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.

Koolrabi-appelsalade met frisse kokosdressing

Knapperige reepjes koolrabi en appel meng je met een fris kokos-yoghurtsausje en dadels. Tot slot strooi je er granaatappelpitjes over.



Ingrediënten voor 2 pers.

- 1 koolrabi
- 1 appel
- 2 medjoul dadels
- 30 g geraspte kokos
- 25 g walnoten
- 100 g yoghurt of kokosstart
- zout en peper
- handje granaatappelpitjes
- sap van 1/4 citroen
- beetje zout en peper

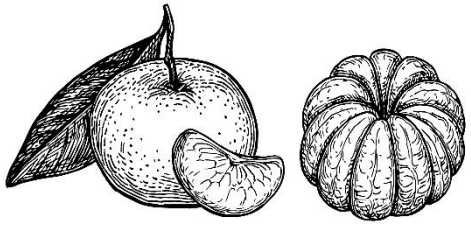
Bereidingswijze

1. Snij de koolrabi en appel in smalle balkjes.
2. Snij de dadels in kleine stukjes.
3. Rooster de kokos in een droge koekenpan gelijkmatig goudbruin. Doe in een schaaltje en zet apart.
4. Doe hetzelfde met de walnoten. Rooster in een droge koekenpan en zet apart.
5. Klop een dressing van de yoghurt met het citroensap, wat versgemalen zwarte peper en de helft van de geroosterde kokos.
6. Meng de koolrabi en de appel met de dressing in een slaschaal.
7. Schep de rest van de geroosterde kokos en de dadelstukjes er doorheen. Strooi de noten en de granaatappelpitjes erover.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Mandarijn (clementine)-cheesecake

Een heerlijke taart voor als je iets te vieren hebt, met de lekkerste biologische citrusvruchten. Je kunt natuurlijk variëren met verschillende soorten.



Ingrediënten

- 250 g speculaasjes
- 50 g boter
- 500 g magere kwark
- 125 ml crème fraîche
- 150 g suiker
- 2 tl kardemompoeder
- 1 tl koekkruiden
- 3 eieren + 1 eidooier
- snufje zout
- 2 clementines

Bereidingswijze

1. Maal de speculaasjes fijn in de keukenmachine of met een deegroller.
2. Verwarm de oven voor op 160°C.
3. Smelt de boter in een pannetje en meng het speculaaskruim erdoor. Giet dit mengsel in de bakvorm (24 cm doorsnede) en druk aan. Laat heel goed afkoelen.
4. Klop de kwark los met crème fraîche, eieren, suiker, specerijen en zout. Schep de kwark op de afgekoelde bodem.
5. Pel de mandarijnen en leg ze in een mooi patroon in de kwark. Zet in de oven en bak de taart in ongeveer 75 minuten stevig en heel licht goudbruin aan de randjes. Als hij klaar is, laat je de taart afkoelen in de oven, met een pollepel tussen de ovendeur. De taart kan nog een beetje 'wiebelig' zijn, maar hij wordt vanzelf stevig als hij is afgekoeld.
6. Haal de taart uit de vorm, zet hem op je mooiste taartschaal en bestrooi met poedersuiker.

Tip: een cheesecake kan gemakkelijk scheuren bij het bakken, dit voorkom je door een (ovenvast) schaaltje water onderin de oven te zetten.

Odin tas

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische bloss appels

Caspers in Neerwinden, België

biologische navelina sinaasappels

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biologische clementines

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biologische granaatappel

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje