

# Ardo Bericht über die Unternehmensverantwortung

VERÖFFENTLICHT IM SEPTEMBER 2010



Wir bewahren was die Natur uns gibt

# INHALT

Planet

Menschen

Produkte





Geert Defour Jan Haspeslagh Claude Villain Bernard Haspeslagh Roger Maes

Wenn wir die Zeitung öffnen oder den Fernseher einschalten, stoßen wir mit großer Wahrscheinlichkeit auf Themen wie Erderwärmung, steigende Meeresspiegel, Rohstoffabbau, zunehmende CO<sub>2</sub>-Emissionen, Bevölkerungswachstum sowie die vielbeschworene Lebensmittel-, Energie- und Wasserknappheit, die uns als Folge all dieser Dinge bevorsteht.

Bei Ardo bemühen wir uns bereits seit Jahren, unseren Rohstoffeinsatz, die Neben- und Abfallprodukte sowie unsere Emissionen zu reduzieren. Dazu führen wir **Messungen und Kontrollen** durch und investieren in effizientere Ausrüstungen und Techniken. Ferner haben wir eine Menge Zeit und Geld in die Verbesserung des Arbeitsumfelds unserer Mitarbeiter investiert, damit sie **unter sicheren und komfortablen**

**Umständen stets optimal arbeiten können.** Unser Ansatz kommt nicht nur dem Planeten und unseren Mitarbeitern zugute, sondern es ist auch wirtschaftlich sinnvoll, sich stetig um Verbesserungen und mehr Effizienz bei unserer Arbeit zu bemühen.

Ardo ist ein **umweltbewusstes Unternehmen, das sich für seine Mitarbeiter einsetzt**, und unsere Geschichte kann sich sehen lassen. Dieses Dokument ist Ardos erster jährlicher Bericht über die Unternehmensverantwortung. Darin geht es um die Entwicklung der Betriebsaktivitäten in den Bereichen Menschen, Planet und rentable Produktion gesunder und nachhaltiger Lebensmittel, die für jeden zugänglich und erschwinglich sind.

Lenkungsausschuss von Ardo



# PLANET

ENTWICKLUNG 2008 - 2009

Wir bemühen uns anhaltend um die Verbesserung unserer Betriebseffizienz in jedem Geschäftsbereich.



Über unsere Investitionen in effizientere Ausrüstungen und Techniken sowie die zunehmende Sensibilisierung der Mitarbeiter für die Senkung des Energieverbrauchs haben wir folgende Ergebnisse erzielt:

Diese Senkung entspricht dem durchschnittlichen jährlichen Stromverbrauch von 1 300 Familien.



## ELEKTRIZITÄT

Die Elektrizität (kWh/T) zum Einfrieren und Lagern jeder Tonne tiefgekühltes Gemüse wurde zwischen 2008 und 2009 innerhalb der Ardo-Gruppe um 2,4% reduziert.

Diese Senkung entspricht dem durchschnittlichen Kraftstoffverbrauch von 750 Autos.



## KRAFTSTOFF

Im selben Zeitraum ist der Kraftstoffverbrauch (Öl + Benzin) (Kwh/T) um 10% gesenkt worden.



## WASSER

Unser Wasserverbrauch (m<sup>3</sup>) ist um 3% verringert worden.

