



DINING  
WEEK



*Invitation til*  
**DINING WEEK**

Nordens største restaurantfestival

# OM DINING WEEK

Dining Week er Danmarks originale restaurantfestival, skabt i samarbejde med københavnske restauranter i 2011. Festivalen har siden spredt sig til hele landet og er nu Nordens største med over 350 deltagende restauranter og flere end 220.000 spisende gæster årligt.

Siden begyndelsen er Dining Week blevet et folkekært koncept, som har forvandlet vinterferien (uge 7) og efterårsferien (uge 42) til nogle af årets travleste uger for mange restauranter med ekstraordinært mange gæster. Dining Week bringer både anmelderroste spisesteder og folkelige favoritter sammen, og fællesnævneren er en passion for gastronomi.

Konceptet er simpelt — som restauratør udtænker du en særlig menu til en fast pris. I løbet af 10 dage bliver gæster introduceret til præcis det, som gør, at din restaurant skiller sig ud fra mængden. Formålet er at give gæsterne en unik oplevelse — og komme igen.

Gennem Dining Week ønsker vi, i samarbejde med restauratørerne, at fremhæve den kvalitet og atmosfære, der gør den danske restaurationsbranche til noget særligt. Et besøg på restaurant til Dining Week er mere end konkurrencedygtige priser — det handler også om de mindeværdige oplevelser, som jeres restaurant kan tilbyde. Sammen ønsker vi at hylde branchen, den fremragende service, den høje kvalitet og de oplevelser, gæsterne får med hjem.



# DET FÅR DU UD AF AT DELTAGE I DINING WEEK

Når du deltager i Dining Week bliver du en del af et stort branchefællesskab, hvor I får en unik mulighed for at vise de mange madglade gæster, hvad netop jeres restaurant kan.

Fyld kalenderen med bookinger på forhånd og vis nye gæster, hvorfor de skal komme tilbage igen og igen. I får desuden del i den massive eksponering og markedsføring, som hører til festivalen.

## Dining Week 2025:



+350 deltagende  
restauranter



Over 220.000  
gæster



Over 70 byer  
i hele landet



2.500.000 besøg  
på [diningweek.dk](https://diningweek.dk)



+100.000 modtagere  
af nyhedsbrevet



+70.000 følgere på  
tværs af sociale medier



# KONCEPT – TRE RETTER

Har din restaurant et mere traditionelt koncept, kan du deltage til Dining Week med en 3-retters menu, der udgøres af en forret, en hovedret og en afsluttende dessert.

## TRE RETTER

Menuen skal indeholde minimum 3 retter bestående af 2 salte og 1 sød, til en salgsværdi af minimum 330 kr.

**Du som restauratør får udbetalt 235 kr. inkl. moms pr. solgt billet – også for no-shows.**

Billetterne sælges for 250 kr. + 29 kr. i gebyr pr. person inkl. moms.



Ansøg om deltagelse ved at scanne QR-koden eller klikke på knappen.

**[Ansøg her](#)**

Gebyret går til booking, billet- og bordbookingsystem, support til opsætning, administration, kundeservice, markedsføring og PR.

# KONCEPT – FEM SERVERINGER

Til Dining Week kan du vælge at deltage med en menu med fem serveringer, hvis det passer bedre ind i din restaurants eksisterende koncept. Hvordan du sætter menuen sammen, er op til dig.

## FEM SERVERINGER

Menuen skal indeholde minimum 5 serveringer bestående af 3-4 salte og 1-2 søde, til en salgsværdi af minimum 400 kr.

**Som restauratør får du udbetalt 330 kr. inkl. moms pr. solgt billet  
– også for no-shows.**

Billetterne sælges for 350 kr. + 29 kr. i gebyr pr. person  
inkl. moms



Ansøg om deltagelse ved at scanne QR-koden eller klikke på knappen.

**[Ansøg her](#)**

Gebyret går til booking, billet- og bordbookingsystem, support til opsætning, administration, kundeservice, markedsføring og PR.

# KONCEPT – TASTING

Din restaurant er blandt de særligt udvalgte, der til Dining Week kan tilbyde en eksklusiv tastingmenu. Menuen skal indeholde minimum 8 serveringer og byde på en harmonisk kombination af salte og søde retter. Konceptet tillader kreativitet, fleksibilitet og udfoldelse og giver dig som restauratør mulighed for at lege med menuen, udforske temaer, lave collabs, langbordsmiddage – alt det, som Dining Week-gæster efterspørger i stigende grad. Brug konceptet til at mætte gæsterne med en smagsprøve på det, I kan og væk deres nysgerrighed på en måde, så de med sikkerhed vender tilbage for den fulde oplevelse en anden gang.

## TASTING

Menuen skal indeholde både salte og søde retter  
til en salgsværdi af min. 655 kr.

**Du som restauratør får udbetalt 500 kr. inkl. moms pr. solgt billet  
– også for no-shows**

Billetterne sælges for 525 kr. + 29 kr. i gebyr pr. person  
inkl. moms

## VIL DU VÆRE MED?

Kontakt os på  
**[info@diningweek.dk](mailto:info@diningweek.dk)**

Gebyret går til booking, billet- og bordbookingsystem, support til opsætning, administration, kundeservice, markedsføring og PR.



# SÅDAN DELTAGER DU

Som restauratør skal du først og fremmest sammensætte en smagfuld menu, som showcaser netop din restaurant på allerbedste vis. Derefter er din fornemmeste opgave at give gæsterne en god oplevelse, når de besøger din restaurant.

Vi sørger for systemerne, support til opsætning, kundeservice og ikke mindst at gøre alle på vores nyhedsbrev og sociale medier opmærksomme på, at der er Dining Week, og at netop din restaurant er med! Alt billetsalg foregår via [www.diningweek.dk](http://www.diningweek.dk).

## Processen er simpel:

- Ved tilmelding får din restaurant tildelt en profil i Dining Weeks bookingsystem Bordibyen. Her skal du indtaste din menu, antal pladser, bordopsætning, salgstekst og uploade billeder af menuen og din restaurant.
- Du kan hele tiden følge med i antallet af bookinger og åbne/lukke for flere pladser — både før og under Dining Week. Første gang tager opsætningen ca. 10 minutter — vi hjælper gerne med dette og gennemgår de forskellige funktioner.

# SKAL DU VÆRE MED?

Næste Dining Week afholdes fra  
fredag 6. februar til og med søndag 15. februar 2026.

Dining Week arrangeres af Foodmovers i samarbejde  
med restauratører på tværs af Danmark.

Deadline for tilmelding og upload af materiale til  
Dining Week i uge 7, 2026 er **d. 19. december 2025**  
**kl. 12:00.**

Har du spørgsmål til tilmelding og opsætning, er du  
altid velkommen til at kontakte os.

**Nicoline Christensen**

*Festivalkoordinator*

✉ [nicoline@foodmovers.dk](mailto:nicoline@foodmovers.dk)

☎ +45 2759 0049

**Anja Truelsen**

*Festivalchef*

✉ [anja@foodmovers.dk](mailto:anja@foodmovers.dk)

☎ +45 2825 7719

**Vi håber at se jer til næste Dining Week!**



# FOODMOVERS

## EVENT TICKETS



DINING  
WEEK



SEAFOOD  
FESTIVAL

FESTIVAL

MOULES  
FRITES



+ Cocktails  
WineWEEK

PASTA DAYS



mad  
BILLET

 BORDIBYEN.DK

BIZII

DIT DAGLIGE ØKONOMIOVERBLIK

## HVEM STÅR BAG?

Hos Foodmovers står vi bag dig som restauratør eller aktør året rundt til at hjælpe med udvikling, drift og synlighed af din forretning.

Vi står bag landets vigtigste gastroevents og festivaler, hvor du kan ansøge om deltagelse. Det kan give din restaurant øget synlighed i branchen, nye gæster og en plads i et større kulinarisk fællesskab.

Vi tilbyder også værktøjer, der gør din hverdag lettere — fra hjælp til billetsalg og bordbooking til markedsføring, økonomioversigt og gæstehåndtering.

Her ser du alle de muligheder, som Foodmovers tilbyder.