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'.

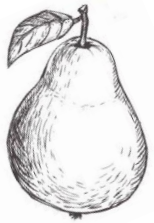
Lees hier het hele artikel (pdf).

We zijn benieuwd naar je mening!

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

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

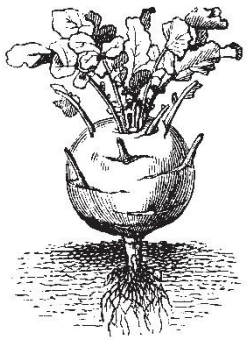
- 1 el boter
- 1 prei
- 1 bakje kastanjechampignons of een paddenstoelenmix
- 1 stevige peer
- 1 tl zout
- 1 tl gemalen peer
- 1 el tijmblaadjes, vers
- 1 handje walnoten
- 6 eieren
- 250 ml room
- 150 g blauwe kaas
- 10 salieblaadjes
- 100 ml olie om in te frituren

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.

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 personen

- 1 koolrabi
- 1 appel
- 2 medjoul dadels
- 25 g geraspte kokos
- 25 g walnoten
- 50 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

Odin tas

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische koolrabi

Bio Brothers in America, Nederland

biologische courgettes

Hortifervisa in Berja, Spanje

biodynamische knolselderij (zaadvast)

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische rode uien (zaadvast)

Gaos in Swifterbant, Nederland

biologische kastanjechampignons

Heereco in Uden, Nederland