- Code of Conduct
- HR Politik
- Sikkerhed & Sundhed på arbejdspladsen

Vi anser disse for at være fundamentale hjørnesten for den bæredygtige udvikling af vores virksomhed.

Ardo stræber efter at skabe den optimale balance mellem lokal selvstændighed og støtte fra Gruppen for at sikre, at vi kan fortsætte med at udmærke os på det europæiske marked indenfor frosne grøntsager, frugt og krydderurter.

Ardo's mission er at bevare naturens gaver så rene som muligt for vores kunder og forbrugere.

For at nå dette mål, anvender Gruppen integrerede produktionsmetoder og kvalitetsovervågning med den største respekt for natur og for menneske.

Ardo er forpligtet til at udvikle ægte bæredygtige måder at dyrke afgrøder og producere produkter, der tager højde for afgrødernes behov, vores dyrkers aktiviteter, vores medarbejders evner og kravene fra vores kunder.

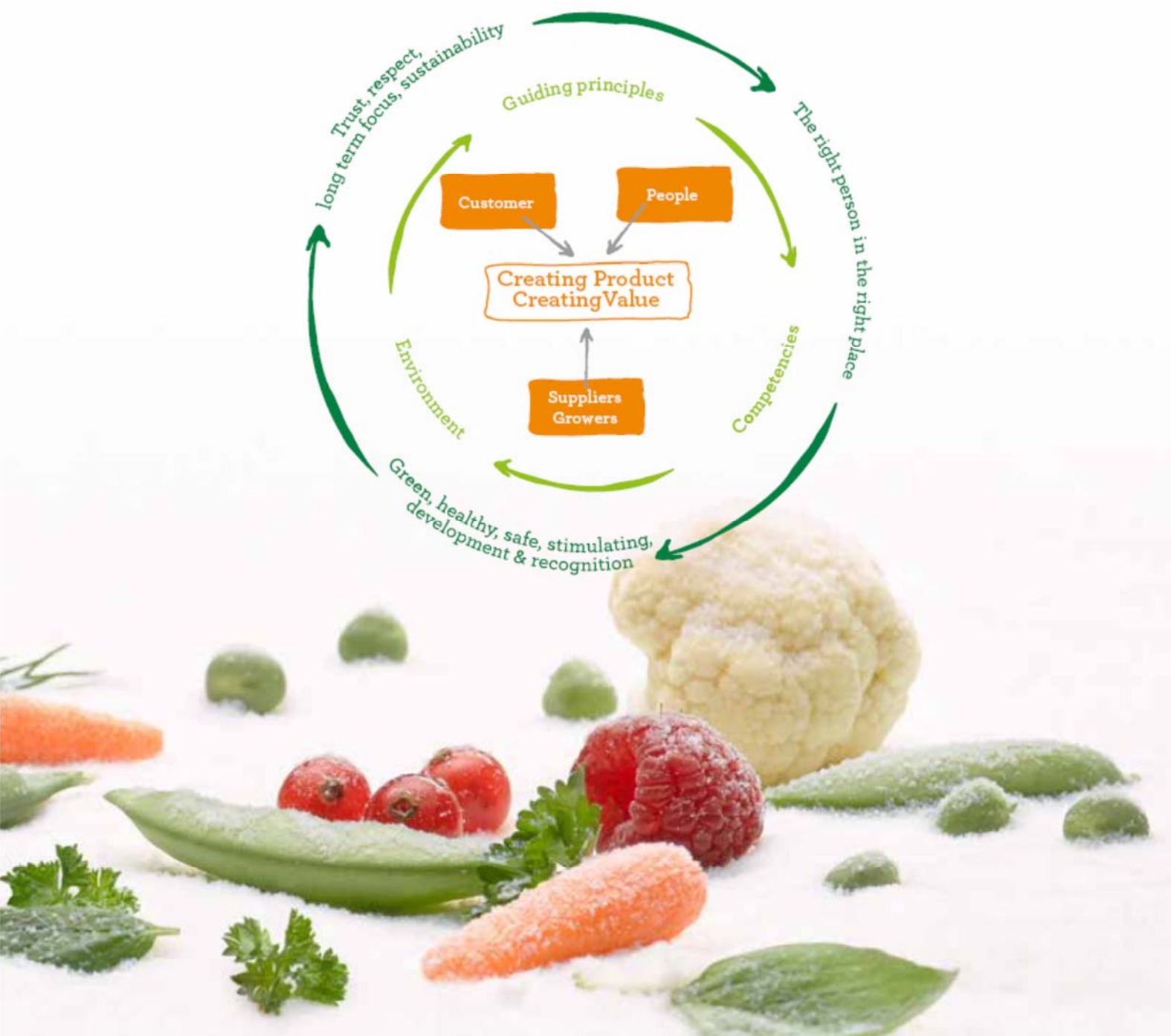


We preserve nature's gifts

STÆRKE RELATIONER TIL VORES STAKEHOLDERE

Vi arbejder med alle vores stakeholdere for at sikre, at de er i stand til at få adgang til de potentielle synergier der findes, og vi opfordrer dem i deres arbejde mod de samme mål som Ardo.

Vores mål er at **bygge videre på vores eksisterende stærke relationer og udvikle partnerskaber med ligesindede stakeholdere**, der deler Ardo's påskønnelse for gensidig respekt og som har egenskaben til at forstå og til at forpligte sig til arbejdet i et partnerskab.



VORES MEDARBEJDERE

Åben kommunikation er grundlæggende for driften af Ardo Gruppen. Vores ledelsesstruktur er flad og deres døre står altid åbne.

I vores nyhedsbrev til medarbejderne "Ardo Connect", holder vi vores medarbejdere orienteret om ting, der sker i Gruppen. Ud over information fra Gruppen, støtter vi også de enkelte landes initiativer og kommunikation og bringer begivenheder og information til personalet.

De fleste Ardo fabrikker har oprettet arbejdsgrupper med fokus på miljø, der udfordrer deres fabriks grønne anbefalinger og arbejder på at udvikle nye tiltag, som er bedre for miljøet. Vores fabrikker har idé-bokse, som giver vores medarbejdere mulighed for at fremsætte deres forslag.

Vi har vores fødder "solidt plantet i jorden", og følger en praktisk tilgang uden formaliteter. Dette gør det muligt for alle at bidrage med deres idéer til forbedringer, og til at være en del af Ardo!

Se eksempel andet sted i denne rapport: Fit@Ardo, s. 18



VORES LEVERANDØRER

Vort mål er simpel: at skabe base af stabile leverandører, som forpligter sig til at levere de varer, som vi har behov for, og som er produceret på den måde vi har brug for. Vores leverandører skal være dedikerede, åbne for forandringer og skal stræbe efter løbende forbedringer. Ardo's team af Compliance Managers, placeret rundt omkring i verden og styret af vores Group Purchase and Quality afdelinger, besøger regelmæssigt vores leverandører, hvor de fører tilsyn og giver vejledning og instruktion, for at sikre, at Ardo's standarder er overholdt hver eneste gang.

Vi ser vores leverandører som en forlængelse af Ardo virksomheden, og vi anser det for at være af afgørende betydning for vores leverandører/partnere at de får den økonomiske afkast og den tekniske support, der sætter dem i stand til at udvikle deres virksomhed i overensstemmelse med Ardo's forventninger.

Ardo's Konkurrence om Bæredygtighed

Ardo's medarbejdere er bedt om at gribe Bæredygtighed an, som var vi ét stor inter-land team - et team, der forstår og ser hele billedet, hvor de enkelte målsætninger ikke komme i vejen for det kollektive mål.

*Hvert år udveksler vores fabrikker deres **Handlingsplaner for Bæredygtighed** med hinanden. Handlingsplanerne kommer rigtig til sin ret, når du ser en søster-fabrik implementere hinandens idéer.*

*Vi er alle på samme side; dog er lidt venlig konkurrence og rivalisering fabrikkerne imellem med til at skabe innovation. Hvert andet år afholder vi en **Sustainability Competition omkring den bedst implementerede Action i de tre separate kategorier: People, Planet og Product.***

Alle Ardo-fabrikker opfordres til deltage i konkurrencen, og indsendte projekter bliver bedømt af medlemmer af Ardo Corporate Sustainability Committee. De vindende fabrikker får hver overrakt en træplade som bevis for deres sejr. Fotografier og en beskrivelse af de vindende actions bliver bragt i virksomhedens nyhedsbrev.

VORES ØVRIGE STAKEHOLDERE

Vi værdsætter vores relationer og arbejder for at opretholde tæt kontakt med mange forskellige stakeholdere, herunder vores naboer, vores dyrkere, vores entreprenører, transportvirksomheder, forskningscentre, leverandører af maskiner, emballage, finansielle institutioner, industriel netværk, statslige institutioner, ... og vi gøre vores bedste for at holde alle vores stakeholdere informeret og involveret.

Se eksempel andet sted i denne rapport:

- Vredeseilanden: samarbejde omkring bæredygtighed, tillid og fair business, s. 22

- 'The Social Programme' på vores fabrik i Alpiarça, s. 23



We preserve nature's gifts

VORES DYRKERE

Det at være afhængig af lokalt dyrkede grøntsager og krydderurter til at forsyne vores produktionsenheder med dag ind og dag ud, året rundt, har bevirket, at vi har brugt år på at identificere de mest optimale dyrkningsområder. Vores fabrikker er placeret midten i de mest frugtbare områder for landbrug i Europa.

Med de investeringer der foretaget og de fabrikker der er opført, er det afgørende for os at sikre forsyningen af friske råvarer, og at give en operationel ramme, der sikrer, at vores avlere kan fortsætte med at dyrke afgrøder af særdeles høj kvalitet på markerne omkring vores fabrikker, både miljømæssigt og socialt bæredygtig, fra den ene generation til den næste.

For Ardo, er relationerne til vores dyrkere af stor betydning. Disse relationer er bygget på respekt, tillid, forståelse og gensidig fordel. Et team af mere end 50 agronomer opretholder forbindelsen til vore avlere for at sikre og forbedre forståelsen af hinandens virksomheder og fælles mål.

VORES KUNDER

Ardo støtter langsigtede relationer med vores avlere, vores leverandører og vores kunder. Langsigtede relationer fremmer et **højere niveau af gensidig forståelse**, skaber stabilitet, gør planlægningen nemmere, og skaber den nødvendige tillid til investeringer. Disse ingredienser er afgørende for at forblive bæredygtig for vores partnere indenfor Detail, FoodService og Industri.

Ardo har en stand på vores sektors vigtigste messer, og vi inviterer jævnligt kunder ud i vores marker og ind på vores fabrikker, så de ved selvsyn kan opleve produktets livscyklus.

Vi holder også vores kunder orienteret via nyhedsbreve, vores hjemmeside, sociale medier...

Se eksempel andet sted i denne rapport:

- Udveksling af viden med vores stakeholdere, s. 42

Ardo og langt de fleste af vores avlere er partnere i **producentorganisationer**, der har klart definerede regler fastsat af Den Europæiske Union. Disse organisationer giver den perfekte platform for koordinering af investeringer i forskning, indførelse af nyeste teknologier i landbruget, opretholdelse og forbedring af udbytte og produktkvalitet, implementeringen af miljøvenlige foranstaltninger til nedbringelse af påvirkningerne fra landbrugsdriften samt støtte til biodiversiteten i vores naturlandskaber.

