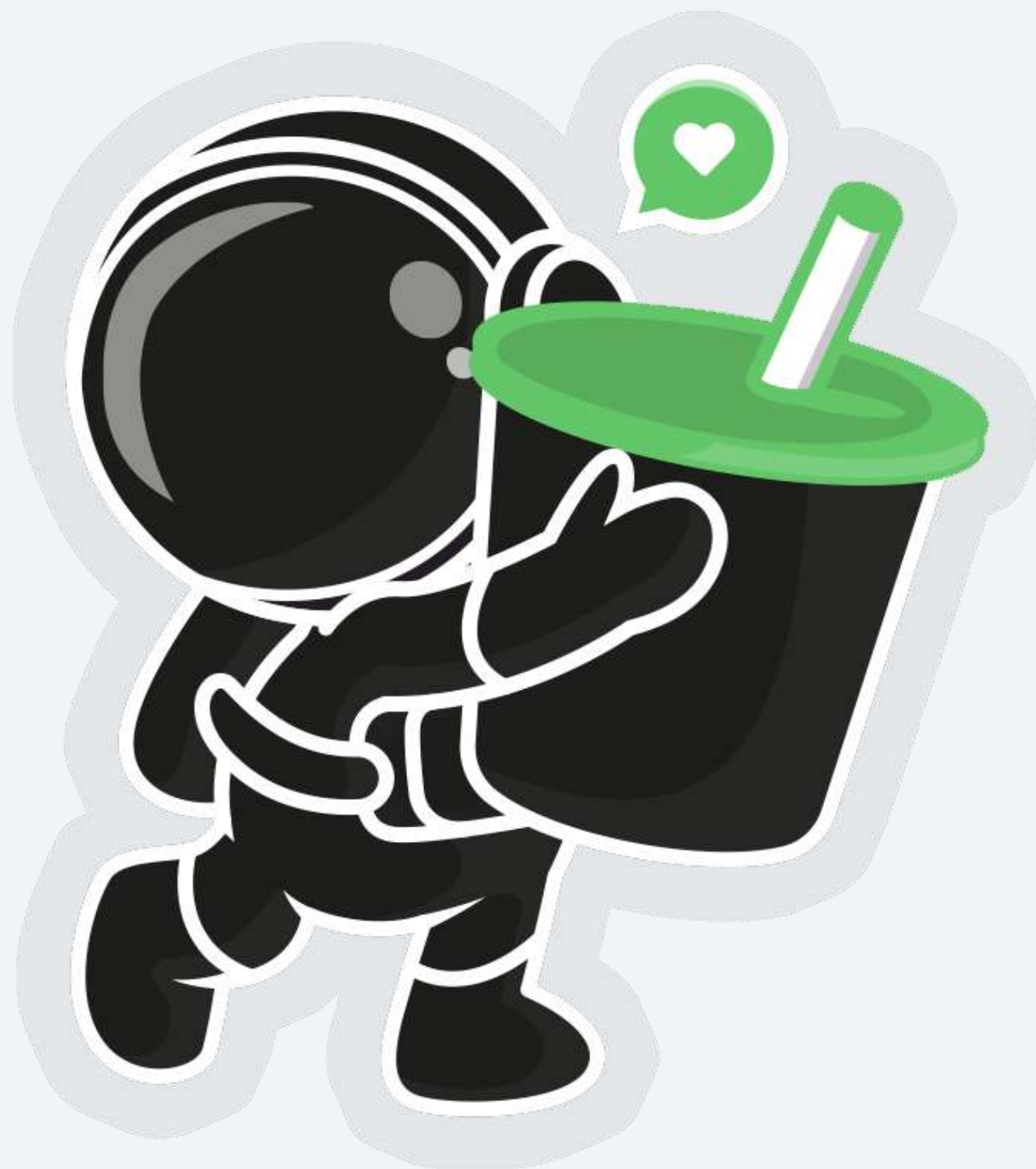




Открой новые возможности вместе с нами

АВГУСТ 2025
РАЗРАБОТАЛ: ЕВГЕНИЙ КОНЬКОВ



КТО МЫ И В ЧЕМ НАША МИССИЯ

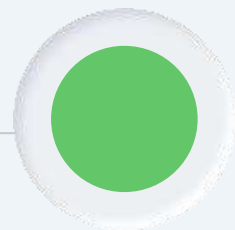
Мы команда, которая снабжает рестораны, гостиницы и другие предприятия сферы гостеприимства всем необходимым, чтобы функционировать на высшем уровне.

Наша миссия в том, чтобы ежедневно воплощать идеи клиентов, повышать культуру еды и гостеприимства через свои продукты для достижения звания самой гастрономической страны мира.

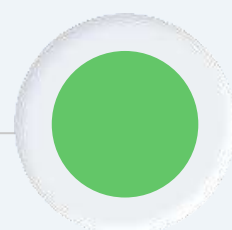


ЧТО МЫ ДЕЛАЕМ

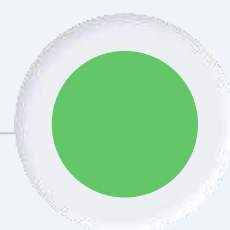
Проектируем пищевые
производства и кухни
для заведений



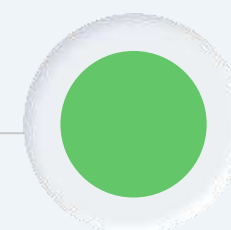
Ремонтируем и
обслуживаем
оборудование



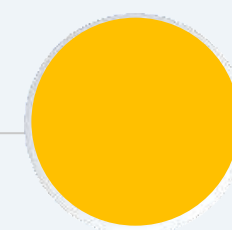
Оснащаем кухни и
производства
оборудованием



Поставляем
расходные
материалы



Получаем
долгосрочное и
комплексное
сотрудничество



ДИНСАЙД
ДЛЯ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ

ЧТО МЫ ЦЕНИМ В КОЛЛЕГАХ

Свобода и доверие

Мы верим в людей, а не в бюрократию. Создаём среду, где важен результат и человек, а не регламенты. Мы честны с сотрудниками, всегда выполняем обещанное и ожидаем того же в ответ.

Культуру больших результатов

Мы пробуем новое и ищем решения, которые дают прорыв, а не погружают в рутину. Ошибки — это часть роста, и мы их не боимся.

Подход собственника

Мы смотрим на компанию как на своё дело. Каждый понимает, как его работа влияет на общий результат, и чувствует себя сопричастным к успеху. У нас нет «просто сотрудников» — есть команда, где каждый может влиять и быть услышанным.

Открытую среду

Мы за честный диалог и прямую обратную связь. У нас можно и нужно задавать «неудобные вопросы», спорить и обсуждать — именно так рождаются лучшие решения. Мы разные, но равные.

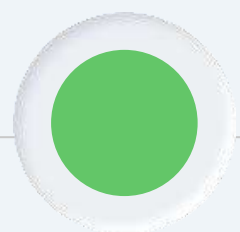
Инициативность и автономность

Мы ценим тех, кто не ждёт указаний, а сам запускает идеи и проекты. У нас можно пробовать новое, брать ответственность и двигать изменения вперёд — компания поддержит.



