

Una Actualización Mensual Para los Empleados de Servicios de Comidas de UMD



The Dish

Julio 2024

2024 ALLERGY AWARD WINNER Best Overall Food Allergy Program for Universities



Rincón de el Director

¡Espero que todos estén pasando un buen verano y que se mantengan frescos durante las recientes olas de calor! Muchas gracias a todos los miembros de nuestro equipo que vinieron a disfrutar del programa de reconocimiento en 251 North, ¡y felicitaciones a todos los ganadores del premio! Aquellos de ustedes que se llevaron un televisor u otro premio emocionante no fueron los únicos ganadores: Samovar Café ganó un Premio de Bronce de NACUFS por Concepto Único de Venta Minorista, y Dining Services fue reconocido con un Premio de Oro de NACUFS por Programa de Nutrición Innovador Y como el 2024. Mejor programa universitario general de alergias según MenuTrinfo.

Durante julio, esperamos que nuestros equipos estén ocupados alimentando a los grupos de conferencias en los comedores, alimentando a los padres y estudiantes de la Orientación de Verano, reubicando y renovando el Stamp Food Court Subway y mejorando la barra de ensaladas, la estación de postres y los baños del South Campus Dining Hall. Sólo para nombrar unos pocos.

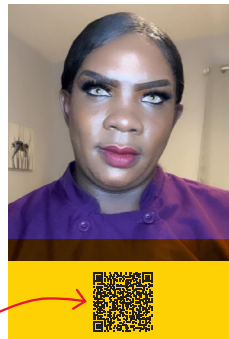
Para terminar, quería agradecer a Joe Mullineaux cuando comience su jubilación el 1 de julio, después de más de 47 años de servicio al Departamento y la Universidad. Mis mejores deseos, Joe, de parte de todo el equipo de Servicios de Comedor.

Empleado Destacado

¡El foco de atención de este mes es para Shemba Payne!

Shemba es la cocinera de alérgenos de la Zona Púrpura en el comedor Denton. Shemba ha mostrado esfuerzos constantes para mejorar la Zona Púrpura y jugó un papel importante en el establecimiento de una gran reputación para la Zona Púrpura en el campus. Dining Services recibió recientemente el distinguido premio al Mejor Programa Alérgico del País de MenuTrinfo, y esto no sería posible sin empleados como Shemba. Sus compañeros han notado que Shemba es un excelente modelo a seguir para que otros miembros del equipo de la Zona Púrpura lo emulen. ¡Estamos agradecidos de tenerlo como miembro del equipo de Denton Dining Hall!

¡Nomine a un miembro del equipo para el evento *Employee Spotlight* del próximo mes!



Próximos Talleres

» 6 de Agosto

Orientación para empleados de servicios de comedor

¡Felicitaciones a Usted!

¡Felicitaciones a los empleados que recientemente comenzaron en una nueva posición!

Ikechukwu Anamelechi es ahora nuestro nuevo Coordinadora Campus Sur

Rosa Morataya es ya nuestra nueva Ejecutiva Exenta Segundo Chef para Campus Sur

¿Qué Se Está Cocinando?!



Maryland Dairy ha recibido una carta de Elogio del Subsecretario de Asuntos de Veteranos por la artesanía excepcional y la dedicación incansable a los veteranos, miembros del servicio y familias del estado de Maryland con su hielo *Fearless Veterans* crema.

También nos sentimos muy honrados de anunciar que Dining Services fue nombrado Mejor programa general de alergias alimentarias para universidades, en una competencia nacional realizada por MenuTrinfo.

¡Gracias a todos por su constante trabajo y diligencia para mantener a nuestros huéspedes a salvo de las múltiples

alergias e intolerancias alimentarias de los 1,600 estudiantes que informaron que necesitaban alojamiento y de los muchos otros huéspedes que no informan por sí mismos, pero que dependen de nosotros todos los días!

Un agradecimiento especial al chef de alérgenos Chris Inboden y al equipo de *Purple Zone*; a la hermana Maureen y al chef John por las muchas horas de asesoramiento personalizado con los invitados; y Stephanie Minor por preparar la presentación de entrada.

¡Estamos extremadamente orgullosos de su trabajo, habilidad y dedicación que han resultado en la creación de un programa de comidas galardonado y apreciado por nuestros huéspedes, nuestro campus y nuestros compañeros!

Consejos de Seguridad

Ten una Buena Noche y Duerme

Aunque no duerma en el trabajo, sentirse descansado puede ayudarle a ejercer un mejor juicio en el trabajo. Es menos probable que cometa errores que puedan generar problemas de seguridad.

¡Nuevas Posibilidades

¡Muy Pronto!

Director asociado sénior
Cocinero, Campus Sur
Cocinero, Yahentamitsi
Coordinadora de sala de platos,
Yahentamitsi Tendero Conductor,
Catering (2)

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda, consulte a Jasmine Owens.

NUEVO

Ahora puedes ver *The Dish* en línea: dining.umd.edu/updates