

KANDIDERANDE VID HÖSTTERMINSMÖTET

Beskriv dig själv med tre ord
Glad, leopard, hmm

Sexmästare

Hanna Knutsson, n20

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Jag har varit med i sexet i ett år och tyckt att det varit superkul, och jag vill fortsätta hänga kvar och ta en roll med lite mer ansvar. Jag tycker om att ha övergripande koll och kände att sexmästare verkade roligt. Jag skulle också själv vilja hävda att jag är bra på temafester.

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten?

På gymnasiet ledde jag ett utskott i två år, så även om vi inte höll på med sittningar så har jag lite erfarenhet av att leda en grupp. Jag har också jobbat som butikschef på ett café. Där anordnade anslutande restaurang också fester och konferenser vilket jag var med och organiserade och genomförde. Sen har jag varit sångförman under året och tycker att jag har fått en övergripande blick över hur sexet och de olika underutskotten fungerar som skulle hjälpa mig på posten.

Beskriv postens ansvarsområden och huvudsakliga arbetsuppgifter så som du uppfattar det.

Innan sittningarna har sexmästaren administrativa uppgifter som att fixa alkoholtillstånd och budgetansvar. Under sittningen är sexmästaren ansvarig för att bl.a. alkohollagen följs. Även allmänt övergripande ansvar för sexet och att alla gör vad de ska och mår bra. Sexmästaren har även ansvar utåt från sexet som att svara på mail och sitta med i nämnden.

Hur vill du utveckla eller förvalta posten?

Det viktigaste med posten tycker jag är att skapa en trygg och rolig miljö för jobbarna. Jag hade därför velat ha fler aktiviteter för oss inom sexet även när vi inte jobbar. En annan sak jag hade velat utveckla är att ha fler olika typer av sittningar och pubar, och ha interaktiva event med t.ex. uppdrag under sittningen eller där publiken är en del av underhållningen. Jag tycker att sittningarna ibland blir lite mycket middag med underhållning, och det är roligt det med, men jag tror att det hade varit roligt att testa lite nya grepp. Jag hade också velat ha fler intersektionella evenemang, det är kul att träffa andra sektioner!

Du hamnar efter i skolan samtidigt som du har supermycket att göra med ditt sektionensengagemang, och du märker att det inte kommer gå att göra allt. Vad gör du?

Det viktigaste är alltid det egna måendet och efter det skolan, sedan kommer sektionensengagemanget. Jag tror att den viktigaste stresshanteringen är planering, men ibland hamnar man ändå i situationer då allt kommer samtidigt. Då får jag delegera, be om hjälp och kanske sätta upp tydliga tider när jag är funktionär och kan engagera mig i sektionsverksamhet och när jag är student och bara ska plugga. Jag tror att sektionen kan ha förväntningen på individen att man alltid ska vara redo att svara på frågor och hjälpa till, vilket är en del av posten och man har ett ansvar som sexmästare att i möjligaste mån planera så att man klarar det. Men samtidigt är man inte alltid sexmästare.

Vad är viktigt när man tar emot feedback? Vad är viktigt när man ger feedback?

Att man lyssnar på vad den som ger feedback säger och inte blir defensiv. När man ger feedback är det viktigt att vara konstruktiv.

Kommer du ha övriga engagemang samtidigt som du eventuellt innehar den här posten?

Nej.

Har du fyllt 20 år?

Ja



Har du körkort?

Ja

En styrelsemedlem är mycket förfriskad, hur hanterar du situationen där och då respektive efteråt? Precis som alla andra ska personen barstoppas. Sen beror det väl lite på hur illa det är och hur personen betar sig. Jag hade pratat med hen och lugnat ner situationen, men är hen för förfriskad får hen gå hem. Efteråt får man kanske ha en liten diskussion om det kommer med ett ansvar att man betar sig relativt städat på sittningar när man har en förtroendeväld post på sektionen, vilket jag tycker att det gör.

Du får in en anmälan om att en person har betett sig olämpligt, vad gör du om personen ifråga fortfarande är kvar på festen? Vad gör du om hen inte är det?

Är personen kvar hade jag tagit den åt sidan och försökt få klarhet i vad som hänt och lugnat ner situationen. Det är ju omöjligt att agera någon form av rättvis domare mitt i en fest, men jag tycker att det viktigaste alltid är att de på festen känner sig trygga och därför hade jag, lite beroende på vad som hänt, bett personen lämna festen. Efter får man hantera detta mer genom att kanske kontakta polisen, styrelsen och/eller LiBU eller liknande resurser. Har personen redan lämnat festen och det är något allvarligt som hänt måste den sökas upp, annars hade jag nog hanterat det med samma efterhandsåtgärder som när personen var kvar. Det viktigaste är att personen/na som hen betett sig olämpligt mot känner sig trygga och hörda.

En gäst, som blivit barstoppad (av till exempel en av pubjobbarna), börjar argumentera för att hen inte borde vara barstoppad. Vad gör du? Kommer du hantera situationen annorlunda om du känner personen väl?

Jag tar personen i fråga till sidan, detta är inget som behöver ske vid bordet där alla sitter, och försöker förklara för hen att vi har ett tillstånd som vi kan förlora. Jag tror att alla på sittningarna är förnuftiga människor och om man resonerar och lyssnar på dem kommer de förstå beslutet och lugna ner sig. Är det en nära vän hade jag utgått från samma princip.

Hur hanterar man en situation där det händer många saker samtidigt?

Man tar ett djupt andetag, sen prioriterar man och sen delegerar man.

Hur ser du på sexor?

Kul! Den största anledningen till att man söker till sexet hehe.

Har du någon vana att arbeta med en given budget?

Som jag nämnde innan har jag lett ett utskott och arbetat på ett café innan och på båda ställena hade vi en budget.

Hur ser du på samarbetet med resten av mästarna?

Jag hoppas på att mästarna kan bli en tight grupp som skapar fantastiska evenemang tillsammans. Som alltid när man jobbar i grupp är kommunikation, planering och tillit jätteviktigt och så ser jag på samarbetet här med. Självklart har alla mästare sina egna uppgifter, men när det kommer till kritan är ändå sittningen något vi alla gör tillsammans och jag är supertaggad inför den gemenskapen.



Beskriv dig själv med tre ord
öppen, lugn, (ansvars)full

Sexmästare
Peter Stahre, 20

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Jag har haft askul när jag jobbat som pubjobbare under året och visste sedan länge att jag ville fortsätta vara aktiv i Sexmästeriet. Jag har alltid älskat att styra upp och fixa i ordning saker, vare sig det är middagar, fester eller föreställning. Att förbereda och gå runt och hjälpa till så att allting faller på plats gör det så sjukt härligt att se när alla har kul. Därför känns det som posten som sexmästare hade passat mig perfekt.

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten?

Under året har jag jobbat som pubjobbare på sektionen där jag har fått ett inblick bakom kulisserna över hur evenemang med Sexet går till. Jag har även ansvarat för matlagningen för 80 ungdomar under sommaren och arrangerat en trerättersmiddag och teaterföreställning för 150 gäster.

Beskriv postens ansvarsområden och huvudsakliga arbetsuppgifter så som du uppfattar det.

Sexmästaren har i huvudsak en ledande roll. Sexmästaren är yttersta ansvarig för sexmästeriet, både ur ett lagligt perspektiv men också för välmåendet hos arbetarna och mästarna i sexmästeriet. Som sexmästare ser man i kort till att allting fungerar. Man håller o möten, man förbereder lokaler och tillstånd och under sittningen hjälper man till där hjälp behövs. Man svarar på frågor, ser till att alla vet vad som behöver göras för att allting ska fungera och håller uppe en bra stämning på sittningen och hos sexmästeriet.

Hur vill du utveckla eller förvalta posten?

Jag tycker att posten som sexmästare har fungerat enormt bra med den rollen den har nu. Att uppehålla den härliga stämningen och det tagget jag har upplevt då jag jobbat som pubjobbare är något jag definitivt vill fortsätta med. Om det är något jag hade velat bygga på är att göra sexmästeriet ännu mer nära än vad det redan är. Sexmästeriet är en jättemysig och rolig grupp av människor men det blir svårt att lära känna alla så utspridda som man är i de olika grupperna, pub, matris och server.

Du hamnar efter i skolan samtidigt som du har supermycket att göra med ditt sektionensengagemang, och du märker att det inte kommer gå att göra allt. Vad gör du?

Posten som sexmästare innebär såklart mycket ansvar, och det är en roll som jag kommer prioritera högt. För mig är det viktigt för mitt välmående att göra något annat utöver studierna, att balansera mellan skolarbete och ansvarsområden på fritiden har jag jobbat med länge. När den balansen rubbas är det viktigaste att komma ihåg att det alltid finns hjälp, sexmästeriet är en grupp av människor som vill det bästa för varandra och sektionen. Såklart är det ofta alla har mycket och göra och jag kommer se till att göra det jag behöver för att sittningarna ska bli så bra som möjligt.

Vad är viktigt när man tar emot feedback? Vad är viktigt när man ger feedback?

När man tar emot feedback är det viktigt att lyssna och reflektera empatiskt. Att verkligen ta in det man får höra och försöka föreställa sig hur personen uppfattade situationen hjälper enormt i att förstå och anpassa sig till feedbacken. Liknande när man ger kritik, att vara empatisk och försöka förstå personen gör det mycket lättare att vara ärlig och förklara på ett sätt så båda personerna lär sig någonting.

Kommer du ha övriga engagemang samtidigt som du eventuellt innehar den här posten?

Något litet inom karnevalen om jag har tur! Annars nej.

Har du fyllt 20 år?

Ja

Har du körkort?

Ja

Beskriv dig själv med tre ord
Kaffe, Konjak & Likör

Sexmästare

Hanna Areskoug, F20

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Jag gillar att kombinera arbetsuppgifter med nöje vilket jag absolut tror att jag kommer få göra som sexmästare. För mig är ordning och reda (löning på fredag) A & O. Samtidigt som jag har en livlig fantasi gällande att komma på sponta lösningar i kniviga situationer.

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten?

“Det gångna året har jag varit server i sexmästeriet och under min gymnasietid arbetade jag på en restaurang där jag både serverade och jobbade i köket. Jag har därför egen erfarenhet av många av de arbetsuppgifter som tilldelas jobbarna och har även själv upplevt att vara jobbbar för sexmästeriet.

Jag har också tidigare erfarenhet av att anordna större fester då jag var med i festkommittén på min gymnasieskola där vi anordnade fester med 200-300 sittande plus eftersläpp. Jag besitter även kunskaper inom budgetering, bokföring m.m då jag läst till lite extra ekonomikurser under universitetstiden. “

Beskriv postens ansvarsområden och huvudsakliga arbetsuppgifter så som du uppfattar det.

Till stor del står sexmästaren för de administrativa uppgifterna i form av lokalbokning, alkoholtillstånd, upprättning av budget, vilka regler och lagar som gäller etc. Utöver det ska man vara en hjälpande hand till dem andra mästarerna inom sexet både inför och under festerna.

Hur vill du utveckla eller förvalta posten?

Jag vill sätta en något “eleganter kant” på sexmästeriets finsittningar.

Du hamnar efter i skolan samtidigt som du har supermycket att göra med ditt sektionens engagemang, och du märker att det inte kommer gå att göra allt. Vad gör du?

Man kan alltid komma ikapp med skolan i efterhand, det är svårare att planera en fest efter att den ägt rum. “En riktig skåning svittas bara när den eder” (Icke skåningar läs: “det finns alltid omtentor”).

Jag är funktionär från det att den lilla festen är påtänkt tills dess att den lämnar boet och flyttar hemifrån, men man är alltid förälder så när rollen kräver att jag är professionell så är jag det. Alltså som mästare i sexmästeriet är man funktionär inför, under och efter festerna och även tillgänglig för frågor andra dagar.

Vad är viktigt när man tar emot feedback? Vad är viktigt när man ger feedback?

Gällande att ta emot feedback ska man se det som en möjlighet att själv utvecklas. Syftet med feedback är att uppnå förbättring, inte att klanka ner på någon. När man ger feedback är det därför viktigt att inte peka på vad som är fel utan vad som kan förbättras.

Kommer du ha övriga engagemang samtidigt som du eventuellt innehar den här posten?

Jag är medlem i Lundapyrot.

Har du fyllt 20 år?

Ja

Har du körkort?

Ja

En styrelsemedlem är mycket förfriskad, hur hanterar du situationen där och då respektive efteråt?

“Jag pratar med den och informera att den ej bör dricka mer denna kvällen och ifall den är väldigt förfriskad lägger fram att det kanske är bäst att den beger sig hemåt. Ifall personen är i tillräckligt gott skick för att stanna kvar blir den barstoppad och jag uppmanar den att dricka vatten och ta det lugnt.

Dagarna därpå skulle jag försöka tala med personen ifråga om händelsen och påpeka dennas ansvar som representant för F-sektionen.”



Du får in en anmälan om att en person har betett sig olämpligt, vad gör du om personen ifråga fortfarande är kvar på festen? Vad gör du om hen inte är det?

Om personen är kvar pratar jag med den och försöker reda ut vad som hänt. Vad som sker därefter är väldigt situationsbaserat, men om vederbörande betett sig olämpligt måste den lämna festen och det kan även bli aktuellt med en polisanmälan i samråd med den utsatta ifall situationen är sådan.

Om personen har lämnat festen är den inte under mitt ansvar längre. Dock ansvarar jag för vad som sker på festen och därför kan även då en polisanmälan i samråd med den utsatta vara aktuell.

En gäst, som blivit barstoppad (av till exempel en av pubjobbarna), börjar argumentera för att hen inte borde vara barstoppad. Vad gör du? Kommer du hantera situationen annorlunda om du känner personen väl?

När jag besitter en viss funktionärsroll behandlas alla lika, därav inga specialbehandlingar för vänner. Om personen börjar argumentera väldigt intensivt och vägrar acceptera beslutet kommer jag varna med att vederbörande inte kommer få vara kvar på festen ifall den fortsätter. Om den trots det fortsätter kommer den tvingas lämna festen.

Hur hanterar man en situation där det händer många saker samtidigt?

Man försöker dela upp de olika ansvarerna och uppgifterna mellan de olika mästarna och jobbarna så att man får bättre koll på situationen och att inget missas. Det är även viktigt att bibehålla lugnet då det sällan hjälper att stressa upp sig.

Hur ser du på sexor?

En rolig tillställning för jobbarna och mästarna där man kan umgås och lära känna varandra bättre. Alla ska dock känna sig fria gällande om de vill gå på dem och om de vill dricka alkohol eller inte. Det ska vara en kul för alla.

Har du någon vana att arbeta med en given budget?

Ja, jag har både drivit UF-företag på gymnasiet och anordnat större fester där det varit en given budget att förhålla sig till.

Hur ser du på samarbetet med resten av mästarna?

Fantastiskt! Jag är en lagspelare och gillar att tillsammans med andra komma på olika idéer och lösningar för att nå det bästa resultatet.



Beskriv dig själv med tre ord
Naturlig, principal, Texas

Sexmästare

Waldemar Kulle, π20

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Jag har haft fantastiskt roligt i sexet, och jag är särskilt intresserad av allt arbete som innebär kommunikation och en överblick över ett större samarbete. Kombinationen av detta fick mig att känna att sexmästare hade varit en rolig och lärorik post.

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten?

“Som sångförman introducerades jag till hur det översiktliga arbetet i sexmästariet fungerar. Jag satt med på några mästarmöten där vi samarbetade för att få ihop ett rimligt tidsschema. Jag har även under sittningarna haft kontakt med alla delar av sexet på något plan. Till exempel hov för att se till att vi inte sätter igång gyckel / sång under servering, och pub med barstoppning / att hjälpa till att hålla koll så att ingen blir överförfriskad. Detta anser jag har gett mig en grundlig idé om hur sexets olika delar arbetar tillsammans.

Jag var även med i nollesexet samt arbetade på stortorgsmiddagen. Dessutom har jag arbetat på nationer som diverse andra poster (ekvivalent med server / pub / matris) som har gett mig goda erfarenheter i de olika rollerna och då jag jobbat i de olika rollerna har jag fått en förståelse för hur de fungerar tillsammans.



Beskriv dig själv med tre ord
Positivt, stöttande och pragmatisk

Köksmästare

Joel Severinsson, π21

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Jag har alltid tyckt att det är väldigt kul med matlagning och jag har på senare tid utvecklat ett genuint intresse för mat. När jag jobbade på Stortorget njöt jag verkligen av att stå i köket, detta är något jag vill fortsätta med och vidare utveckla så gott det går! Jag har även färsk erfarenhet av att jobba köket på sittningar och olika tillställningar då jag jobbat på nation.

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten?

Jobbat Stortorget och på Lunds nation.

Beskriv postens ansvarsområden och huvudsakliga arbetsuppgifter så som du uppfattar det.

Köksmästarens uppgifter är bland de mest omfattande i sexmästeriet. Ett av de uppdrag som troligen kommer vara extra utmanande under kommande karnevalsår är att se till att det finns matriser som kan jobba på sittningarna. Utöver det består uppgifterna av att komponera balanserade menyer, köpa in råvaror, planera utförandet, förbereda och laga maten, städa köket och att samverka med hovet för att se till att varm mat kommer ut till gästerna med så liten fördröjning som möjligt. Viktigast av allt är dock att alla inblandade ska ha en så rolig upplevelse som möjligt!

Hur vill du utveckla eller förvalta posten?

Jag vill vara med och utveckla smakkombinationerna. Jag vill också se till att sittningarna blir något mer än det fantastiska festerna vi har i dagsläget: jag vill att sittningarna ska erbjuda en matupplevelse som mättar.

Du hamnar efter i skolan samtidigt som du har supermycket att göra med ditt sektionens engagemang, och du märker att det inte kommer gå att göra allt. Vad gör du?

Det här är något jag vill förebygga med god planering. Om det mot förmodan skulle ske skulle jag be erfarna matriser och mästare att jobba för behålla kvalitetsnivån trots hög press. Självklart ska nya människor få prova på det bästa jobbet som finns: att laga mat, men om det krisar måste man vara pragmatisk och be om erfaren hjälp.

Vad är viktigt när man tar emot feedback? Vad är viktigt när man ger feedback?

Det viktigaste med att få feedback är att faktiskt ta åt sig den och jobba på att applicera den i verkligheten. Man måste också vara beredd på att kompromissa för att möta den allmänna önskan. När man ger feedback gäller det att vara konkret, exakt och uppmuntra vad personen i fråga gör bra. Jag anser att om man bara är negativ så kommer det inte att leda någonvart.

Kommer du ha övriga engagemang samtidigt som du eventuellt innehar den här posten?

Jag har planer på att söka ett köksuppdrag på nation, eftersom jag tycker att det är så otroligt kul med matlagning. Däremot skulle mitt uppdrag på sektionen vara mycket större och innebära mer ansvar, därmed går det före mina övriga engagemang. Jag litar fullständigt på att jag kan byta datum med kollegor om nation och sektionens engagemang skulle sammanfalla.

Har du körkort?

Ja

Hur planerar man mat till en sittning där många olika matpreferenser ska täckas samtidigt som man är begränsad när det kommer till budget, tid, och plats i köket?

Ett viktigt första steg är att inte göra det svårare för sig själv än vad det redan är. Det gäller att välja mat som är lätt att laga till många och att ingredienserna går att byta ut. Numera finns det många fler substitut till exempelvis kött och mjölk så jag tror därför att det mesta går att lösa. Men som sagt gäller det att i god tid bestämma menyn så man har gott om tid på sig att lösa och förebygga eventuella problem.

Näm en bra maträtt att laga till många. Vilken är den viktigaste ingrediensen?

Fetaostbiffar med ugnstostade rotfrukter med tsatsiki. Köttet i biffarna är för mig det viktigaste men det är även väldigt lätt att substituera det.



Beskriv dig själv med tre ord
Stresstålig, pedagogisk, glupsk.

Köksmästare

Lennart Küssner , F20

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Jag är en matintresserad person. Både preparerandet och inmundigandet av kulinariska kreationer hör till de ting som jag tycker om mest på jorden. Speciellt kul tycker jag dock det är att bjuda på mat, just därför har jag sökt posten som köksmästare.

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten?

Jag har från tidig ålder varit med i köket hemma och lägger orimligt mycket tid på att laga god mat i vardagen, men även till bjudningar då och då. Därtill har jag sommarjobbat i sjukhuskök och nu det senaste året, som matris.

Beskriv postens ansvarsområden och huvudsakliga arbetsuppgifter så som du uppfattar det.

Köksmästarna ansvarar för att det står god mat på borden under sektionens sittningar. Detta arbete innefattar att ta fram menyer, provlaga, inhandla och till sist att se över och delegera arbetet bland matriserna.

Det viktigaste inom detta är att matriserna tycker att det är roligt att arbeta, och har ett mål att eftersträva. De bästa förutsättningarna för detta skapas om köksmästaren har koll på rätten och är tydlig i sina instruktioner, utan att förfalla till micromanagement.

Hur vill du utveckla eller förvalta posten?

Jag vill förvalta sexets tradition av prisvärda sittningar med god mat. Jag vill samtidigt utveckla den vegetariska/veganska menyn. Dessutom vill jag göra en satsning för hållbarare sittingsmåltider. Vi har alla ett ansvar att ta, oavsett om det är fest eller ej, och det är skönt att veta att köttet man äter kommer från ett någorlunda trevligt ställe.

Du hamnar efter i skolan samtidigt som du har supermycket att göra med ditt sektionsengagemang, och du märker att det inte kommer gå att göra allt. Vad gör du?

Det är ett stort ansvar att vara kitch'n'master, och ansvaret att mat kommer på bordet väger tungt. Omtentor finns faktiskt, jag är inte så krampaktig i min utbildningsupplägg och accepterar att det inte alltid måste gå vägen.

Jag är funktionär i kommunikation med de andra mästarna, och i kontakt med mina små matriser. Som funktionär försöker jag balansera ett professionellt och familjärt förhållningssätt och bemötande.

Vad är viktigt när man tar emot feedback? Vad är viktigt när man ger feedback?

När man tar emot feedback är viktigt att försöka se var den andre kommer ifrån, men också att veta att jag kanske inte kommer att förstå var den kommer ifrån. Det gäller att inte se negativ feedback som ett personangrepp, utan som en möjlighet att se var det finns förbättringspotential (där nådde jag verkligen peak klysha).

När man ger feedback (speciellt negativ sådan) är det viktigt att vara konkret, och ge exempel. Dessutom ska en arbetsledare som köksmästaren se till att majoriteten av feedbacken hen ger är positiv.

Kommer du ha övriga engagemang samtidigt som du eventuellt innehar den här posten?

Nej, jag har ambitionen att ha lite färre simultana uppdrag under 2022, kalla det ett nyårslöfte vetja.

Har du körkort?

Ja

Hur planerar man mat till en sittning där många olika matpreferenser ska täckas samtidigt som man är begränsad när det kommer till budget, tid, och plats i köket?

En metod är att slå ihop preferenser, att låta vegetarianerna äta veganskt är gängse praxis i F-sexköket. För att få arbetsmängden att gå ihop är det bra att ha få måltidskomponenter. Specialkost till enstaka personer kan förberedas av mästare, och sedan tillredas av enstaka säkra matriser, eller av mästare. För att effektivisera arbetet i köket är det bra med ett tillagningsschema så att rätt sak görs vid rätt tid.



Beskriv dig själv med tre ord
En lallig hästskojarkrake

Köksmästare

Gabriel Malinconico , F20

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Efter att ha vunnit MasterChef sju gånger, halv åtta hos mig tre gånger och jobbat som matris under 73 sittningar känner jag att jag vill ta mina kulinariska färdigheter till en ny nivå. Vad bättre än köksmästare på F-sektionen?

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten?

Flippat en del pannkakor och observerat mina köksmästaridoler under alla mina matristimmar.

Beskriv postens ansvarsområden och huvudsakliga arbetsuppgifter så som du uppfattar det.
Laga lite mat, vara lite skön och uppmuntra folk att ta det lite piano

Hur vill du utveckla eller förvalta posten?

