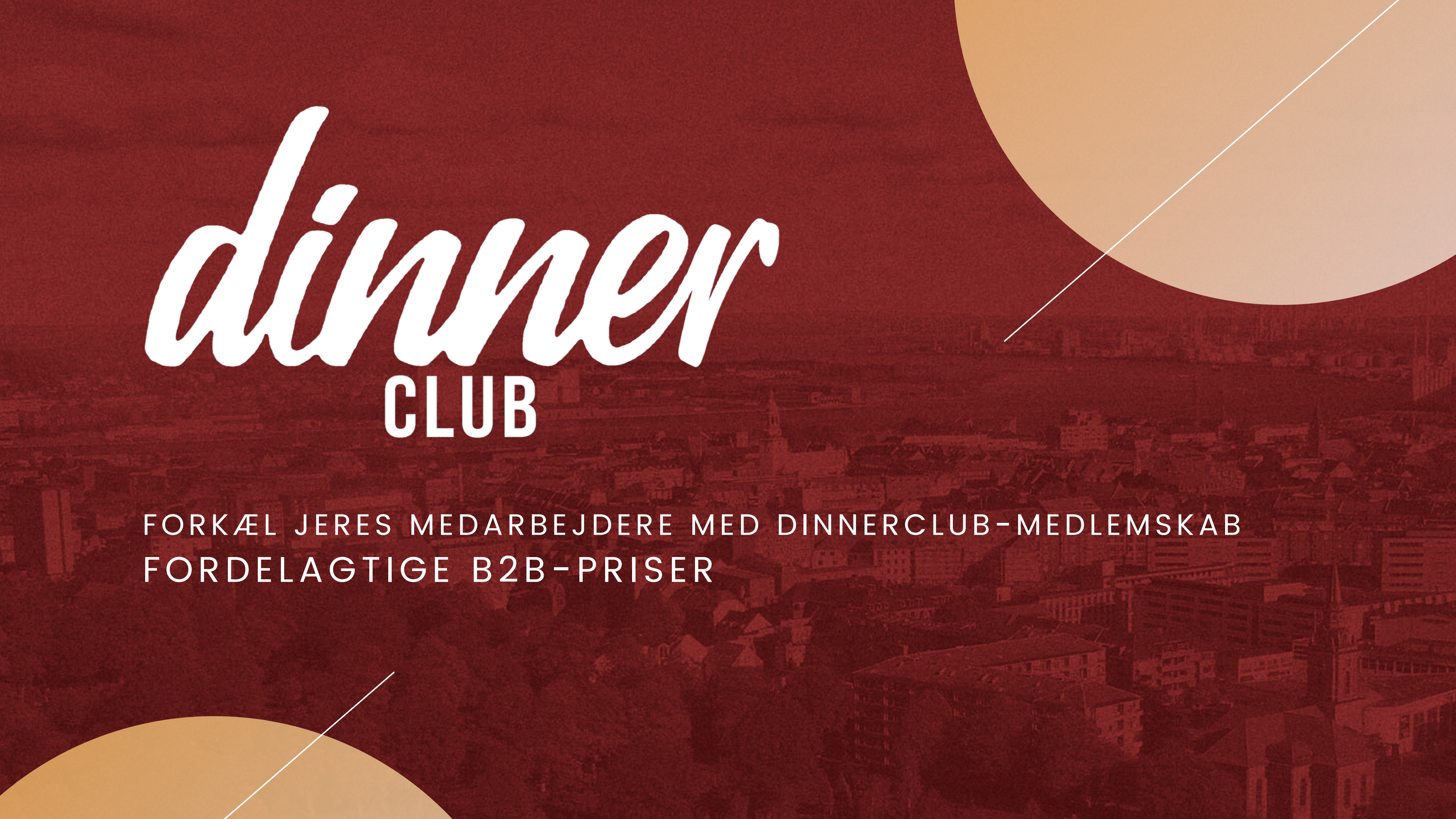




# *dinner* CLUB

FORKÆL JERES MEDARBEJDERE MED DINNERCLUB-MEDLEMSKAB  
FORDELAGTIGE B2B-PRISER



# Dinnerclub som personalegode

FORKÆL JERES MEDARBEJDERE MED DINNERCLUB-MEDLEMSKAB. PERFEKT SOM PERSONALEGODE. HER FÅR MEDARBEJDERNE ADGANG TIL EN BRED RÆKKE AF LÆKRE FORDELE SAMT TILBUD TIL DIVERSE CAFÉER, RESTAURANTER, KAFFEBARER, OG VINBARER I AALBORG. DISSE ER EKSKLUSIVE FORDELE SOM VI UDARBEJDER SAMMEN MED RESTAURATØRERNE, OG DE SPARER DERMED SAMTIDIGT PENGE VED BESØG PÅ DISSE GODE STEDER. VI OPDATERER DESUDEN MED HELT NYE FORDELE HVER MÅNED, OG VI LAVER LØBENDE NYE AFTALER MED RESTAURATØRER.

