

Amsterdam, 20 Mei 2020

ZOKU EN JORIS BIJDENDIJK (RIJKS®) OPENEN 25 LOFT RESTAURANTS

Event serie 'Better Together' trapt af met samenwerking tussen RIJKS® en Zoku

Zoku, de Amsterdamse pionier van de home/office hybride, kondigt vandaag de primeur aan van een serie evenementen onder de noemer 'Better Together'. Tijdens de eerste editie, **Zoku x RIJKS®** op 29 mei, zal Zoku 25 van haar innovatieve Lofts transformeren tot privé-restaurants. Koppels kunnen op deze avond genieten van een diner bereid door chef-kok Joris Bijdendijk en zijn team van RIJKS®, het restaurant van het Rijksmuseum dat, naast vele andere onderscheidingen, in 2016 bekroond werd met een Michelinster.

Voor minder dan 200 euro per persoon kunnen 25 koppels genieten van een overnachting bij Zoku inclusief het intieme viergangendiner met een selectie van wijnen uitgekozen door Max van Bockel, hoofd sommelier van RIJKS®. Bijdendijk zal tijdens het diner via een videoverbinding inbellen voor de persoonlijke touch. Gasten kunnen de avond afsluiten op het privé dakterras van Zoku voor een afzakkertje. De overnachting is inclusief een verblijf in de prijswinnende Zoku Loft: een ruim micro-appartement, ontworpen om comfortabel te kunnen wonen waarbij het slaapgedeelte afgeschermd is.

Hans Meyer, een van de medeoprichters van Zoku, zegt: "Onze Better Together-propositie is zeer relevant in deze uitdagende tijd. Het samenbrengen van mensen en ideeën staat bij ons altijd centraal en we hebben recent diverse maatschappelijk georiënteerde initiatieven ontwikkeld onder andere ten behoeve van de zorg. Daarnaast zijn we ook altijd blijven uitkijken naar samenwerkingen met lokale partners om waarde toe te voegen aan elkaars bedrijven, de stad en onze gasten. Dit project had niet mooier kunnen beginnen dan met een samenwerking met een van Amsterdams beste chefs."

Bijdendijk, Executive Chef van RIJKS® voegt hieraan toe: "Deze crisis heeft ons veel creativiteit en energie gebracht. Het is fantastisch om te zien wat er allemaal is ontstaan in deze tijd en dat onze gasten zichzelf nog steeds willen verwennen met lekker eten, drinken en vakanties in eigen land. Wij zijn heel blij dat we op deze manier een Zoku x RIJKS® ervaring kunnen geven."

Drie Lofts worden gratis beschikbaar gesteld voor 'Lieve Amsterdammers' - een project dat de lokale helden eert die een positieve bijdrage aan andere Amsterdammers hebben geleverd.



--- EINDE ---

Voor meer informatie of interviewverzoeken, neem contact op met:

Maxime Reinders Folmer

maxime@futurefactor.com

ADDITIONALE INFORMATIE:

OVER RIJKS®

RIJKS® opende in 2014 zijn deuren in de Philipsvleugel van het Rijksmuseum en trok Joris Bijdendijk als executive chef aan. Bijdendijk introduceert samen met keukenchefs Ivan Beusink en Yascha Oosterberg de 'keuken van de Lage Landen', die gekenmerkt wordt door het Hollandse product in al zijn eenvoud.

RIJKS® ontving in 2016 een Michelinster, steeg in 2019 van 16,5 naar 17 punten in de Gault & Millau gids 2019 en werd in datzelfde jaar opgenomen in de gloednieuwe ranglijst van het team achter The World's 50 Best Restaurants; the 50 Best Discovery.

OVER ZOKU

Zoku heeft een nieuwe categorie geïntroduceerd in de hotellerie: een hybride vorm van een huis en een kantoor voorzien van hotelservices. Het hotelconcept is in 2016 gelanceerd door de Nederlandse ondernemers Hans Meyer en Marc Jongerius. Zoku is het Japanse woord voor familie, stam of clan. Het hotel faciliteert de internationale manier van leven en werken voor een groeiende groep 'globetrottend' talent. Het concept heeft verschillende internationale prijzen gewonnen en wordt gewaardeerd voor het design, de gezellige sociale ruimtes en de gemeenschapsstructuur die connecties aanmoedigt. Zoku Kopenhagen, Wenen en Parijs worden nu gebouwd en zullen in de komende 18 maanden openen. Als een van de weinige hotels in de wereld heeft Zoku in 2018 het Bcorp certificaat in de hotelcategorie behaald. Voor meer informatie, bezoek <https://www.livezoku.com>.