We zijn niet op weg naar een biobedrijf. We zijn een biobedrijf.



Commercieel directeur Sepha Smit van Odin werd geïnterviewd door Marieke Venbrux van het blad FoodPersonality.

Klantgerichter denken

Sepha Smit, jarenlang werkzaam bij Plus, is 'terug in de sector'.
Als commercieel directeur van de biologische foodcoöperatie
Odin zet ze haar duurzaamheidsmissie voort. Odin groeit, zowel in winkels als qua ledenaantallen, aldus Smit. Maar: 'we moeten nog klantgerichter gaan denken'.

Sepha Smit werkte jarenlang bij Plus, de laatste jaren als unitmanager 'vers'. In die rol was ze ook de stuwende kracht achter het initiatief om alle dagverse melk en yoghurt onder het Plus-merk standaard biologisch te maken, een initiatief waarmee de formule in en buiten de supermarktsector bewondering oogstte.

In 2022 vertrok Smit bij Plus, waarna ze enkele maanden later opdook bij de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland (RVO), ze werd hier 'senior adviseur biologische landbouw en marktontwikkeling'. Vorig jaar september keerde ze 'terug in de sector': ze werd commercieel directeur bij Odin, dat afgelopen juni werd uitgeroepen tot 'Bio-Bedrijf van het Jaar'.

Lees hier het hele artikel (pdf).

We zijn benieuwd naar je mening!

Zou je de vragenlijst over deze tas willen invullen? Het duurt slechts 5 minuten.

Spitskoolslaatje met dadels, clementines en granaatappel

Spitskool is enorm veelzijdig, niet duur en bevat vitamines (C, K) en mineralen (kalium, ijzer, calcium) en antioxidanten. Maak er deze salade mee.



Ingrediënten

- 300 gr spitskool
- 1 stengel groenselderij
- 2 clementines
- 75 ml (plantaartige) yoghurt
- 1 tl kerriepoeder
- 1 tl gembersiroop
- peper en zout
- 2 Medjouldadels, in stukjes
- 100 gr ongezouten noten
- handje granaatappelpitjes

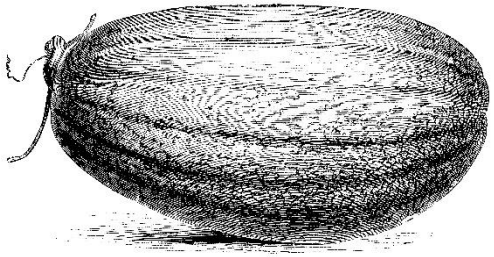
Bereidingswijze

1. Snij de spitskool in repen en de selderij in kleine boogjes.
2. Pel de mandarijnen en snij de partjes in stukjes.
3. Meng de yoghurt met de kerrie, gembersiroop en breng op smaak met peper en zout.
4. Meng het sausje door de spitskool, strooi de mandarijnen, grapefruit, dadels, granaatappelpitjes en de noten erover.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Spaghettipompoen

Het beste kun je deze pompoen in de oven garen. Halveer daarvoor de pompoen, verwijder de zaadjes en smeer de helften in met wat (olijf)olie. Wat zout en peper erop en dan met de snijkant naar boven op een bakplaat leggen. Prik vervolgens een aantal keer met een vork in de schil en rooster in de oven tot je redelijk makkelijk met de vork in de schil kan prikken. Meestal zal dat zo'n 30 à 40 minuten zijn.



Ingrediënten voor 4 pers.

- 1 spaghettipompoen
- 100 g gerookte tofu
- 2 stengels groenselderij
- 1 rode paprika
- scheutje olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 175 ml haverroom
- 30 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 el fijngehakte peterselie
- peper en zeezout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op op 180°C.
2. Halveer de pompoen, haal de pitten eruit en bak, met de snijkant naar boven in 30-40 minuten (of langer als je een hele grote pompoen hebt) gaar.
3. Maak ondertussen een saus: roerbak de tofu in wat olie goudbruin, voeg de groenselderij en paprika toe en de knoflook.
4. Bak die even mee en blus af met de haverroom, voeg peper en zout naar smaak toe.
5. Haal de pompoen voorzichtig uit de oven en schraap met een vork slierten van het vruchtvlees.
6. Meng de saus door de sliertjes, roer de peterselie erdoor en rasp de kaas erover.
7. Zet nog even terug in de oven om te gratineren.
8. Lekker met een frisse salade erbij.

Odin tas

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biodynamische spitskool
De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische groenselderij
Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische spaghettipompoen
De Waog in Neer, Nederland

biodynamische rode uien (zaadvast)
Gaos in Swifterbant, Nederland

biologische kastanjechampignons
Heereco in Uden, Nederland

biologische conference peren
Merkens Fruit in Werkhoven, Nederland

biologische granaatappel
Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje