



2024 ALLERGY AWARD WINNER

Best Overall Food Allergy Program for Universities



Kwen Direktè yo

Mwen espere ke nou tout ap pase yon ete bèl, epi rete fre atravè vag chalè ki sot pase yo! Yon gwo mèsè a tout manm ekip nou yo ki te soti pou jwi pwogram apresyasyon nan 251 North—epi konpliman ak tout moun ki genyen pri yo! Moun nan nou ki te mache ale ak yon televizyon oswa lòt pri enteresan pa t' ganyan yo sèlman: Samovar Café te genyen yon NACUFS Bwonz Award pou Konsèp Selibatè Yo Vann an Detay, ak Sèvis Gastronomie yo te rekonèt ak yon NACUFS Gold Award pou Pwogram Nitrisyon Inovatif AK kòm 2024. Pi bon pwogram jeneral pou alèji inivèsite pa MenuTrinfo.

Pandan Jiyè, nou ap tann ekip nou yo okipe pou bay gwoup konferans yo nan sal manje yo, bay paran ak elèv ki nan Oryantasyon pandan Ete a, demenajman ak renovasyon Tren Stamp Food Court la, ak amelyore bar salad, estasyon desè, ak twalèt yo nan South Campus Dining Hall. jis pou nonmen kèk.

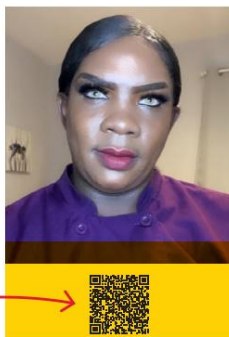
Pou fini, mwen te vle di Joe Mullineaux *mèsè* pandan l ap kòmanse pran retrèt li le 1ye jiyè, apre plis pase 47 ane nan sèvis nan Depatman an ak nan Inivèsite a—swa bonjou, Joe nan tout ekip Sèvis Manje a!

Anplwaye Spotlight

Pwen enpòtan mwa sa a ale nan Shemba Payne!

Shemba se Cook Allergen pou Zòn Koulè wouj violèt nan 251 North. Shemba te montre efò konstan pou amelyore Zòn Mòv la epi li te jwe yon gwo wòl nan etabli yon gwo repitasyon pou Zòn Mòv la sou lakou lekòl la. Dènyèman, yo te bay Sèvis Gastronomie distenge *Pi bon Pwogram Allergen nan Nasyon an* nan men MenuTrinfo, e sa pa t ap posib san anplwaye tankou Shemba. Kanmarad Shemba yo te note ke Shemba se yon modèl ekselan pou lòt manm Zòn Violèt la manm ekip yo pou imite. Nou rekonesan dèske nou genyen Shemba kòm manm ekip 251 North!

Nonmen yon manm ekip pou *Anplwaye Spotlight mwa pwochen an!*



Atelye k ap vini yo

» 6 out
Sèvis Gastronomie Oryantasyon Anplwaye

Bravo pou ou!

Felisitasyon pou anplwaye ki fèk kòmanse nan yon nouvo pozisyon!

Ikechukwu Anamelechi se kounye a nouvo nou an Koòdonatè pou South Campus
Rosa Morataya se kounye a nouvo egzekitif nou an Sous Chef pou South Campus

Ki sa k ap kwit?!



Maryland Dairy te resevwa yon Lèt Felisitasyon nan men Sekretè Adjwen Afè Veteran yo pou atizan konn fè eksepsyonèl ak devouman san pran souf pou veteran yo, manm sèvis yo, ak fanmi Eta Maryland ak krèm glase *Fearless Veterans* yo.

Nou trè onore tou pou anonse ke Sèvis Gastronomie yo te nonmen *Pi bon Pwogram Alèji Manje* pou inivèsite yo, nan yon konpetisyon nan tout peyi pa MenuTrinfo.

Mèsè a tout moun pou travay konstan ou ak dilijans pou kenbe envite nou yo an sekirite kont alèji ak entolèrans manje miltip

1,600 etidyan yo ki te rapòte ke yo te mande akomodasyon yo ak anpil lòt envite ki pa rapòte tèt yo, men ki konte sou nou chak jou!

Yon remèsiman espesyal pou Allergen Chef Chris Inboden ak ekip *Purple Zone* la ; Sè Maureen ak Chef John pou plizyè èdyan yo nan konsèy youn a youn ak envite; ak Stephanie Minor pou prepare prezantasyon antre a.

Nou trè fyè de travay ou, konpetans ak devouman ou ki te lakòz kreye yon pwogram manje ki genyen prim ke envite nou yo, kanpis nou yo ak kanmarad nou yo apresye!

Konsèy Sekirite

Jwenn yon bon nwit nan dòmi

Menmsi ou pa dòmi nan travay la, santi w repoze ka ede w egzèse pi bon jijman nan travay la. Ou gen mwens chans fè erè ki ka lakòz pwoblèm sekirite.

