



## En bar som serverar musslor

Musselbaren är en s.k. råvarurestaurang, där fokus ligger på råvaran, och som namnet antyder är råvaran musslor. Närmare bestämt svenskodlade blåmusslor. Musselbaren etablerades sommaren 2014 på Lyckorna i Ljungskile, vid foten av Bredfjället, där fjordarna sakta slingrar sig förbi.

Efter att vi under några år erbjudit gäster att följa med ut till Scanfjords odlingsriggar ombord på M/S Märta, så valde vi att också starta en enkel restaurang som bara skulle servera musslor. Tanken var att Musselbaren, som en slags hyllning till den miljösmarta delikatessen, skulle ge musslan en helt egen plats på gourmethimlen.

Sen dess har det liksom rullat på. Och som det rullat på! Att själv få följa med ut på fjorden och lära sig mer om musslor och själv få skörda dem pinfärska, direkt från odlingsriggarna, är något som har blivit en allt populärare upplevelse för våra gäster och deras vänner.

Ett stolt gäng Musselbaren är precis vad det låter som: en bar där vi serverar musslor. I Ljungskile har vi redan drivit Musselbaren i fyra otroliga säsonger. Vi öppnade vår andra Musselbaren i april 2017 på Smögen. Vi finns där på Kleven som är ett nytt bostadsområde mitt emot Smögenbryggan där det gamla Magasinet en gång låg.

Även om vi är ett relativt litet restaurangföretag så har vi fått ett fantastiskt mottagande av våra gäster, matintresserade, gourmander och journalister. Vi har redan omnämnts i media över hela världen, besökts av årets kockar, producerat tv-inspelningar och figurerat med bild och text i spaltmeter av bloggar och matmagasin. 2016 erhöll vi också en fin plats i White Guide och en nominering till Merroir Award, bland Sveriges absolut bästa restauranger. Under 2017 nominerades vi som Västsveriges bidrag till Stora Turistpriset! En otroligt stor ära. Vi är såklart otroligt stolta för allt som skrivits och sagts! Och för detta har vi en lika unik som pinfärsk, svenskodlad blåmussla att tacka.

## Är du vår nya musselstjärna?

Vi söker personal till både Smögen och Ljungskile. Vi har börjat att bygga upp ett team som ska få ta musslan och våra restauranger till nya nivåer. Restaurangerna skiljer sig lite åt då vi på Smögen erbjuder en lite bredare meny, även om

# MUSSELBAREN

Smögen: 0522-233 77, [kleven@musselbaren.se](mailto:kleven@musselbaren.se)  
Ljungskile: 0522-26 60 90, [lyckorna@musselbaren.se](mailto:lyckorna@musselbaren.se)



blåmusslan ska fortsätta vara i fokus. Precis som på Musselbaren på Lyckorna i Ljungskile är det sommaröppet varje dag, med en lång för- och eftersäsong där vi håller helgöppet nästan hela året. Vi har också öppet för julbord och genomför ett stort antal events under året. Vi har bl a. Varit med på USS (Uddevalla Solid Sounds) och kommer att vara med på Kulturkalaset 2018 i Göteborg.

Vi söker dig som brinner för framtidens mat, det hållbara och det smarta. Vårt nya team behöver dig som är kock, dig som brinner för servering och den ständiga närvaron med gästen, restaurangchefen som axlar det yttersta ansvaret, hovmästaren som har fingertoppskänslan och kan lägga pussel i mörker.

Vi kan erbjuda allt från fastanställningar till säsong och timmar, beroende på funktion. Som medarbetare i Musselbaren är du en karaktär och en person som gärna tar plats, men med gästen i fokus och dina arbetskamrater som medspelare. Du har också nödvändig och dokumenterad erfarenhet för din roll och har ett stort intresse för mat, dryck och service. Du är nyfiken och inspireras, du vill lära och utveckla dig i det du tar dig för. Du sätter stort eget värde i att skapa det lilla extra i mötet mellan människor, oavsett om det är mötet med gästen eller dina värdefulla arbetskamrater.

Du förstår och kan uttrycka dig på svenska och engelska. Flera språk och formella utbildningar är absolut meriterande, beroende på roll. Anställning efter avtal eller överenskommelse. Tillträde enligt överenskommelse från mars, april eller säsong Juni-augusti 2018. Centralt personalboende kan erbjudas under större delen av året. Så vill du arbeta hos oss som; kock - serveringspersonal - bartender - hovmästare - disk/runner - tveka inte att söka!

Gör oss glada - hör av dig! Frågor besvaras i första hand via mail, i andra hand per telefon; [janne@musselbaren.se](mailto:janne@musselbaren.se) eller 0705 77 50 15. Ansökningar behandlas löpande. Skicka ett personligt brev, samt CV med referenser eller något som du tycker berättar lite om vem du är, vad du gjort och vad du vill göra. Vill du göra oss riktigt glada skickar du en selfievideo - det vore världsklass.

Vi ser fram emot att ses!

# MUSSELBAREN

Smögen: 0522-233 77, [kleven@musselbaren.se](mailto:kleven@musselbaren.se)  
Ljungskile: 0522-26 60 90, [lyckorna@musselbaren.se](mailto:lyckorna@musselbaren.se)