De professionelt ledede producentorganisationer sørger for struktur og støtte, og leverer de oplysninger der er nødvendige for at sikre, at vores agronomer og vores dyrkere står stærke og er på forkant når det gælder europæisk landbrug.

Stiftelse af disse grupper gør det nemmere at bevare perspektiv og identificere prioriteter, der vil gavne både vores dyrkere og Ardo i fremtiden.

Se eksempel andet sted i denne rapport:

- Lad os mødes i marken, s. 28

- Dyrkernes Dag i Ardo Badajoz og Ardo Alpiarça, s. 21



We preserve nature's gifts

PEOPLE



Ardo is a company where employees matter. **Our success depends on them!**

We are aware that everything we create is performed by people and for people, and we believe that our company has a broad social responsibility, with priority to our employees, but also to our surrounding community and society as a whole.



We preserve nature's gifts



SAFE@ARDO

SIKKERHED STÅR IKKE TIL FORHANDLING.

Hos Ardo, vi bruger al den energi og opmærksomhed der er nødvendig for at beskytte vores medarbejdere, eksterne personer der udfører et arbejde samt alle øvrige besøgende på vores fabrikker.

KONTINUERLIGE FORBEDRINGER

Vores lokale systemer indenfor arbejdsmiljø er baseret på konceptet omkring løbende forbedringer. Vi arbejder konstant på at udvikle og forbedre vores resultater ved at designe og tilpasse processer, arbejdsmetoder og systemer til bedre ergonomi og en højere grad af sikkerhed.

Vi opfordrer alle medarbejdere til at være på udkig efter farlige situationer (maskiner eller udførelse af arbejde), der kan føre til arbejdsulykker, og vi forpligter os til at eliminere identificerede risici.

Medarbejderne er bemyndiget til:

- Udfordre eventuelle usikre handlinger
- Sætte en opgave på hold indtil relevant foranstaltning er truffet til reduktion af risiko, hvis de finder der bliver gået på kompromis med sikkerheden

Der er fokus på sikkerheden allerede i designfasen og frem til implementeringen og oplæring i arbejdsgangene, og for alle ændringer på stedet.

MEDARBEJDERE ER ANSVARLIGE FOR AT ARBEJDE PÅ EN SIKKER MÅDE FOR AT UNDGÅ AT SKADE SIG SELV, KOLLEGER OG ANDRE PERSONER. DE ANMODES OM AT INVOLVERE SIG AKTIVT I PROGRAMMER FOR AT FORBEDRE INDSATSEN INDENFOR SIKKERHED OG SUNDHED PÅ ARBEJDSPLADSEN

I et stærkt mekaniseret produktionsmiljø, er det ikke muligt at eliminere alle risici og alle potentielle farer, men enhver risiko kan styres.

Ved at give undervisning i sikkerhed og personlige værnemidler, ved at konstruere og indbygge sikkerheden i vores produktionslinjer, og altafgørende, ved at udvikle en kultur, hvor hver medarbejder tager ansvar for deres egen og andres sikkerhed, skaber vi et mere sikkert sted at arbejde og et mere sikkert sted at besøge.

BERNARD HASPESLAGH
COO



We preserve nature's gifts



KOMMUNIKATION, UDDANNELSE OG OPLÆRING

Ardo opbygger en proaktiv sikkerhedskultur ved:

- Løbende at forbedre lokale Sundheds- & Sikkerhedssystemer gennem kommunikation med medarbejdere, leverandører og andre interessenter
- Uddanne, træne og bemyndige medarbejdere til at undgå farlige situationer og til at reagere på uventede begivenheder
- At forpligte vores entreprenører og leverandører til at respektere Ardo's standarder og krav indenfor sikkerhed og sundhed, og når det er nødvendigt, kræve forbedringer
- Underrette lokalsamfundet om eventuelle potentielle risici og forklare foranstaltninger til at nedsætte disse risici
- Fremme Sundhed & Sikkerhed's drøftelser på koncernniveau, koordineret af koncernens Group Engineering afdeling.

Ardo har lanceret uafhængige Sundhed og Sikkerheds audits på alle fabrikker. Formålet med disse treårige audits, er at skabe et billede af den aktuelle situation, at evaluere og måle udviklingen på tværs af Gruppen, og at identificere områder, der kræver opmærksomhed.



'En fantastisk og vigtig initiativ! Audits indenfor Sundhed & Sikkerhed forsyner os med et væld af nyttige oplysninger og tjener som et godt incitament til yderligere at forfine vores sikkerhedspolitik og øge vores kollektive niveau omkring bevidsthed. Det hjalp også til at forstærke arbejdet med vores SHE (Safety, Health & Environment). Når det kommer til sikkerhed, må du aldrig skyde genvej.'

ROB TEUNISSEN
MANAGING DIRECTOR ARDO ZUNDERT
(NL)



NYE INITIATIVER

På alle fabrikker introduceres der fælles Gruppe hygiejne- og sikkerhedsregler for besøgende. Et sæt 'Cardinal Rules' er under udvikling, med hjælp fra alle Ardo-fabrikker, støttet af en fælles sikkerheds-avatar.

HOS ARDO ER INTET ARBEJDE SÅ VIGTIGT & INGEN SERVICE HASTER SÅ MEGET, AT VI IKKE KAN TAGE OS TID TIL AT ARBEJDE SIKKERT.

SAFE @ ARDO



We preserve nature's gifts



HUMAN RESOURCES STATISTIKKER

Vi overvåger aktivt Sikkerhed & Sundhed resultater, analysere hændelser og ulykker samt aktiviteter på arbejdspladsen, hvor de samlede påvirkninger kan føre til sygdomme eller skader.

OPLÆRINGSTIMER HOURS

TRAINING HOURS



Timer til oplæring er steget støt gennem årene, med et lille fald i 2015. Med lanceringen af vort system: Enterprise Resource Planning (ERP) investerer vi i de kommende år i mere uddannelse, for at fremtidssikre vores virksomhed og fortsætte udviklingen af vores medarbejderes kompetencer

SYGEFRAVÆR*

ABSENTEEISM*



Tallene for sygefravær har været stabile i de sidste to år, og fabrikker gennemfører programmer for fremover at reducere disse procentsatser.

ULYKKES FREKVENNS INDEX **

INJURY FREQUENCY INDEX**



Vi ser en positiv udvikling i hyppigheden af arbejdsulykke-indekset, hvor tallet er nedbragt betydeligt. Vores Sikkerhed & Sundheds-audits samt lokale initiativer på dette område, viser resultater.

* Sygefraværspocenten = antal fraværstimer (=timer mistet egne medarbejdere) divideret med timer arbejdet (kun Ardo medarbejdere) x 100

** Ulykkes Frekvens Index = A x 1.000.000, divideret med T

A = Total antal arbejdsulykker for hele Gruppen (alle afdelinger), gennem en given periode for både egne medarbejdere samt eksterne medarbejdere.

T = Samlet timer arbejdet (reel arbejdstimer - normal- & overarbejde Ardo medarbejdere) + timer eksterne medarbejdere (vikarer etc.).



We preserve nature's gifts



FIT@ARDO

Hos Ardo har vi fokus på vores medarbejdere, hvorfor vi mener, at det vigtigt at tilskynde dem til at leve livet på en sund og aktiv måde. Med dette i tankerne, blev der nedsat forskellige arbejdsgrupper 'Fit @ Ardo'.

Arbejdsgrupperne fokusere på to søjler: motion og sund kost.

For det første ønsker vi at tilskynde vores medarbejdere til at røre sig mere, både i hjemmet, på arbejdet, og om muligt i forbindelse med deres tur frem og tilbage på arbejdet.

Den anden søjle i Fit@Ardo fokuserer på at motivere vores medarbejdere til at gå over til en afbalanceret kost. Vi ønsker at hjælpe dem til at lære mere om sund kost, og derfor organiserer vi en række initiativer.

Hvert år deltager Ardo Ardooie (BE) i en række sportsbegivenheder, herunder løb (Wings for Life, Urban Trail), triatlon, etc.

Den årlige Ardo Cycling Day i Ardooie er altid et stort hit. Alle kolleger, der cykler til arbejde den dag, bliver belønnet med en sund morgenmad. Det er ideel måde at opfordre til samvær med andre kolleger på og naturligvis en fremragende måde at starte arbejdsdagen på.

'Discover Ardo'-programmet leverer en kombination af motion og opdagelse. Hver måned organiseres der en guidet tur i og omkring fabrikken, som giver mulighed for medarbejderne at komme til at kende fabrikken på en sjov måde. Indtil nu har medarbejderne i løbet af deres frokostpause haft mulighed for at besøge fabrikken for biogasfremstilling, produktionen og distributionscentret.

Hvert år arrangerer vi også en årlig Ardo Run/Walk, hvor kolleger i deres eget tempo kan løbe eller gå 5 eller 10 km. De kan også støtte andre kolleger langs ruten. På målstregen, kan alle deltagerne nyde en sund bid mad og noget at drikke.



We preserve nature's gifts

Hos Ardo fremmes sund kost ved at tilbyde suppe, frugt eller en smoothie på en tre-månedsbasis. Derud over får medarbejderne også **hver måned en sund opskrift**, der kan tilberedes ved at bruge Ardo produkter. Og vi udsender "Vidste du?" – som er faktablade, der indeholder tips, fx til hvordan man griller mad på en sund måde, eller med oplysninger om årstidens frugt og grønt.

Andre fabrikker tager også initiativer til at arrangerer aktiviteter.

Kvinderne på Ardo Benimodo (ES) deltog i **Women's Race of Valencia**, en fælles løbe-arrangement der har til formål at indsamle penge til bekæmpelse af kræft.

Ud over at deltage i informationsmøder, hvor deltagerne lære om, hvordan man stopper med at ryge, hvordan man kan bevæge sig korrekt (korrekte arbejdsstillinger ved løft af tunge genstande) og om afslapningsøvelser, er kollegerne på Ardo Badajoz (ES) blevet udfordret til at cykle på arbejde. Hver måned, opgør de hvor mange kilometre de har cyklet.

Når udfordringen slutter vil de regne ud, hvilken by, de ville have kunne nå på cykel. Udover at finde ud af hvor mange kalorier de har brændt, mængden af benzin sparet og mængden af reduceret CO2-udledning, bliver deltagerne belønnet med en typisk lokal ret fra den by, som de ville have kunne nå på cyklet. Måske de vil nå hele vejen til Ardoie (2,184 km) - så kan de prøve den velsmagende belgisk ret: julesalat svøbt i skinke og gratineret med oste sauce.



Hos Ardo Danmark, får alle medarbejdere et stykke frugt hver dag. Vores danske kolleger deltager også i Bike & Run arrangement, hvor fem kolleger er sammen om at cykle og løbe en afstand svarende til en maraton. De viger heller ikke tilbage fra andre konkurrencer fx Eventyrløbet, hvor deltagere fra Ardo og andre selskaber løber 5 eller 10 km.

