

STINA ST Information från sektionsstyrelsen december 2010 ST INOM FÖRSÄKRINGSKASSAN GOTLAND

Facklig information för medlemmar i ST inom FK-102/09
Ansvarig utgivare: Jonas Andreasson



Årsmötet 2011

Vi hälsar alla medlemmar välkomna till ordinarie Årsmöte lördagen den 19 mars 2011. Vi kommer att hålla förhandlingarna i någon lokal på jobbet och sedan ta oss till en trevlig restaurang i Visby för fortsatt god gemenskap med varandra. Facket bjuder på tre rätters middag.

Motioner till ombudsmötet skickas till Laila Haglund senast 31 januari. Nomineringar till de poster som ska väljas på årsmötet skall vara Valberedningen tillhanda senast måndag 31 januari 2011. I Valberedningen sitter: Mia Krasniqi (SA, ordförande), Liz Petersson (VE), Linda Berggren (VE), Susanne Blomqvist (VE).

De val som skall göras på Årsmötet är:

1. Ordförande, 2 år
2. Kassör, fyllnadsval 1 år
3. Sekreterare, 2 år
4. Ersättare, 2 år
5. 1:e revisor, 2 år
6. 1:e revisorsersättare, 2 år
7. Två representanter till ombudsmötet, 1 år
8. Två ersättare till ombudsmötet, 1 år
9. Tre valberedare, varav en ordförande, 1 år
10. Tre ersättare i valberedningen, 1 år

Information: Mathias Eldnor och Robert Mandelberg (f.d. Nilsson) valdes som ledamöter på 2 år vid årsmötet 2010. Ulrika Holmberg valdes till 2:e revisor och Malin Nilsson till 2:e revisorsersättare på 2 år vid årsmötet 2010 så de är redan valda för år 2011 också.

Vilket Arbetsplatsombud ansvarar för vilken enhet?

Vi kommer att ändra våra olika ansvarsområden från och med den 1 januari 2011 enligt nedan:



Liz Petersson
AO för EU-vård
tel 20 515



Linda-Marie Danell
AO för US krav,
samverkan gentemot
platschef
tel 20 458



Rut Smets
AO för SA-utland 1,
samverkan gentemot
platschef
tel 20 765



Magnus Götherström
AO för SA-utland 2 samt
Kontroll och återkrav
tel 20 777



Robert Mandelberg
AO för US beviljande och
Familjebidrag,
Gemensamma
försäkringsfrågor, FTH
tel 20 689



Jouni Nenonen
AO för SA-utland 3,
samverkan gentemot
platschef
tel 20 742



Jonas Andréasson
AO för LFC och
Kontorsservice
tel 20 766



Mathias Eldnor,
AO för samverkan
gentemot platschef
tel 20 413

LFC Visby har flyttat

Den sjunde december flyttlasset gick,
LFC Visby nya lokaler då fick.

Från sina egna små rum man for,
i en gemensam sal man nu bor.

Jerker Sjöberg har tackat för sig,
På nya året ser vi inte mer av dig.

Efter årsskiftet ser vi fram mot ett samgående,
med Norrköpingsvänner som ska bli bestående.

Lycka till med nya LFC- äventyr! (Rimmar- Robert)

Vårt framtida samarbete med Stockholm

På ombudsmötet i november 2010 fattades beslut om bland annat att antalet sektioner skulle minskas genom att två eller flera sektioner slås ihop till en ny sektion. Beslut fattades också om att alla sektionsordföranden automatiskt ska ingå i avdelningsstyrelsen.

Dagens sektioner i Jönköping och Östergötland, Kalmar och Blekinge, Värmland, Örebro och Västmanland samt Dalarna, Gävleborg och Uppsala bildar från och med 1 januari 2011 i stället för de 10 gamla sektionerna 4 nya sektioner.

Vår sektion är en av de allra minsta inom Försäkringskassan och det har under hösten varit diskussioner om en eventuell sammanslagning med Stockholmssektionen. Det enhälliga beslutet på ombudsmötet blev för vår del enligt avdelningsstyrelsens förslag att "En ambition är att sektionerna 01 Stockholm och 09 Gotland slås samman när det anses möjligt och att dessa sektioner påbörjar ett särskilt utökat samarbete under 2011."

Vi är nu i startgroparna inför en dialog tillsammans med Stockholmssektionen kring vad detta utökade samarbete ska innebära under det kommande året.

Traditionellt Julsillrecept

LÅNGBROS JULSILL 2008

Ingredienser

- 4 st inlagda sillfiléer
- 2 st kokta potatisar
- 1 st ägg
- 1 dl sillgrönsaker alt. Pickles
- 1 dl creme fraiche
- 2 msk majonäs
- 1 msk skånsk senap
- 1 msk hackad dill
- 2 msk hackad gräslök
- Salt
- vitpeppar

Gör så här

Skär sillen, potatisen, sillgrönsakerna och ägget i tärningar.

Blanda alltsammans med creme fraiche och majonäs och smaksätt med senap, örter, salt och vitpeppar.

Servera gärna med krispigt knäckebröd.

DEN GODASTE JULSILLEN

Ingredienser

- 4 urvattnade sillfiléer
- 1 rödlök

LAG:

- 1 dl ättiksprit (12%)
- 2 dl vatten
- 2 dl socker
- 10 kryddpepparkorn
- 10 svartpeppar
- 10 krossade/stöttade kryddnejlikor
- 2 lagerblad

Gör så här

Blanda alla ingredienser till lagen i en kastrull. Koka ihop lagen i 4 minuter. Låt den svalna.

Skala och skiva löken. Skär sillen i bitar. Varva i en kruka. Häll över den kalla lagen. Låt det hela stå kallt i 2 dygn före servering.

Vits från Farbror Göte Borg

I vilket afrikanskt land är det farligast att vinterfiska? Tunn-is-i-en

Till sist

Vi i Styrelsen vill passa på att önska alla våra medlemmar en Riktigt God Jul och ett Gott Nytt År!

