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).

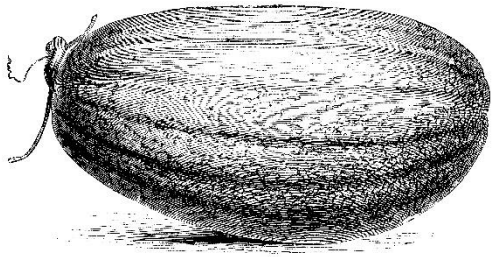
We zijn benieuwd naar je mening!

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

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.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Plaattaart met peer en paddenstoelen

**Herfstsmaken op je bakplaat. Deze paddenstoelentaart met schijfjes peer, walnoten en blauwe kaas is een topper op feestjes of gewoon als maaltijd met een salade.
Je kunt ook kant-en-klaar deeg gebruiken natuurlijk. Dan is ie ook nog eens snel klaar.**



Ingrediënten voor de bodem

600 g bloem
300 g roomboter
snuf zout
2 eieren
4 el koud water



Ingrediënten voor de vulling

- 1 el boter
- 1 prei
- 1 bakje kastanjechampignons of een paddenstoelenmix
- 1 stevige peer
- 1 tl zout
- 1 tl gemalen peper
- 1 el tijmblaadjes, vers
- 1 handje walnoten
- 6 eieren
- 250 ml room
- 150 g blauwe kaas
- 10 salieblaadjes
- 100 ml olie om in te frituren

Bereidingswijze

1. Meng voor de bodem de bloem, boter, zout, eieren en 4 el water in een mengkom en mix tot het een mooi, samenhangend deeg is. Is het nog wat droog, voeg dan meer water toe. Vorm er een bal van.
2. Verpak het deeg in keukenfolie of een waxdoekje en laat het een half uur rusten in de koelkast (of gebruik kant-en-klaar koelvers quichedeeg).
3. Verwarm de oven voor op 200 °C.
4. Bestrooi je werkblad met wat bloem. Rol het gekoelde deeg uit tot het de grootte van je bakplaat heeft. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol het deeg om je deegroller en rol het uit boven je bakplaat. Je kunt het deeg ook direct met de hand uitdrukken op het bakpapier in de vorm, als je dat makkelijker vindt.
5. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem en zet het even koud weg, mag ook in de vriezer.
6. Bedek de deegbodem met nog een vel bakpapier en schud er bakbonen of gedroogde bonen in. Bak de bodem nu een half uurtje voor, verwijder de bakbonen en het bakpapier daarna en zet opzij.
7. Snij ondertussen de prei in dunne, schuine ringen.
8. Borstel de paddenstoelen schoon. Snij ze in dunne plakken. Laat kleine paddenstoelen heel. Bak ze kort in wat hete boter en zet opzij.
9. Schaaf de peer in dunne plakken.
10. Klop eieren, room, kaas, tijm, peper en zout door elkaar. Schenk op de voorgebakken bodem. Verdeel er de prei, paddenstoelen, peer en walnoten over. Bak nog 30 minuten in de hete oven.
11. Frituur de blaadjes salie kort in een laagje olie, zodat ze crispy worden. Laat ze uitlekken op wat keukenpapier en strooi ze over de taart.

Odin tas

Deze week in jouw grote groentetas:

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

Week 48