Vores kolleger hos Ardo Zundert (NL) tilbydes også månedlige tips og fakta, herunder oplysninger om grøntsager, smoothie opskrifter, tips om hvordan man kan stoppe med at ryge, hemmeligheden bag workout, og så videre.

Og ikke kun det, de organiserer også mini workouts, workshops i madlavning ligesom de deltager i større walking-arrangementer i Holland.

I Ardo Gourin (FR), bruger et par kolleger deres frokostpause til at løbe sammen to gange om ugen. Den team spirit vil forhåbentlig tilskynde andre kolleger til at også at deltage.

Vores fabrikker henter idéer fra hinanden og kopiere nogle af disse initiativer.

Fit@Ardo-maskotterne er klar til at komme i gang ...





MOSAIC

De vigtigste projekter, der skal gennemføres i de kommende år er strømlinede processer, fælles stamdata og Gruppens software-systemer, som alle vil blive lagt sammen i Mosaic-programmet.



En mosaik er et kunstværk, som er skabt ved præcist at sammensætte et antal separate stykker. Hver brik er afgørende for at opnå det perfekte resultat. At lave en mosaik kræver stor indsats, planlægning, dygtighed og tålmodighed. Det er vigtigt at bevare et klart overblik over processen, og på samme tid placere hvert stykke med kirurgisk præcision. Når det hele er sat sammen, er resultatet fantastisk. **Programmets navn afspejler hvad vi sigter på at opnå: vi samler folk, ekspertise og afdelinger fra hele Ardo-Gruppen. I sidste ende ønsker vi at gennemføre Ardo's aktiviteter mere effektivt**

Et **BPS-team** (Business Processes & Systems Department) er blevet oprettet på gruppeniveau i Belgien, og teamet, der består af IT og master-data medarbejdere, vil give support til kolleger på de lokale fabrikker under implementeringen af kommende projekter. Vi mener, at et tæt samarbejde med de lokale fabrikker er altafgørende, og omkring **140 kolleger, der repræsenterer alle Ardo-fabrikker er blevet hørt**, for at sikre, at alle virksomhedens behov er blevet identificeret.

Involvering af fabrikkerne, kombineret med uddannelse, vil give vores medarbejdere mulighed for at hjælpe med yderligere at professionalisere vores virksomhed, og samtidig udvikle deres egne færdigheder, og gør det muligt for os alle at være forberedt på fremtiden.

*'Mål kan kun opnås med mennesker.
For at få succes i vores fremtidige projekter, er det vigtigt, at de nødvendige ressourcer,
kundskaber og færdigheder til rådighed'*

RIK JACOB
CEO



We preserve nature's gifts



SIKKERHED I MARKEN

Field managere spiller en aktiv rolle i at øge bevidstheden omkring sikkerheden og forebyggelse af ulykker, indenfor alle de aktiviteter, de udfører i marken (for det meste såning & høst af afgrøder).

Det forventes at de yder rådgivning, statuerer eksempel, og griber ind, når de observerer usikre arbejdsmetoder. Særlig opmærksomhed er givet til de sikkerhedsmæssige funktioner der er indbygget i så- og høstmaskiner.

Tilstrækkelig opsyn og nødstop / power cut-off er forudsætninger for maskiner, der anvendes af vores maskinstationer.

Avlere, entreprenører og besøgende er mindet om at overholde reglerne omkring sikkerhed for at undgå ulykker med så- og høstmaskiner. Fremover vil Ardo's maskinstationer indgå i audits i Sikkerhed & Sundhed.



INTERAKTIV KOMMUNIKATION MED VORES DYRKERE

I løbet af dyrkningssæsonen, bliver vigtige meddelelser sent til dyrkerne via WhatsApp (en smartphone program der ved hjælp af internettet bruges til at sende SMS-beskeder, billeder, videoer, etc.)

Vores agronomer kan se, hvem der læser disse beskeder, og kan følge op med daglige kommunikation omkring hver enkel mark ved hjælp af fotos, telefonopkald og rådgivning direkte til dyrkerne.



DYRKERNES DAG I ARDO BADAJOZ & ALPIARÇA

Hvert år i april inviterer Ardo **Badajoz** (ES) sine lokale dyrkere ind på fabrikken, hvor de har mulighed for at mødes med agronomer samt ledere fra produktion, kvalitet og arbejdsmiljø, for at drøfte forskellige emner:

- Afgrøder, protokoller og rammerne omkring MIMOSA programmet
- Handlingsplan omkring bæredygtighed med fokus på People, Planet og Product
- Træning og uddannelse på, hvordan man undgår fremmedlegemer i afgrøderne og hvordan man kan forbedre det endelige produkt
- Tiltag som dyrkerne bør tage for at sikre, at de arbejder på en sikker og sund måde

Ardo Alpiarça (PT) organiserede deres 'Monliz Dyrkernes Dag'. Dette initiativ er med til at opbygge et tillidsforhold mellem dyrkerne og Ardo Alpiarça og dermed sikre, at kvaliteten og kvantiteten af friske grøntsager er i overensstemmelse med vores stigende efterspørgsel på råvarer.

Mere end 550 besøgende fra Portugal og Spanien deltog i arrangementet. Dette ene-dags arrangement omfattede: guidede ture på fabrikken, overrækkelse af præmier til dyrkerne i forskellige kategorier, masser af sjove aktiviteter og stande, hvor folk kunne smage de produkter, der fremstilles på fabrikken.



We preserve nature's gifts



VREDESEILANDEN (NGO): SAMARBEJDE OM BÆRDYGTIGHED, TILLID OG FAIR BUSINESS

At arbejde hen imod bæredygtig forretningspraksis er et område hvor Ardo og Vredeseilanden tænker ens. Derfor tog vores COO Bernard Haspeslagh også med glæde imod udfordringen om at cykle rundt Nicaragua i november, for at lære mere om flere af de projekter, der ledes og gennemføres af den belgiske NGO. Og ind imellem fik han sved på panden.

Hjælp til at forbedre levestandarden for landbrugsfamilier i nord og syd, gennem en rimelig indkomst fra bæredygtigt landbrug med respekt for miljøet. Det er Vredeseilanden mission i en nøddeskal. For at få forretningsfolk mere involveret i deres projekter, havde den belgiske NGO (Non Governmental Organisation) organiseret en mountainbike tur til Nicaragua i november. Enogtredive flamske erhvervsfolk deltog.

"Missionen var en stor succes i alle aspekter«, siger Bernard Haspeslagh. "Det var også virkelig fascinerende at lære om disse projekter og at møde folkene bag dem på stedet. De steder vi besøgte inkluderede både kakao- og bananplantager.

'For mig handlede det også om at udforske et land med en unik naturlig pragt: vulkaner, nationalparker, rismarker og en utrolig flot kystlinje. Men det var ikke en fornøjelsestur.

Med temperaturer op til 40°C har vores gruppe af 'Flandriens' klaret forskelle i højden på 1000 m om dagen på støvede stier. Heldigvis blev vi langs vejen tiljublet af den lokale befolkning.

I sidste ende var det også en interessant oplevelse for Ardo. Rejsen lærte os, at vi skal tilbyde støtte og bistand til vores fællesprojekter i tredje verdenslande«, slutter Bernard

6.000
meters højde

480 KM
Off-road cykling på
7 dage



'Alt for længe har NGO'ere ment, at udviklingsspørgsmål kun var deres forretning, deres domæne. Men, hvis vi virkelig ønsker at gøre fremskridt, må vi arbejde sammen med andre interessenter, og det er helt bestemt rigtigt indenfor fødevaresektoren. Opbygning af tillid mellem dyrkere, private virksomheder, den finansielle sektor og regeringen er meget vigtigt. Det er en forudsætning for at opnå mere. Dette er mere end et skridt på vejen, det er en hel proces. Derfor er vi meget glade for at have startet et samarbejde med Ardo, en stor aktør indenfor fødevareindustrien. Ved at starte med bevidsthed, kan vi fortsætte i retning af mere bæredygtige fødevaresystemer med mere forbindelse mellem partnerne i fødevaresektoren. Ardo er en god partner for os og for dyrkerne, fordi sammen med Ardo kan vi arbejde med bæredygtighed, tillid og fair business.'

MRS. ROOS PEIRSEGAELE
PROGRAMME ADVISOR VREDESEILANDEN



We preserve nature's gifts



DET SOCIALE PROGRAM PÅ VORES FABRIK I ALPIARÇA

På vores fabrik i Alpiarça i Portugal har en projektgruppe bestående af medarbejdere fra forskellige afdelinger lancerede et **socialt program med fokus på mennesker**. Projektgruppen mødtes med sociale foreninger fra de tre områder, hvor vores medarbejdere bor, for at undersøge deres vigtigste behov. Resultaterne fra disse møder hjalp os til fokusere på **fire områder**.



Månedlige donationer af virksomhedens produkter til velgørende institutioner.

Alpiarça donerer regelmæssigt fødevarer til forskellige sociale og velgørende institutioner.



Oprettelse af en gruppe med frivillige medarbejdere



Støtte fra HR, samarbejde med lokale bureauer, for professionel integration af dårligstillede kvalificerede fagfolk.



Intern information til medarbejderne gennem forskellige kanaler, oprettelse af grupper af lokale frivillige og afspadsering for de frivillige medarbejdere til at deltage i specifikke kurser og aktiviteter for frivillige.

Alle Ardo Alpiarça medarbejdere deltager i en årlig indsamling af tøj og legetøj til uddeling til velgørende foreninger. I 2015 købte medarbejderne 250 næser, hvilket var med til at finansiere et besøg af professionelle klovne på hospitalets børneafdeling. Ligeledes i 2015, fik fabrikken besøg af en gruppe børn-i-nød fra et midlertidig shelter.



'Alle initiativer har vist sig at være en stor succes, og hvert år har vi flere deltagere der gør det muligt for os at støtte flere foreninger.

Vi er bevidste om, at der findes mange andre aktiviteter der kan støttes af virksomheden og af medarbejderne, for at hjælpe samfundet, familierne der bor tæt ved fabrikken, og indirekte nogle af vores egne medarbejdere.

Derfor deltager vi i flere arrangementer på nationalt plan, og vi har etableret kontakter rundt omkring i hele Portugal.

Vores projektteam mødes hvert kvartal for at gennemgå de tiltag der allerede er gjort, og for at opstille nye ideer til fremtidige sociale projekter. Fortsættelse følger ...'

SARA ALBERTO
HR MANAGER ARDO ALPIARÇA



We preserve nature's gifts

PLANET



We are working hard to develop truly sustainable ways of growing our crops, by taking a holistic approach that considers the crop's needs, the activities of our growers and the demands of our customers.



We preserve nature's gifts



Ardo er proaktiv når det kommer til udforskning og indførelse af mere bæredygtige produktionsmetoder i landbruget. Vi har gengivet vores ambitioner og samlet dem i vores **MIMOSA** program, som står for **Minimum Impact, Maksimal Output, Sustainable Agriculture**. Formålet med programmet er at minimere konsekvenserne af vores voksende aktiviteter på miljøet, samtidig med at opnå maksimale udbytter af højkvalitets grøntsager, frugt og krydderurter, at give attraktive og økonomisk rentable afkast til vores dyrkere, og samtidig overgå vores kunder forventninger med hensyn til produktets kvalitet og fødevarer sikkerhed.

Et integreret produktionssystem og et tæt forhold til vores dyrkere har altid været nøglen til Ardo's strategi. I årevis har Ardo været en aktivt støtte i oprettelsen af Producentorganisationer, og investeret i automatisering, teknologi samt forskning og udvikling. Siden indførelsen af det ambitiøse MIMOSA program er vores fokus dog flyttet mere og mere i retning af bæredygtige produktionsmetoder. Efter megen brainstorming med vores agronomer og talrige markforsøg, ofte i samarbejde med forskningscentre, tænker vores agronomer nu i form af "MIMOSA". Trin-for-trin opdaterer vi alle vores mark protokoller for at inkorporere vores seneste MIMOSA-teknikker.

I dag er 63% af den samlede mængde af alle de afgrøder vi dyrker uden rester (*) fra plantebeskyttelsesmidler, og vi mener, der er stadig mange muligheder for yderligere forbedringer. Investering i forskning og det at øge vores kendskab og viden vil gøre os i stand til at forfine vores afgrøde-protokoller yderligere, hvilket igen vil give os mulighed for at producere mere med mindre vand, færre plantebeskyttelsesmidler, færre frø, etc.

(*) Ingen rester påvist over 0,01 mg/kg



We preserve nature's gifts



✓ MIMOSA ANVENDES PÅ KRYDDERURTER

Hver afgrøde på det optimale sted på det optimale tidspunkt.

Vi planlægger dyrkningen af alle vores afgrøder så det sker på det bedste sted og det rigtige tidspunkt, under hensyntagen til klima, tilgængeligheden af vand samt den geografiske placering. **Alle vores krydderurter dyrkes udendørs på åbne marker.** Dyrkningen af hver enkelt afgrøde er nøje planlagt så det falder sammen med de mest hensigtsmæssige vejrforhold for afgrøden, og i tilfælde af at vejret slår fejl, spreder vi vores risiko ved at dyrke i flere forskellige regioner.

Vores fabrik i La Garde-Adhémar i Provence, har specialiseret sig i Middelhavet krydderurter: timian, rosmarin, dild, koriander og basilikum; mens vores fabrik i Le Moustoir i Bretagne fokuserer på purløg, persille og mynte, og vores fabrik i Eye i Suffolk dyrker en kombination af dem alle.

DYRKERE OG KRYDDERURTEFABRIKKER SLÅR SIG SAMMEN

Årsagen til MIMOSA's succes indenfor krydderurte-programmet skal findes i vores tætte samarbejde med vores dyrkere af krydderurter. Vi anerkender vigtigheden af at arbejde på en gennemsigtig måde, så vi kan sætte fælles mål og virkelig stå sammen om at implementere en række nye teknikker til at forbedre kvaliteten af afgrøderne.

ETIENNE LACROIX
SITE DIRECTOR ARDO LA GARDE-ADHÉMAR (FR)



Udvælgelse af Sorter

Mange af sorterne, ligesom nogle af de flerårige krydderurter, kan høstes flere gange i løbet af sæsonen.

Det er vigtigt altid at sørge for sunde afgrøder, og sygdomsresistente sorter hjælper til med at opnå dette.

Investering i viden og innovativ teknologi

Vores dyrkningsteknikker er konstant under udvikling. Ta' for eksempel vores basilikum: fornyligt øgede vi afstanden mellem rækkerne i marken. Den nye afstand mellem rækkerne fremmer cirkulationen af luft mellem planterne. Dette begrænser udviklingen af sygdomme, giver planterne plads nok til optimal udvikling og gør det lettere mekanisk at bearbejde jorden.

Vi har investeret i de nyeste mekaniske radrensere, styret af GPS og kameraer, for at opnå en grad af præcisionslugning mellem sårækkerne, der indtil for nylig var utænkelig. Denne præcisions-lugning gør det muligt at reducere brugen af herbicider og ikke mindst lugning med håndkraft.

Brugen af naturlige bio-stimulanser har vist sig at være en meget effektiv måde at kontrollere sygdomme som meldug.

Disse naturlige stoffer kan forbedre en sund vækst af planten og gøre den mere resistente over for sygdomme.



We preserve nature's gifts

TAL & FAKTA

- ✓ 15% stigning i udbyttet det første år hvor MIMOSA-programmet var anvendt til dyrkning af persille.
- ✓ Nye dyrkere af basilikum opnår gode resultater, både hvad angår kvalitet og udbytte, allerede i det første år hvor de har dyrket denne afgrøde, takket være Mimosa og dens tilgang til at samarbejde på.
- ✓ Højere produktion per hektar og bedre kvalitet af slutproduktet.
- ✓ Ved at fremskynde høstdatoen og klippe afgrøden mens den stadig er kort, er kvaliteten blevet forbedret. Afgrøden forbliver sundere og på mange marker sikrer dette at en ekstra 'cut' er muligt, hvilket er godt nyt for Ardo og for vores dyrkere.





LAD OS MØDES I MARKEN

Efter den interne lanceringen af vores MIMOSA-program, indså vi, at vi havde brug for at overbevise vores vigtigste partnere, vore dyrkere, om fordelene ved MIMOSA, og at deres støtte ville være afgørende for at vi kunne nå vores ambitioner. Vi besluttede, at det bedste sted at tale med vores dyrkere var i marken. Derfor arrangerede Ardo, sammen med vores belgiske producentorganisationer Unigrow og Ingro, et fire-dages arrangement i september 2015 på en mark overfor vores fabrik i Ardooie (BE).

Topmødet i marken med deltagelse af forskelle grupper af nøgle-stakeholdere (dyrkere, repræsentanter fra de belgiske ministerier, frø-leverandører, presse, medarbejdere, handelspartnere, etc.) var udarbejdet til at **illustrere vores resultater indenfor bæredygtig produktion af afgrøder til dato, og til at fortælle om vores ambitioner for fremtiden.**

Det at lade vores agronomer taler, var den bedste måde at forklare, hvad bæredygtigt landbrug betyder for dem i praksis og i det daglige arbejde. Informative og praktiske guidede ture gennem flere telte, besøg i forsøgsmarker og i almindelige marker var med at inspirere vores gæster til at gå over til bæredygtig- og/eller økologisk landbrug i fremtiden.

Forebyggende handlinger

Hvordan kan vi give afgrøden en god start når vi klargøre markerne, når vi sår, reducerer risikoen for sygdom og andre problemer på et senere tidspunkt?



Økologi

Et interessant kig på innovative økologiske dyrkningsteknikker der kræves for at imødekomme den stigende efterspørgsel på markedet for økologiske frisk frose grøntsager.



850

gæster deltog i:
'Lad os mødes i marken'



Korrigerende handlinger

En oversigt over de forskellige bæredygtige tiltag, der kan indføres for at holde afgrøden sund og for opnå en høst af høj kvalitet.



Producentorganisationer

Hvordan Ardo, og dens producentorganisationer rundt omkring i Europa, implementerer miljøbevidste, socialt-ansvarlige og økonomisk levedygtige metoder, der behandler naturen, miljøet og menneskerne med den største respekt?



We preserve nature's gifts

'Ved at flytte et arrangement som dette ud af mødelokalet og afholde det i marken, nedbryder du barrierer og give folk mulighed for at tale åbent'

NIGEL THORGRIMSSON
GROUP TECHNICAL &
QUALITY DIRECTOR ARDO

'Planen var at ændre fordomme omkring bæredygtigt landbrug og understrege, at måden hvorpå vi om tyve år vil producere, vil se meget anderledes ud i forhold til hvordan vi gør det i dag. Vi er nødt til at være opmærksomme på udviklingen, og gradvist tilpasse vores vaner og skikke i overensstemmelse hermed'

EMMANUEL JADIN
GROUP ENGINEERING MANAGER
AGRONOMY ARDO

'Vi lærer hvordan vi bruger færre frø, og udøver mere effektiv plantebeskyttelse. Det er vigtigt at forstå og respektere naturen'

LUC VANCANNEYT
DYRKER

'Det er virkelig interessant at se, hvad der sker på fabrikken, og hvad der laves med vores produkter'

IGNACE VERCRUYSE
DYRKER

Biodiversitet

Muligheder, der fører til et bedre samarbejde mellem landbrug og naturbeskyttelse.



Besøg i marken

MIMOSA 'best practice' i marken.

'I dag er bæredygtig agronomi af vital betydning for forbrugerne.'

Trends ændrer sig og forbrugerne kigger mere og mere for naturlige produkter. De ønsker at komme tilbage til rigtig mad, lokale produkter og fundamentale værdier. Det Ardo gør, er helt i tråd med denne holdning.'

SAMARBEJDSPARTNER

Når afgrøder bliver til fødevarer

En alternativ måde at se på produktionsprocessen og fødevarerens sikkerhed, kombineret med akademiske studier, der fokuserer på bevarelsen af næringsstoffer i frisk frosne grøntsager, frugt og krydderurter

MIMOSA

Minimum Impact. Maximum Output.
Sustainable Agriculture - Ardo



We preserve nature's gifts

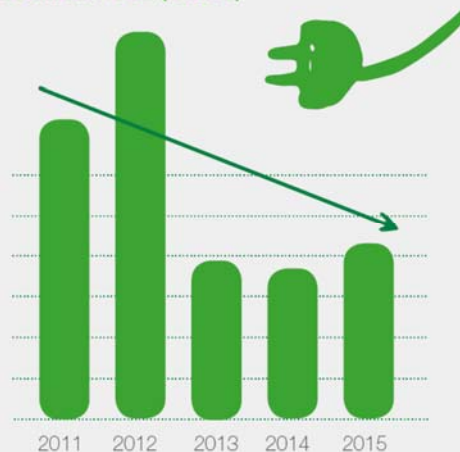


UDVIKLING I BRUG AF ENERGI OG VAND

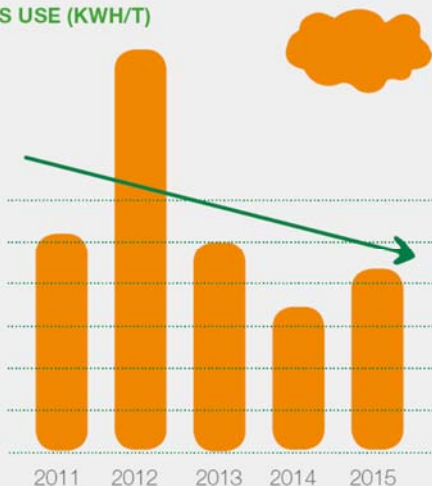
Vi overvåger nøje vores forbrug af energi og vand på en måned-for-måned basis og drager sammenligninger på koncernniveau.

Alt imens vi observerer de forskellige afvigelser i henhold til de aktiviteter og produktionsvolumener der er på de forskellige fabrikker, søger vi ligeledes efter at optimere forbruget på alle fabrikkerne, ved at investere i mere effektive maskiner og teknologier samt bevidstgørelsen blandt vores arbejdsstyrke.

