

24.-30. august 2026



Sharing

FESTIVAL

Gode oplevelser smager bedre når de deles





Sharing festival – Filosofien bag

Skab magiske madoplevelser: Kom med til Sharing Festival 2026!

Fra den 24. august - 31. august, 2026 inviterer vi restauranter over hele landet med til en helt ny gastronomisk festival, hvor fællesskab, stemning og det gode, delte måltid er i absolut centrum.

Festivalen er udviklet af holdet bag Madbillet, Dining Week og Seafood Festival. Vi har samlet vores bedste erfaringer fra de mest populære events gennem tiden og skabt et koncept, der rammer plet på gæsternes lyst til det ekstraordinære: Sharing Festival 2026.

Hvorfor deltage?

I sensommeren rammer hverdagen igen, men drømmen om feriehygge, uformelt samvær og sydlandsk stemning lever i bedste velgående. SharingFestival giver jer den perfekte ramme til at forlænge feriefølelsen – både for gæsterne og for jeres personale i en ellers travl opstartsperiode.

Festivalen har fokus på:

- Fællesskab omkring bordet: Social dining og delemenuer, hvor mennesker mødes om maden.
- Sæsonens råvarer & det gode værtskab: En ramme, der hylder jeres passion for mad og vin.
- Nye gæster & fælles oplevelser: En stærk platform til at synliggøre jeres restaurant.
- Sensommerstemning & nær. vær: En hyggelig, uformel og afslappet atmosfære.

Vi håber, at I vil lege med og byde ind med jeres bud på fantastiske, sociale spiseoplevelser i uge 35!

Konceptet

Grib muligheden for at bryde med den klassiske à la carte-servering og vis restaurantens unikke personlighed. Social dining og langbordsmiddage er blandt tidens absolut stærkeste trends; det tiltrækker både lokale og turister, rører stamgæsterne og er ekstremt delevenligt på de sociale medier. Det er jeres chance for at ryste posen og byde en masse nye ansigter indenfor.

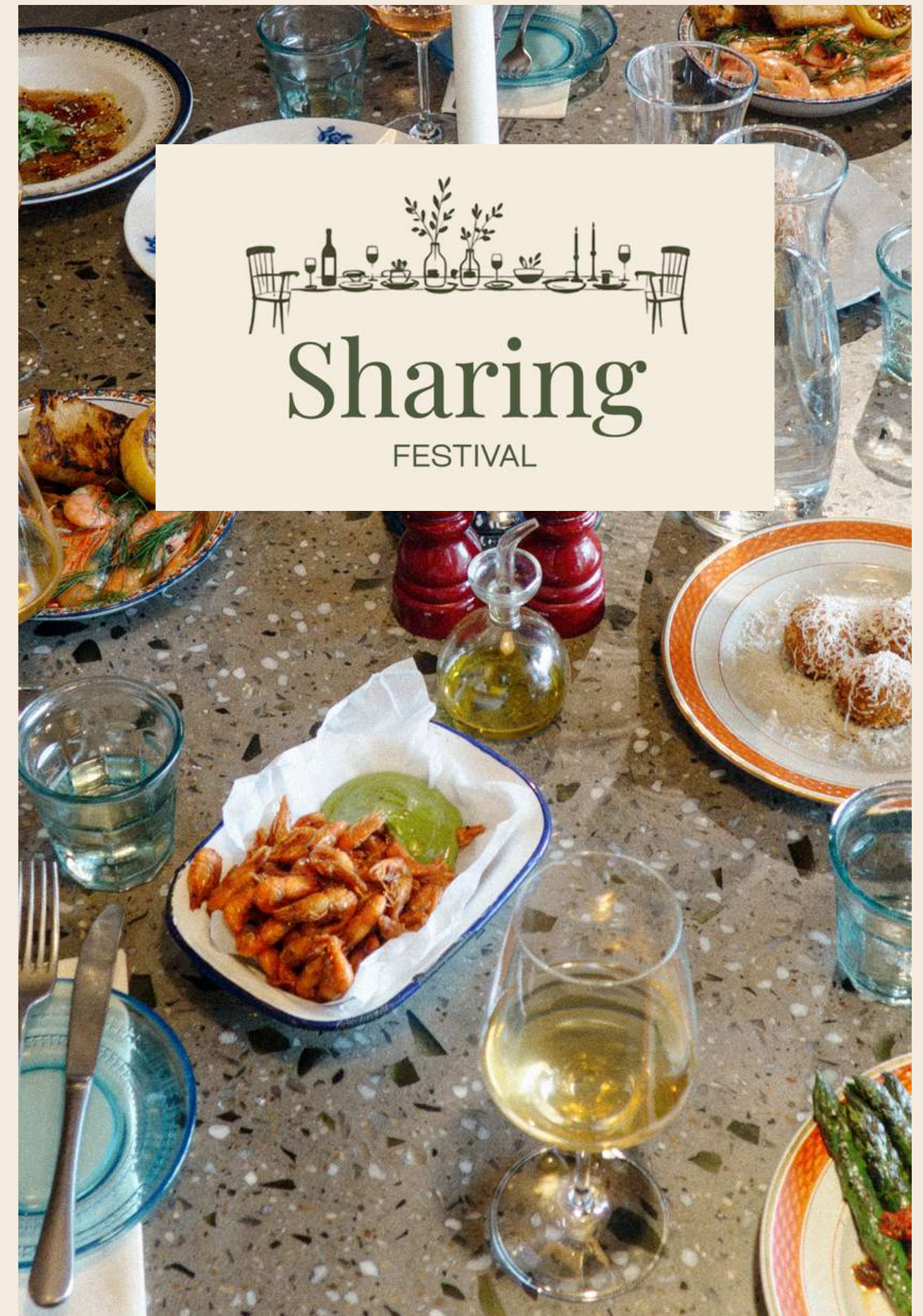
Du kan vælge mellem to koncepter – eller køre begge på forskellige dage, hvis det passer jer bedre.