Nouvo posiblite!

Vini byento!

Direktè Asosye Senior
Cook, South Campus
Kwit, Yahentamitsi
Kowòdonatè sal plat, Yahentamitsi
Magazen - Chofè, Catering (2)

Si w gen nenpòt kesyon oswa ou bezwen asistans tanpri gade Jasmine Owens.

NOUVO

Kounye a ou ka wè The Dish sou entènèt: dining.umd.edu/updates

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



Plat la Julio 2024

2024 ALLERGY AWARD WINNER

Best Overall Food Allergy Program for Universities



Rincón de el Direktè

¡Espero ke tout estén pase yon bon 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 llevará a 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 te rekonèt ak yon Premio de Oro de NACUFS por Programa de Nutrición. Innovador Y como el 2024. Mejor programa universitario general de alergias según MenuTrinco.

Pandan Jilye, espere ke nou ekip yo ap okipe yo manje nan gwoup konferans yo nan komètè yo, yo manje a papa yo ak elèv yo nan Oryantasyon de Verano, reubicando ak renovando Stamp Food Court Subway ak amelyore barra de ensaladas, la station de postres. y los baños del South Campus Dining Hall. Se sèlman para nonmbrar unos pocos.

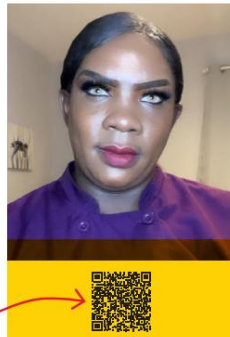
Para terminar, quería agradecer a Joe Mullineaux when comience your jubilation the 1 of July, after of more of 47 years of service to Department and the University. Mis mejores deseos, Joe, de parte de todo el equipo de Servicios de Comedor.

Anplwaye Destacado

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

Shemba se la cocinera de alérgenos de la Zona Púrpura en el comedor Denton. Shemba te montre efò konstan yo pou amelyore Zona Púrpura e li te jwe yon wòl enpòtan nan establisman yon gwo repitasyon pou Zona Púrpura nan kanpis la. Sèvis Gastronomie te resevwa dènyèmman distenksyon prim nan Meyè Pwogram Alérgan del País de MenuTrinco, e pa gen posibilite pou anplwaye yo kòm Shemba. Sus compañeros han notado ke Shemba se yon modèl ekselan pou swiv pou lòt manm ekip la nan zòn Púrpura lo emulen. Estamos agradecidos de tenerlo kòm manm ekip nan Denton Dining Hall!

Nomine yon manm ekip la pou evènman *Employee Spotlight* nan pwochen mes!



Próximos Talleres

»6 de Agosto

Oryantasyon pou anplwaye sèvis komètè yo

Felicitaciones a Usted!

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

Ikechukwu Anamelechi is now our new

Coordinadora Campus Sur

Rosa Morataya is ya our new Ejecutiva Exenta Dezyèm Chef pou Campus Sur

¿Qué Se Está Cocinando?!



Maryland Dairy te resevwa yon carta de Elogio del Subsecretario de Asuntos de Veteranos pou la artesanía excepcional ak la dedicación incansable a los veteranos, manm nan sèvis ak fanmi del estado de Maryland ak sa ki fè *Fearless Veterans* krema.

Nou menm tou nou santi yo trè onore pou anonse ke Sèvis Gastronomie yo te annombre. Pi bon pwogram jeneral pou alèji alimentè pou invèsite yo, nan yon konpetisyon nasyonal ki fèt pa MenuTrinco.

¡Gracias a todos por su constante trabajo y diligencia para mantener a nuestros huéspedes a salvo de las multiples alergias e intolerancias

alimentarias de los 1,600 etidyan ki enfòmasyon ki bezwen akomodasyon ak anpil lòt moun ki pa gen okenn enfòmasyon pou menm yo, men ki depann de. nou tout jou!

Yon agradecimiento especial al chef de alérgenos Chris Inboden y al equipo de *Purple Zone*; a la hermana Maureen ak al chef John pou las muchas horas de asesoramiento personalizado con los invitados; y Stephanie Minor pou prepare prezantasyon antre.

¡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

Malgre ke pa gen okenn duerma nan travay, santi w repoze kapab ede w jere yon pi bon ji nan travay. Es menos probable que cometa errores que puedan generar problemas de seguridad.

Nouvo Posibilite

Muy Pronto!

Director asociado senior

Cocinero, Campus Sur

Cocinero, Yahentamitsi

Coordinadora de sala de platos, Yahentamitsi Tèndero Kondiktè, Restoration (2)

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda, konsilte Jasmine Owens.

NOUVÈL

Koulye a, ka wè *The Dish* sou liy: dining.umd.edu/updates