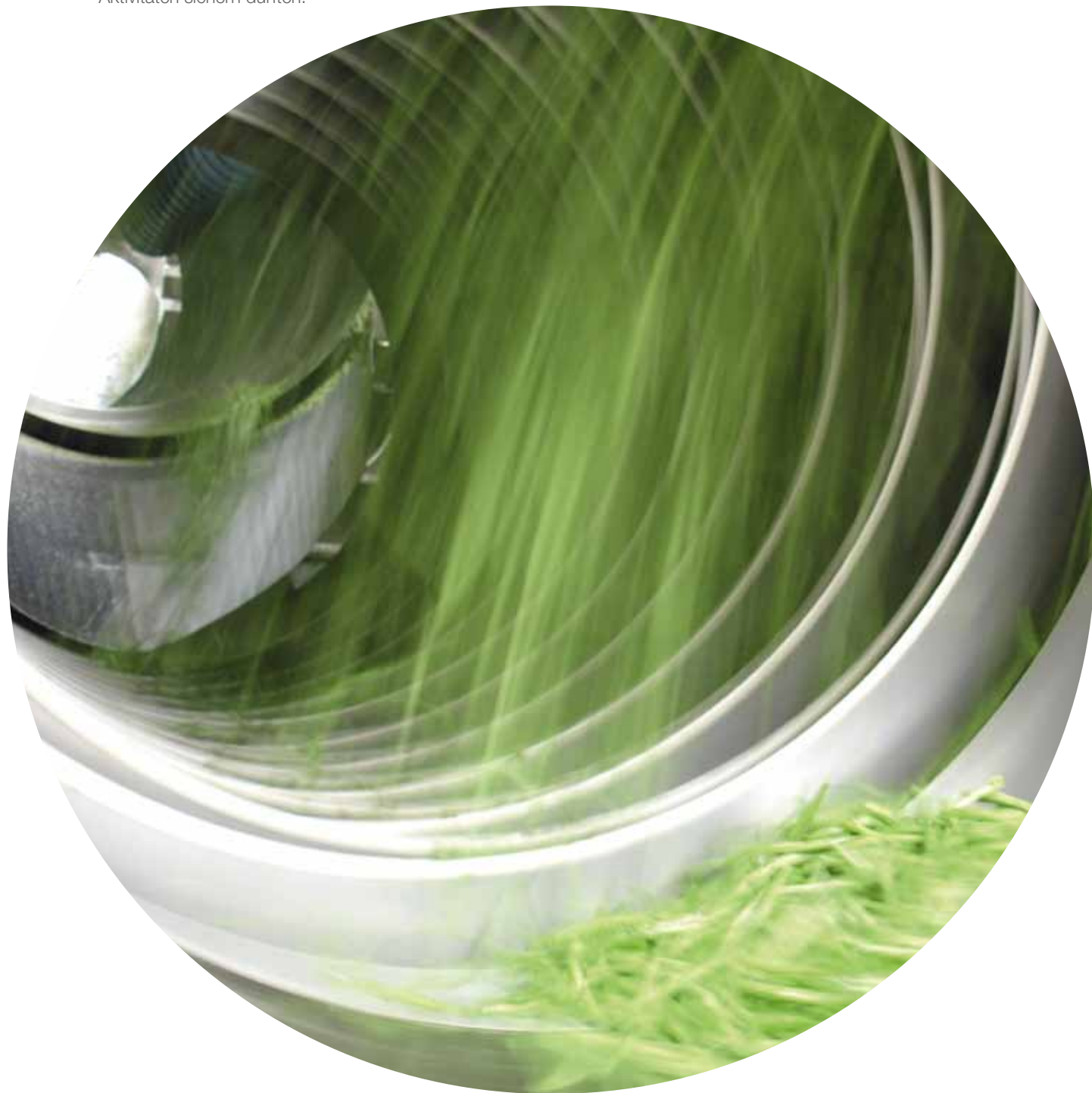
Diese Senkung entspricht einer Person, die im 1 Jahr 1,5 Millionen Mal duscht.



# PLANET

## INVESTITIONEN / PROJEKTE ZUR STEIGERUNG DER BETRIEBSEFFIZIENZ

Derzeit sind verschiedene Projekte im Gange, bzw. kürzlich fertiggestellt worden, die in den nächsten Jahren zu einer deutlichen Senkung der Ressourcen führen dürften. Den Investitionen in diesem Bereich liegen oftmals wirtschaftliche Überlegungen zugrunde, die zugleich den langfristigen Fortbestand von Ardos Aktivitäten sichern dürften.



## Verringerung des Pestizidverbrauchs

Wir setzen beim Anbau unserer Pflanzen weniger Pflanzenschutzmittel ein, indem das Auftreten von Insekten- und Krankheitsbefall besser kontrolliert wird und beim Spritzen gewisse Schwellendosen nicht überschritten werden.

## Energieerzeugung aus Pflanzenabfällen

In den beiden belgischen Ardo-Werken sind Investitionen für den Bau von Biomethanisierungsanlagen geplant, die das bei der Fermentierung von Gemüsebeiprodukten entstehende Gas in Elektrizität umwandeln.

## Verringerung der Verpackungsabfälle

Wir reduzieren die Dicke sowohl der Folien als auch der Kartons, was zu einer merklichen Verringerung der Verpackungsabfälle führen dürfte. Außerdem arbeiten wir mit unseren Verpackungslieferanten, um robustere Folien und eine höhere Kompressionsstärke bei Kartons zu erzielen.