Det Sociale Langbord

– Store smagsoplevelser i godt selskab

Det delevenlige måltid

– store fade på midten af bordet, som de gør det i Sydeuropa



Det Sociale Langbord

Store smagsoplevelser i godt selskab

Fokus: Fællesskab, nye relationer og gastronomi

Her inviterer I gæsterne helt tæt på hinanden ved at dække op til et klassisk, stemningsfuldt langbord.

Konceptet samler forskellige selskaber og enkeltpersoner om en fælles madoplevelse. Menuen serveres som delevenlige retter ned langs bordet, hvilket bryder isen og skaber en fantastisk social synergi, hvor snakken flyder frit på tværs af gæsterne.

Hvorfor vælge dette?

- **Langbordsmiddagen er en af tidens stærkeste trends** og særligt efterspurgt af vores gæster.
- **En total forvandling af spiseoplevelsen:** Det bryder med den klassiske, polerede restaurantoplevelse. Ved at fjerne de usynlige mure mellem de traditionelle 2- og 4-mandsborde transformerer I middagen fra "at gå ud og spise" til en oplevelse med både gamle venner og den ven I ikke har mødt endnu.
- **Den ultimative aktivering af jeres uderum:** Har I en hyggelig gårdhave, et bredt fortov eller et råt råderum? Langbordet er det mest geniale greb til at skabe en udendørs pop-up-oplevelse helt ud over det sædvanlige. Det forvandler jeres vante rammer til en pulserende, sydeuropæisk oase under åben himmel.
- **Levende markedsføring på gadeplan:** Et langbord (særligt udendørs) har en enorm "stop-effekt". Det skaber misundelige blikke fra forbipasserende, som stopper op og tager billeder. Det er gratis, levende markedsføring for jeres restaurant i lokalområdet, som rækker langt ud over selve festivalen.





Det delevenlige måltid

Store fade på midten af bordet, som de gør det i Sydeuropa

Fokus: Den varme, uformelle stemning som de italienske familiemiddage. Vi dropper de klassiske kuvertanretninger og erstatter dem med generøse fade og skåle midt på bordet. Gæsterne rækker maden til hinanden, smager på kryds og tværs og styrer selv tempoet. Det er uformelt, sanseligt og centreret om samtalen og råvarerne.

Hvorfor vælge dette?

- Giver mulighed for at tiltrække nye gæster (pop-up koncept), da det ikke følger jeres almindelige a la carte struktur. Det kan sælges som pup-up koncept og dermed skabe større nyhedsværdi - også for stamgæster.
- Bryder med restaurantens normale a la carte-struktur og skaber øjeblikkelig hygge.
- Oplagt til at præsentere jeres bud på rustikke, smagfulde signaturretter i familiestørrelse.