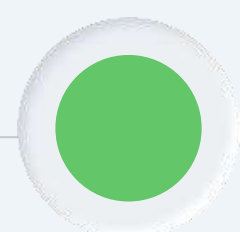
КАК И КУДА МЫ ИДЕМ

Основали
Динсайд
2013

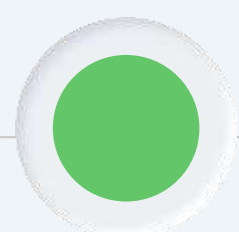


2014

Выросли в выручке
на 50%

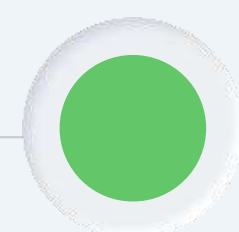


Выросли в выручке
на 60% и увеличили
штат
2020

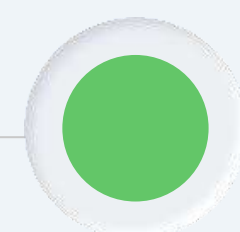


2022

Открыли филиал в
Ульяновске

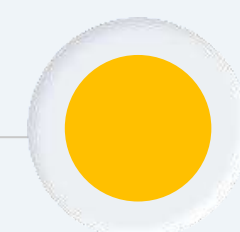


Открыли
филиал в
Казани
2023



2025

Выходим в новые
регионы и страны,
расширяем штат,
увеличиваем
компанию



ДИНСАЙД
ДЛЯ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ

КТО НАШ КЛИЕНТ

NORECA

Отели и гостиничный бизнес / Рестораны / Кафе / Столовые / Бары / Фаст-фуд / Кейтеринг / Доставка еды / Прачечные и т.д.

ТОРГОВЫЕ КОМПАНИИ

Сетевые магазины / Потребительские общества / оптовые компании и т.д.

ПИЩЕВЫЕ ПРОИЗВОДСТВА

Фабрики готовой еды / Хлебозаводы / Молочные заводы / Мясокомбинаты / Рыбоперерабатывающие заводы / Кондитерские фабрики и т.д.

МУНИЦИПАЛИТЕТ

Детские сады / Школы / Высшие учебные заведения / Пансионаты / Санатории / Приюты и т.д.



ДИНСАЙД
ДЛЯ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ

ЧТО КЛИЕНТЫ В НАС ЦЕНЯТ

Комплексность

Мы предлагаем клиентам всестороннее решение их задач – внимательно анализируем потребности каждого для реализации проектов любой сложности. Наши специалисты мониторят рынок, внедряют новые решения и обеспечивают своевременные поставки всех необходимых ресурсов.

Скорость

Быстрая реакция на запросы клиентов – как ключевое преимущество. Мы работаем на опережение, прогнозируя изменения спроса и подстраиваясь под них. В условиях рыночной нестабильности мы оперативно находим альтернативные варианты, гарантируя непрерывность обслуживания.

Стабильность

Даже в самых сложных ситуациях мы остаемся верными своим обязательствам, качеству сервиса, постоянно совершенствуясь, благодаря обратной связи. Клиенты рассчитывают на нас как на прочную основу для своего бизнеса. И это проверено временем.



ДИНСАЙД
ДЛЯ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ

ПРИМЕРЫ КЛИЕНТОВ

СИБУР

#РАБОТАЕМ С КРУПНЫМИ ПРОЕКТАМИ

КЛИЕНТ «СИБУР», 11900 человек питаются
ежедневно в 4 смены, проект на 50+ млн. рублей.

СПРОЕКТИРОВАЛИ И ОСНАСТИЛИ
ПИЩЕВОЕ ПРОИЗВОДСТВО



ДИНСАЙД
ДЛЯ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ

ПРИМЕРЫ КЛИЕНТОВ

#РАБОТАЕМ С МАСШТАБНЫМИ ПРОЕКТАМИ

КЛИЕНТ «ПРОСТАЯ ЕДА»

Современная фабрика-кухня позволяет готовить более 250 наименований продукции ежедневно для 48 заведений в Йошкар-Ола, Чебоксарах и Казани

СПРОЕКТИРОВАЛИ, ОСНАСТИЛИ, И РЕГУЛЯРНО ПОСТАВЛЯЕМ РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ



ДИНСАЙД
ДЛЯ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ

ПРИМЕРЫ КЛИЕНТОВ

#РАБОТАЕМ С ЛОКАЛЬНЫМИ ПРОЕКТАМИ

КЛИЕНТ «WILCOFOOD»

