

# ‘Meer dan ooit pakken we uit voor een avondje uit’

Het was een roerige periode voor de horeca. Restaurants open, dicht, open en weer dicht... Maar die periode is voorbij, de horeca is weer open en zit boordevol nieuwe ideeën.

## RESET

“Het was echt een reset”, vertelt Yossi Eliyadoo, mede-oprichter & eigenaar van THE ENTOURAGE GROUP (bekend van onder andere MOMO Restaurant, Bar & Lounge, IZAKAYA Asian Kitchen & Bar, MR PORTER en THE DUCHESS). “Het gaf ons een nieuw perspectief en het gaf ons de tijd om onze restaurants te reorganiseren, onnodige kosten te schrappen en te kijken welke kant we op willen gaan in de toekomst. Het was dus één grote reset. Met alleen maar positieve gevolgen. Nu alles weer op gang komt zien we dat de mensen er echt weer zin in hebben. Zin hebben om een avondje uit te gaan. Meer dan ooit komen mensen om elkaar, na het lange gemis, weer op te zoeken. En bovenal pakken ze de kans om zich veel mooier aan te kleden dan voorheen. Vroeger kwamen mensen veel minder opgedost.”

## TOEKOMST

Uiteraard moesten de teams opnieuw worden ingedeeld, aldus Yossi. “We hebben een heel internationaal team en een aantal van hen zijn teruggegaan naar hun land van herkomst tijdens de coronacrisis. Anderen zijn andere dingen gaan doen. Het gaf mensen, ook ons personeel, tijd om na te denken. De kern van onze teams zijn heel sterk. Velen werken al tientallen jaren bij ons en samen met hen werken we nu aan een positieve toekomst. Zo willen we hier in Amsterdam en in andere Europese steden flink gaan uitbreiden met onze high-end restaurants. De niche van high-end restaurants wordt opnieuw gewaardeerd. Dit omdat je niet de gehele ervaring van een high-end restaurant mee kan nemen naar huis of kan bestellen via een app... En nu de restaurants weer open zijn zoeken de mensen dat dan ook graag weer op.”



Foto: Justin Rahantoknam

## INTERNATIONAAL

LALO Contemporary Mexican Kitchen & Bar en COCO Lounge & Bar zouden opengaan vlak voor de coronacrisis, maar gelukkig heeft THE ENTOURAGE GROUP de opening van deze twee concepten kunnen uitstellen. “Deze twee nieuwe concepten worden opnieuw gelanceerd en we blijven zoeken naar nieuwe locaties voor deze twee concepten. Daarnaast willen we graag uitbreiden naar London en Milaan, maar ook naar Dubai. Ons high-end steakhouse restaurant MR PORTER hebben wij begin oktober weer geopend in Barcelona en IZAKAYA Asian Kitchen & Bar was de hele zomer geopend op Ibiza. Uitbreiding zal voornamelijk in Europese steden plaatsvinden, omdat ik daar nog heel veel potentie zie. Het moeten steden zijn waar ik graag tijd zou willen doorbrengen. En ze moeten heel sterk internationaal gericht zijn. We willen altijd meer en vooral blijven verbeteren. Door nieuwe recepten te bedenken, de kwaliteit van het eten te verbeteren en te blijven innoveren met bijvoorbeeld nieuwe interieurs. Inspiratie krijg ik overal. Van reizen, andere restaurants, kunst, muziek, mode en trends. Maar we doen niet aan copy paste. Trends zijn leuk, maar die komen en gaan. Onze concepten zijn tijdloos, gebaseerd op goede kwaliteit en service, waarbij we het leven vieren samen met onze gasten. Elk moment is bijzonder. Nu de feestdagen eraan komen besteden we extra tijd en aandacht aan onze menu's en gasten. Eind oktober hebben we de Sunday Roast bij MR PORTER gelanceerd, waar iedereen op zondag kan genieten van deze Britse traditie.”



Foto: Justin Rahantoknam