



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 i tal:



+350 deltagende
restauranter



Over 220.000
gæster



Over 70 byer
i hele landet



2.500.000 besøg
på 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

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.

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.

TIPS & TRICKS

Få mest muligt ud af din deltagelse i Dining Week.

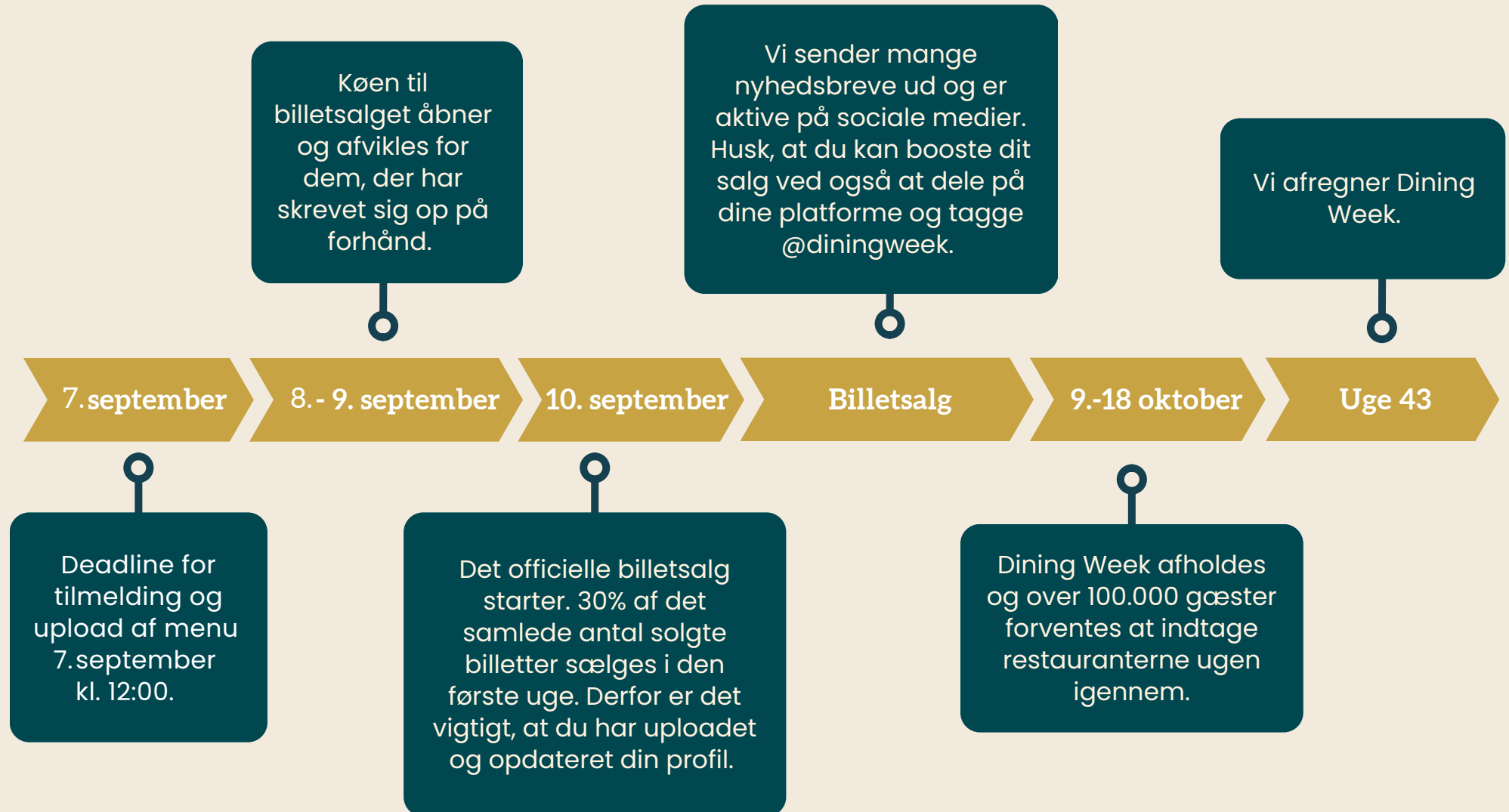
Vi har samlet en guide med konkrete råd til, hvordan du kan øge både synlighed og billetsalg. Få tips til at skrive appetitvækkende menubeskrivelser, tage gode billeder af dine retter og restaurant, bruge sociale medier effektivt samt skabe den rette stemning i restauranten med bordopsætning og detaljer, der gør oplevelsen endnu bedre for gæsterne.

 **Hent guiden herunder og få praktiske værktøjer til at tiltrække endnu flere gæster.**

[Download guiden her](#)

TIDSLINJE TIL DINING WEEK

— gode datoer at huske



4 MYTER OM DINING WEEK



"Gæster til Dining Week køber ikke drikkevarer og tilkøb"

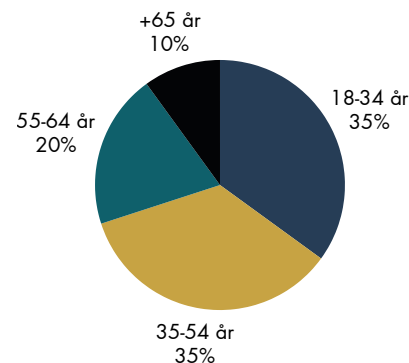
Udover den obligatoriske menu kan du til også tilbyde forskellige tilkøb: vinmenu, velkomstdrink, kaffe & avec mm.