Fokus på det nære fællesskab

Gæsterne deles om fade og skåle udelukkende med det selskab, de ankommer med. Det skaber en dynamisk og sanselig middag, hvor der snakkes om retterne. Det er en perfekt balance for de gæster, der ønsker intimitet, men søger en oplevelse langt ud over den klassiske a la carte.

Bred appel: Henvender sig stærkt til både par, familier og vennegrupper.

Læs mere om priser og økonomi på næste side.

Billetpris og udbetaling

Der er to prisniveauer for maden samt mulighed for en parring i form af tilhørende drikkevarer.

I kan frit vælge det der passer bedst til jeres drift, ambitioner og køkkenstil til denne særlige uge. Vi anbefaler at I lægger jer prismæssigt op af det niveau I ligger på til dagligt.

Sharing menu – 4 serveringer

- Menuen skal indeholde minimum 4 serveringer til deling til en salgsværdi af min. 325 kr.
- Billetpris for gæsten: 275 kr. + 29 kr. i gebyr
- Afregning til jer: I får udbetalt 260 kr. per billet (der udbetales også for No-shows).

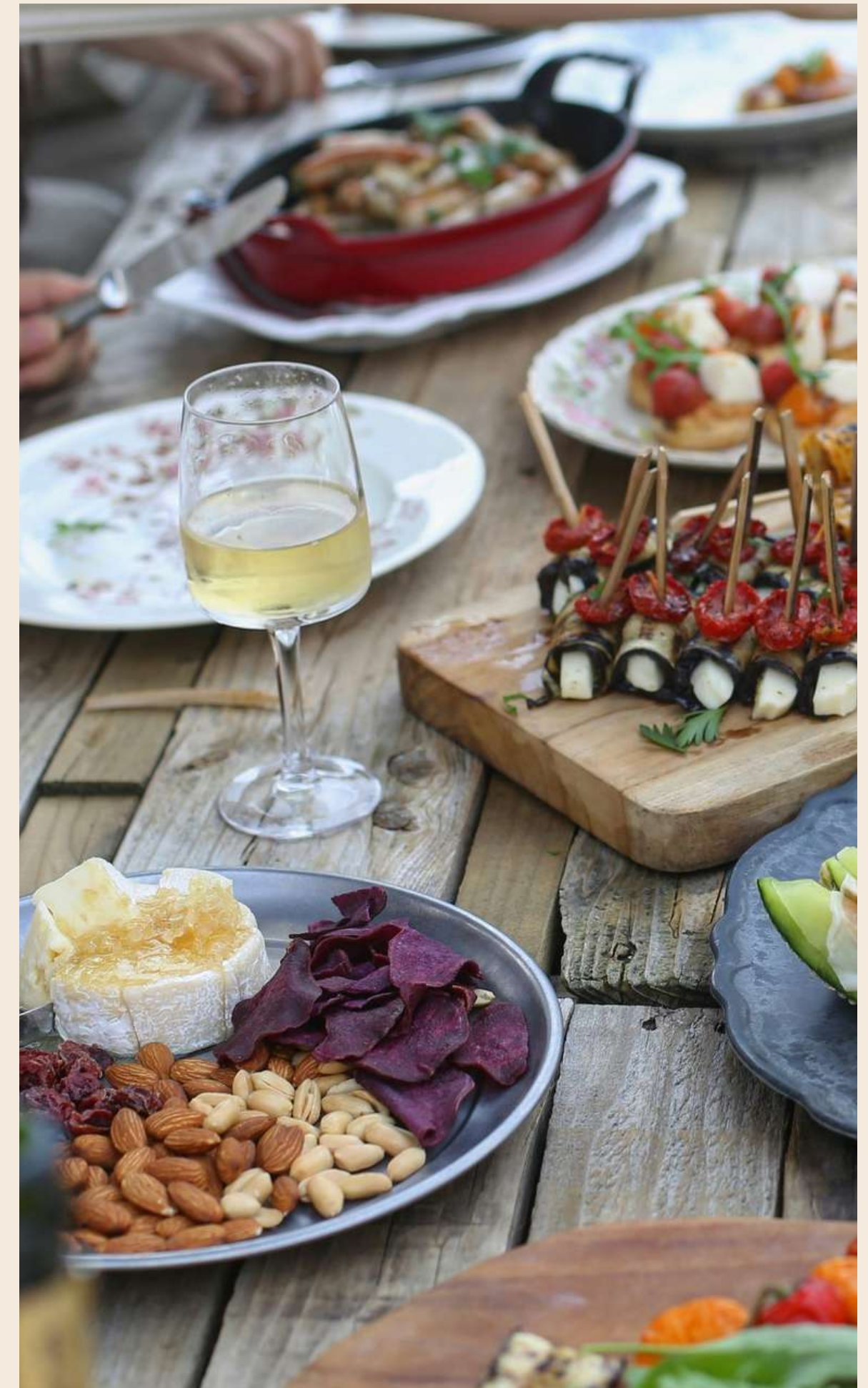
Stor Sharing menu – 6 retters menu

- Menuen skal indeholde minimum 6 serveringer til deling til en salgsværdi af min. 435 kr.
- Billetpris for gæsten: 375 kr. + 29 kr. i gebyr
- Afregning til jer: I får udbetalt 345 kr. per billet (der udbetales også for No-shows).

Gør oplevelsen fuldendt med + Parring

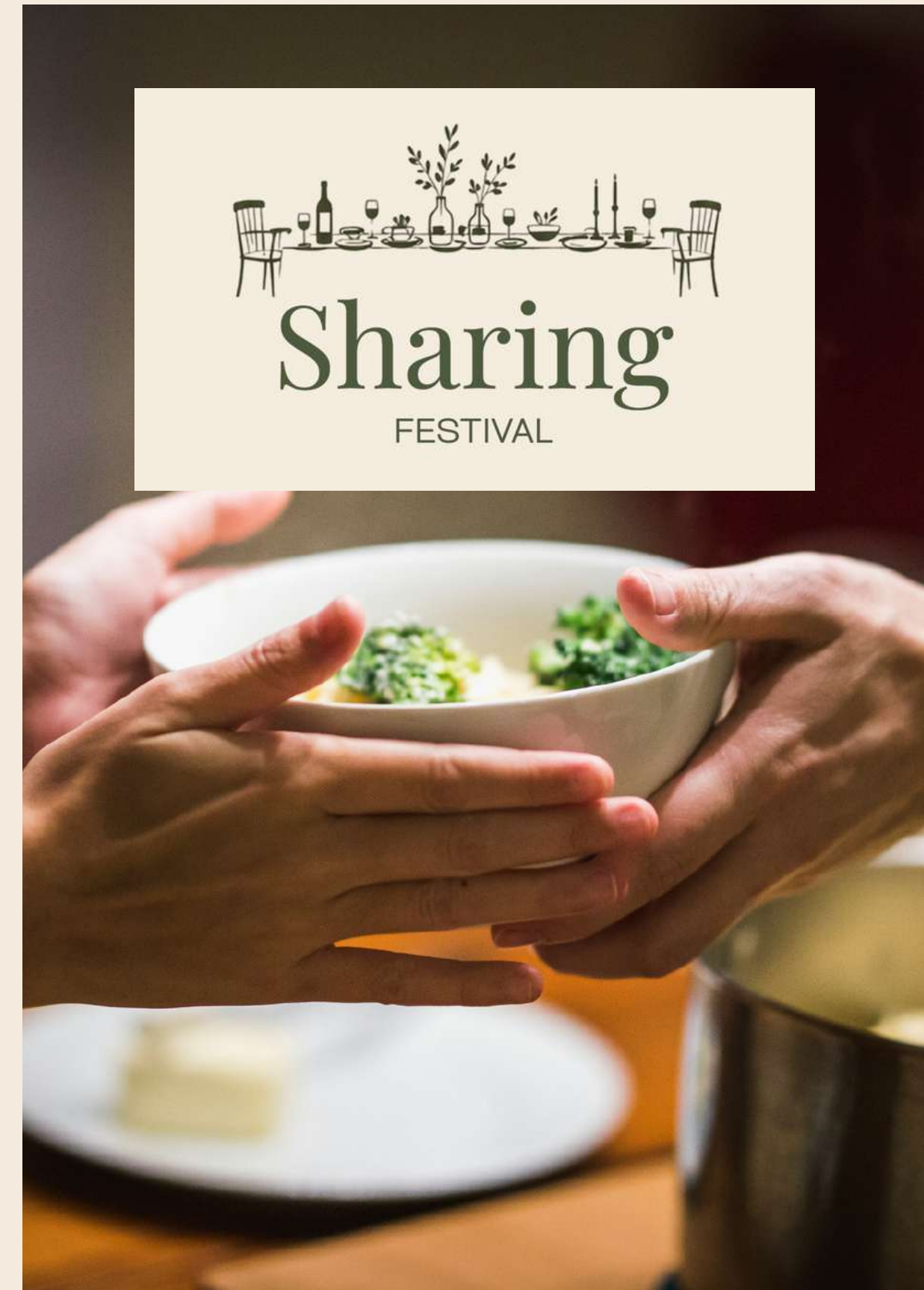
For at optimere jeres omsætning og fuldende gæstens oplevelse, kan I tilbyde en paring

- Drikkevareparring med/uden alkohol
- Restauranten har mulighed for at uploade en eller flere drikkevaremenuer. Restauranten prissætter selv drikkevaremenuen. 6,5 % af beløbet går til billetformidleren.