## Effizientere Kühlung

In den Ardo-Werken in Spanien, Belgien und dem Vereinigten Königreich sind kürzlich neue Kühlager fertiggestellt worden. Die verbesserten Isolierungsmaßnahmen und Kühlsysteme in diesen Kühlagern in Verbindung mit effizienteren Palettenanordnungssystemen gehen mit einer Energieeinsparung von bis zu 40% einher.

## Verbesserte Transporteffizienz

Verpackte Produkte sind oftmals leicht und sperrig, und zumeist sind die LKW voll beladen, obwohl sie ihr gesetzliches Höchstgewicht noch nicht erreicht haben. Derzeit überarbeiten wir alle Verpackungsabmessungen, Palettengrößen und internen Aufliegerhöhen, um jeden LKW mit einem höheren Gewicht an verpackten Produkten zu beladen. Effizienter geladene LKW bedeuten pro Kilo ausgelieferte Waren weniger Kilometer auf der Straße.

## Nutzung von Abwärme zur Beheizung unserer Büroräume

Die Wärme, die die Kompressoren im Zuge unseres Kühlungsprozesses abstrahlen, wurde in der Vergangenheit über die Kondensatoren an die Außenluft abgegeben. Inzwischen ist ein ausgeklügeltes System eingeführt worden, um diese Wärme aufzufangen. Damit werden nun die Räumlichkeiten der Ardo-Hauptniederlassung in Ardoio (Belgien) beheizt.

## Intelligente Wassernutzung

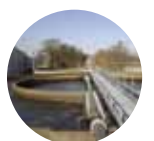
Wir sammeln das Regenwasser auf unseren Werksdächern und speichern es in Tanks. Nach der Aufbereitung wird dieses Wasser für die Reinigung unserer Werke sowie unserer Kondensatoren eingesetzt. Auch das für unsere Blanchieranlagen benötigte Leitungswasser wird aufbereitet und danach beim Vorwaschgang des frischen Gemüses eingesetzt. Danach wird es gereinigt und für die Bewässerung der Gemüsepflanzen im Umkreis unserer Werke verwendet.

## Beleuchtung

Derzeit wird an verschiedenen Ardo-Standorten eine LED-Beleuchtung getestet, die lediglich einen Bruchteil der Energie von Leuchtstoffröhren verbraucht. Die Außenbeleuchtung rund um unsere Werke wird stetig von unseren Ingenieuren überwacht, um sicherzustellen, dass sie möglichst effizient ist und die Anrainer möglichst wenig belästigt.

