

A Monthly Update for UMD Dining Services Employees



The Dish

July 2024

2024 ALLERGY AWARD WINNER

Best Overall Food Allergy Program for Universities



Directors Corner

I hope you are all having a nice summer, and staying cool through the recent heat waves! A big thank you to all of our team members who came out to enjoy the appreciation program at 251 North—and congratulations to all of the prize winners! Those of you who walked away with a TV or other exciting prize weren't the only winners: Samovar Café won a NACUFS Bronze Award for Retail Single Concept, and Dining Services was recognized with a NACUFS Gold Award for Innovative Nutrition Program AND as the 2024 Best Overall University Allergy Program by MenuTrinifo.

During July we are looking forward to our teams being busy feeding conference groups in the dining halls, feeding Summer Orientation parents and students, relocating and renovating the Stamp Food Court Subway, and upgrading the South Campus Dining Hall salad bar, dessert station, and restrooms just to name a few.

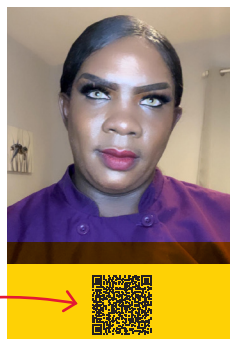
In closing, I wanted to say **thank you** to Joe Mullineaux as he begins his retirement on July 1, after over 47 years of service to the Department and the University—best wishes, Joe from the entire Dining Services team!

Employee Spotlight

This month's spotlight goes to Shemba Payne!

Shemba is the Allergen Cook for the *Purple Zone* in 251 North. Shemba has shown constant efforts to improve the *Purple Zone* and played a major role in establishing a great reputation for the *Purple Zone* on campus. Dining Services was recently awarded the distinguished *Best Allergen Program in the Nation* Award from MenuTrinifo, and this would not be possible without employees like Shemba. Shemba's peers have noted that Shemba is an excellent role model for other members of the *Purple Zone* team members to emulate. We are thankful to have Shemba as a member of the 251 North team!

Nominate a team member for next month's *Employee Spotlight!*



Upcoming Workshops

» **August 6**
Dining Services Employee Orientation

Kudos to You!

Congratulations to employees who have recently started in a new position!

Ikechukwu Anamelechi is now our new Coordinator for South Campus

Rosa Morataya is now our new Exempt Executive Sous Chef for South Campus

What's Cookin'?!



The Maryland Dairy has received a Letter of Commendation from the Deputy Secretary of Veteran affairs for the exceptional craftsmanship and tireless dedication to the veterans, service members, and families of the State of Maryland with their *Fearless Veterans* ice cream.

We are also very honored to announce that Dining Services was named *Best Overall Food Allergy Program* for universities, in a nationwide competition by MenuTrinifo.

Thanks to everyone for your constant work and diligence in keeping our guests safe from the multiple food allergies and intolerances of the 1,600 students who self-reported requiring accommodations and the many other guests who do not self-report, but rely on us every day!

A special thanks to Allergen Chef Chris Inboden and the *Purple Zone* team; Sister Maureen and Chef John for their many hours of one on one counseling with guests; and Stephanie Minor for preparing the entry presentation.

We are extremely proud of your work, skill and dedication that has resulted in creating an award-winning dining program that is appreciated by our guests, our campus and our peers!

Safety Tips

Get a Good Night's Sleep

Even though you aren't sleeping on the job, feeling rested can help you exercise better judgment at work. You're less likely to make mistakes that can result in safety issues.

New Possibilities!

Coming Soon!

**Senior Associate Director
Cook, South Campus
Cook, Yahentamitsi
Dish room Coordinator, Yahentamitsi
Storekeeper - Driver, Catering (2)**

If you have any questions or need assistance please see Jasmine Owens.

NEW

You can now view The Dish online: dining.umd.edu/updates

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 MenuTrinfi.

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.

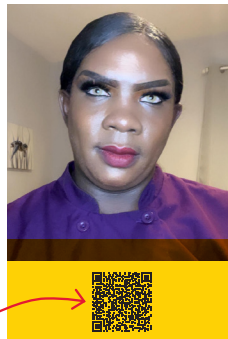
Para terminar, quería agradecer a Joe Mullineaux cuando comience su jubilación el 1 de julio, después de más de 47 años de servicio al Departamento y la Universidad. Mis mejores deseos, Joe, de parte de todo el equipo de Servicios de Comedor.

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 MenuTrinfi, 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 MenuTrinfi.

¡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