

PROMOTIONEEL

# Yossi Eliyadoo van THE BUTCHER: 'Gasten zoeken balans'

Tags: [promotieeel](#), [plantaardig](#), [menu-ontwikkeling](#)

Gepubliceerd op: 1 juni 2026

THE BUTCHER, het high-end burgerconcept van horecaondernemer Yossi Eliyadoo, timmert hard aan de weg. Naast klassieke hamburgers bieden ze ook steeds populairdere plantaardige opties. "Ik geloof in kwaliteit en balans."

Praat met Yossi Eliyadoo, mede-oprichter en eigenaar van The Entourage Group, over zijn hamburgerketen THE BUTCHER en het water loopt je direct in de mond. "We proberen ons echt te onderscheiden in de manier waarop we onze burgers presenteren", legt de horecaondernemer uit. "Dat betekent: goede, verse producten, een mooie presentatie en vooral juicy vlees, met een goede smaak en fijne textuur."

## OVER HET CONCEPT

THE BUTCHER, gestart in 2012, groeide heel organisch met inmiddels zeven vestigingen in Amsterdam (waaronder op Schiphol), eentje in Den Haag en ook onderkomens in Londen en Manchester. "We hebben grote plannen voor de toekomst", verklaart Eliyadoo. "We hopen binnenkort uit te breiden naar Duitsland, een aantal andere steden in de UK en wellicht een nieuwe locatie in Amsterdam-Centrum."

*\*Tekst gaat verder onder de foto.*

## OVER HET CONCEPT

THE BUTCHER, gestart in 2012, groeide heel organisch met inmiddels zeven vestigingen in Amsterdam (waaronder op Schiphol), eentje in Den Haag en ook onderkomens in Londen en Manchester. “We hebben grote plannen voor de toekomst”, verklaart Eliyadoo. “We hopen binnenkort uit te breiden naar Duitsland, een aantal andere steden in de UK en wellicht een nieuwe locatie in Amsterdam-Centrum.”

*\*Tekst gaat verder onder de foto.*



## KLASSIEKERS EN PLANTAARDIGE BURGERS

De menukaart van THE BUTCHER zal vrijwel overal hetzelfde zijn. Met naast voor de hand liggende klassiekers ook The Plant Base, een plantaardige burger van Redefine Meat. Met uiteraard ook ingrediënten als sla, tomaat, augurk, gegrilde ui en rokerige barbecuesaus. Als ondernemer moet je met je tijd meegaan, vindt Eliyadoo. “Het is altijd goed om vegetarische opties te hebben - ook in een burgerrestaurant”, stelt hij. “In onze zaken komen bijvoorbeeld veel gezinnen, waarvan er één iemand vegetarisch is. Die wil je dan ook iets kunnen bieden.”

## STIJGENDE KWALITEIT VAN PLANT BASED

Eliyadoo, zelf een fervent vleeseter, verbaast zich over de alsmaar stijgende kwaliteit van plantaardige burgers. Deze zijn tegenwoordig nauwelijks nog te onderscheiden van ‘echt’ vlees. “Alles draait om kennis”, ziet de ondernemer. “Niet alleen om kennis over producten, maar ook om kennis over onze gezondheid. Een burger bevat goede vitamines, goede voedingsstoffen, maar de wetenschap toont ook aan dat bijvoorbeeld elke dag een hamburger óók weer niet goed is. Consumenten zoeken constant naar een goede balans in voeding.”

*\*Tekst gaat verder onder de foto's.*



## RIJKE TEXTUUR EN SAPPIG

Door de alsmaar toenemende kennis ziet Elijahoo steeds meer gasten die flexibel zijn; met naast principiële vleesonhouders ook gasten die af en toe The Plant Base-burger verkiezen ter compensatie. Elijahoo snapt dat wel. “Redefine Meat tikt alle boxen af”, meent hij. “Het is smaakvol, gebalanceerd, voorzien van een rijke textuur en lekker sappig, wat je toch graag wilt bij een burger. Ik zie deze markt alleen maar groeien in de toekomst.”

## OVER REDEFINE MEAT

Bij Redefine Meat™ houden ze van vlees. Echt, heel erg veel. Zij geloven dat de wereld new-meat\* verdient: heerlijk plantaardig vlees dat goed is voor het milieu en vriendelijk voor dieren. Na jarenlange studie van de unieke eigenschappen van dierlijk vlees en het perfectioneren van geavanceerde technologieën, hebben ze een breed assortiment hoogwaardige producten ontwikkeld dat de volledige zintuiglijke beleving van vlees biedt – inclusief smaakprofielen, textuur en aroma – zonder compromissen.

Hun baanbrekende new-meat portfolio omvat gehaktproducten en premium cuts, die met trots worden geserveerd door toonaangevende chefs in duizenden restaurants, hotels en andere foodservice-aanbieders door heel Europa. Redefine Meat heeft daarnaast een partnerschap gesloten met Klimato om hun foodservice-partners en hun gasten te helpen hun ecologische voetafdruk te verkleinen en hun klimaatdoelen te bereiken door duurzame keuzes te maken.

Met de burger won Redefine Meat onlangs de Beste uit de Test award vanuit de Consumentbond.

[Klik hier voor meer informatie](#)