Förutom att få folk njuta av alla nya smakkombinationer som jag själv har uppfunnit skulle det sitta fint om alla i köket jobbade i birkenstocks.

Du hamnar efter i skolan samtidigt som du har supermycket att göra med ditt sektionsengagemang, och du märker att det inte kommer gå att göra allt. Vad gör du?

Satan säger man då och hoppas på att man har en flitig köksmästarkompanjon som temporärt kan ansvara lite mer för rollen medan man själv tar tag i sitt liv. En powerking watermelon hade också funkad rätt bra tror jag

Vad är viktigt när man tar emot feedback? Vad är viktigt när man ger feedback?

Man ska va konstruktiv (skön)

Kommer du ha övriga engagemang samtidigt som du eventuellt innehar den här posten?

Nix

Har du körkort?

Nej

Hur planerar man mat till en sittning där många olika matpreferenser ska täckas samtidigt som man är begränsad när det kommer till budget, tid, och plats i köket?

Man ser till att vara ute i god tid och ha samtliga preferenser som möjligtvis kan uppstå klargjorda inför planeringen. Flera olika alternativ som täcker för allt.

Nämn en bra maträtt att laga till många. Vilken är den viktigaste ingrediensen?

Burrito. Tortillabrödet

Den ingrediensen är borta, vad gör du?

Då tänker jag "inga probs", det blir typ chili con carne med ris.

En av dina matriser är påtagligt sliten och verkar inte må helt bra, vad gör du? Hur kommer du göra för att ta reda på hur dina matriser mår?

Man glider runt i köket och frågar regelbundet sina jobbade hur de mår. Ser man någon oregelbundenhet, någon som känner sig nere så tar man matrisen åt sidan, erbjuder en kopp kaffe och ber den att slå sig ner. Efter ett par lugnande minuter av gött häng så frågar man vad matrisen vill göra. Åka hem? Kanske känner sig bättre och vill förståta? Allt är tillåtet så länge matrisen känner sig bekväm :).

Powerking ??

Vad kommer du göra för att dina matriser ska trivas?

Bidra till den sköna stämningen och göra köket till en trivsamt miljö. Stress kommer förekomma men om stämningen är bra så är då ofta rålugnt.



Beskriv dig själv med tre ord
Glad, leopard, hmmm

Köksmästare

Hanna Knutsson, n20

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Jag har varit med i sexet i ett år och tyckt att det varit superkul, och jag vill fortsätta hänga kvar och ta en roll med lite mer ansvar. Jag tycker om att komma på roliga recept och laga matlådor. Jag är också super på kladdkaka.

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten?

På gymnasiet ledde jag ett utskott i två år, så även om vi inte höll på med sittningar så har jag lite erfarenhet av att leda en grupp. Jag har också jobbat som butikschef på ett café, där anslutande restaurang också anordnade fester och konferenser vilket jag var med och organiserade och genomförde. Sen har jag varit sångförmän under året och tycker att jag har fått en övergripande blick över hur sexet fungerar och de olika underutskotten som skulle hjälpa mig på posten.

Beskriv postens ansvarsområden och huvudsakliga arbetsuppgifter så som du uppfattar det.

Innan sittningen ska man planera menyn och provlaga, samt beställa alla ingredienser och förbereda. Under sittningsdagen börjar man tidigt med matlagningen och styr upp och planerar matrisernas arbete så att maten kommer ut på borden i tid. Andra ansvarsområden är att laga jobbarmat och städa efteråt.

Hur vill du utveckla eller förvalta posten?

Det viktigaste med posten tycker jag är att skapa en trygg och rolig miljö för jobbarna. Alla ska tycka att det är kul och givande att vara i köket med spännande recept och variation av arbetsuppgifterna. Jag är ganska lugn under stress och tror att jag hade kunnat bidra med det, samt en jättebra playlist.

Du hamnar efter i skolan samtidigt som du har supermycket att göra med ditt sektionens engagemang, och du märker att det inte kommer gå att göra allt. Vad gör du?

Det viktigaste är alltid det egna måendet och efter det skolan, sedan kommer sektionens engagemang. Jag tror att den viktigaste stresshanteringen är planering, men ibland hamnar man ändå i situationer då allt kommer samtidigt. Då får jag delegera, be om hjälp och kanske sätta upp tydliga tider när jag är funktionär och kan engagera mig i sektionens verksamhet och när jag är student och bara ska plugga. Som köksmästare tror jag att det är mycket intensiv kortvarig stress under sittningsdagen, och det är jag ganska bra på att hantera. Jag tror att sektionen kan ha förväntningen på köksmästarna att fixa gastronomiska mästerverk till alla hela tiden, vilket dem gör för det mesta och har ett ansvar att klara. Men ibland får man lite mer sås än någon annan och det är ingen som dör av det.

Vad är viktigt när man tar emot feedback? Vad är viktigt när man ger feedback?

Att man lyssnar på vad den som ger feedback säger och inte blir defensiv. När man ger feedback är det viktigt att vara konstruktiv.

Kommer du ha övriga engagemang samtidigt som du eventuellt innehar den här posten?

Nej.

Har du körkort?

Ja

Hur planerar man mat till en sittning där många olika matpreferenser ska täckas samtidigt som man är begränsad när det kommer till budget, tid, och plats i köket?

Man planerar rätter som med små förändringar kan fungera för olika matpreferenser. Helst också inte rätter med för många komplicerade steg och ingredienser. Det behöver inte vara svårt för att vara gott och intressant.

Nämn en bra maträtt att laga till många. Vilken är den viktigaste ingrediensen?

Lasagne med fetaost och aubergine. Kanske lasagneplattorna?

Den ingrediensen är borta, vad gör du?

Det blir en vegetarisk moussaka istället...



Beskriv dig själv med tre ord
Ambitiös, kreativ och glad :)

Köksmästare

Rebecka Eldh, F21

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Jag har sökt posten för att jag älskar att laga mat och att göra andra glada! Det som främst gör att jag passar till uppdraget är, tillsammans med ett matintresse, min förmåga, och mitt intresse i att organisera och planera. Jag tror också min kreativitet gör att jag passar mycket bra till posten eftersom det lätt uppstår oväntade problem som gärna besvaras med kreativa lösningar. Därtill är jag väldigt ambitiös och envis vilket gör att jag gärna tar mig an stora utmaningar och ser till att de blir riktigt bra!

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten?

På sektionen var jag med och jobbade under stortorgssittningen, där jag deltog i hela matlagingsprocessen, från råvaror hela vägen till tallriken. Jag är även matris nu i sångarstriden, vilket är superroligt och lärorikt! Dessutom har jag jobbat på nation ett par gånger.

Något annat som jag ser som mycket användbart är att jag både har varit idrottstränare för ett lag och jobbat som pedagog. Det jag främst tar med mig därifrån är tryggheten som ledare och vikten i att se andras behov. Samtidigt innebär dessa roller att jag har mycket god vana av planering och att hålla många saker i huvudet.

Beskriv postens ansvarsområden och huvudsakliga arbetsuppgifter så som du uppfattar det.

Det mest framstående ansvarsområdet är att planera och färdigställa maten under olika evenemang. Där ingår självklart att se till att varje individ får sina behov tillgodosedda och blir serverade god mat, oavsett om det är den första eller sista portionen. Det är alltså mycket viktigt att vara noggrann med specialkost och allergier för att alla ska känna sig trygga att äta maten. För att det ska vara möjligt finns det också stort ansvar i att hålla rent och ordning kring sig, både i köket och i skafferiet, före och efter ett evenemang.

Som köksmästare ser jag det även det som en mycket viktig uppgift att se till att alla som jobbar och hjälper till mår bra och har roligt. Andra viktiga ansvarsområden är att ha ett gott samarbete med övriga mästare för att tillsammans leverera fantastiska evenemang!!

Hur vill du utveckla eller förvalta posten?