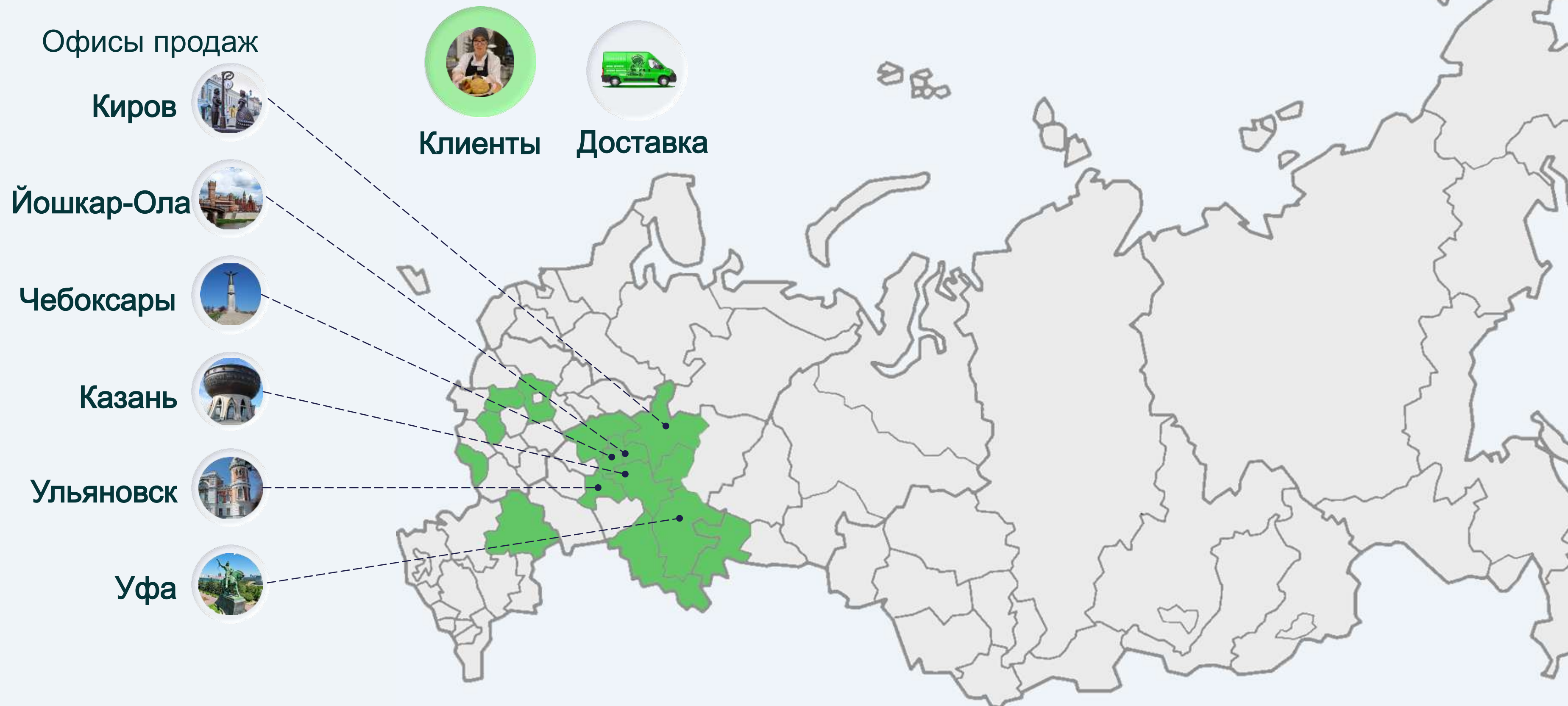
Тонны шаурмы в день в 5 заведениях г. Чебоксары

ВСЕ КУХНИ СПРОЕКТИРОВАНЫ НАШЕЙ КОМАНДОЙ, ОСНАЩЕНЫ ПЕРЕДОВЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ. МЫ ПРОДОЛЖАЕМ СОТРУДНИЧЕСТВО ДОСТАВЛЯЯ УПАКОВКУ, ХИМИЮ, И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.

