

Info & Ugodnosti

magazin članov



Poenostavljamo vaše plačevanje
Dober kuhar si zasluži dobro kuhinjo!
5 marčevskih idej

Priporočite
člana!



40€
NAGRADE!



Brezskrbno v letališki salon.

Preberite več:



Na QR kodi vas čaka preprosto, hitro navodilo, kako v nekaj korakih aktivirati aplikacijo **Priority Pass**. Brez zapletov in brez drobnega tiska – samo jasni koraki, da lahko že ob naslednjem potovanju brez skrbi vstopite v letališke salone in izkoristite vse ugodnosti, ki vam jih omogoča vaše članstvo. Skenirajte, sledite navodilom in uživajte v udobju še pred vkrcanjem.



Bili smo na:

Preberite več:



Predstavitvi nove kartice Diners Club - Mastercard

Sparkasse Pay je na ekskluzivnem poslovnem dogodku v Ljubljani predstavila novo kreditno kartico, ki na slovenski trg prinaša edinstveno kombinacijo ugodnosti, globalne sprejetosti in sodobnih plačilnih rešitev. Dogodek, namenjen ključnim poslovnim deležnikom, partnerjem in ustvarjalcem, je bil zasnovan več kot klasična produktna predstavitev.

5 marčevskih idej

Dnevi postajajo daljši, sonce nas pogosteje povabi na plano, hkrati pa se v nas prebudi želja po osvežitvi – tako doma kot v vsakdanjem življenju. Za vas smo pripravili izbor petih premišljenih nakupovalnih idej za marec.



Preberite več:



Optika Clarus
Ray-Ban 3625
New Aviator



A2U
Nukeproof Giga
Carbon Pro



Samsung
Galaxy Z Flip7



Roborock
Saros Z70




Merkur
Žar na oglje Weber
Master-touch

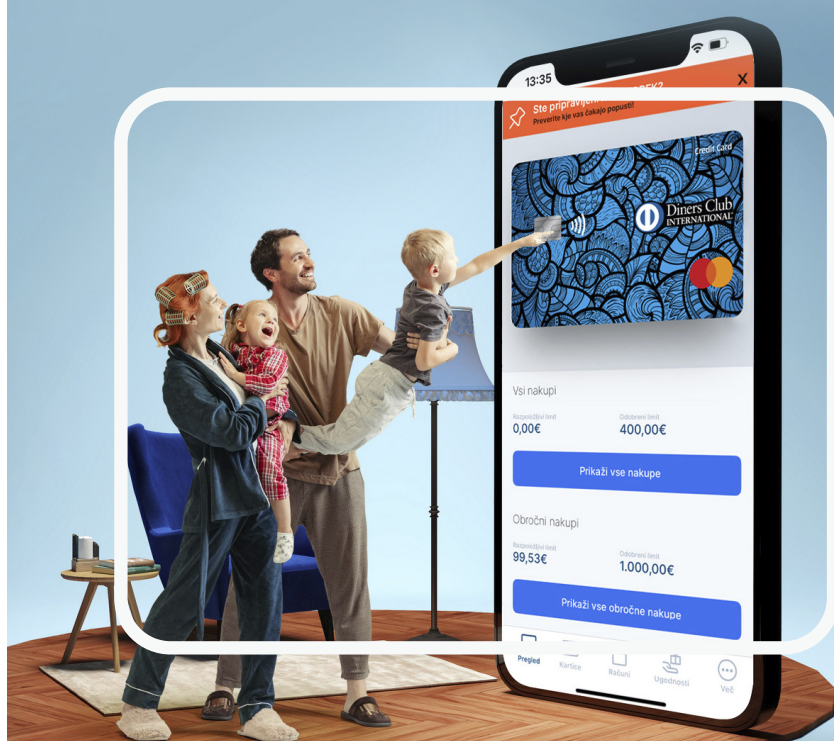
Še nimate aplikacije D-Mobile?