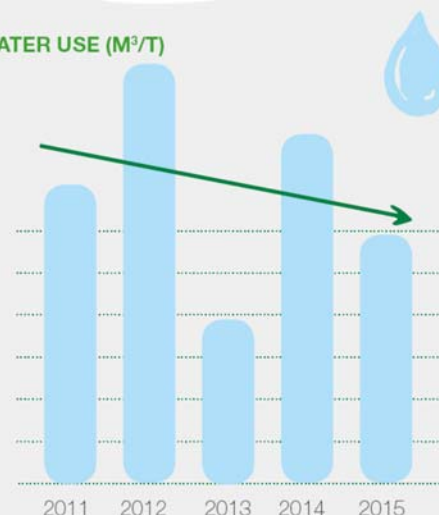
ELECTRICITY USE (KWH/T)



GAS USE (KWH/T)



WATER USE (M³/T)



Grøn gas, elektricitet og damp genereret på biogasfabrikken i Ardoorie (BE).



We preserve nature's gifts



INTELLIGENT BRUG OG GENBRUG AF VAND

Vand er en dyrebar ressource.

De belgiske fabrikker i Ardooie og Koolskamp maksimere genbrug af vand. Vi indsamler det regnvand der falder på vores fabrik tage og gemmer det i reservoirer. **Efter rensning bruges dette vand til rengøring på vores fabrikker ligesom det bruges i vores kondensatorer.** Det drikkeklare vand som vores blanchører kræver opsamles efter blancheringen og anvendes til forvask af friske grøntsager. Herefter renses vandet i et vandrensningsanlæg som findes på fabrikken, hvor 50% igen anvendes til rengøring af fabrikken.

I Geer, pumpes det **rensende spildevand fra Ardo's fabrik ud ind i et 40 hektar vådområde reservoir.**

Dette reservoir er forbundet til en netværk af kunstvanding som benyttes af lokale avlere, der kan bruge en del af vandet til at kunstvande deres afgrøder. Størstedelen af vandet forbliver i vådområder, der giver levested for over 200 forskellige fuglearter. Ardo er ejer af vådområdet og har ændret anvendelsesformålet med arealet fra landbrugsjord til naturreservat. Projektet omkring vådområdet er kollektivt forvaltet i samarbejde med producentorganisationen Apligeer og naturorganisation Natagora.



BÆREDYGTIG PALMEOLIE

Palmeolie er stadig den vigtigste type olie, der anvendes i levnedsmiddelindustrien på verdensplan. Det er dog ikke uden kritik, og de miljømæssige, sociale og økonomiske udfordringer og risici der er forbundet med dens forsyningskæde er vel dokumenteret.

Interessererede parter, især detailhandlere, beder i stigende grad leverandørerne om at bruge RSPO- (Roundtable on Sustainable Palm Oil) certificeret palmeolie.

Hvor det er muligt, har Ardo erstattet palmeolie med vegetabilsk baserede olier såsom solsikkeolie eller rapsolie.

Ved specifik kundenanmodning om palmeolie, eller når tekniske produktionskrav dikterer brugen af palmeolie, bruger vi RSPO-palmeolie.



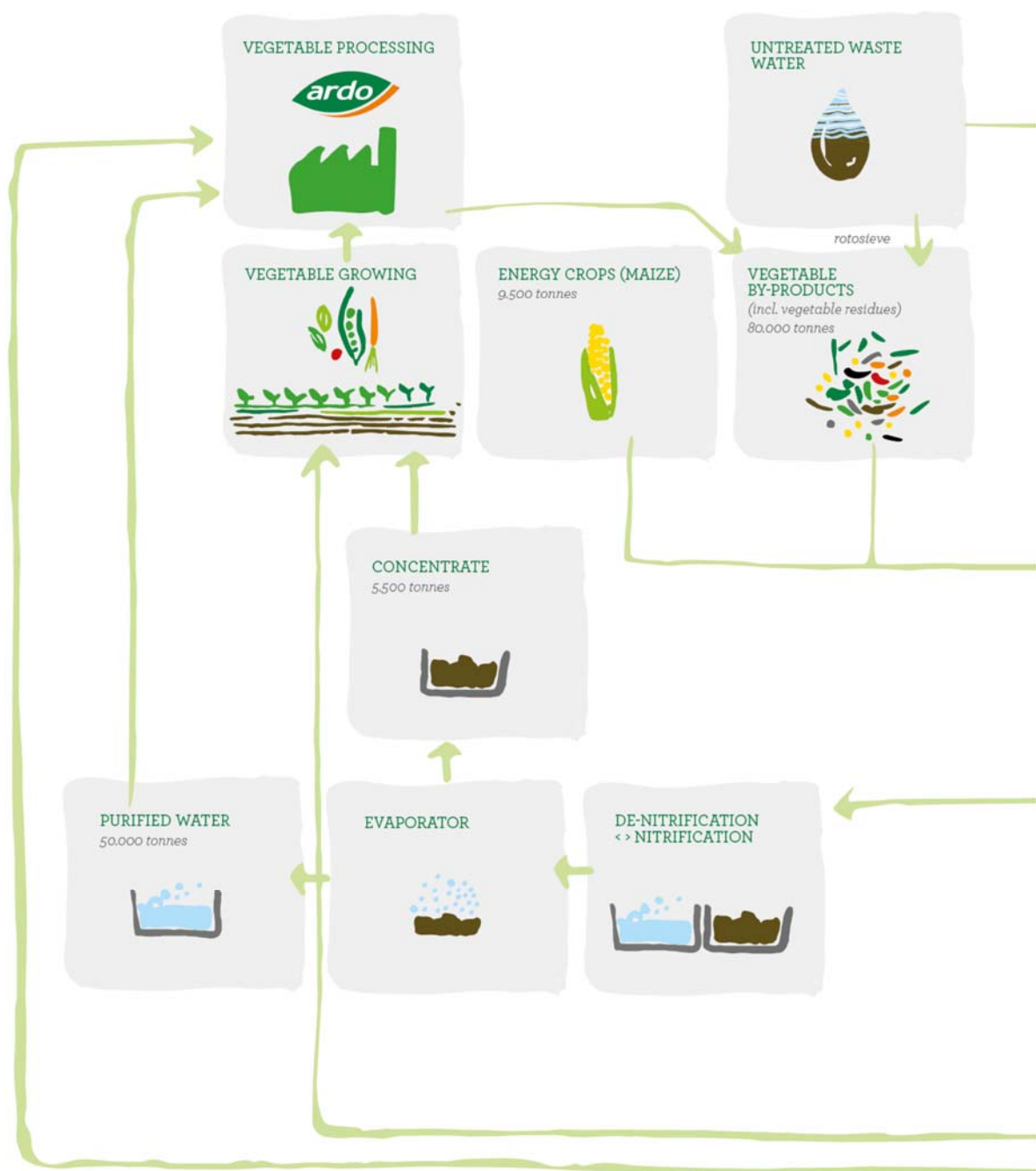
We preserve nature's gifts



BRUG AF VEGETABILSK AFFALD TIL AT GENERERE GRØN ENERGI

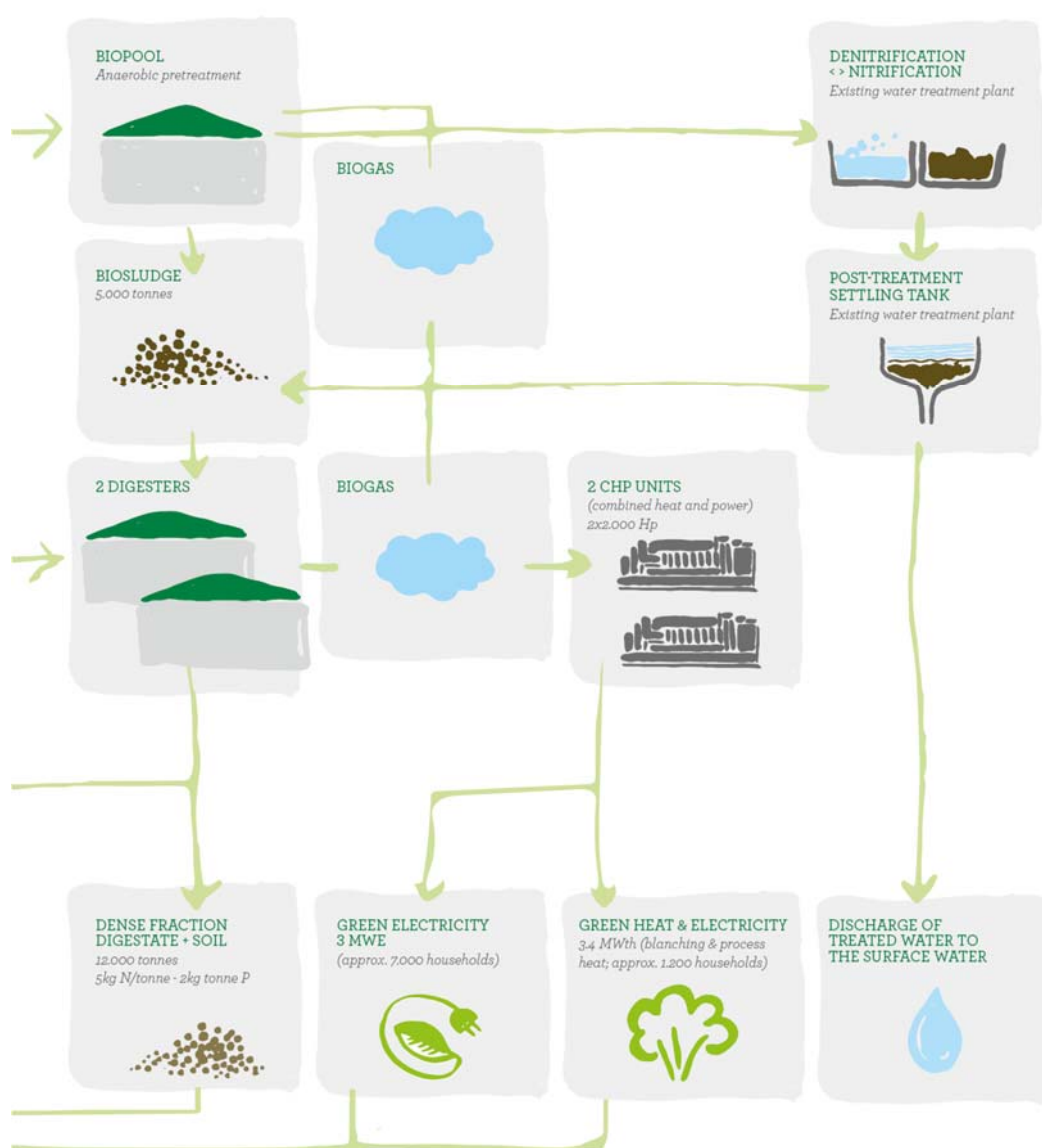
To af Ardo's belgiske produktionssteder har investeret i biogasanlæg, der kan omdanne vegetabilsk affald (skræller fra gulerødder og løg, stængler fra grønne bønner, etc.) til biogas. Denne biogas anvendes til at drive generatorer der omdanner gassen til grøn energi, som kan bruges på to måder:

- Grøn elektricitet bruges til at fryse og opbevare de frosne grøntsager
- Grøn damp bruges til damp-skrælning og blanchering af grøntsager før frysning



Biprodukterne fra biogasfremstillingen (digestater & spildevand) omdannes til organisk gødning, der bruges af dyrkere der leverer til Ardo Violaines (Frankrig). Hver 20 tons gødning spredt på en hektar landbrugsjord vil levere 132 enheder af kvælstof, 140 enheder af Fosfat og 90 enheder af Kalium.