4 gode grunde til at du skal være med til Sharing

- **Gæsterne elsker det – det er "højeste mode":** Social dining og delevenlig mad (sharing) hitter enormt lige nu. Danskerne søger mod det uformelle, analoge fællesskab og elsker at smage på mere end bare én ret.
- **Højere effektivitet i køkkenet:** Servering på dele-fade eller som mindre serveringer til hele bordet simplificerer anretningen. Det giver mindre stress i køkkenet og et hurtigere workflow, end når der skal laves 50 forskellige a la carte-tallerkener på én gang.
- **Bedre bundlinje og mindre madspild:** Dele-menuer gør det markant nemmere at planlægge indkøb og portionsanrette præcist. Det minimerer jeres madspild og optimerer råvareøkonomien.
- **Fællesskab frem for skærmtid:** Konceptet tvinger gæsterne til at række fade til hinanden og tale sammen. I leverer ikke bare mad – I leverer rammerne for den nærværende, danske "hygge", som folk hungrer efter.



Så nemt er det at deltage

Som restauratør skal du først og fremmest sammensætte en smagfuld og delevendig menu, som præsenterer 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 Sharing festival og at netop din restaurant er med!

Alt billetsalg foregår via www.Sharingfestival.dk.

Processen er simpel:

Ved tilmelding bliver din restaurant oprettet i bookingsystemet, Bordibyen. Her skal du indtaste menu, antal pladser, bordopsætning, salgstekst og uploade dine billeder. Du kan hele tiden følge med i antallet af bookinger og åbne/lukke for flere pladser - både før og under festivalen.

Første gang tager opsætningen ca. 10 minutter – vi hjælper gerne med dette og gennemgår de forskellige funktioner.



Billetsalg og markedsføring

Billetsalget starter torsdag den 6. august 2026 kl. 11.00.

Vi anvender gebyret til markedsføring, administration, kundesupport og teknisk håndtering af billetsalget. Gebyret gør, at vi kan yde support til de deltagende restauranter og de mange spisende gæster, som har brug for hjælp før og under festivalerne. Derudover arbejder vi hele tiden på at fornye og forbedre websitet og systemerne, så oplevelsen fortsat er i top for både restauranter og gæster.

Skal du være med?

Sharing Festival afholdes fra Mandag den 24. – fredag den 30. august 2026. Kontakt os hvis du vil være med.

Deadline for tilmelding og upload af materiale til Sharing Festival er tirsdag d. 4. august 2026 kl. 12:00. Har du spørgsmål til tilmelding og opsætning, er du altid velkommen til at kontakte os.



Nicoline Christensen



Nicoline@foodmovers.dk



+45 27 59 00 49



Anja Truelsen



Anja@foodmovers.dk



+45 28 25 77 19



VIGTIGE DATOER



Hvem står bag festivalen?

Hos Foodmovers har vi passion for gastronomi, festivaler og begivenheder, der forener mennesker.

I over 14 år har vi udviklet brands, der støtter og bidrager til den danske restaurationsbranche samt solgt billetter og promoveret kulinariske begivenheder med stor succes.

Med års erfaring og dedikation har vi opbygget et omfattende netværk og støttet eventarrangører inden for gastronomi med vores billetsystem, bordbookingssystem og festivaler.

Vi har skabt levende fællesskaber i restaurant-verdenen, forbundet mennesker med drømme og skabt restaurantfestivaler, der overgår selv Roskilde Festival i omfang. Vi sælger årligt mere end 500.000 billetter til madentusiaster og vi er altid sultne efter mere.



2.500.000
besøg på
madbillet.dk



+109.000
modtager
nyhedsbrevet



+69.000 følgere
på tværs af
sociale medier



500.000
solgte billetter



500+
samarbejdspart
nere



I hele landet

24.-30. august 2026



Sharing

FESTIVAL

Gode oplevelser smager bedre når de deles