Mina ambitioner är att ha stora mål och faktiskt genomföra dem. Som en ambitiös person motiveras jag mycket av utmaningar och är envis när det gäller att hantera dem. Samtidigt använder jag mer än gärna min kreativitet i posten för att lösa oväntade problem, men också för att utveckla posten. Jag tror också att det går att utveckla posten genom att alltid försöka göra dedär lilla extra!

Du hamnar efter i skolan samtidigt som du har supermycket att göra med ditt sektionensengagemang, och du märker att det inte kommer gå att göra allt. Vad gör du?

I sådana situationer är det viktigt att kunna prioritera. Det jag brukar göra är att prioritera det som är tidsbegränsat och har en deadline, och det innebär att det blir olika prioriteringar i olika situationer. Jag brukar också bryta ner det som behöver göras i mindre delar och sedan planera för att hinna med det viktigaste och sedan så mycket som möjligt. Det är också bra att veta när man ska be om hjälp, eftersom det alltid går att genomföra mycket mer när man samarbetar.

Jag tror att sektionen har stora förväntningar på köksmästaren just eftersom den har ansvaret för maten på sittningar, vilket är en av de största delarna av en sittning. Där ingår både förväntningar på matens standard men också den ekonomiska aspekten. För att möta dessa förväntningar ser jag vikten i att planera och presentera en måltid till lagom pris och som så många som möjligt kommer tycka om. Som jag nämnde tidigare finns det ett stort ansvar när det gäller specialkost, och jag tror att det från dessa individer finns särskilda förväntningar både på maten och bemötandet.

KANDIDERANDE VID HÖSTTERMINSMÖTET



Beskriv dig själv med tre ord.
Glad, envis och noggrann!

Vice sexmästare

Wilma Söderbaum, π20

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Jag har sökt posten som vice sexmästare för att jag haft så kul i sexmästariet det senaste året och inte är redo att släppa taget om det riktigt än. Just vice sexmästare tror jag passar mig eftersom jag är en person som alltid har koll på läget och därför alltid är redo att hjälpa till i alla olika delar av sexet, oavsett om det gäller serveringstillstånd, att skala potatis, servera vin eller moppa golv. Som den godisgris jag är tycker jag också att det låter fantastiskt kul att vara ansvarig för alla jobbare och se till att de får gott jobbgodis under alla sittningar! Även ekonomidelen av uppdraget lockar mig då jag tycker det är kul att budgetera och har jobbat med likande grejer tidigare och vet att jag tycker om det!

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten?

Förutom att jag jobbat som server i sexet under året så har jag tidigare jobbat på restaurang där jag jobbade både ute i matsalen, i baren och i köket! Jag var också ekonomiansvarig i studentkommittén på min gymnasieskola så jag har lite koll på det här med budget och att bokföra.

Beskriv postens ansvarsområden och huvudsakliga arbetsuppgifter så som du uppfattar det.

Vice sexmästare är en högra hand till sexmästaren och är också ansvarig för sexets ekonomi. Förutom det är vice sexmästaren lite av en lite allt i allo under sittningar, och hjälper till där det behövs, men kanske allra viktigast så ser vice till att det finns godis och kaffe (och annat nödvändigt) för att alla jobbare ska ha det bra!

Hur vill du utveckla eller förvalta posten?

Först och främst ser jag fram emot ett år utan restriktioner, äntligen är det dags att ta tillbaka långbord och eftersläpp! Jag vill också spinna vidare på den goda stämning och arbetsmoral som funnits i sexet 2021 och se till att sexet är det roligaste utskottet att jobba i! Jag vill som vice sexmästaren se till att allt arbete flyter på bra, både innan, under och efter sittningar, och att alla, såväl jobbare och mästare som gäster, har det fint och kul under tiden!

Du hamnar efter i skolan samtidigt som du har supermycket att göra med ditt sektionsengagemang, och du märker att det inte kommer gå att göra allt. Vad gör du?

Först och främst kommer jag stanna upp och kolla hur jag kan omprioritera mitt arbete, vad är mest akut och vad kan skjutas upp till senare? Får jag absolut inte ihop det vänder jag mig till de andra mästarna i sexet och ser om någon av dem kan hjälpa till, vi är ju ett team som ställer upp för varandra när det behövs! Jag tror att sektionen förväntar sig att alla mästarna lägger ner ett gediget och seriöst arbete på att göra sittningarna så bra som möjligt, både för gäster och jobbare, samtidigt som ingen ska jobba ihjäl sig. Som mästare representerar jag alltid sexet, men tror det är viktigt att hålla isär plugget och engagemanget för att kunna jobba effektivt med båda två.

Vad är viktigt när man tar emot feedback? Vad är viktigt när man ger feedback?

När man tar emot feedback tycker jag det är viktigt att verkligen ta till sig av den, oavsett vilken sort den är. Gör du något bra, stanna upp och beröm dig själv lite! Har du förbättringsmöjligheter på något område, försök att göra en ändring, feedbacken är inte (om den är given på rätt sätt) kritik, utan ett jättebra verktyg för förbättring. När man ger feedback är det viktigt att tänka på hur man ger den, säg inte vad man är dålig på, utan ge istället förslag på hur man kan bli bättre. Jag tycker också att det kan vara bra att vara ganska specifik i sin feedback, exempelvis ge konkreta exempel på vad man gör bra.

Kommer du ha övriga engagemang samtidigt som du eventuellt innehar den här posten?

Nej

Har du fyllt 20 år?

Ja



Beskriv dig själv med tre ord.
Bäst på fest

Vice sexmästare

Ebba Wennerklint, F20

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Jag har haft superkul under året som pubjobbare och jag vill väldigt gärna fortsätta engagera mig i sexet då jag tycker att det verkar vara superkul och givande. Det jag vill göra och tror att jag skulle vara bra på är att vara med och planera sittningar och andra fester från början till slut. Jag vill vara med och spåna idéer med de andra mästarna och sen pussla ihop budgeten och se till att den går ihop. Under själva sittningen vill jag vara med och se så att allt går rätt till och att alla har det bra. Den post som passar bäst in på det jag nyss beskrev är vice sexmästare.

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten?

Under året som pubjobbare har jag inte bara fått stå i baren på sittningar utan också fått en bild av hur jobbarna och mästarna jobbar tillsammans. Under nollningen i år fick jag dessutom chansen att vara både sittningsfös och fadder för nollesexet och därmed hjälpa till att styra ihop två sittningar. Att efter nollesexets sittning låta nollorna utvärdera jobbet gav mig också en inblick i vad de som jobbar på sittningar tycker är viktigt. I gymnasiet var jag även ekonomiansvarig för min klass student där jag fick planera och budgetera inför flak, champagnefrukost och fest.

Beskriv postens ansvarsområden och huvudsakliga arbetsuppgifter så som du uppfattar det.

Tillsammans med sexmästaren skulle jag säga att vice sexmästaren överblickar sexets planering och arbete och ser till att ha koll på allt som händer. I detta innefattas också att se till att budgeten går ihop och att allt som planeras faktiskt är genomförbart. Dessutom ansvarar vice sexmästaren för att alla som jobbar vet vad som händer och har det bra. Min tolkning av det är att innan sittningarna se till så att all info når ut i god tid, under sittningarna se till så att alla jobbare vet vad de ska göra och att det inte blir för stressigt samt efteråt se till att ha planerat en riktigt najs sexa.

Hur vill du utveckla eller förvalta posten?

Två saker som jag tycker är viktigt att gemenskap och struktur. Jag vill att alla som jobbar ska känna sig inkluderade och nöjda. Att ha en gemensam samling innan och efter jobbarpassen tycker jag bidrar båda dessa och får fler att känna sig inkluderade. För att skapa en bra gemenskap i gruppen tycker jag också att det är viktigt att jobbarna får chansen att umgås och lära känna varandra även utanför jobbarpassen. Jag skulle dessutom vilja göra det lättare för alla jobbare att ta reda på vad som händer och när. En kalender med evenemang där man tydligt kan se vilka som ska jobba och när tror jag skulle uppskattas av många. Jag gillar upplägget som det är just nu där man som jobbare får chansen att anonymt utvärdera jobbarpassen så det är absolut något jag skulle fortsätta med då det är ett superbra sätt att få in konstruktiv kritik.