## Weniger Lärm

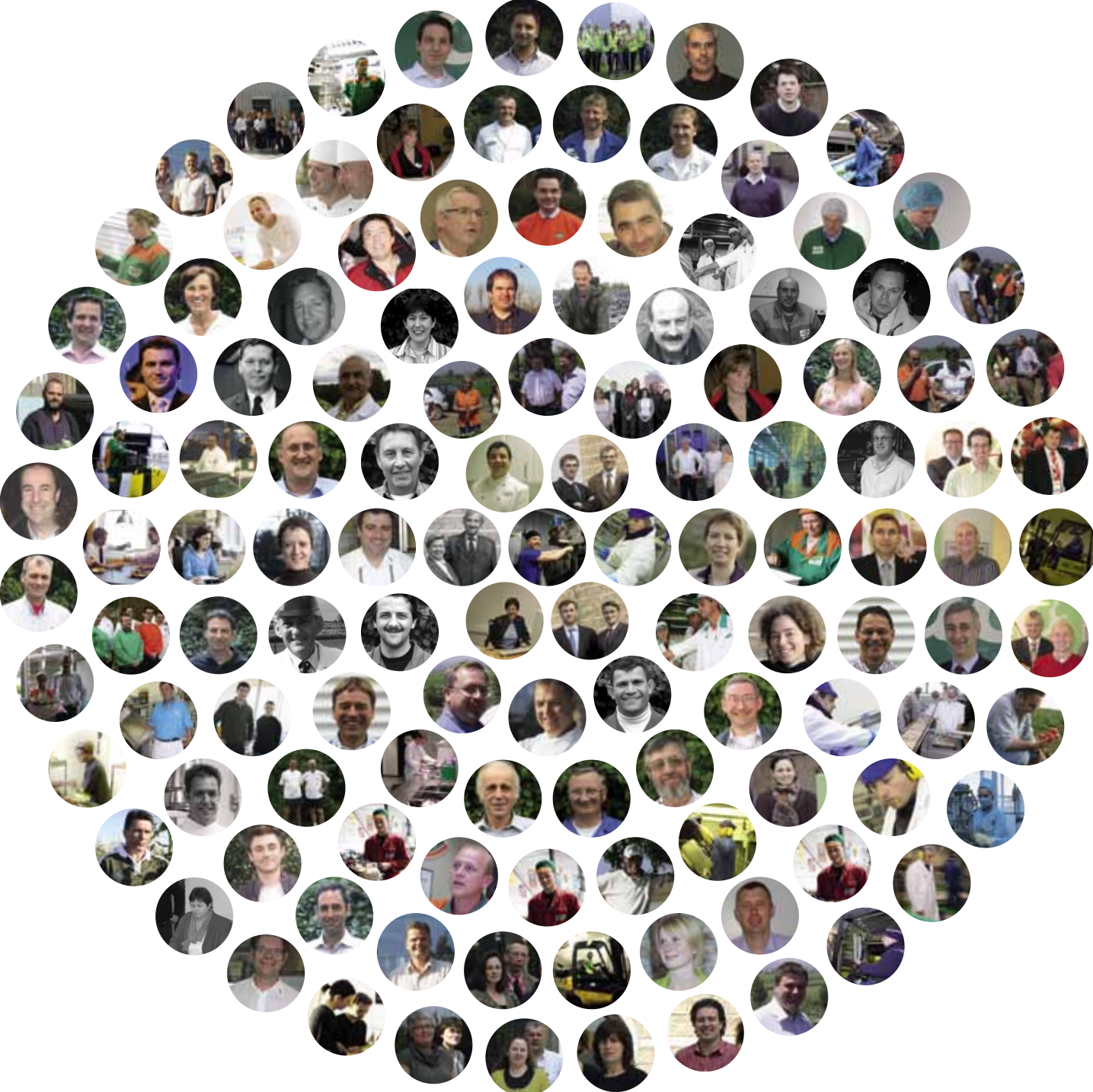
Bei einer weiteren Anstrengung zugunsten der Umwelt, der Mitarbeiter und unserer Nachbarn handelt es sich um die Senkung des Geräuschpegels in unseren Niederlassungen. Wir investieren in geräuscharme Kondensatoren und in die Schalldämpfung unserer Maschinenräume, und außerdem werden die Lade- und Abladeaktivitäten nach Möglichkeit während der Geschäftszeiten vollzogen.



# MENSCHEN

UNSERE MITARBEITER SIND UNSER WICHTIGSTER TRUMPF ...

... und unser Erfolg hängt von ihnen ab!



Weltweit kommen in der Lebensmittelindustrie ähnliche Maschinen zum Einsatz. Somit liegt der Unterschied bei den Menschen, die sie bedienen und die in den verschiedenen Abteilungen arbeiten!

Wir wollen die besten Leute anziehen und einstellen. Wir bemühen uns, unsere qualifizierten Arbeitskräfte zu behalten und fördern ihre Entfaltung, damit sie unserem Unternehmen einen Mehrwert verschaffen können.

Die meisten unserer Kollegen bleiben dem Unternehmen während des größten Teils ihrer Laufbahn treu.

Wir arbeiten in einem umweltbewussten Umfeld und unsere Produkte sind natürlich, gesund und sicher. Die Umwelt beschränkt sich jedoch nicht auf die Natur. Sie umfasst wesentlich mehr. Dabei geht es auch um das **Betriebsumfeld bei Ardo** und in unseren Augen gilt es vor allem, einen sicheren und gesunden Arbeitsplatz in einem Klima des Respekts, der persönlichen Entfaltung und Anerkennung zu gewährleisten.

Die Unfallhäufigkeit ist zwischen 2008 und 2009 um 30% gesenkt worden, und sowohl auf Gruppenebene als auch auf lokaler Ebene sind Initiativen zur weiteren Reduzierung ergriffen worden.

Für Ardo ist **nachhaltiges HR-Management** gleichbedeutend mit einer verantwortungsbewussten Betriebsführung mit Respekt und langfristiger Ausrichtung. Respekt beginnt beispielsweise bereits beim Management. Unsere Manager sollen unseren Verfahrenskodex befolgen und das Talent und den Ehrgeiz unserer Mitarbeiter würdigen. Mit unserem Leistungsmanagementprozess wollen wir eine Plattform für den offenen Dialog schaffen, und über Schulungs- und Weiterbildungsprogramme wollen wir die Kompetenzen unserer Mitarbeiter ausbauen.