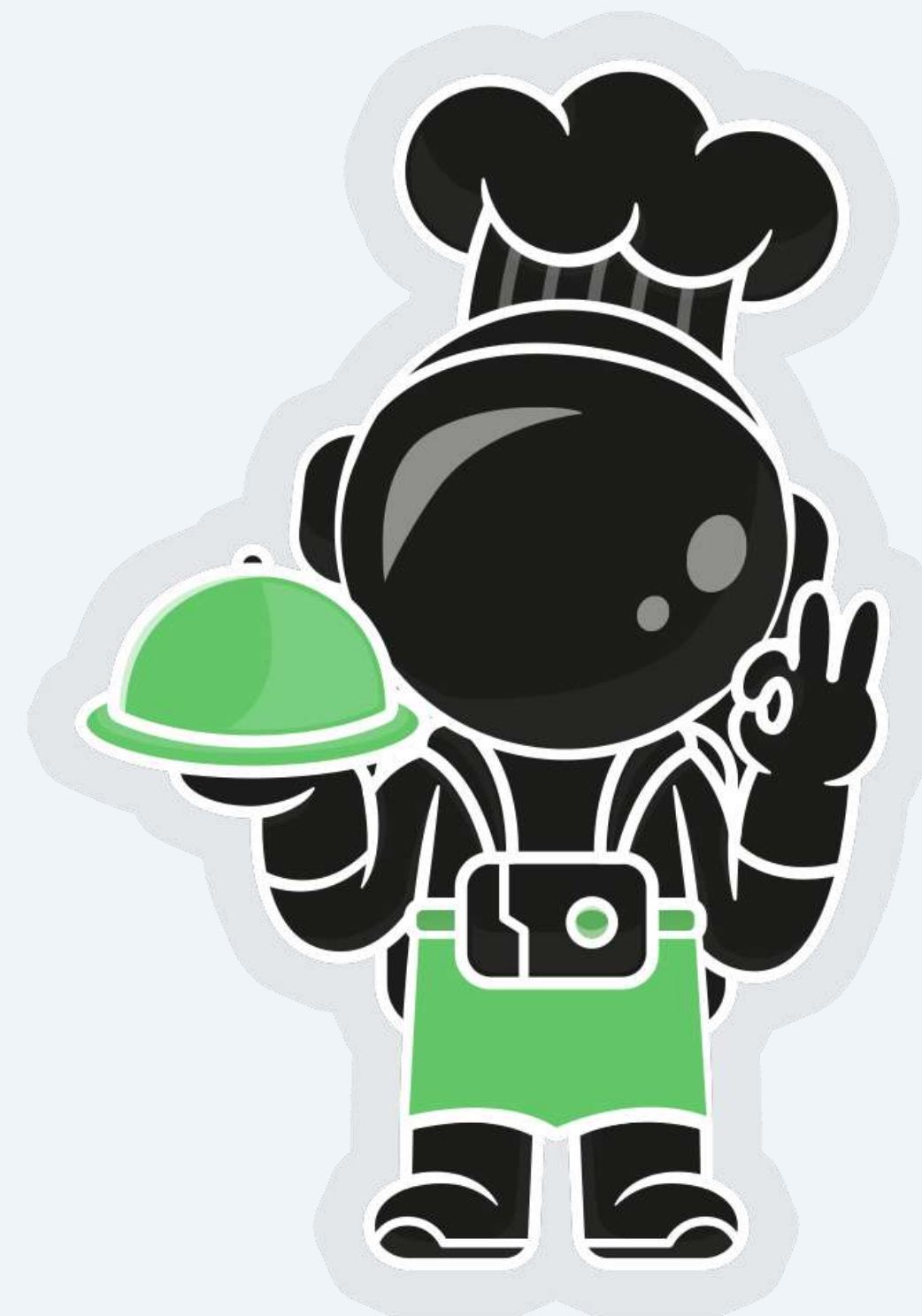
 ДИНСАЙД
ДЛЯ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ



ПОТЕНЦИАЛ ДЛЯ РОСТА



Перейдем на ты?