Du hamnar efter i skolan samtidigt som du har supermycket att göra med ditt sektionensengagemang, och du märker att det inte kommer gå att göra allt. Vad gör du?

Jag har alltid varit bra på och tyckt om att hålla många bollar i luften men det finns ju bara ett begränsat antal timmar på dygnet. Om jag märker att allt börjar köra ihop sig så tycker jag att det är nödvändigt att be om hjälp och se om någon har möjlighet att avlasta lite. Eftersom jag med största sannolikhet inte är den enda som har fullt upp är det ju inte säkert att det är möjligt. Det jag skulle göra då är att se till att det som planeras blir genomförbart och att inte nödvändigtvis fokusera på varje minsta detalj. Det viktiga är ändå alltid att planerna genomförs, snarare än att allt blir perfekt och exakt som man tänkt sig.

Vad är viktigt när man tar emot feedback? Vad är viktigt när man ger feedback?

Man måste alltid vara öppen för att man inte alltid vet bäst själv och men samtidigt veta när man har rätt och borde stå på sig. När man tar emot feedback tycker jag att det är viktigt att försöka sätta sig in i personens situation. Varför tycker personen som den gör och vad kan göras för att det ska bli bättre? När man ger feedback är det viktigt att vara saklig och tydlig så att mottagaren förstår vad man menar, men samtidigt måste man vara medgörlig och öppen för att föra en dialog om saken.

Kommer du ha övriga engagemang samtidigt som du eventuellt innehar den här posten?

Ingenting som kommer ta speciellt mycket tid.

KANDIDERANDE VID HÖSTTERMINSMÖTET



Beskriv dig själv med tre ord
Kaffe, Konjak & Likör

Hofmästare

Hanna Areskou, F20

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Enligt mig är dukningen bland det viktigare på en sittning. Det är något av det först gästerna ser och bidrar därför till deras första intryck av sittningen. Som person tycker jag det är otroligt roligt att komponera ihop en passande dukning som ska höja gästernas helhetsupplevelse. Jag har även en väldig försmak för drycker som förhöjer matupplevelsen.

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten?

Jag var server i sexmästeriet det gångna året och under min gymnasietid både serverade jag och jobbade i köket på en restaurang. Jag är även medlem i LAV (Lunds Akademiska Vinsällskap) som är en bra inspirationskälla för dryck till maten.

Beskriv postens ansvarsområden och huvudsakliga arbetsuppgifter så som du uppfattar det.

Hovmästarens ansvar för att planera bordsplacering och dukningen inför sittningen. Under sittningen ansvar den för serveringen av maten och dess dryck. Man har även ett visst ansvar för att sittningen rullar på och att schemat hålls någorlunda.

Hur vill du utveckla eller förvalta posten?

Jag vill anordna ett par vin- och ölprovningar samt en enklare dukningsutbildning så att alla dukar likadant och för att effektivisera jobbet då det ibland kan bli knappt med tid inför sittningarna. Det är även en rolig tillställning för den intresserade och bra för sammanhållningen.

Du hamnar efter i skolan samtidigt som du har supermycket att göra med ditt sektionens engagemang, och du märker att det inte kommer gå att göra allt. Vad gör du?

Man kan alltid komma ikapp med skolan i efterhand, det är svårare att planera en fest efter att den ägt rum. "En riktig skåning svittas bara när den eder" (Icke skåningar läs: "det finns alltid omtentor").

Jag är funktionär från det att den lilla festen är påtänkt tills dess att den lämnar boet och flyttar hemifrån, men man är alltid förälder så när rollen kräver att jag är professionell så är jag det. Alltså som mästare i sexmästeriet är man funktionär inför, under och efter festerna och även tillgänglig för frågor andra dagar.

Vad är viktigt när man tar emot feedback? Vad är viktigt när man ger feedback?

Gällande att ta emot feedback ska man se det som en möjlighet att själv utvecklas. Syftet med feedback är att uppnå förbättring, inte att klanka ner på någon. När man ger feedback är det därför viktigt att inte peka på vad som är fel utan vad som kan förbättras.

Kommer du ha övriga engagemang samtidigt som du eventuellt innehar den här posten?

Jag är medlem i Lundapyrot.

Har du fyllt 20 år?

Ja

En gäst har blivit lite väl förfriskad, hur hanterar du situationen? Hur säger man nej till någon som redan betalat för måltidsdryck?

Jag pratar med den och informera att den ej bör dricka mer denna kvällen och ifall den är väldigt förfriskad lägger fram att det kanske är bäst att den beger sig hemåt. Ifall personen är i tillräckligt gott skick för att stanna kvar blir den barstoppad och jag uppmanar den att dricka vatten och ta det lugnt.

Om en person som blivit barstoppad redan har betalt för måltidsdryck förklarar man att alkohol inte får serveras till en person som är för berusad enligt lagen och att det måste följas för att sexmästeriet ska få anordna fler fester.



Beskriv dig själv med tre ord
Rött, vitt, rosé

Hofmästare

Ella Djärv, F20

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Under året har jag jobbat som server inom sexet och tyckt det har varit väldigt kul. Nu hade jag gärna velat engagera mig ännu mer och jag tycker hofmästare passar perfekt. Jag tycker det hade varit så roligt att få planera och fixa sittningar för att sedan sedan få se alla ha så kul som möjligt, både sittande gäster och jobbare. Kombinationen av planeringen innan tillsammans med att se till att alla har kul passar mig väldigt bra.

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten?

De främsta erfarenheterna har jag från mitt år som server i sexet där jag sett hur sittningar går till och hur hofmästarna jobbar, men även hur det känns att vara jobbare vilket ger mig stor förståelse för framtida servers. Dessutom har jag jobbat inom restaurang tidigare och även på sittningar på nation.

Beskriv postens ansvarsområden och huvudsakliga arbetsuppgifter så som du uppfattar det.

Min uppfattning av posten som hofmästare handlar mycket om planering, dukning, dekoration, vin och att se till att serveringen ska gå så smidigt som möjligt under sittningen.

Även att kunna lösa dom problem som väl dyker upp där och då. Självklart också se till att alla jobbare har det extremt roligt och får bra sammanhållning.

Hur vill du utveckla eller förvalta posten?

Jag vill se till att F får många roliga sittningar kommande året med roliga teman och goda viner, vi har mycket att ta igen och det är inget som ska snålas på. Genom att fixa små häng för jobbarna utöver det som sker i samband med sittningar kan jobbarna bli ett gött gäng med bra sammanhållning. Att jobbarna har svinkul kommer ge roligare sittningarna för alla! Jag tror också mycket på ett bra samarbete mellan mästarna med bra planering som gör att sittningarna blir roligare att genomföra.

Du hamnar efter i skolan samtidigt som du har supermycket att göra med ditt sektionens engagemang, och du märker att det inte kommer gå att göra allt. Vad gör du?

Självklart kommer det vara mycket arbete på denna posten och risken att komma efter i skolan finns absolut.

Där handlar det mycket om att komma överens med de andra mästarna och främst den andra hofmästaren så att man kan dela upp arbetet när det behövs. Men överlag så går jag in med inställningen att detta kommer vara tidskrävande och ett stort ansvar, men det är även det som gör det roligt att söka.

Vad är viktigt när man tar emot feedback? Vad är viktigt när man ger feedback?

Viktigt när man ger feedback till andra är att göra det på ett respektfullt sätt. Man ska inte fokusera på vad som är dåligt utan på vilket sätt man kan göra det bättre, med tydliga konkreta tips. Men även belysa det som görs bra. När man tar emot feedback ska man ta till sig det personen säger, det som ska förbättras men det är även viktigt att ta till sig det som är bra.

Kommer du ha övriga engagemang samtidigt som du eventuellt innehar den här posten?

Planerat kommer jag inte ha andra engagemang under denna tiden utan hade gärna lagt ner all energi på att göra detta så bra som möjligt!!

Har du fyllt 20 år?

Ja

En gäst har blivit lite väl förfriskad, hur hanterar du situationen? Hur säger man nej till någon som redan betalat för måltidsdryck?