Lokale, auf unsere Mitarbeiter ausgerichtete Initiativen haben die Abwesenheitszahlen zwischen 2008 und 2009 um 6% reduziert.

**Die offene Kommunikation** ist ein bezeichnender Aspekt innerhalb der Ardo-Gruppe. Unsere Führungsstruktur ist überaus flach, und die Türen stehen jederzeit offen. In unserem Informationsbrief an die Ardo-Mitarbeiter informieren wir sie über die Geschehnisse innerhalb der Gruppe und an unseren Standorten in den verschiedenen Ländern, in denen wir vertreten sind. Ferner finden zahlreiche lokale Länderinitiativen und Kommunikationsmaßnahmen mit Veranstaltungen und Personalinformationen statt.

Wir stehen fest mit unseren Füßen auf dem Boden und verfahren nach einem praktischen und ungezwungenen Ansatz. Auf diese Weise kann jeder seine Verbesserungsvorschläge einbringen und ein Teil von Ardo sein!

# PRODUKTE

NACHHALTIGE PRODUKTION GESUNDER LEBENSMITTEL,  
DIE FÜR JEDEN ZUGÄNGLICH UND ERSCHWINGLICH SIND



Im Laufe der letzten 100 Jahre sind in der Technologie der Pflanzenproduktion bedeutende Fortschritte erzielt worden, wie zum Beispiel die Aufzucht und Auswahl ertragreicherer Pflanzenarten und die Entwicklung der Bewässerung sowie von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln. Im selben Zeitraum ist die Weltbevölkerung nahezu auf das Vierfache ihrer Größe zu Beginn des 20. Jahrhunderts angewachsen<sup>1</sup>.

Wächst die weltweite Bevölkerung weiterhin an, dürfte der Wasserbedarf nach wissenschaftlicher Aussage bis 2030 um 30%<sup>2</sup> zunehmen, die Energienachfrage wird sich um 50%<sup>3</sup> erhöhen, und der weltweite Lebensmittelbedarf wird um 50%<sup>4</sup> ansteigen.

Die Sicherung der künftigen Lebensmittelversorgung entwickelt sich rasch zu einem dringlichen Thema und die nationalen Regierungen behandeln die Lebensmittelproblematik in den nächsten beiden Jahrzehnten vorrangig.

## Die meisten Regierungen haben folgende Prioritäten herausgearbeitet:

- 1. Ziel, eine CO<sub>2</sub>-arme Lebensmittelkette zu erzielen**
- 2. Verringerung der Auswirkungen der Lebensmittelproduktion und des Lebensmittelverbrauchs**
- 3. Verringerung von Lagerungsverlusten**
- 4. Verbesserung der Lebensmittelqualität für eine gesunde Ernährung**
- 5. Verbesserung der Verfügbarkeit, Erschwinglichkeit und Zugänglichkeit von Lebensmitteln**
- 6. Senkung der Abfälle**

Tiefgekühltes Obst und Gemüse sind die ideale Lösung im Zuge dieser Herausforderungen!

<sup>1</sup> Vereinte Nationen, Hauptabteilung Wirtschaftliche und Soziale Angelegenheiten (2008)

<sup>2</sup> International Food Policy Research Institute (IFPRI)

<sup>3</sup> Internationale Energieagentur (IEA)

<sup>4</sup> Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO)





## 1. Ziel, eine CO<sub>2</sub>-arme Lebensmittelkette zu erzielen

Vergleicht man den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck frischer Produkte mit dem tiefgekühlter Produkte, schneidet das tiefgekühlte Produkt deutlich besser ab. Ardo hat kürzlich eine Untersuchung (durch einen unabhängigen niederländischen Gutachter im Bereich nachhaltige Lebensmittel und Landwirtschaft) in Auftrag gegeben, um zu ermitteln, wie viele Treibhausgase beim Anbau und Verarbeiten von tiefgekühltem Spinat im Vergleich zum Anbau, Transport und Verpacken von frischem Spinat freigesetzt werden. Die Untersuchung hat ergeben, dass der in den Niederlanden angebaute und eingefrorene Spinat weniger als die Hälfte der Treibhausgase freisetzt, die beim Anbau, Transport und Verpacken von frischem Spinat aus den Ländern, die die Niederlande im Laufe des Jahres beliefern, entstehen. (Die Niederlande beziehen frischen Spinat aus den Niederlanden, aus Deutschland, Belgien und Spanien). Die oben erwähnte Untersuchung ist lediglich ein Beispiel, aber es gibt zahlreiche weitere Fälle, in denen die CO<sub>2</sub>-Bilanz tiefgekühlter Produkte besser als die frischer Produkte ausfällt.