I 2015 besluttede vi at fordoble kapaciteten af biogasfremstilling i Ardooie, øge produktionen af biogas for at muliggøre anvendelsen af endnu en generator. Med denne investering, vil den grønne energi, der genereres af biogasanlægget tegne sig for 50% af den samlede forbrug af gas og elektricitet der anvendes på Ardooie's produktionsfabrik.





NATURRESERVAT PROJEKT I ZUNDERT (NL)

Konceptet om at bygge et nyt automatiseret frysehus i Zundert begyndte i 2004. Men det tog 10 år at sikre alle byggetilladelserne, og byggeriet blev påbegyndt i 2014.

Et element der understøttede processen omkring planlægningen, var Ardo's forslag om at udvikle et naturområde som ligger bag ved frysehuset.

Kort efter at byggeriet var afsluttet begyndte Ardo at etablere en 4,7 hektar naturzone ved siden af frysehuset. Naturzonen øger miljømæssige værdi af Beekdal området, og fungerer samtidig som buffer til opbevarelse af overskydende regnvand fra fabrikken. Ardo, byen Zundert, provinsen Noord-Brabant, Brabants Landschap samt Natuurmonumenten arbejdede sammen om at skabe et dejligt og skønt område, **der nu til stor fornøjelse benyttes af dyreliv og indbyggerne i byen Zundert.**

Fra starten af dette økologiske projekt, har det været vores hensigt at skabe et område, der kunne tiltrække og støtte bier. Med råd og vejledning af Nederlandse Bijenhoudersvereniging (den hollandske biavlerforening), har vi konstrueret et bi-hotel og plantet en vegetation der er designet til at give tilstrækkelig nektar til at fodre bierne.

Naturzonen vil blive anvendt til undervisningsformål, og skolerne vil kunne organisere aktiviteter, der giver eleverne mulighed for at studere og gøre sig fortrolig bierne, identificere de forskellige planter og svampe. Gennem Zundert grønne zone, håber vi at kunne tilskynde børn til at komme ud i den friske luft og til at udvikle en interesse for naturen.





BÆREDYGTIG TRANSPORT

Ardo er i en kontinuerlig søgen efter transport & logistik partnere som har den samme filosofi omkring bæredygtighed som Ardo. Derfor har vi iværksat og støtter flere bæredygtige projekter indenfor transport sammen med transportører rundt omkring i verden. Disse er kun nogle få eksempler:



- Reducer gennemsnitshastighed på lastbilerne til 80 kilometer i timen i stedet for 96 kilometer i timen, hvilket resulterer i **en reduktion af forbruget af diesel på 10%**. Dette indebærer, at Ardo's logistiske planlægning skal tage hensyn til denne reduktion i hastigheden, ved planlægning af de forskellige ruter.
- Ardo foretrækker transportører der **anvender lastbiler med CNG** (Compressed Natural Gas) som et alternativt brændstof til fossile brændstoffer. Disse lastbiler giver en smart og billig transport i forbindelse med distribution af varer inde i byerne. Naturgas giver mange fordele i forhold til konventionelle olieprodukter, med en vigtig reduktion i udledning af CO₂.
- Ardo øger volumen af 'Short sea transport'. Over **50% af alle ind- og udgående transport til/fra Portugal finder sted med skib**. Dette miljøvalg reducerer CO₂-udledningen og reducerer antallet af lastbiler på vejene.
- **Ardo foretrækker transportører der anvender termoelektrisk (TE) kølesystem på lastbilerne**. I modsætning til et mekanisk kølesystem, er TE-modulerne næsten støjfri og reducere samtidig udledningen af CO₂.
- I forbindelse med udviklingen af Ardo's ERP-system, tager vi hensyn til effektiv ruteplanlægning af lastbilerne for ind- og udgående logistik, hvilket resulterer i en reduktion af antallet af lastbiler på vejene.



CORPORATE SUSTAINABILITY PRIS TIL ARDO ARDOOIE

Ardo Ardooie modtog fornylig Vestflanders 'Charter Corporate Sustainability' pris for indsatser og aktiviteter, der bidrager til virksomhedernes sociale ansvar. Det var den 13. år i træk, at fabrikken i Ardooie har modtaget denne prestigefyldte pris. I det forløbne år blev fabrikken evalueret og belønnet for tiltag i 10 kategorier: god ledelse, socialt engagement, kommunikation og dialog, forbrugervenlig forretningspraksis, risikostyring, bæredygtige investeringer, udvikling af produkter og service, supply chain management, klimænderinger & energi, miljøkvalitet samt bæredygtig logistik og mobilitet. I mellemtiden er planerne for den 14. omgang allerede godt i gang, og resultaterne af de første tiltag er undervejs.



We preserve nature's gifts



PRODUCT

Ardo udvikler produkter, der er **autentiske, velsmagende, naturlige, attraktive, praktiske, ernæringsrige og sunde**, og tager hensyn til de behov som vores samarbejdspartnere har indenfor Detail, Foodservice og Industri.

Vores produktudvikling understøttes af et løbende udbud af service, rådgivning og kvalitetssikring, for at fremme bæredygtig partnerskab.





ØKOLOGI ER EN LIVSSTIL

Økologi kan ikke længere betragtes som et nichemarked. Den europæiske økologiske sektor genererer trods alt en årlig omsætning på mere end 26 milliarder €.

Den økonomiske krise har ikke påvirket den økologiske sektor, på trods af den merpris som forbrugerne har betalt for økologiske produkter. Det viser, at der er et loyal marked for økologiske produkter.

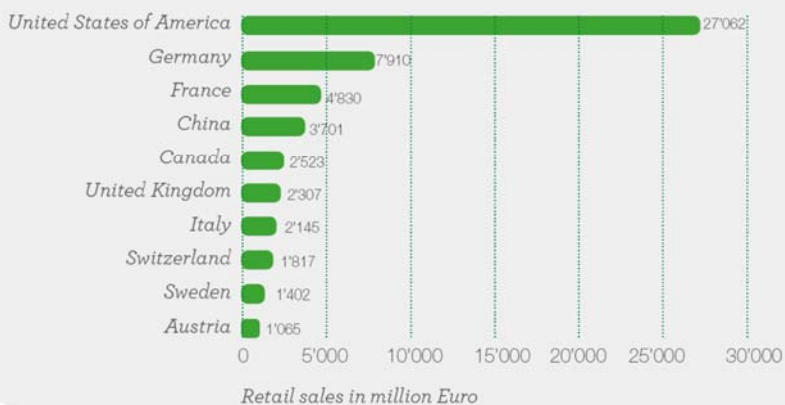


Bio
Organic



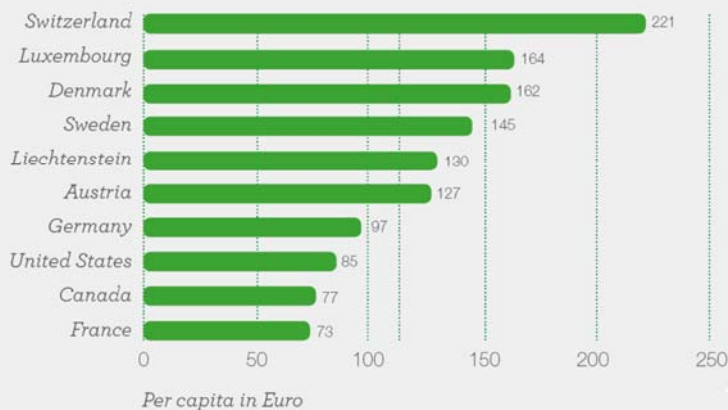
THE TEN COUNTRIES WITH THE LARGEST MARKETS FOR ORGANIC FOOD 2014

Source: FIBL-AMI 2016



THE TEN COUNTRIES WITH THE HIGHEST PER CAPITA CONSUMPTION 2014

Source: FIBL-AMI 2016

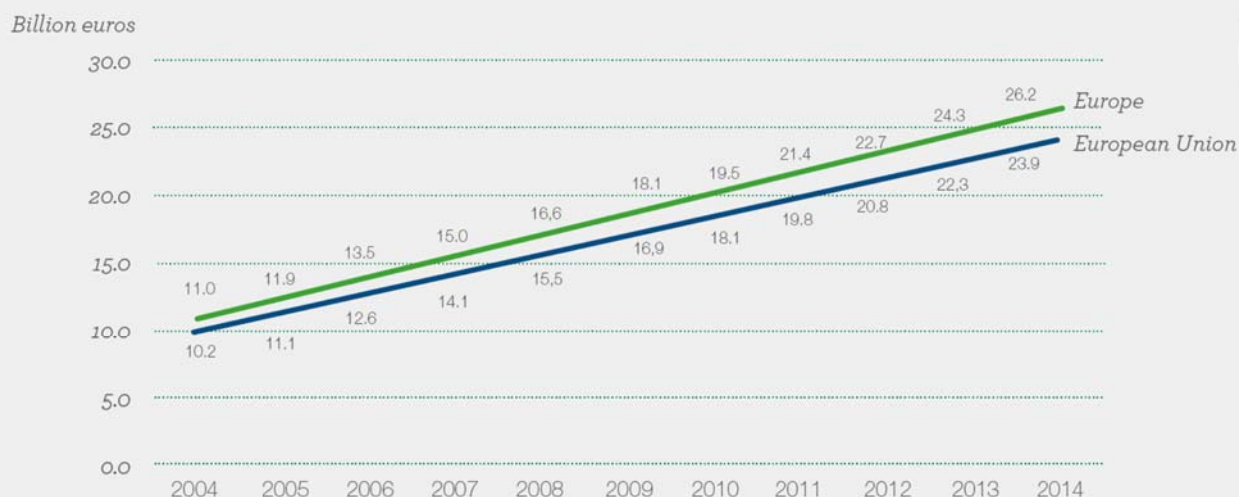


We preserve nature's gifts

GROWTH OF ORGANIC RETAIL SALES 2004-2014

Europe and European Union: Market development 2004-2014

Source: FIBL-AMI 2006-2016 Organic Data Network 2013-2015



Det menneskelige aspekt af økologisk produktion er meget givende.

Økologiske produkter udgør nu en betydelig del af Ardo Gruppens forarbejdede mængder. Vi ønsker at bygge videre på denne del af vores forretning i fremtiden, og vi vil åbent og professionelt samarbejde med vores producentorganisationer, der udfører forsøg med vores afgrøder på markerne, overvåger tekniske udvikling i sektoren, overfører viden og anvendelse af nyeste teknologi, for at sikre, at vi avancerer som planlagt.

Vi er tilskyndet til denne ambition eftersom flere og flere landmænd nu er tiltrukket af at dyrke økologiske afgrøder, takket være positive udvikling indenfor de tekniske ekspertiser og dygtigheden omkring dyrkelse af markerne.

