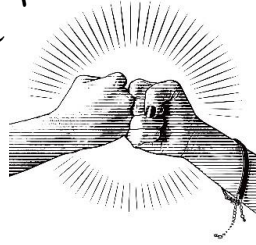


Versterking directieteam Odin Foodcoop met Sepha Smit en Wouter Wezenbeek

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 bedrijfssonderdelen 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 bedrijfssonderdelen 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!

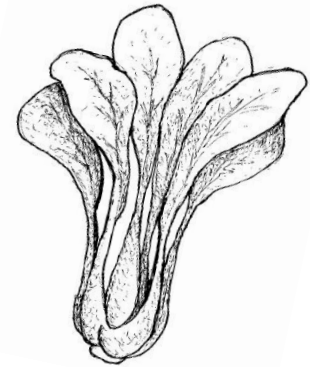


Gegrilde paksoi en radijsjes met sesam

Paksoi, Brassica Rapa, is een Chinese koolsoort met frisgroen blad en sappige witte stengels. Dit recept is lekker makkelijk en erg smaakvol. Serveer dit gerecht bijvoorbeeld ook eens door een koude noedelsalade! Bijgerecht voor 4 personen.

Ingrediënten

- 1 paksoi
- 1 teentje knoflook
- 1 bosje radijs
- 2 el geroosterde sesamolie
- handje sesamzaadjes
- 1 el sojasaus
- rode peper

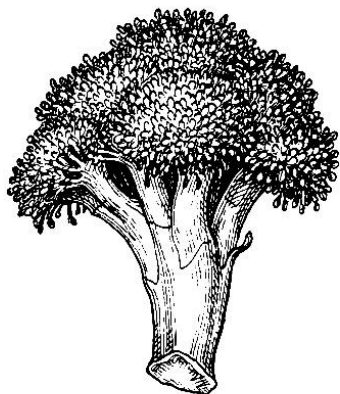


Bereidingswijze

1. Snij de paksoi door de helft, of in vieren.
2. Snij loof en worteltje van de radijsjes en snij ze doormidden.
3. Grill eerst de radijsjes op hoog vuur in een grillpan met wat olie. Veeg de pan schoon en grill daarna de paksoi een paar minuten.
4. Voeg wat fijngesneden knoflook toe, peper, sojasaus, geroosterde sesamolie en serveer met wat sesamzaadjes, eventueel wat fijngesneden rode peper en limoensap.

Spaghetti met broccoli en citroen

Dit is een lekker pastaatje, hoor! En niet te ingewikkeld, ideaal dus voor drukke dagen.. Lekker met een tomatensalade.



Ingrediënten voor 2 pers.

- 400 g broccoli
- 175 g (boekweit) spaghetti
- 1 à 2 citroenen
- 50 g Parmezaanse kaas
- 1 dl crème fraîche
- vers gemalen peper

Bereidingswijze

1. Rasp de citroenschil (alleen het geel) op een fijne rasp.
2. Pers de citroenen uit.
3. Snij de broccoli in roosjes en schil de stronk en snij ook in kleine stukjes. Zo hoeft je bijna niets weg te gooien.
4. Stoof of stoom de broccoli beetgaar in 5 à 10 minuten.
5. Rasp de kaas ook op de fijne rasp en meng met de crème fraîche, peper en citroenrasp door de pasta. Schep de broccoli erdoor.
6. Voeg naar smaak nog een beetje citroensap toe.
7. Aan tafel kun je eventueel nog wat extra kaas erover raspen.

Maak er een tomatensalade bij!

TIP: Citroensap dat over blijft kan je gebruiken voor het toetje.
Vanillevla wordt bijvoorbeeld heerlijk fris met citroensap.
Of meng het sap met appelsap voor een fruitig aperitief.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische broccoli

Terra Adriatica in Bari, Italië

biologische courgette

Bio Brothers in America, Nederland

biologische paksoi

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

biologische Roma tomaten

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische rode eikenbladsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

Week 23

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