## 2. Verringerung der Auswirkungen der Lebensmittelproduktion und des Lebensmittelverbrauchs

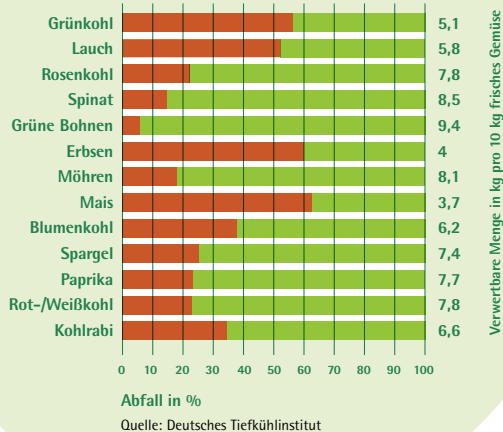
### Saisonproduktion:

Das tiefgekühlte Obst und Gemüse von Ardo wird aus saisonal produzierten, außen angebauten Pflanzen geerntet, die während der natürlichen und optimalen Anbauzeit unter der Sonne reifen können. In den meisten Fällen fördern diese Anbauerträge wertvolle Hauptfrüchte in Anbaurotation zutage. Im Gegensatz zum Sektor für Frischprodukte kommen keine Gewächshäuser, Polyethylenabdeckungen und Pflanzenschutzmittel zur Ausweitung der Anbauzeiten zum Einsatz.

### Effizienter Transport und keine Abfälle zu Deponien:

Bei tiefgekühltem Obst und Gemüse müssen keine unerwünschten Schalen, Blätter oder Kerne transportiert werden und es landen keine Lebensmittelabfälle auf der Deponie. Das Obst und Gemüse von Ardo wird in der Nähe unserer Einfrieranlagen lokal produziert. Wenn die Waren an die Kunden ausgeliefert werden, sind alle unbrauchbaren Pflanzenteile (äußere Blätter, Stiel, Schale usw.) bereits entfernt worden, so dass ausschließlich die verzehrbaren Teile transportiert und vom Verbraucher nach Hause gebracht werden. Im Falle eines Blumenkohls bleiben die umhüllenden Blätter und der Strunk (die +/- 50% des Gewichts eines frischen Blumenkohls ausmachen) auf dem Feld und bilden damit natürliche Nährstoffe für den Pflanzenbestand. Im Falle einer Ananas werden die Schale und der Strunk (die 70% des Gewichts einer frischen Ananas ausmachen) im Werk entfernt und als Tierfutter verwendet.

Abfälle und verwertbare Menge bei frischem Gemüse (Durchschnitt)



### **Etwas zurückgeben:**

Für ein gesundes Wachstum benötigen Obst- und Gemüsepflanzen Stickstoff (N), Phosphor (P) und Kalium (K).

**Stickstoff:** Im modernen Ackerbau wird der Stickstoff zumeist über künstliche Stickstoffdünger angeliefert. Allerdings ist dessen Produktion überaus energieaufwändig und er kann mit dem Regenwasser schnell in den Boden sickern. Dadurch entfernt er sich von den Pflanzenwurzeln und gelangt ins Grundwasser. Eine alternative und ökologische Stickstoffquelle wird von Hülsenfrüchten (Erbsen und Bohnen) erzeugt, die Stickstoff aus der Luft in den Boden ziehen und damit den Bedarf an chemischen Düngemitteln sowohl bei den laufenden als auch den folgenden Pflanzenbeständen reduzieren. Ca. 66% des Gemüseanbaubereiches von Ardo entfallen auf den Anbau von Hülsenfrüchten und so sorgt Ardo Jahr für Jahr für genügend natürlich erzeugten ‚N‘ im Boden, um die meisten der anderen Gemüsepflanzen anzubauen. Ardo ist auf dem besten Wege, ein **stickstoffneutrales Unternehmen** zu werden!

