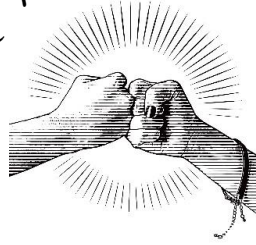


Versterking directieteam Odin Foodcoop met Sepha Smit en Wouter Wezenbeek

Onlangs heeft Jacqueline de Kool aangegeven Odin Foodcoop deze zomer na een periode van 6 jaar te gaan verlaten. De reden achter haar vertrek is dat ze zich op nieuwe uitdagingen wil richten. Jacqueline is zowel bestuurslid van de coöperatie als commercieel directeur van Odin International, de holding waar alle bedrijfsonderdelen van Odin onder vallen. Met ingang van 1 september a.s. komen Sepha Smit en Wouter Wezenbeek het directieteam versterken.



Wouter Wezenbeek en Sepha Smit nieuwe directieleden Odin

"We vinden het allemaal heel jammer dat Jacqueline Odin gaat verlaten en zijn haar heel dankbaar voor de fijne samenwerking en voor alles wat ze voor Odin heeft betekend. Met Sepha en Wouter wordt niet alleen de ontstane vacature ingevuld", aldus algemeen directeur Merle Koomans, "maar doen we er nog een schepje bovenop om ervoor te zorgen dat we de komende jaren met nog meer power kunnen werken aan het realiseren van onze idealen van gezonde voeding uit een vruchtbare landbouw en eerlijke economie."

Sepha Smit de nieuwe commercieel directeur

Sepha Smit (47) schuift per 1 september a.s. aan in het directieteam van Odin International als commercieel directeur, naast Merle Koomans van den Dries (algemeen directeur) en Lute Hummel (financieel directeur). Als commercieel directeur wordt ze eindverantwoordelijk voor alle commerciële activiteiten binnen zowel de groothandel als winkelorganisatie van Odin. Sepha werkte de afgelopen jaren in opdracht van het ministerie van LWN als Senior Advisor Biologische Landbouw en Marktontwikkeling bij RVO. In de jaren daarvoor heeft zij haar sporen verdiend in de retail, met een commerciële focus op assortiment. Ze werkte na een aantal jaren bij Laurus en Hoogvliet o.a. ruim 10 jaar bij Plus, ook een coöperatie (maar dan van ondernemers), waar zij onder andere alle huismerkmelk verving voor een biologische variant. Algemeen directeur Merle Koomans van den Dries: "Ik ben blij met de komst van Sepha. Ze is commercieel, gedreven en weet hoe het werkt in retail. Maar heel belangrijk voor ons is ook dat ze al jaren gaat voor meer biologisch en dat ze een warm hart heeft voor de biologische speciaalzaken. Er is veel werk aan de winkel om gezonde en eerlijke biologische en biodynamische boodschappen voor nog meer mensen aantrekkelijk en toegankelijk te maken. Mooi om samen met Sepha een volgende fase in de ontwikkeling van Odin in te gaan!"

Wouter Wezenbeek wordt directeur Source & Supply

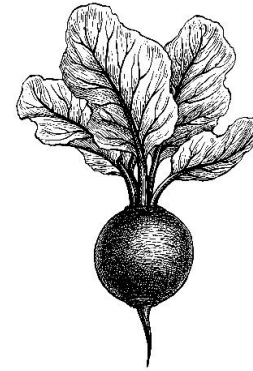
Met ingang van 1 september komt naast Sepha ook Wouter Wezenbeek (37) het directieteam versterken, als directeur Source & Supply van Odin De Nieuwe Band BV, een van bedrijfsonderdelen van de Odin-organisatie. Wouter werkt sinds november 2020 bij Odin. Eerst als teamleider Inkoop Voorraadbeheer en sinds begin 2023 als hoofd Source & Supply. In zijn nieuwe rol wordt Wouter binnen het directieteam verantwoordelijk voor inkoop, voorraadbeheer en category management van de groothandel en Odin-winkels. Merle Koomans: "Wij zien deze stap als een mooie nieuwe fase in de ontwikkeling van Wouter en Odin. Wouter kent de leveranciers en de producten en heeft een heldere kijk op de toekomst van Odin. Mooie eigenschappen van Wouter vind ik, dat hij integer, bescheiden en betrouwbaar is. Heel belangrijk ook dat een interne kandidaat kan doorgroeien en ingroeien in het directieteam."