ET ORD FRA MARKEDET...

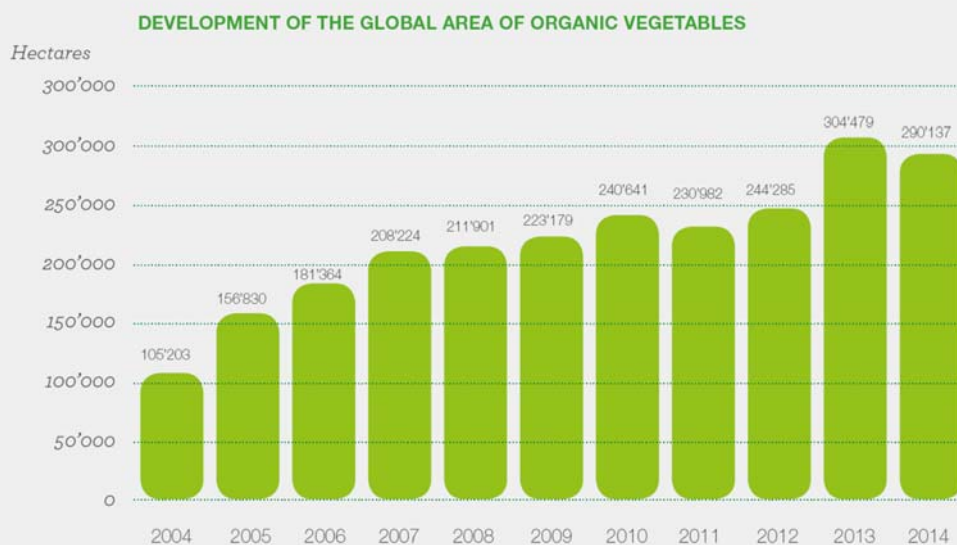
'Takket være et tæt og loyalt samarbejde med vores leverandører, kan Biogast (AT) garantere levering af 100% økologiske produkter hele året rundt. Mens økologiske produkter generelt er dyrere at købe end konventionelle produkter, finder vi, at vores kunder i dag er langt mere bevidste om den måde, de bruger økologiske produkter på. De udregner mere præcist end de gjorde tidligere de mængder de brug, og det betyder, at de undgår spild. Vi hjælper vores kunder med at finde de optimale og mest effektive måder at bruge vores produkter på, således at de, når dagen er omme, har betalt mere eller mindre det samme for deres økologiske produkter, som de har for de konventionelle produkter'



BIOGAST - WHOLESALER OF
12,000 ORGANIC PRODUCTS
(FOOD & NON-FOOD)
WITH 1,250 CUSTOMERS
HORST MOSER - DI SIMON ZIEGLER



We preserve nature's gifts



ET ORD FRA EN ØKOLOGISK DYRKER...

'Jeg kom til den erkendelse, at brugen af kemikalier bare var for skadeligt for naturen og de kommende generationer. Efter en grundig analyse af økonomi og landbrug, besluttede vi os for udelukkende at fokusere på økologisk produktion. Disse undersøgelser var nødvendige for at gøre det muligt for os at forstå den væsentlige påvirkning denne overgang ville have'. Günter Breuer (AT) bekræfter, at økologisk landbrug kræver en anden tilgang end det konventionelle landbrug. 'Når du dyrker økologiske afgrøder, er der en hel del manuelt arbejde involveret. For at forberede markerne i tide skal du planlægge lidt længere frem. I vores tilfælde, betød dette en merforbrug på ca. 8.000 ekstra timers manuelt arbejde, eller ansættelse af 10 til 12 sæsonarbejdere. Ligeledes varierede vi vores afgrøder for at sprede den højere risiko for en dårlig høst.'

Det var nødvendigt at foretage betydelige investeringer for at kunne overgå til økologisk landbrug. 'Det var nødvendigt for os at ændre vores maskinpark. Heldigvis betød et tæt samarbejde med en nærliggende landmand, at vi var i stand til at dele udgifterne til investering i og køb af ultra-moderne materiel'. Günter Breuer ser meget positivt på fremtiden. 'Min søn Lukas arbejder nu på gården, og sammen er vi på udkig efter nye innovative måder at dyrke økologisk på. Hvert år bliver vores udbytter større med samme antallet af sæsonarbejdere. Så vi er rigtig glade for at være i stand til effektivt at forsyne Ardo's østrigske fabrik - "vores nabo" - med lækre ærter, spinat, rødkål, baby gulerødder og grønne bønner af høj kvalitet.

PROF. GÜNTER BREUER FRA INSTITUT FOR LAND- OG SKOVBRUG VED THE UNIVERSITY OF NATURAL RESOURCES AND LIFE SCIENCES I WIEN.
EJER AF EN ØKOLOGISK FAMILIE-EJET GÅRD (165 HA)



FORSYNE VORES KUNDER MED PRODUKTER AF KONSTANT HØJ KVALITET - HVER GANG

Produktkvalitet er en af hjørnestenene i vores virksomhed. Vi beskæftiger 53 agronomer og 148 teknikere, der arbejder 24/7 for at sikre, at vores produkter ved ankomst til fabrikken overholder vores specifikationer og den højeste kvalitetsstandard.

Vores afdelinger indenfor landbrug sørger for afgrøderne, indtil de er leveret til vores fabrik, hvor vores team indenfor kvalitetskontrol tager over og overvåger råvarerne, produktionsprocesserne, udvælgelse af produkter samt oppakning.

Vores mål er at tilbyde produkter til vores kunder, der opfylder de højeste sikkerheds- og kvalitetsstandarder.

Vores produktionsfabrikker er certificeret i henhold til internationalt anerkendte standarder (BRC/IFS), som til gengæld forsyner Ardo med en platform til de krav Ardo Gruppen har til sine standarder.

Vores kvalitetschefer spille en aktiv rolle i alle faser af produktionen, og vi opfordrer dem til at blive eksperter i hver af de afgrøder, de er involveret i. For at opnå denne viden, ledsager de vores agronomer på besøg i marken og uddanner sig i de produktionsprocesser der er på vores fabrikker.

Vores kvalitetschefer bruger deres 'Complete Product Knowledge' hver dag. Deres indsats hjælper os til at opbygge tilliden blandt vores kunder og til at tilføje værdi til vores kunders omdømme ved at levere den kvalitet, der kræves, og som vi er kendt for.





MADSPILD INTERNATIONAL FOOD WASTE COALITION (IFWC)



Rapporter fra FAO (Food and Agriculture Organization - af De Forenede Nationer) viser at 900 million mennesker verden over lider af sult i dag, og at tendensen viser at den globale fødevarerproduktion, som produktion og forbrug ser ud nu, er nød til at stige med 60 pct inden 2050. Mad spildt i forbindelse med høst og mad spildt i forbindelse med kæden af distribution og forbrug, har en dobbelt negativ påvirkning på miljøet: unødigt pres på naturressourcer og økosystemer og ikke mindst forurening gennem kasserede fødevarer. Indenfor den globale kontekst af stigende knaphed på naturressourcer, bliver mere end en tredjedel af den mad der produceres i dag ikke spist, hvilket er omkring 1,3 milliarder tons om året

Ardo spiller en afgørende rolle i kampen mod madspild

Undgå spild i marken

Hver afgrøde der dyrkes for Ardo er tildelt en speciel plads i vores årlige produktionskalender. Vi er, ved såning, dyrkning og høst, som finder sted i henhold til et program baseret på kendt daglig produktionskapacitet for hver fabrik, i stand til at reducere udsving i behov og forsyning, som man oplever det indenfor sektoren for friske råvarer.

Undgå spild i distributionskæden

Ved at fryse vores produkter, bevarer og indkapsler vi godhederne. Ardo's grøntsager, frugt og krydderurter, der er opbevaret i fryseren, kan spises næste uge, næste måned eller endda næste år.

'Hos Ardo, er vi inspireret til at samarbejde med de andre aktører i værdikæden indenfor fødevarerbranchen, som også har forpligtet sig til 'International Food Waste Coalition'. Samarbejde på tværs værdikæden indenfor FoodService vil give en unik mulighed for at identificere områder, hvor der kan foretages forbedringer på området indenfor reduktion af madspild, og sammen kan vi bringe et budskab, der vil hjælpe forbrugerne med bevidstheden omkring "sande værdi" af fødevarer'

JAN HASPESLAGH
MANAGING DIRECTOR



Undgå spild i køkkenet og ved bordet

Uafhængige undersøgelser* har vist, at familier og storkøkkener, ved at vælge at købe frosne fødevarer, markant kan reducere mængden af madspild i hjemmet eller på restaurant. Ardo's produkter er allerede skrællet, skåret og snittet, hvilket betyder at der intet tab er ved klargøringen, og at man ganske enkelt kan tilberede og servere de ønskede mængder.

Det brede sortiment giver samtidig mulighed for individuelle serveringer, udviklet til at imødekomme de enkeltes behov og til at indgå i en lang række forskellige opskrifter. Det er kun den nødvendige mængde der tage fra posen, og resten går til tilbage i fryseren - ingen spild.

* 'Frosne grøntsager er svaret på madspild',
Prof. Wayne Martindale, Sheffield Hallam University, UK

Ardo har allieret sig med ligesindede organisationer til at kæmpe madspild indenfor Catering/FoodService ...

Historisk set var Ardo's tiltag for at reducere madspild fokuseret på virksomhedens egne aktiviteter og aktiviteterne hos vores upstream dyrkere/leverandører.

Sådan var det lige indtil Ardo blev inviteret til at slutte sig til seks andre organisationer, mest fødevareraktiviteter, samt World Wildlife Fund, med henblik på at grundlægge:

International Food Waste Coalition (IFWC). De syv organisationer har til formål at bekæmpe madspild indenfor foodservice-sektoren rundt om i Europa. IFWC's ultimative mål er at inspirere andre virksomheder og organisationer til at indføre disse storstilede programmer til at reducere madspild og til at 'gen-uddanne' forbrugerne om værdien af fødevarer.

Koalitionens første initiativ er pilot-projekter på en række skoler rundt om i Europa, som går ud på at identificere områder hvor der opstår madspild, finde effektive løsninger, og ikke mindst gøre lærer og elever bevidste omkring madspild.

Stiftende medlemmer af IFWC:



<http://internationalfoodwastecoalition.org>



We preserve nature's gifts



VIDENDELING MED VORES STAKEHOLDERE

Vi er overbeviste om at det er af afgørende betydning at dele viden med vores stakeholdere. Det er grunden til, at vi jævnligt arrangerer viden-udvekslingsprogrammer med relevante målgrupper i henhold til omfanget af emnet.

Herb roadshows

Efter fusionen mellem Ardo og Dujardin, er vore sortiment indenfor krydderurter og krydderier blevet en vigtig søjle i Ardo produktportefølje. I 2016 afholdte vi en række 'Herb Roadshows' rundt om i Europa for at forklare det grundlæggende omkring krydderurter og for at introducere vores sortiment til forskellige Ardo teams (salgsstyrke, kulinariske rådgivere, NPD, kundeservice, ...).