**Phosphor und Kalium:** Die Rückstände aus unseren Abwasseraufbereitungsanlagen (Feststoffe, die beim Waschen und Verarbeiten des Gemüses übrig bleiben) sind reich an Phosphor und Kalium. Diesen Schlamm führen wir auf kontrollierte Weise an unsere Landwirte zurück, die ihn anschließend auf ihrem Boden verteilen, um die benötigte Menge an gekauftem P und K zu verringern.

## 3. Verringerung von Lagerungsverlusten

Das Obst und Gemüse von Ardo wird am Tag der Ernte eingefroren (Erbsen oftmals sogar innerhalb von 2½ Stunden) und bei einer Temperatur von -18°C gelagert. Es gibt keinen Produktverlust durch die Verschlechterung bei der Lagerung beim Produzenten, beim Einzelhändler oder beim Verbraucher zu Hause.

## 4. Verbesserung der Lebensmittelqualität für eine gesunde Ernährung

Der Nährstoffverlust von frischem Obst und Gemüse beginnt bereits bei der Ernte (Untersuchungen haben ergeben, dass frische grüne Bohnen innerhalb von 3 Tagen bei 4°C 40% ihres Vitamin C verlieren) und setzt sich bis zum Verzehr – oftmals 3 bis 5 Tage später – fort. Mit dem tiefgekühlten Obst und Gemüse von Ardo werden die Nährstoffe und die Produktqualität beim Einfrieren eingeschlossen.

Tiefgekühltes Obst und Gemüse kann in einem ‘Fünf am Tag’-Programm eine entscheidende Rolle spielen<sup>5</sup>.

## 5. Verbesserung der Verfügbarkeit, Erschwinglichkeit und Zugänglichkeit von Lebensmitteln

Das tiefgekühlte Obst und Gemüse von Ardo bietet ganzjährig saisonale und erschwingliche Erzeugnisse in einfach zuzubereitenden portionierten Formaten.

## 6. Senkung der Abfälle

Da in den jüngsten Jahren schätzungsweise ein Drittel aller Lebensmittel weggeworfen werden, kann tiefgekühltes Obst und Gemüse eine verlässliche Möglichkeit zur Verringerung der Lebensmittelabfälle darstellen. Tiefgekühlte Erzeugnisse werden in einer fix und fertigen Form verkauft. Sie sind bereits geschält und geschnitten, was bedeutet, dass sie sich zu Hause ohne Zeitverlust zubereiten lassen. Sie werden zu Hause im Gefrierschrank gelagert und bei Bedarf entnommen. Auf diese Weise können sie nicht überreif werden oder verderben.

<sup>5</sup> Fünf am Tag-Programm, gestartet von der Weltgesundheitsorganisation, Genf, 2003





Alleine wird es Ardo wohl kaum gelingen, den von den weltweit führenden Akteuren vorausgesagten Trend der Erderwärmung, des Bevölkerungswachstums oder der Wasser- und Lebensmittelknappheit umzukehren.

Allerdings spielt Ardo als marktführendes europäisches Lebensmittelunternehmen eine wichtige Rolle und hat sich dem Ziel eines nachhaltigen Umgangs mit Ressourcen verschrieben. Dies ist auch an unserem Motto zu erkennen:

‘Wir bewahren was die Natur uns gibt’



Dieser Bericht ist auf beidseitig gepresstem "Cocoon Silk"-Papier ausgedruckt. Dieses Papier ist aus **100% wiederverwerteten Faserstoffen hergestellt worden und verfügt über das FSC-Zertifikat (Forest Stewardship Council)**. Die FSC-Zertifizierung gewährleistet, dass Holzzeugnisse aus verantwortlich geführten und nachhaltigen Wäldern stammen. Bei der FSC-Zertifizierung wird die Produktherkunft gemeinsam mit der vollständigen Handelskette bis hin zum Endverbraucher geprüft. **Die Druckertinte für diesen Bericht wurde auf Pflanzenbasis hergestellt.** In diesen Tinten wird der Mineralölteil durch pflanzliche Öle ersetzt.



Wir bewahren was die Natur uns gibt

Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - [www.ardo.com](http://www.ardo.com) - [info@ardo.be](mailto:info@ardo.be)  
 +45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999  
 +351 243 559 230 - +7 095 234 3181 - +34 948 724200 - +420 326 597 045 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068  
 +43 7476 77222 - +43 2249 35350 - +46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311