Preberite več:



Le z njo lahko ...

- nastavite PIN za aktivacijo in uporabo kartice,
- potrdite spletne nakupe,
- aktivirate Priority Pass za letališke salone,
- spremljate porabo in limite,
- dostopate do arhiva računov,
- prejimate obvestila o popustih in akcijah. 



Ena kartica. Dva D-Torka.

Preberite več:



Ne pozabite, da je že skoraj pred nami **D-Torek** – dan, ko je za imetnike kartice **Diners Club – Mastercard** vse cenejše! 

VSAK
DRUGI
IN ČETRTE
TOREK V
MESECU

SPARKASSE

FIT paketni račun z

0

Edinstven transakcijski račun **BREZ STROŠKOV VODENJA**, dokler imate povprečno stanje na vašem računu vsaj 1.000 €*.

€ stroškov

Bolj FIT,
več Sparkasse
udobja

*www.sparkasse.si





Kolumna urednika

Piše: **Rok Perkovič**



Poenostavljamo vaše plačevanje

Spoštovani člani kluba, poslušamo vaše želje in trudimo se izboljšati in poenostaviti način plačevanja s kreditno kartico. Pred nami je pomemben mejnik v razvoju plačilnih rešitev v Sloveniji. Z novo kartico Diners Club – Mastercard na trg ne vstopa zgolj nov produkt, temveč nova filozofija plačevanja, takšna, ki presega ustaljene okvirje in odgovarja na resnične potrebe sodobnega uporabnika. Tako na novo definira prednosti našega kluba.

Naš cilj ni bil ustvariti zgolj še en finančni produkt, temveč orodje, ki bo ljudem olajšalo vsakodnevne nakupe, potovanja in pomembnejše življenjske odločitve. Z globalno sprejetostjo, dvema ločenima limitoma, možnostjo obročnega plačevanja doma, na spletu in po svetu, bogatim naborom ugodnosti ter dostopom do letaliških salonov nova kartica v klub prinaša več prilagodljivosti, varnosti in udobja.

Verjamemo, da mora tehnologija služiti človeku. Zato smo v ospredje postavili preprostost uporabe, preglednost in zanesljivost. Uporabniki danes pričakujemo rešitve, ki delujejo brez zapletov, povsod in kadarkoli – in prav to omogoča združena moč Diners Cluba in Mastercarda. Nova kartica tako ni zgolj tehnična posodobitev, temveč premišljen korak naprej. Hvala, ker nam izkazujete zvestobo. Prav vaše zaupanje je tisto, ki daje klubu pravo vrednost in nas spodbuja, da skupaj z vami nenehno rastemo.



Dober kuhar si zasluži dobro kuhinjo!

Preberite več:



Partner: **DANKÜCHEN**

Marsikdaj nam v hitrem tempu vsakdana kuhanje zdrsnje med opravila, ki jih opravimo na hitro in brez posebnega razmisleka. Ko se dnevi polnijo z obveznostmi, kuhinja prepogosto postane zgolj postaja na poti do naslednje naloge.

Za več informacij skenirajte QR kodo.

Pečen losos z motovilcem

Preberite več:



Včasih so najboljše jedi tiste, ki združujejo preprostost, kakovostne sestavine in uravnotežene okuse. Pečen losos z motovilcem je prav takšna kombinacija – lahka, hranljiva in pripravljena v manj kot pol ure.

Za recept skenirajte QR kodo.

Kuhinjski trendi v 2026

Preberite več:



Partner: **DANKÜCHEN**

Kuhinjski trendi za leto 2026 prinašajo preskok od klasično »sterilnih« in praktičnih zasnov k prostorom, ki so topli, osebni in bolj povezani z dnevnim življenjem. Namesto nevtralnih, minimalističnih površin se pojavljajo topli, naravni materiali, ki prostoru dodajo globino in čutnost.

Za več informacij skenirajte QR kodo.