ДИНСАЙД
ДЛЯ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ

ОБ ОПАСЕНИЯХ

Динсайд уже более 10 лет регулярно совершенствует свою работу, благодаря обратной связи от клиентов, команды и кандидатов на работу.

Так мы выделили несколько ключевых опасений среди кандидатов, давай сразу их и развеем



ДИНСАЙД
ДЛЯ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ



О ВАЖНОМ

#Я РАБОТАЮ В ДРУГОЙ СФЕРЕ

Многие успешные специалисты начинали с нуля. Важно не столько знание конкретной отрасли, сколько твоя готовность учиться и развиваться.

В «Динсайте» понимают, что у новичка может не быть опыта, и поэтому здесь ты найдешь всестороннюю поддержку своего развития.

Мне довелось развиваться в разных сферах и быть со стороны клиента. Сейчас я эксперт по продажам и сама выступаю наставником.

Людмила КОРНИЛОВА

 ДИНСАЙД
ДЛЯ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ



О ВАЖНОМ

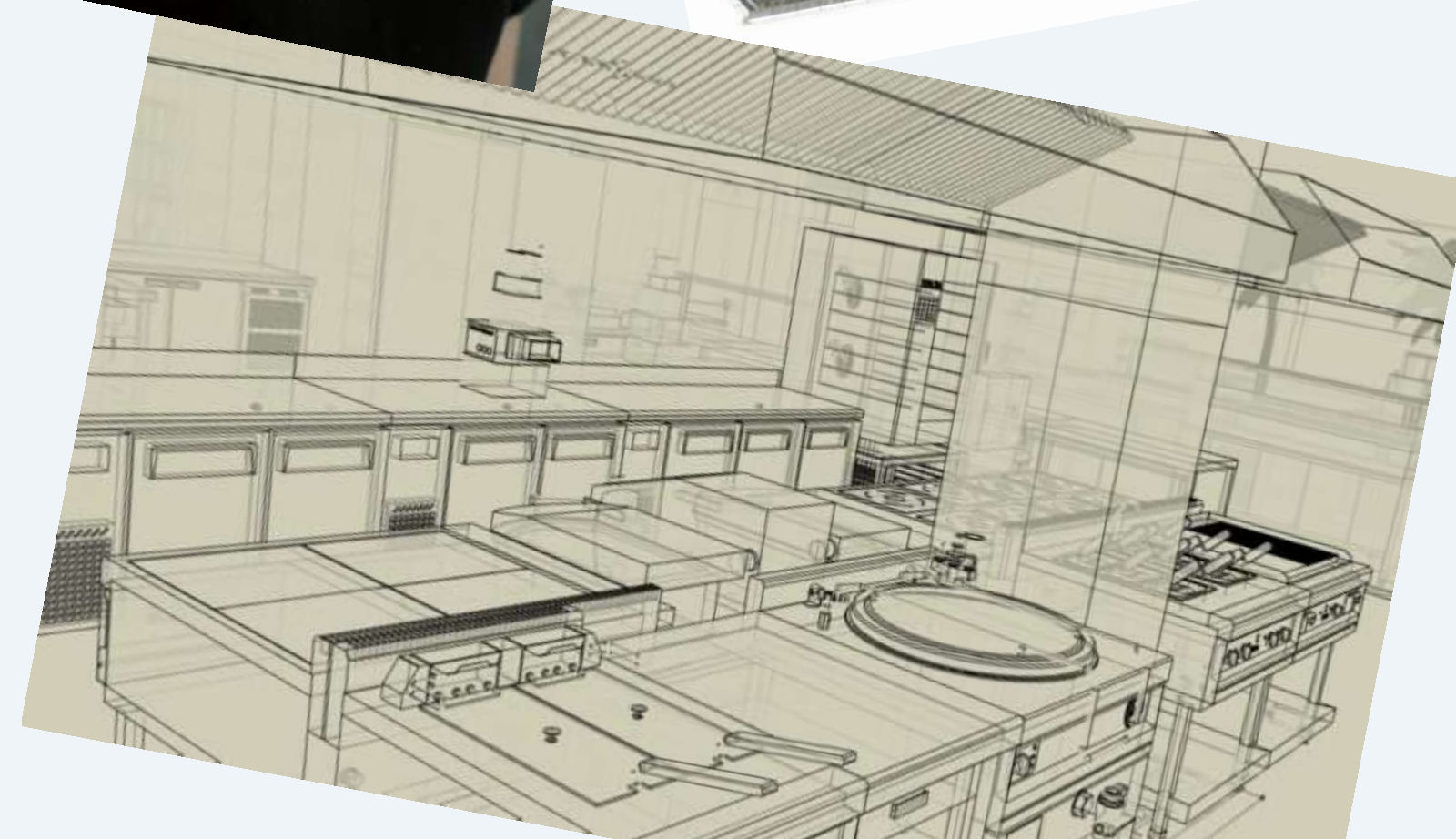
#СМОГУ ЛИ Я ПОДДЕРЖИВАТЬ СЕБЯ И СЕМЬЮ

«Динсайд» предлагает зарплату, которая соответствует рынку и даже превосходит его в некоторых случаях. На собеседовании познакомишься с профессионалами которые здесь работают. Благодаря команде, компания стабильно развивается уже больше 10 лет, и мы уверены в своем будущем.

В 23 я открыл рестораны «Burger King» в Чувашии, а после перешел в команду «Динсайд». Начал с менеджера, теперь руковожу проектом.

Олег АФАНАСЬЕВ

 ДИНСАЙД
ДЛЯ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ



О ВАЖНОМ

#ГОВОРЯТ ОДНО, А ДЕЛАЮТ ДРУГОЕ

Знаешь, я понимаю твои сомнения, больше пяти лет назад я тоже задавала себе такие вопросы. Когда пришла на работу. И вот что я скажу: в «Динсайд» всё действительно так, как обещают. За годы работы я убедилась, что компания держит слово и поддерживает своих сотрудников. Здесь ценят открытость и честность, и это касается не только отношений внутри команды, но и условий труда. Всё, о чём договариваемся, выполняется. Так что можешь быть уверен: то, что расскажут на собеседовании, будет соответствовать действительности.