Voor meer leuk nieuws, activiteiten, recepten, aanbiedingen en vacatures: neem een kijkje op [Odin.nl](https://odin.nl)!



Bietensalade met peterselie

Na het droogleggen van de polder en het bouwrijp maken van de grond door de Rijksdienst IJsselmeer Polders begon Bio Beta op deze maagdelijke grond in 1990 met hun biologisch akkerbouw- en groenteteelt bedrijf. In 1992 teelden ze hun eerste rode bieten. Twee jaar later startten ze met het wassen en sorteren van de bieten. Nu, dertig jaar later, telen en verwerkt BioBeta de rode bieten van hunzelf en van diverse andere biologische collega's op een moderne en efficiënte manier.



Ingrediënten

- 300 g rode biet
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 3 el peterselie
- 2 el azijn
- 3 el olijfolie
- versgemalen peper
- 1 tl honing

Bereidingswijze

1. Was de bietjes en kook ze in ruim water in 20 minuten gaar (afhankelijk van de grootte, kan het iets langer duren).
2. Laat ze even afkoelen en schil ze. Rasp ze grof of snij ze in kleine blokjes.
3. Pel en snipper de ui en knoflook.
4. Maak een dressing van azijn, olie, peper en honing.
5. Roer de bietjes, ui, knoflook, peterselie en dressing door elkaar.
6. Laat de salade ongeveer 30 minuten intrekken. Schep af en toe even om.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

Chinese koolpakketjes gevuld met paddenstoelen

Met deze pakketjes van koolblad met een hartige vulling van paddenstoelen, noten en crème fraîche zet je een verrassing op tafel. Lekker als bijgerecht, maar ook prima als vegetarisch hoofdgerecht met een frisse salade.



Ingrediënten voor 4

- 8 Chinese koolbladeren
- 250 g paddenstoelen
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 citroen
- 50 g gepelde walnoten
- 2 tl honing
- 1 tl zeezout
- vers gemalen peper
- 4 el crème fraîche
- 2 el olijfolie

Bereidingswijze

1. Stoom de koolbladeren kort totdat ze soepel zijn. De bladeren moet je kunnen vouwen zonder dat ze breken (te hard) of scheuren (te zacht).
2. Wrijf de paddenstoelen schoon met een keukenpapiertje en snij in dunne reepjes.
3. Snij de uien fijn. Hak de knoflook fijn en fruit samen met de ui in olijfolie op laag vuur. Voeg de paddenstoelen toe en bak tot ze lichtbruin kleuren.
4. Hak de walnoten.
5. Rasp de citroen. Rasp alleen het gele schilletje. Het witte velletje eronder is te bitter.
6. Voeg de noten, zout, peper, citroenrasp, honing en crème fraîche toe aan de paddenstoelenmix en zet het vuur uit.
7. Vul elk koolblad met een flinke lepel paddenstoelenvulling. Vouw het blad dicht. Begin met rollen bij het stengel gedeelte. Herhaal nog 7 keer.
8. Prik het pakketje eventueel dicht met een cocktailprikkertje.

Tip: Leg de rolletjes in een ovenschaaltje, rasp er belegen kaas over en zet het nog 5 minuutjes in een hete oven.



Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische Chinese kool

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische rode bieten

Bio Beta in Zeewolde, Nederland

biologische groenselderij

Bio Brothers in America, Nederland

biologische Roma tomaten

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biodynamische peterselie

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland