

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



# The Dish

Marzo 2025

## El Rincón de el Director



**A medida que nos acercamos a la primavera, quiero tomarme un momento para expresar mi más sincero agradecimiento a nuestro increíble equipo de servicios de comedor. Su dedicación y trabajo duro para garantizar que nuestros servicios de comedor funcionen sin problemas no pasan desapercibidos.**

Antes de que se acerque el final del semestre, tenemos eventos como el Día de Maryland, el Día de la Lectura y la Graduaciones por delante, pero ya casi es verano. Gracias por hacer que cada comida sea especial, cada plato limpio y por brindar calidez y cuidado a todo lo que hacen. En las próximas semanas, disfruten de sus vacaciones de primavera y tómenselo un tiempo para reiniciarse.

Chris Moore • Director de Servicios de Comedor

## Empleado Destacado

**¡El foco de atención de este mes es para Marie Michell!**

Marie ha trabajado en panadería durante casi 28 años. Comenzó como chef de producción de pastelería durante más de 20 años y regresó después de jubilarse como supervisora de panadería C1. Su nivel de conocimientos y habilidades en el campo de la pastelería es enorme y siempre está dispuesta a enseñar y ayudar a los miembros de su equipo a aprender nuevas habilidades.

Marie es la definición misma de una trabajadora de equipo y aporta mucha alegría a la panadería. ¡Estamos muy orgullosos de Marie y agradecidos de tenerla como miembro del equipo de la panadería

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



## Próximos Talleres

- » 5 de Marzo • 1:00–4:00 pm  
Capacitación para la prevención del suicidio,  
Stamp: Benjamin Baneker Room
- » 7 de Marzo • 4:00–7:00 pm  
Entrenamiento TIPS,  
Stamp: Charles Carroll Room
- » 11 de Marzo • 12:30–3:30 pm  
Entrenamiento TIPS,  
Stamp: Grand Ballroom Lounge
- » 26 de Marzo • 5:30–8:30 pm  
Entrenamiento TIPS,  
Stamp: Grand Ballroom Lounge

## ¿Qué se está Cocinando!?

Mes Nacional de la Nutrición



El tema de este año es “Combustible inteligente para estudiantes inteligentes”, que muestra varias organizaciones estudiantiles. Este evento brinda a los estudiantes una noche de viernes divertida y segura. A lo largo del mes de marzo, 251 North organizará 4 eventos que mostrarán nuestros talentos culinarios. ¡Ven y únete a nosotros para alentar a nuestros nuevos cocineros y pasar el rato con nuestro invitado especial Testudo!

- 25 de Feb: Comienza tu Día, 5–7 pm
- 4 de Mar: Almuerzos Para Vinir, 5–7 pm
- 11 de Mar: Combustible para la Línea Finlandesa, 5–7 pm
- 25 de Mar: La Ventaja del Bocadillo de Estudio, 5–7 pm

La Chef Eliza prepara un All Niter



Además, en febrero, nuestra chef ejecutiva Eliza Bowden participó en el All Niter de Stamp y en la Conferencia de Asuntos Estudiantiles de Maryland. El All Niter es una de las tradiciones anuales más importantes de Stamp diseñada para destacar todo lo que

The Stamp tiene para ofrecer y, al mismo tiempo, fomentar los beneficios de un estilo de vida saludable. ¡Emoción! La competencia de picado consistió en actividades interactivas en equipo basadas en películas populares que salió en la década de 2000. De Harry Potter La tarta de cumpleaños de Hagrid, para Shrek y Burro waffles y sushi dulce para imitar al pulpo de Monster's, los estudiantes pudieron crear golosinas de su ¡sueños!

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a Eliza y al equipo de Catering por trabajar siempre para destacar el departamento de Catering como miembro del campus. Si bien el servicio de catering suele estar en segundo plano y complementa eventos y reuniones existentes, es una parte importante de la experiencia estudiantil.

## ¡Felicitaciones a Usted!

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

**Anya Slingsby-Pforzheimer** es nuestra nueva Gestora de Sostenibilidad

**Bebel Kim** es nuestra nueva sous chef ejecutiva en Yahentamitsi

## Consejos de Seguridad

**Consejo de seguridad para lavavajillas: ¡manténgase seguro y eficiente!**

Trabajar en el área de lavado de platos puede ser una tarea rápida, pero la seguridad es lo primero. Use siempre calzado antideslizante para evitar caídas, use guantes resistentes al calor al manipular elementos calientes y tenga cuidado con los utensilios afilados al cargar y descargar. Mantenga los pisos secos, informe de inmediato sobre cualquier vidrio roto y nunca sobrecargue las rejillas para garantizar una limpieza adecuada y una manipulación segura.

Una cocina limpia es una cocina segura: ¡gracias por mantener la seguridad como prioridad!  
¡Trabajemos juntos de forma segura!

## Muy Pronto

Cocinero, 251 North

Analista de programas de IT

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

Ahora puedes ver *The Dish* en línea: [dining.umd.edu/updates](https://dining.umd.edu/updates)