

## Hovmästare sökes till Restaurang Bryggan på Lidingö!

Nu söker vi dig som vill vara med och ta en klassisk skärgårdskrog på Lidingö till nästa nivå av upplevelse för våra gäster. Du får möjlighet att arbeta i en inspirerande skärgårdsmiljö, är en del av ett team som sätter gästen först och gillar att leverera god service, hålla hög kvalitet och samtidigt ha roligt på jobbet!

### Om Restaurang Bryggan

Restaurang Bryggan ligger i Gåshaga Marina längst ut på södra Lidingö. Gästerna är till största del boende på Lidingö och uppskattar Bryggan som den hemtrevliga lokala krogen runt hörnet. Menyn är en klassisk skärgårdsmeny och erbjuder även "Veckans/Dagens Tavla". Restaurangen har en inomhusdel med 40 sittplatser och en terrass med ytterligare 38 sittplatser. Bryggan är en familjär restaurang där gott samarbete mellan ledning, kök och servis är mycket viktigt. Här hjälps alla åt.

### Vad innebär det att vara hovmästare på Bryggan?

Du har ett nära samarbete med restaurangchef och ni jobbar ihop och omlott, vilket innebär att du ibland har det övergripande ansvaret för restaurangen. Du tar emot självklart emot gäst och har överblicken över restaurangen.

Dina huvudsakliga ansvarsområden:

- Säkerställa gästens helhetsupplevelse
- Lordningställer restaurangen tillsammans med övriga teamet inför öppning och stängning
- Samarbetar med kök och servis. Stöttar servis på golvet, agerar förebild och bidrar till att utveckla och lyfta servispersonal.

### Bryggans öppettider 2026

Bryggan öppnar för säsongen onsd 1 april och har öppet till slutet av september med möjlig förlängning. Öppettider i april och sept är 16-22 onsdag till fredag samt 12-22 lördag och söndag. Under maj – augusti är det öppet tis – fre 16-22 samt lör och sön 12-22. Öppettider kan variera.

### Vem är du?

Vi tror att du har jobbat flera år i branschen och är en duktig hovmästare med goda ledaregenskaper. Du är positiv, trevlig och lyhörd. Du "tar" golvet och gästen på ett sätt så att de vill vara på Bryggan. Du är en duktig säljare och flexibel inför gästens önskemål. Det mesta går att lösa. Du trivs i en dynamisk miljö och tycker det är kul att jobba. Du tar telefon och är en stjärna på att placera gäster så det inte står tomma bord i onödan. Vi ser gärna att du har en sommelier utbildning och god erfarenhet av kassasystem (gärna Ancon), Nets, Waiteraid och Planday.

### Om tjänsten

Tjänsten är en säsongsanställning på heltid från slutet av mars till slutet av september med möjlig förlängning.

Vi tar enbart emot ansökningar via email, [personal@restaurangbryggan.se](mailto:personal@restaurangbryggan.se). Märk din ansökan "Hovmästare". Ansökningar behandlas löpande och tjänsten kan tillsättas innan sista ansökningsdag 19 februari, 2026. Besök gärna vår hemsida för mer information [www.restaurangbryggan.se](http://www.restaurangbryggan.se)

Vi ser fram emot att välkomna dig till oss på Bryggan!