

Restaurangchef, kombinerad 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 leda en restaurang 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 restaurangchef/hovmästare på Bryggan?

Du har det övergripande ansvaret för att kostnadseffektivt drifva restaurangen samt arbetsleda och utveckla medarbetarna. Restaurangchefen på Bryggan måste ha en operativ roll och du fungerar även som hovmästare.

Dina huvudsakliga ansvarsområden:

- Operativt ledarskap: Planerar verksamheten och den dagliga driften. Arbetar även operativt i driften (hov, servis, bar) vid behov och säkerställer effektivitet och en hög gästupplevelse.
- Ekonomi: Budgetansvar, kostnadskontroll och lönsamhet i driften.
- Personal: Säkerställer rätt kompetens och ser till att personalen trivs och utvecklas.
- Rutiner och policies: Implementerar rutiner och policies samt säkerställer att egenkontroller och gällande lagstiftning alltid efterföljs.

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, har erfarenhet av att leda och haft rollen som restaurangchef. Du kanske är en duktig hovmästare med goda ledaregenskaper och ekonomiskt lagd så att restaurangchefsrollen är ett naturligt nästa steg för dig. Några viktiga egenskaper:

- Erfaren ledare från restaurangbranschen.
- Resultat- och lösningsorienterad med ett starkt affärssinne.
- Trivs i en dynamisk miljö och tycker det är kul att jobba
- Serviceinriktad, lösningsorienterad och kan leda i högt arbetstempo.
- 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. Uppstart på deltid enligt överenskommelse behövs från mitten av mars.

Vi tar enbart emot ansökningar via email, personal@restaurangbryggan.se. Märk din ansökan "Restaurangchef". Ansökningar behandlas löpande och tjänsten kan tillsättas innan sista ansökningsdag 19 februari, 2026. Besök gärna vår hemsida för mer information www.restaurangbryggan.se

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