- Ca. 30% køber vinmenu, når de køber menuen
- Gæster til Dining Week bruger i gennemsnit 176 kr. mere på restauranten, eksklusiv menuen, som er købt på forhånd.



"Gæster til Dining Week er primært ældre."

- 35% er mellem 18-34 år
- 35% er mellem 35-54 år
- 20% er 55-64 år
- 10% er over 65 år



"Dining Week er kun for restauranter i København."

Godt nok startede Dining Week i København, men siden 2011 er resten af landet også kommet med og vi elsker at udvide til flere danske byer.

Der deltager over 300 restauranter fra hele landet:

- +180 i København
- +20 i Nordsjælland
- +30 øvrige Sjælland
- +20 på Fyn
- +30 i Jylland



"Dining Week bliver kun markedsført i København."

Hvert år omtales Dining Week løbende i både nationale, regionale og lokale medier.

Det gælder bl.a.:

BØRSEN.

Berlingske



Jyllands-Posten

JydskeVestkysten

migogkbh

NORDJYSKE

SjællandskeNyheder

HVOR MARKEDSFØRES DINING WEEK?

Dining Week markedsføres kraftigt gennem en række forskellige kanaler.

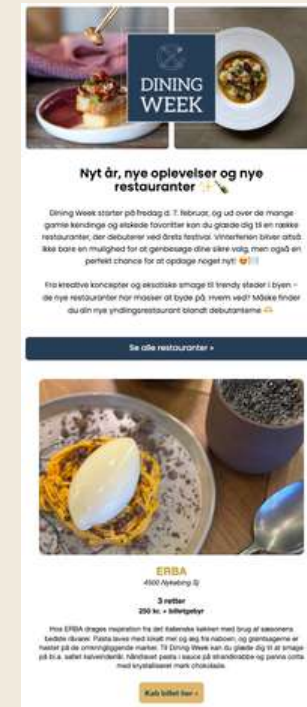
Det populære nyhedsbrev når imponerende ud til over 100.000 modtagere med en gennemsnitlig åbningsrate på 45% og en gennemsnitlig klikrate på 3,5%.

Fra billetsalgets start og hele vejen til festivalens afslutning sendes der op til 2.500.000 nyhedsbreve til både Dining Week- og Madbillets modtagere.

Samtidig er der en høj aktivitet på www.diningweek.dk, hvor der i perioden er over 4,7 millioner besøg på hjemmesiden.



Nyhedsbrev



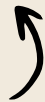
Nyhedsbrev



Forsiden på www.diningweek.dk



Restaurantoverblikket på www.diningweek.dk

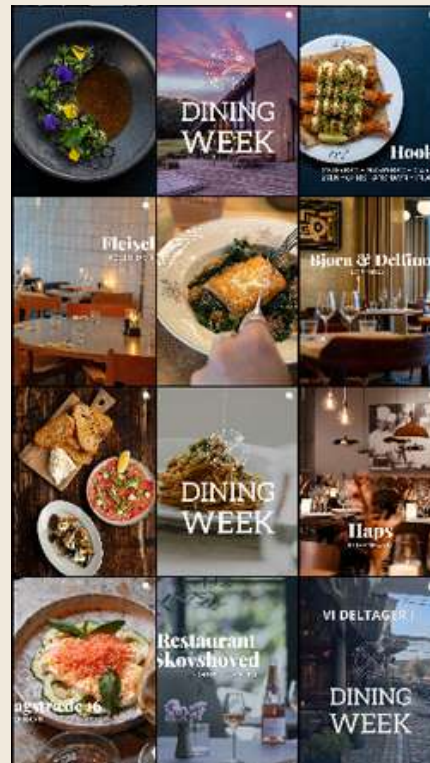


Omfattende PR:

- Omfattende PR: fx indslag på TV2-regioner, Go'Morgen Danmark og artikler i lokale, regionale og landsdækkende medier.

ANNONCERING AF DINING WEEK

- Organisk indhold deles løbende på Facebook og Instagram til 72.000+ følgere.
- Annoncekampagner kører fra billetsalgets start på Facebook, Instagram, TikTok og YouTube.
- Facebook og Instagram-annoncer når 590.000+ modtagere med over 3 millioner visninger.
- TikTok-indholdet opnår 6,8+ millioner visninger i samme periode.



Feed på Instagram @diningweek



Forskellige annoncetyper til META

SKAL DU VÆRE MED?

Næste Dining Week afholdes fra
fredag 9. oktober til og med søndag 18. oktober 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 42, 2026 er **d. 7. september 2026**
kl. 12:00.

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

Nicoline Christensen

Festivalkoordinator

✉ nicoline@foodmovers.dk

☎ +45 2759 0049

Anja Truelsen

Festivalchef

✉ 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

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.



KONTAKT OS

FOODMOVERS

Danas Plads 15

1915 Frederiksberg

www.diningweek.dk

info@diningweek.dk