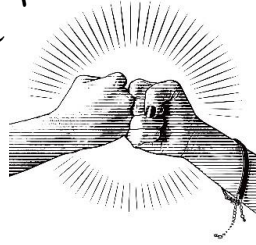


Versterking directieteam Odin Foodcoop met Sepha Smit en Wouter Wezenbeek

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 bedrijfszonderdelen 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!



Geroosterde spitskoolwedges met chilisaus

Geroosterde kool is zo lekker! Deze is met chilisaus, maar je kunt er veel kanten mee op. Met mosterd ingewreven en bestrooid met hazelnoten en kaas bijvoorbeeld, is het ook een leuk bijgerecht.



Ingrediënten

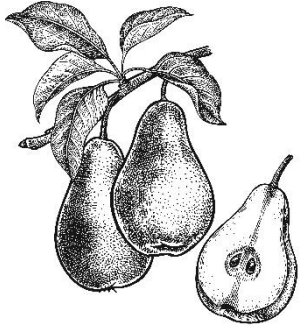
- 1 spitskool
- 1/2 el komijnzaad
- 1/2 el mosterdzaad
- 2 el ghee of kokosolie
- 6 el sushi azijn
- 3 el shoyu of andere sojasaus
- 200 ml bouillon
- 2 tl maïzena
- 50 ml chili- of loempiasaus
- paar takjes koriander

Bereidingswijze

1. Halveer de spitskool in de lengte en snij elke helft in 4 parten.
2. Verwarm de oven op 200 graden.
3. Rooster komijn en mosterdzaad kort in een droge koekenpan tot het begint te geuren. Pas op: het verbrandt snel!
4. Smelt de ghee of kokosolie in een steelpannetje. Schep de zaadjes erdoor.
5. Kwast de stukken spitskool aan alle kanten goed in met dit mengsel.
6. Leg de koolparten 30-35 minuten op bakpapier in de oven totdat de kool enigszins geblakerd is. Mocht de kool te snel kleuren, dan kun je 'm, zodra hij de gewenste kleur heeft, de resterende baktijd afdekken met wat aluminiumfolie. De kool is gaar als je er met een satéprikker makkelijk in kunt prikken.
7. Verwarm in een steelpannetje de sushi-azijn met de chilisaus. Breng aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. De saus dikt nu wat in. Leng aan met de bouillon.
8. Maak een papje van de maïzena met 2 el water. Giet dit papje beetje voor beetje al roerend door de saus en breng kort aan de kook, totdat het een gebonden saus is.
9. Haal de kool uit de oven. Giet het sausje erover. Strooi wat koriander erover en serveer als bijgerecht.

Ontbijtkoek met peer

Wist je misschien niet, maar ontbijtkoek is best eenvoudig zelf te maken. Deze is zonder suiker en met stukjes peer. Je kunt er ook noten aan toevoegen of bijvoorbeeld gemberblokjes. Ook met de specerijen kun je variëren: speculaaskruiden of een beetje kardemom is ook lekker hierin en zoals je ziet: er mag ook best véél in.



Ingrediënten

Voor 1 cakevorm

- 400 g zelfrijzend bakmeel
- 100 g appel-perenstroop (Crombach)
- 150 g honing
- 1 el koekkruiden
- 2 el 5 spice kruiden
- 1 el kaneel
- 1 zakje bakpoeder
- 300 ml (amandel)melk
- 1 grote of 2 kleine rijpe peren in stukjes

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Mix alle ingrediënten door elkaar behalve de peer.
3. Bekleed de cakevorm met ingevet bakpapier. Giet het beslag in de vorm.
4. Roer er blokjes peer door of steek dingesneden partjes erin, zoals ik op de foto (scan de QR-code) gedaan heb.
5. Bak in ongeveer 1 uur gaar. De koek blijft een beetje sticky.
6. Haal hem uit de oven, laat even afkoelen en stort de koek dan voorzichtig op een rooster om verder af te koelen.

Tip: Je kunt de koek in plakken invriezen, dan haal je 's avonds een plakje uit de vriezer, heb je de volgende ochtend een lekker ontbijtje.



Deze en meer inspirerende recepten vind je op *Odin.nl*

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische spitskool

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische andijvie

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische Roma tomaten

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biodynamische rode uien

Nieuw Bonaventura in 's-Gravendeel, Nederland

biodynamische jonaprince appels

Augustin in Jork, Duitsland

biologische packham peren

La Conquista in Rio Negro, Argentinië

Week 23