Ardo bewahrt was die Natur uns schenkt!

Getreu unserem Motto, bewahren wir was die Natur uns schenkt. Darüber hinaus haben wir die Ambition weltweit führender Anbieter für nachaltiges Tiefkühlgemüse, -kräuter und obst zu werden. Dieses Ziel möchten wir mit innovativen Ideen, **mit der Förderung und dem Schutz der Umwelt und Ressourcen sowie einem grundlegenden Beitrag für ein gesünderes Leben umsetzen**. Mit unseren Nachhaltigkeitsprojekten Mimosa, Shine und Pure setzen wir bereits die Grundwerte in die Praxis um. Wir bemühen uns in allem was wir tun, diese Grundwerte umzusetzen, von den Feldern bis zu unseren Kunden.

MIMOSA®
Minimum Impact, Maximum Output
Sustainable Agriculture - Ardo

MIMOSA steht für **M**inimum **I**mpact and **M**aximum **O**utput **S**ustainable **A**griculture (nachhaltige Landwirtschaft mit minimalen Auswirkungen und maximalem Ertrag).

Was bedeutet das?

Nachhaltige Landwirtschaft
Bei allem was wir tun, prüfen wir zunächst die Auswirkungen auf die Umwelt und den Menschen. Ferner bemühen wir uns, diese Folgen auf ein Minimum zu beschränken.

Minimale Auswirkungen
Wir bemühen uns um den optimalen Einsatz aller Ressourcen: Saatgut, Pflanzenschutzmittel, Düngemittel, Bewässerungswasser, ...

Maximale Rendite
Für die nachhaltige und langfristige Umsetzung dieses Ziels müssen wir dafür Sorge tragen, wettbewerbsfähig zu bleiben und sowohl in Sachen Volumen als auch Qualität maximale Erträge anzustreben.

Das **SHINE**-Projekt –, **F**ood **S**afety and **H**ygiene **IN E**volution' – legt die Messlatte der guten Herstellungspraxis (Good Manufacturing Practices (GMP)) und der täglich operativen Hygiene an den Produktionsniederlassungen von Ardo noch höher. Es beginnt mit einer Prüfung möglicher verbesserungswürdiger Aspekte und läuft auf einen in mehreren Phasen verlaufenden, multidimensionalen Ansatz mit vorgegebenen Reformen in jeder Produktionseinheit hinaus.

Shine
Food Safety & Hygiene in Evolution

‚PURE' steht für ‚**P**revent, **U**ncover, **R**educe and **E**liminate foreign bodies'. Ardo möchte mit PURE alle möglichen Mittel einsetzen, um ‚fremde Substanzen' in den Produkten zu vermeiden. Unser Ziel: Die Endprodukte von Ardo sollen 100% frei von Verunreinigung sein. Das Entdecken und Entfernen sogenannter ‚fremder Bestandteile' steht bei der Produktion und der Verpackung von Gemüse, Obst und Kräutern an erster Stelle.

PURE
Prevent, Uncover, Reduce, Eliminate

Hülsenfrüchte, trendig und nahrhaft

- Hülsenfrüchte: die Nahrung der Zukunft
- **Äußerst nahrhaft: sie sind gute Quellen an Proteinen, Ballaststoffen und Mineralien.**
- Es gibt sie in allen Formen, Farben und Geschmacksrichtungen.
- **Ausgezeichnete Alternative für Fleisch, ideal für Vegetarier, Veganer oder Flexitarier.**
- Die perfekte Zutat für eine ausgewogene und trendige Mahlzeit.
- Nachhaltig: geringer CO^2 Fußabdruck und Wasserverbrauch.

Unverzichtbar in jeder Küche!

ardo®
We preserve nature's gifts

www.ardo.com