Disse roadshows har givet os mulighed for at høre om de forskellige synspunkter der er på markedet for krydderurter, og ikke mindst udfordringerne og mulighederne, og givet os mulighed for at forbedre vores 'market intelligence' i og uden for Europa.

Frugt info

Ud fra det faktum at frugt er en vigtig del af Ardo's sortiment, organiserede Ardo UK-team »A Fruitful Day' arrangement for Ardo's salgsteams med nyttige oplysninger om markedet og indkøb af frossen frugt, efterfulgt af en frugt-smagning.

"Det var interessant at informere kollegerne om de forskellige allerede eksisterende typer frugt og at høre succeshistorier fra de sidste par år i England, Danmark og Holland. Der er stadig en masse udfordringer på frugt-markedet, men vi er sikre på, at dette frugt-informationsmøde vil hjælpe os til at udvikle denne kategori endnu mere i fremtiden."

JONATHAN MARTIN
GROUP PURCHASING DIRECTOR





PRODUKT INFORMATION

Næringsindhold om emballage

Ardo's formål er at give forbrugerne så fyldestgørende og klare informationer som muligt. Vi angiver Reference Indtagelse (RI) på størstedelen af vores emballage, for at vise, hvordan produkterne bidrager til daglig indtagelse. Da alle vores produkter er sunde og praktiske, kan de hjælpe forbrugerne til at opretholde en sund og afbalanceret kost. Oplysningerne på Ardo's emballage og på Ardo's hjemmeside opdateres løbende i takt med skiftende EU-regler om angivelse af ernæringsmæssige oplysninger og allergener. Forbrugerne eller kokke kan konsultere Ardo's hjemmeside for at få hjælp til at beslutte, hvilke frosne grøntsager, frugt eller krydderurter der er bedst egnet til en bestemt kost.

Forskning og udvikling for sunde produkter

I forbindelse med at udvikle produkter med merværdi, tager Ardo's produktudviklere altid hensyn til den seneste udvikling i bæredygtige ingredienser og processer for at sikre 'rene label' produkter.

Ardo deltager i en lang række forskningsprojekter, der er målrettet efter at finde nye metoder til at maksimere bevarelsen af vitaminindholdet, tekturen og farven i/af grøntsagerne under forarbejdningen og frysningen.

Regelmæssige interne og eksterne smagspaneler giver Ardo sammenligningsgrundlag indenfor forskellige organoleptiske aspekter.



We preserve nature's gifts



FRISK-FROSNE GRØNTSAGER, FRUGT OG KRYDDERURTER: SPÆKFYLDTE MED VITAMINER

Frisk-frosne grøntsager, frugt og krydderurter har en stor fordel: de bevarer det meste af deres næringsværdi, fordi de er forarbejdet og indfrosset meget hurtigt efter høst.

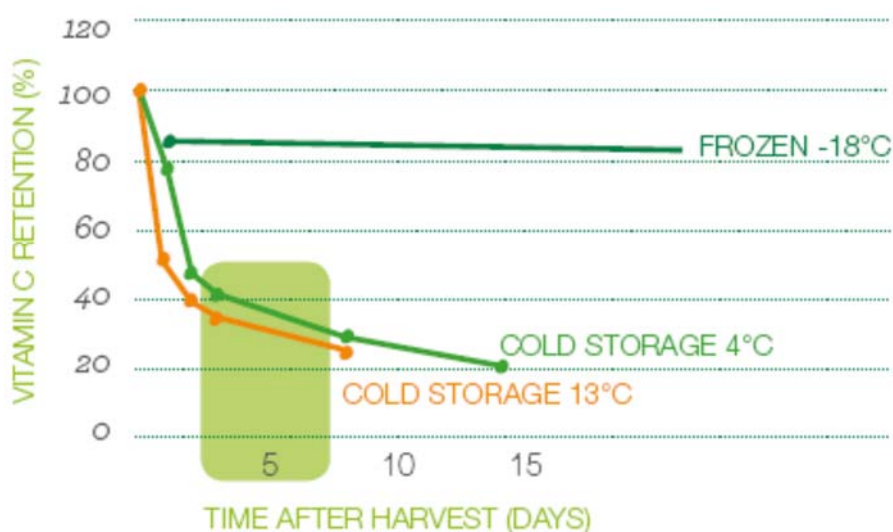
Det gør at deres farve, konsistens og smag bevares og at de frosne produkter indeholder flere vitaminer end de fleste friske råvarer som købes i butikkerne.

Den ernæringsmæssige værdi af alle frugter og grøntsager mindskes fra det øjeblik de er høstet. Som et eksempel kan gives at vitaminindholdet i friske råvarer importeret fra andre kontinenter kan være reduceret betydeligt ved den tid, det er købt. Dette gælder især for årstidens friske frugter og grøntsager. Et eksempel er bønner importeret frisk fra Kenya. Den lange transporttid over vand, jord og luft, inden produktet når slutbrugeren, samt opbevaringstiden før forbrug, er årsag til at en stor del af den ernæringsmæssige værdi går tabt.

I modsætning hertil er frisk-frosne frugt og grøntsager indfrosset direkte efter høst på fabrikker som strategisk er placeret tæt på de opdyrkede marker. Indfrysning sikrer maksimal bevaring af det ernæringsmæssige indhold, og gør det muligt for forbrugerne at købe sæsonprodukter af top kvalitet hele året rundt.

QUICK LOSS OF VITAMIN C IN FRESH BEANS

Source: Ghent University, 2007



Freshly bought vegetables after 3 to 7 days

Bæredygtighed - afgørende for vores strategi og vores måde at leve på

Ardo har dyrket og produceret frosne grøntsager på den bæredygtig måde længe før begrebet "bæredygtighed" kom på mode. I dag er vores tilgang til bæredygtighed som et stort internationalt team: et team der ser hele billedet, og hvor alle er inviteret til at bidrage og arbejde sammen om at udvikle vores fremtidige målsætninger og mål.

Vi er forbløffet over de fremskridt vi har gjort indenfor bæredygtighed gennem kollektiv tænkning, og vi er overbeviste om, at vores grønne ambitioner og vores grønne handlinger er gode for People, Planet & Product, og giver sund økonomisk fornuft, der sikre en bæredygtig fremtid for vores virksomhed.



Bæredygtighed - fra jord til bord

I de forskellige business cases præsenteret i denne rapport, kan du læse om hvor Ardo gør forskellen i at bidrage til et mere bæredygtigt samfund ved hjælp af vores videnbase og ekspertise. Nedenfor kan du finde sammenhængen mellem Ardo's forbedringsaktiviteter og De Forenede Nationers Mål for Bæredygtig Udvikling (SDGs). Disse SDG definerer globale bæredygtig udvikling, prioriteter og ambitioner for 2030, og søge at mobilisere globale indsats omkring et fælles sæt af mål og målsætninger.



2 ZERO HUNGER	3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING	6 CLEAN WATER AND SANITATION	7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY	9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE	12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION	15 LIFE ON LAND	17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS
s. 41	s. 15-19, 43-45	s29-31	s 32-33	s20	s24-35	s25-31, 34-35 37-39	s21-23,41,42

G4 CONTENT INDEX G4 SPECIFIC STANDARD DISCLOSURES			
GRI	Disclosure	Explanation	Location of disclosure in report
Disclosures on Management Approach (DMAs)			
G4 DMA			p9-13, 14, 24, 36
Environment			
Energy G4 EN5	Energy intensity	Partially	p30
Water G4 EN8	Total water withdrawal by source	Partially	p30, 31
Biodiversity G4 EN13	Habitats protected or restored	Fully	p34
Products and services G4 EN27	Extent of impact mitigation of environmental impacts of products and services	Fully	p26-29, 37-39, 44
Social: Labor Practices and Decent Work			
Health & safety G4 LA6	Type of injury and rates of injury, occupational diseases, lost days, and absenteeism, and total number of work-related fatalities, by region and by gender	Partially	p15, 16, 17, 21
Training & education G4 LA9	Average hours of training per year per employee by gender, and by employee category	Partially	p16, 17
Social: Society			
Local communities G4 SO2	Operations with significant potential or actual negative impacts on local communities.	Fully	p23, 24, 26-29
Social: Product responsibility			
Consumer health and safety G4 FP5	Percentage of production volume manufactured in sites certified by an independent third party according to internationally recognised food safety management system standards	100% benchmarked GFSI	p40
Product and service labelling G4 PR3	Type of product and service information required by the organisation's procedures for product and service information and labeling, and percentage of significant product and service categories subject to such information requirements	Fully	p43



We preserve nature's gifts

G4 CONTENT INDEX
G4 GENERAL STANDARD DISCLOSURES

GRI	Disclosure	Location of disclosure in report
STRATEGY AND PROFILE		
1. Strategy and Analysis		
G4.1	Statement from the most senior decision-maker of the organisation	p3
2. Organisation profile		
G4.3	Name of the organisation	p2
G4.4	Primary brands, products, and services	p4
G4.5	Location of the organisation's headquarters	back cover
G4.6	Number of countries where the organisation operates, and names of countries where the organisation has significant operations	p6,7
G4.7	Nature of ownership and legal form	p2, 10, back cover
G4.8	Markets served (types of customers and beneficiaries)	p2
G4.9	Scale of the organisation	p5
G4.10	Workforce	global figures not available
G4.11	Percentage of total employees covered by CBA (collective bargaining agreements)	100%
G4.12	Organisation's supply chain	p8
G4.13	Changes during the reporting period regarding the organisation's size, structure, ownership, or its supply chain	NA
G4.14	Precautionary approach or principle	p8, 9
G4.15	Externally developed economic, environmental and social charters, principles, or other initiatives	p35, 41
G4.16	Memberships of associations	Profel
3. Identified Material Aspects and Boundaries		
G4.17	All entities included in the organisation's consolidated financial statements	p2, 6, 7, 10
G4.18	Process for defining the report content and the Aspect Boundaries. Explain how the organisation has implemented the Reporting Principles for Defining Report Content	p2
G4.19	Material Aspects identified in the process for defining report content	p8
G4.20	Aspect Boundary within the organisation	p8
G4.21	Aspect Boundary outside the organisation	p8
G4.22	Restatements of information provided in previous reports	NA
G4.23	Changes from previous reporting periods in the Scope and Aspect Boundaries	NA
4. Stakeholders engagement		
G4.24	List of stakeholder groups engaged by the organisation	p11
G4.25	Basis for identification and selection of stakeholders with whom to engage	p11
G4.26	Approach to stakeholder engagement	p12,13
G4.27	Key topics and concerns that have been raised through stakeholder engagement	p12,13
5. Report profile		
G4.28	Reporting period	p2
G4.29	Date of most recent previous report	p2
G4.30	Reporting cycle	p2
G4.31	Contact point for questions regarding the report or its contents	back cover
G4.32	In accordance, GRI Content Index	p2, 46, 47
G4.33	Policy and current practice with regard to seeking external assurance for the report	NA
GOVERNANCE AND ETHICS		
6. Governance		
G4.34	Governance structure	p10
7. Ethics and integrity		
G4.56	Organisation's values, principles, standards and norms of behavior such as codes of conduct and codes of ethics	p10