Det är då viktigt att vara tydlig från början, om man börjar tveka kommer personen i fråga troligen fortsätta säga emot. Det är alltid bra att ha något att luta sig mot, att det är en regel som finns och som är viktig för att sittningar ska kunna hållas, oavsett om personen redan betalat.



Beskriv dig själv med tre ord
Super Snälla Silver (Sara)

Hofmästare

Sara Simonsson, F20

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Jag vill anta ansvaret att vara hofmästare för att skapa glädje både inom och utom sektionen genom att anordna spännande och livfulla sittningar. Jag vill utnyttja min kreativa ådra för att spexa till sittningarna med extra snygga dekorationer, allt för att få till den rätta stämningen. Sen är det även så att jag älskar vin!

Av erfarenhet som server i sexet vet jag att det lätt uppstår stressiga situationer under sittningar. Självklart vill jag arbeta för att undvika detta till så stor utsträckning som möjligt, men i slutändan kan man inte förutse allt. Då jag är väldigt stresstålig kan jag bidra till att, trots kaos, förbli en lugn punkt för alla servers så att vi tillsammans kan arbeta förbi vad som helst. Då jag gått en ledarutbildning med fokus på gruppdynamik, kan jag även bidra till att bygga upp en bra sammanhållning mellan såväl mästare som jobbar där alla känner sig trygga och vågar säga till när något inte känns rätt.

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten?

Som server i sexet 2021 har jag erhållit otroligt mycket nyttiga erfarenheter. Alltifrån hur man color coordinatar som Meja till hur man stretchar budgeten som Nora. Utöver det jobbade jag kort på ett café med alla möjligt arbetsuppgifter och har även gått en ledarutbildning som fokuserade på gruppdynamik och konflikthantering.

Beskriv postens ansvarsområden och huvudsakliga arbetsuppgifter så som du uppfattar det.

Som hofmästare är ansvarar man för dekor, dukning, bordsplacering och vin (!!). Men det som jag tror utmärker en bra hofmästare är god kontakten med alla servers. Deras välmående bör ses som högsta prioritet, utan dem blir det ingen sittning. Genom att planera ordentligt inför varje sittning för att undvika problem och arbeta hårt för att skapa trygghet inom gruppen kommer arbetet flyta på hur bra som helst! En go känsla inom gruppen kommer även sprida sig vidare till alla gäster på sittningen, och gästerna är ju även dom otroligt viktiga!

Hur vill du utveckla eller förvalta posten?

Jag vill skapa grymma sittningar som bara gör att man längtar till nästa. Detta genom att planera ordentligt inför och göra en rättvis arbetsfördelning som underlättar arbetet för servers, för att göra jobbet så stressfritt och kul som möjligt. I nära arbete med övriga mästare vill jag även utforska nya idéer för att kontinuerligt ge sektionen unika och roliga sittningar, men utan att göra avkall på F-sektionens traditioner. Jag även vill utnyttja min kreativa ådra för att spexa till sittningarna med extra snygga dekorationer, allt för att få till den rätta stämningen. Med mig som hofmästare får ni någon som kommer prioritera att jobbarna har kul både innan och under sittningen, att alla sittningar är unika och att det alltid serveras gott vin!

Du hamnar efter i skolan samtidigt som du har supermycket att göra med ditt sektionensengagemang, och du märker att det inte kommer gå att göra allt. Vad gör du?

Kommunikation med övriga mästare är A och O! Ibland har man själv det lite tyngre, och ibland har andra det. Jag kommer göra mitt bästa för att planera så bra som möjligt för att undvika problem. Men om det uppstår, litar jag på att jag kan prata med övriga mästare för att lösa situationen. På samma sätt hoppas jag att de känner sig trygga att lyfta problem med mig för att tillsammans finna en lösning.

Vad är viktigt när man tar emot feedback? Vad är viktigt när man ger feedback?

Både när man ger och tar emot feedback anser jag det viktigt att vara lugn och öppen. Det kan vara känsligt med feedback, därför kan det vara bra att formulera sig på ett så positivt sätt som möjligt. Till exempel säga "Grymt att du ställde upp och gjorde det där, men nästa gång kanske det hade funkade bättre att...". Sedan är det även viktigt att komma ihåg att den som ger feedback alltid menar väl och bara vill att man ska utvecklas.

Kommer du ha övriga engagemang samtidigt som du eventuellt innehar den här posten?

Nej, inget utöver studierna.

Har du fyllt 20 år?

Ja

KANDIDERANDE VID HÖSTTERMINSMÖTET

Beskriv dig själv med tre ord.
rolig, ärlig, snygg

Pubmästare

Moa Mellring, F20

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Jag sökte posten för att det verkade som en intressant post som kombinerar kul med ansvarstagande. Kul på den fronten att man får jobba med sina sektionsskamrater och dessutom är uppgiften i sig med att planera barens innehåll också någonting som jag tycker är väldigt roligt, särskilt om man ska följa diverse teman. Jag är införstådd med att uppgiften innebär ett stort ansvar då man inte bara ska se till att alkoholförsäljningen sker enligt alla regler utan även för att man ska se till att ingen dricker för mycket. Uppgiften bär helt klart med sig ett stort ansvar, vilket jag är villig att ta och jag tror dessutom att jag skulle göra det bra (mvh jag känner inte Jante). Utöver detta så är jag en väldigt social och trevlig person att ha att göra med som kör med öppna kort och kan ta kritik så väl som att ge ut den; egenskaper som jag tror skulle bidra till en bra pubmästare.

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten? (Både på och utanför sektionen)

Jag har varit nykterfadder på regatta-event och o-sek-event, där jag ansvarade för att hålla koll så att (som mest) 100 studenter inte blev för fulla samt hade det så roligt som möjligt under eventen.

Beskriv postens ansvarsområden och huvudsakliga arbetsuppgifter så som du uppfattar det.

Ansvar för att studenter på sittningar inte blir för fulla. Ansvar för att bestämma vad som ska finnas i baren på sittningar och se till så att det just finns. Ansvar för att alla i pubmästeriet trivs och inte blir för stressade.

Hur vill du utveckla eller förvalta posten?

Jag vill framför allt se till så att posten förvaltas genom att upprätthålla de ansvarsområden som nämndes ovan med hög kvalitet: se till så att allt går regelmässigt rätt till, se till så att alla trivs och har kul och se till så att det finns en trevlig dryckesmeny varje gång.

Du hamnar efter i skolan samtidigt som du har supermycket att göra med ditt sektionsengagemang, och "Nu ska man ju inte säga någonting.. men jag hamnar väldigt sällan efter i skolan. Jag har kuggat några tentor och det är ju såklart tråkigt men det gör mig inte så mycket.. Min personliga filosofi när det kommer till mitt skolarbete är ""huvudsaken är att man har roligt"", så om jag hamnar efter men har roligt samtidigt så gör det inte så mycket. Jag tror att rollen som pubmästare hade inneburit väldigt mycket kul och således tänker jag att det är värt det. Jag kommer givetvis prioritera mitt skolarbete (som man gör på F-sektionen) men hittills har jag klarat mig med goda marginaler, min prognos är alltså den att jag kommer hinna med mitt uppdrag som pubmästare utan större svårigheter.

Jag kommer framför allt lägga planeringstillfällena på kvällstid (med undantag för möten, vilka gärna får äga rum på lunchen) och givetvis kommer jag vara närvarande på eventen. Utöver detta kommer jag troligtvis vara kontaktbar förutom när jag har föreläsningar om någon skulle behövs få tag på mig.

Förväntningarna på mig som pubmästare är att jag sköter mina ansvarsområden och att jag dessutom ska kunna vara kontaktbar utifall att frågor skulle uppkomma, av den anledningen kommer jag även se till att vara noga påläst vad gäller lagar när det kommer till alkoholförsäljning.

Vad är viktigt när man tar emot feedback? Vad är viktigt när man ger feedback?

När jag svarar på denna fråga utgår jag från att feedbacken i fråga och konstruktiv kritik.

När man tar emot feedback är det givetvis viktigt att man tar till sig det som personen i fråga informerar om och för att göra detta kan det i vissa fall krävas följdfrågor. Jag tar personligen jättegärna emot feedback och kommer försöka att miljön som förekommer i pubmästeriet tillåter feedback åt alla håll.

