

# Kantineleder

Middelfart, Denmark

going the extra mile



## Dinex GROUP

The Dinex Group is a leading global manufacturer and distributor of innovative engineered gas and diesel exhaust aftertreatment emission solutions for the heavy duty truck, construction & agricultural vehicle industry.

Every day our products and technologies clean the exhaust gas from millions of vehicles worldwide in compliance with the most stringent emission legislations, such as EURO VI and EPA10, and with solutions in place for carbon-neutral fuels and Power-to-X applications, Dinex is a part of a green, climate-neutral future for next generations.

The Dinex Group, headquartered in Denmark, operates through 13 companies and 1,500 dedicated people worldwide. Dinex is present in 13 different countries, 4 regions, with 6 global tech centers and facilities in Denmark, USA, India, China, Turkey, Germany and Latvia. Additionally, Dinex has sales and distribution companies in Spain, Italy, France, Germany, UK, Poland and Serbia.

## Key figures

**1,500** employees

**7** production sites

**3** Technology Centres

**13** countries on **4** continents

*Er du passioneret omkring madlavning og god kantinedrift? Trives du i en rolle med stor selvstændighed og ansvar? Så er det måske dig, vi leder efter til vores kantine hos Dinex A/S i Middelfart.*

## Kantinen hos Dinex

Vi søger en dygtig og engageret kantineleder til at stå for den daglige drift og madlavning til vores ca. 60 medarbejdere. Du bliver den eneste medarbejder i kantinen og får dermed det fulde ansvar for både planlægning, tilberedning og økonomi.

Hos Dinex prioriterer vi god mad, sunde valg og en positiv spiseoplevelse for alle ansatte.

Der er tale om en 37 timers stilling, med en arbejdstid mandag til torsdag fra kl. 06.00 til 14.00 og fredag fra kl. 06.00 til 13.30. Opstart senest 1. juli 2025.

## Kvalifikationer

Der er fart på køkkenet i løbet af dagen, og derfor er det vigtigt, at du er omstillingsparat og god til at holde overblikket. Vi forventer derfor at du:

- Minimum 5 års erfaring fra en lignende stilling – gerne fra en virksomhedskantine.
- Uddannet inden for ernæring, gastronomi eller kantinedrift.
- Evne til at arbejde selvstændigt, struktureret og effektivt.
- Mødestabil og ansvarlig
- Gode samarbejdsevner og positiv tilgang til arbejdet.
- Flair for økonomistyring og ansvarlighed i forhold til budgetter og råvareindkøb.
- Evner at tænke kreativt, for at undgå madspild.
- Interesse for varieret og sund mad – også med fokus på vegetariske alternativer.
- Tale og forstå engelsk, da vi er en international virksomhed

## Ansvarsområde

Dine primære ansvarsområder vil være:

- Tilberedning af morgenmad og frokost til ca. 60 medarbejdere dagligt.
- Tilberedning af en lun ret to gange om ugen – øvrige dage består menuen af salater, pålæg og brød.
- Mødeforplejning til f.eks. bestyrelsesmøder mm
- Sikre, at der altid tilbydes et velsmagende vegetarisk alternativ.
- Ansvar for egenkontrol og overholdelse af fødevarelovgivning.
- Menuplanlægning og indkøb i overensstemmelse med budget.
- Ansvar for hele kantinens drift – inkl. rengøring, opvask og planlægning.

## Interesseret?

*Lyder dette som noget for dig, så glæder vi os til at høre fra dig. Vi holder løbende samtaler med relevante kandidater, og lukker stillingen, når vi har fundet den rette. Så vent ikke med at sende din ansøgning og dit CV.*

*Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte HR-Business Partner Stine Nyhøj Kristensen på mail [snk@dinex.dk](mailto:snk@dinex.dk) eller telefon 25 61 54 42.*