

Werken aan een betere wereld

Je wilt de keten van boer tot bord gezonder en eerlijker maken. Je hebt een eigenzinnige visie op biologische en biodynamische voeding. Je wilt nieuwe vormen van samenwerking en je hebt een eigen kijk op eigendom en winst, maar hoe doe je dat?



Hoe het begon

Op 29 september 1983 werd Odin opgericht door Koos Bakker, Jan Brilleman en Frank Dekker in het Noord-Hollandse Koedijk. Drie pioniers met een sterk geloof om zich in te zetten voor de aarde en al haar bewoners. Ze verwoordden hun visie in een grondsteenspreuk, waaruit hieronder een aantal zinnen.

'Om helende de aarde te bewerken. Rechtvaardig haar vruchten te verdelen. Broederlijkheid betrachtend daar waar mensen van elkaar afhankelijk zijn. Uit innerlijke kracht het goede te doen.'

Deze opdracht is actueler dan ooit. Dagelijks zijn wij bij Odin hier met plezier mee bezig, samen met onze groeiende groep leden, leveranciers en (zakelijke) klanten. Wat begon als een initiatief van drie personen, is uitgegroeid tot een coöperatie met tienduizenden leden, tientallen winkels, een groothandel en een webwinkel. Maar daar stopt het niet; Odin heeft zelfs een eigen boerderij waar op 20 hectare vrije en zaadvaste groenten worden veredeld en zaad wordt geteeld, en een imkerij die de biodiversiteit bevordert op biologische en biodynamische boerderijen. Met elkaar werken we aan een gezondere en mooiere wereld. Goed voor nu en voor de generaties na ons.

Wil jij ook werken aan een betere wereld?

Solliciteer dan en maak samen met ons het verschil!

Bij Odin werken mensen die weten dat het kan: een eerlijke, écht andere supermarkt. Daar zetten ze zich ieder dag weer keihard voor in. Wil jij ook onderdeel uitmaken van een gemotiveerd team en werken voor een bedrijf met idealen? We hebben op diverse plekken binnen onze coöperatie en in het land leuke en interessante vacatures.

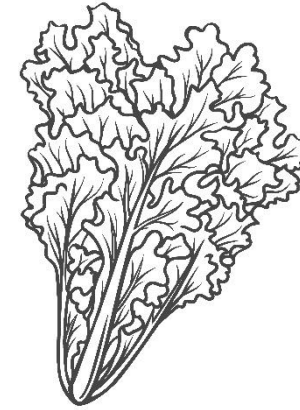
Stage & beroepsbegeleiding

Wij zijn ook erkend leerbedrijf voor detail- en groothandel. We hebben al vele hogeschool- en universiteitsstudenten een stageplek voor bachelor of master geboden. Tevens hebben we voor het middelbaar beroepsonderwijs BOL- en BBL-werkplekken.

Word ook medewerker met een missie:
Vind alle banen op Odin.nl/vacatures

Stampot andijvie met bietjes

Andijviestamppot met een kleuraccent en hartige topping, lekker in winter en zomer.



Ingrediënten

- 1,5 kg kruimige aardappelen
- 2 roze uien
- 500 g bieten
- 200 g feta
- 400 g andijvie
- 2 takjes tijm
- 75 g gezouten cashewnoten
- 2 el rode wijnazijn
- 3 à 4 el olijfolie
- zout en peper naar smaak

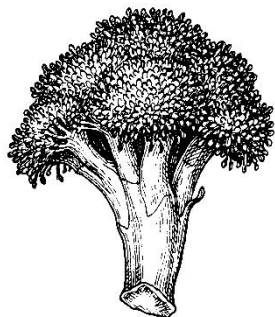
Bereidingswijze

1. Was de bieten en kook ze in ruim water gaar. Je kunt ze ook schillen, in stukjes snijden en roosteren in de oven. Meng ze daarvoor met een scheut olijfolie en 2 el azijn en rooster ze een half uur in de oven op 185 graden.
2. Was de andijvie goed, sla droog in een centrifuge of in een theedoek en snij in fijne reepjes.
3. Schil de aardappelen en kook ze in water met een beetje zout in 20 minuten gaar. Giet af en laat uitdampen.
4. Schil en snij de uien in ringen. Bak de uien samen met de tijm in een beetje olie goudbruin.
5. Snij de feta in blokjes en hak de cashewnoten iets fijner.
6. Stamp de aardappelen en andijvie met wat olie tot een grove puree. Proef en voeg zout en peper naar smaak toe.
7. Meng er de in blokjes gesneden bietjes door en strooi er de tijm-uien, feta en cashewnoten over.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Broccolisalade met mozzarella en pesto

Vitale salade die je als bijgerecht kunt eten. De stelen van de broccoli niet weggooien, maar schillen en in stukjes snijden en je kunt natuurlijk ook gewone tomaten gebruiken.



Ingrediënten

- 400 g broccoli
- 1 sjalotje of roze ui
- 2 gepelde tomaten (uit blik)
- 100 g mozzarella of feta
- 150 g gekookte kikkererwten

- Voor de dressing:
 - olijfolie
 - (wijn)azijn
 - 1 tot 2 tenen knoflook, geperst
 - basilicum (liefst vers) en/of 1 el pesto
 - 1 el diksap
 - peper en zout

Bereidingswijze

1. Kook de broccoli in water met een snufje zout in 5 minuten beetgaar.
2. Giet het vocht af en gebruik dit eventueel voor een soep of saus.
3. Meng de stukjes tomaat, mozzarella of feta en sjalotje of ui met de iets afgekoelde gekookte groente, voeg de kikkererwten toe en giet er de dressing overheen.
4. Schep een paar maal voorzichtig om en laat de dressing er een kwartiertje intrekken.
5. Serveer bijvoorbeeld bij rijst of met een lichte soep en geroosterd brood.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische broccoli
Camposeven in Murcia, Spanje

biodynamische andijvie
Camposeven in Murcia, Spanje

biodynamische knolselderij
Bakker Bio in Munnekezijl, Nederland

biologische komkommer
Eco Sur in Malaga, Spanje

biodynamische zaadvaste roze uien
Gaos in Biddinghuizen, Nederland

biologische clementines
Rio Tinto Citricos in Valencia, Spanje

biologische Mirabelle appels
Els Hof Fruit in Dronten, Nederland