Алена КНЫШ



ДИНСАЙД
ДЛЯ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ

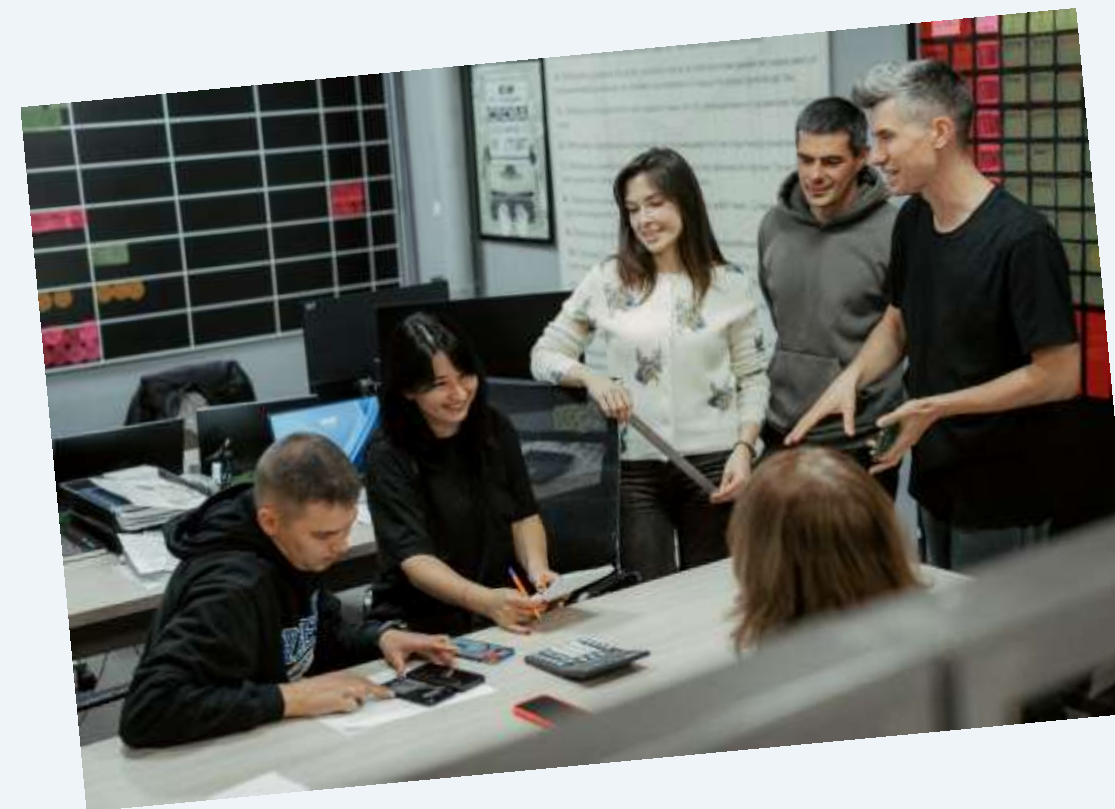


О ВАЖНОМ

#СКЕПТИЧЕСКИ ОТНОШУСЬ К НОВЫМ ПРЕДЛОЖЕНИЯМ
И ОПАСАЮСЬ РАЗОЧАРОВАНИЯ

Если ты думаешь о смене работы и желаешь присоединиться к команде, которая каждый день повышает культуру еды и гостеприимства, «Динсайд» может стать отличным выбором. Работая здесь, ты будешь участвовать в процессе создания успешных ресторанов, отелей и других заведений, обеспечивая их всем необходимым для эффективной работы. Это интересная и ответственная деятельность, достижение звания самой гастрономической страны мира и реализации для этого ярких идей.

 ДИНСАЙД
ДЛЯ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ



МЫ ТЕБЯ НЕ БРОСИМ

НАСТАВНИК

- С первых дней и в течении 3х месяцев назначим наставника, который за твою успешную подготовку получит премию. Поэтому, наставнику очень интересно, чтобы у тебя все получилось.

КОМПЛЕКСНАЯ ПОДДЕРЖКА

- Ты не останешься один с новыми задачами. С самого начала получишь четкую программу стажировки, руководитель проговорит и объяснит твои задачи, а коллеги подхватят и покажут как это делать.

ШАГ ЗА ШАГОМ

- Отдел обучения и развития построил процесс обучения таким образом, чтобы ты постепенно и регулярно осваивал новые знания и навыки. Мы понимаем, что на освоение вам потребуется время. Обучение идет по шагам и понятной траектории.

АТМОСФЕРА ДОВЕРИЯ

- В «Динсайд» ценят честность и открытость. Если у тебя возникают трудности, всегда можешь обратиться за помощью, и тебе её окажут.



ДИНСАЙД
ДЛЯ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ

ОТ ОСНОВАТЕЛЯ

Ты, возможно, задаёшься вопросом, стоит ли менять работу. Если ты солидарен с нашими ценностями и они тебе так же важны, присоединяйся. Мы будем рады видеть тебя в нашей команде. Приходи на собеседование, и лично узнай, как мы можем изменить твою карьеру к лучшему

Ваньков Иван
Генеральный директор

 ДИНСАЙД
ДЛЯ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ



СПАСИБО!
ДО ВСТРЕЧИ НА
СОБЕСЕДОВАНИИ



ДИНСАЙД
ДЛЯ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