## EKSEMPLER PÅ VORES SAMARBEJDSPARTNERE:

- VICTORS MADHUS
- CAFÉ VI.2
- GOOD LIFE SOCIETY
- BACO - BAGELS & COFFEE
- RESTAURANT RUSK
- BRASSERIE & RESTAURANT NO76
- WE FEAT
- DIN VITAMIN BAR



# Nemt & simpelt

VORES PLATFORM ER NEM & INTUITIV.  
MEDLEMMET LOGGER IND PÅ  
THEDINNERCLUB.DK, OG FREMVISER  
FORDELEN HOS DEN PÅGÆLDENDE CAFÉ,  
RESTAURANT, KAFFEBAR, MV.,  
OG PERSONALET "SWIPER" PÅ  
TELEFONEN. HEREFTER ER DET INDLØST.

*dinner*  
CLUB





# B2B-priser:

3-50 MEDARBEJDERE: KR. 24,- PER MÅNED PER MEDLEM.

.....

51-150 MEDARBEJDERE: KR. 19,- PER MÅNED PER MEDLEM.

.....

150+ MEDARBEJDERE: KR. 15,- PER MÅNED PER MEDLEM.

.....

ALLE OVENSTÅENDE AFREGNES HALVÅRLIGT.

NORMALPRIS PER MEDLEM: 29 KR. PER MÅNED



# Fordele som virksomhed

VIDSTE DU, AT I SOM VIRKSOMHED KAN FÅ  
FRADRAG FOR DINNERCLUB SOM PERSONALEGODE?

**DEN SKATTEFRI BAGATELGRÆNSE FOR PRIVATE GODER (1.200 KR.)**

MINDRE PERSONALEGODER, BELØNNINGER OG GAVER, SOM EN ELLER FLERE ARBEJDSGIVERE GIVER TIL MEDARBEJDEREN, BESKATTES IKKE, HVIS DEN SAMLEDE VÆRDI AF GODERNE UDGØR MAKSIMALT 1.200 KR. PR. ÅR PR. MEDARBEJDER.

EN MEDARBEJDER HAR KUN ÉN BAGATELGRÆNSE, OGSÅ SELVOM MEDARBEJDEREN HAR FLERE ARBEJDSGIVERE.

KILDE: PWC DANMARK



# Hvordan fungerer det for jer som virksomhed?

VI HAR GJORT DET SÅ ADMINISTRATIVT LET  
SOM MULIGT FOR JERES VIRKSOMHED

- 1) I KØBER DINNERCLUB TIL JERES MEDARBEJDERE I 6 MDR AD GANGEN
- 2) VI SENDER JER ET UNIKT LINK (JERES VIRKSOMHEDSLINK), SOM MEDARBEJDERNE KAN BRUGE. HER SKIPPER MAN BETALINGSVINDUET. (I FÅR DESUDEN EN MAIL I KAN SENDE TIL MEDARBEJDERNE)
- 3) MEDARBEJDEREN OPRETTER SIG VIA LINKET, OG FÅR DESUDEN TILSENDT EN VELKOMSTMAIL MED YDERLIGERE INFORMATION.



# Teamet bag Dinnerclub

Dinnerlust ApS  
CVR: 38629727  
9000 Aalborg

[club@dinnerlust.dk](mailto:club@dinnerlust.dk)

*dinner*  
CLUB



**MARC STORM  
ANDERSEN**

Salg, drift &  
kundeservice

[msa@dinnerlust.dk](mailto:msa@dinnerlust.dk)  
+45 61330667



**OLIVER L.  
THORSEN**

Markedsføring, web  
& kundeservice

[oliver@dinnerlust.dk](mailto:oliver@dinnerlust.dk)  
+45 42152763



**ANDREAS  
LARSEN**

Partnermanager &  
kundeservice

[andreas@dinnerlust.dk](mailto:andreas@dinnerlust.dk)  
+45 25259525

Og ja, du læser helt korrekt – vi yder naturligvis alle kundeservice ;-)

LÆR MERE PÅ [THEDINNERCLUB.DK](http://THEDINNERCLUB.DK)