När man ger feedback tycker jag att det är viktigast att man är tydlig med vad man tycker ska förbättras och uppmana personen att ställa frågor om det skulle uppkomma några. Nästan lika viktigt är det att man framför feedbacken så en bra sätt; man behöver ju inte skrika det när man befinner sig bland massvis av folk, utan snarare ta det mer i en saklig och trevlig ton.

Jag lägger in en kommentar om positiv feedback också: Det är viktigt att ingen känner sig bortglömd och att de känner sig uppskattade. Utöver att personen i fråga mår mycket bättre under arbetet kommer även dynamiken i gruppen bli bättre om alla känner sig sedda och uppskattade. Således: mycket positiva kommentarer, ingen favorisering, eftersittningskrök som ett tecken på sann uppskattning."



Beskriv dig själv med tre ord.
Jag älskar drinkar

Pubmästare

Isabelle Byman, F20

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Jag älskar att vara pubjobbare och vill fortsätta inom pub men jag vill få vara med och planera och fixa det runt omkring också, helt enkelt ha mer ansvar. Jag är supertaggad på utmaningen som pubmästare innebär och tror därför att jag skulle göra ett bra jobb.

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten?

Det mest självklara erfarenheten är pubjobbare inom sektionen. Sedan var jag även uppdragsfadder för nollesexet där jag fick mer inblick i hur det är att anordna sittningar. Jag har även engagerat mig inom nationen där jag gjort många olika saker såsom att jobba brunch, klubb och event, speciellt i höstas när jag var marskalk och var med och anordnade GA-balen. Från detta har jag lärt mig en hel del jag kommer kunna ta med mig som pubmästare. Sedan har jag även flera års erfarenhet från restaurangbranschen där jag jobbat både med att servera mat och i baren.

Beskriv postens ansvarsområden och huvudsakliga arbetsuppgifter så som du uppfattar det.

Framförallt handlar det om att se till att allt går smidigt i baren under sittningarna/eventemangen. Detta innebär att bestämma vilka drinkar, sorters öl/cider/vin m.m som ska serveras och se till att dessa + utrustningen finns där samt att försäljningen går till på rätt sätt. Rollen innebär också att se till alla jobbare känner sig trygga och tycker att det är kul. Sedan tillkommer en hel del jobb runt omkring såsom städning och hantering av pengar.

Hur vill du utveckla eller förvalta posten?

Mitt mål är att sittningarna/eventemangen ska bli så bra som möjligt. Detta innebär att både gästerna och jobbarna ska ha kul. Jag vill verkligen se till att få sammanhållning mellan jobbarna. Då kommer jobbarna känna sig tryggare och ha roligare. På så sätt tror jag att vi kommer kunna leverera ännu bättre och skapa ännu bättre sittningar för gästerna. Jag vill även skapa en tydlig struktur så att jobbarna vet i god tid när de ska jobba och när de olika evenemangen är. Självklart ska det också vara ett bra utbud i baren, några klassiker och sedan introducera några roligare, mer exotiska drinkar. Det uppskattas både av dem som dricker och blandar drinkarna!

Du hamnar efter i skolan samtidigt som du har supermycket att göra med ditt sektionensengagemang, och du märker att det inte kommer gå att göra allt. Vad gör du?

Man måste förebygga att hamna i den situationen genom att planera väl och inte skjuta upp saker till sista sekunden. Nästan ingenting i skolan dyker upp plötsligt utan det mesta får/kan man reda på i förväg samt att man har ganska lång tid på sig att göra uppgifterna. Det är som mest att göra för pubmästarna under nollningen och eftersom jag redan vet det kan jag redan innan planera för det och ta tillvara på tiden extra väl då man kan plugga. Detta gäller dock inte bara under nollningen då man måste vara beredd på att det antagligen kommer dyka upp en hel del oförutsägbara situationer, baserat på vad jag har hört från tidigare mästare och tidigare erfarenheter.

Sektionen förväntar sig att pubmästarna kan genomföra roliga evenemang och att detta inte bortprioriteras för att pubmästarna inte hinner med i skolan. Även i respekt mot de andra mästarna som planerat och fixat skulle jag se till att jag gör ett bra jobb som pubmästare.

Vad är viktigt när man tar emot feedback? Vad är viktigt när man ger feedback?

Jag tycker det är viktigt att det är konstruktiv feedback så att något kan förbättras efteråt. Det är viktigt att man inte tar feedbacken för personligt vilket är lättare då den som ger feedback är saklig. Det är också viktigt att ge både negativ och positiv feedback.

Kommer du ha övriga engagemang samtidigt som du eventuellt innehar den här posten?

Nej inget där jag har något större ansvar.



Beskriv dig själv med tre ord.
Vattenpöl, potatismjöl & öl

Pubmästare

Lothar Nygren, F20

Beskriv varför du sökt denna post och varför du skulle passa för uppdraget.

Jag tycker det är orimligt kul att skaka drinkar och då jag blir oerhört bedrövad om man råkat hålla upp något äcklig skulle jag se till att det alltid är det bästa i glaset. Kul att vara med i Sexmästeriet.

Har du några relevanta erfarenheter som skulle kunna hjälpa dig på posten?

Har jobbat på en restaurang med bland annat ansvar för att beställa in dryck och preppa drinkingredienserna. Också varit pubis på sektionen!

Beskriv postens ansvarsområden och huvudsakliga arbetsuppgifter så som du uppfattar det. God dryck, feta tillställningar och ett glatt Sexmästeri.

Hur vill du utveckla eller förvalta posten?

Att axla rollen efter Ida och Mattis sorti är ingen enkel uppgift, men jag skulle göra mitt yttersta för att ytspänning lägger sig, garnityr garneras och kort att det ska smaka gott. Förutom att det ska finnas dryck, med eller utan alkohol, för alla smaker måste det förstås finnas sittningar, pubar och eftersläpp att gå på. Förutom de stående tillställningarna är jag minst sagt taggad på att planera andra. Allt mellan himmel och jord. Inom- och intersektionellt. Vodkaproving till västernsittning. Slutligen utskottets alla inblandade. Eftersexor och internevents, allt för att skapa ett så glatt Sexmästeri och pubbgång som möjligt.

”

Du hamnar efter i skolan samtidigt som du har supermycket att göra med ditt sektionsengagemang, och du märker att det inte kommer gå att göra allt. Vad gör du?

Eftersom att det är ett stort ansvar som mästare måste man planera ordentligt och lägga ned tiden som krävs. Skulle man ändå hamna i ovanstående rävsax prioriterar jag puben först och skolan sist. För det skulle jag inte vara funktionär 24 timmar av dygnet veckans alla dagar, men jag är alltid pubmästare när ett jobb ska utföras eller närsom det annars kan tänkas behövas.

Vad är viktigt när man tar emot feedback? Vad är viktigt när man ger feedback?

Gråta tyst och skrika högt ska jag inte säga. Det jag ska säga är att det är viktigt att verkligen lyssna på kritik, men om man trots detta inte skulle förstå eller hålla med är det viktigt att man rakt säger detta. Så att man kan diskutera och förstå varandra. För att man ska kunna ta till sig och utvecklas av återkopplingen ska man därför ge förbättringsförslag som är överkomliga och med en tydlig grund till varför.

Kommer du ha övriga engagemang samtidigt som du eventuellt innehar den här posten?

Nej

Har du fyllt 20 år?

Ja

Har du körkort?

Ja

En styrelsemedlem är mycket förfriskad, hur hanterar du situationen där och då respektive efteråt?

Om det inte är i ledningscentralen utan på ett av Sexmästeriets tillställningar låter det som personen ska barstoppas. Självfallet får man vara förfriskad, men om man är redig kan det vara trevligt att se till att personen har hjälp hem oavsett sammanhang.

Du får in en anmälan om att en person har betett sig olämpligt, vad gör du om personen ifråga fortfarande är kvar på festen? Vad gör du om hen inte är det?

Steg 1: tar reda på vad som hänt. Steg 7/4(om kvar på festen): Tar hen åt sidan och säger att beteende inte är okej. Om företeelsen är allvarlig skickas människan ut. Steg 2: Kontaktar LIBU

