Machine Translated by Google

Una actualización mensual para los empleados de comedores de Maryland

El Plato

Julio de 2025

El Rincon del Director

Al finalizar el año académico, el verano marca un capítulo único para nuestro equipo de Servicios de Comedor. Mientras la mayoría de los estudiantes regresan a casa, nuestro trabajo no se detiene; evoluciona.

Cada verano, recibimos a una amplia gama de invitados a conferencias, programas de orientación y grupos de la Universidad. Estos visitantes, ya sean nuevos Terps y sus familias, campamentos juveniles o académicos, viven su primera experiencia en la UMD a través de nuestra gastronomía y hospitalidad. Su contribución a la experiencia de estos visitantes es invaluable, y me enorgullece el servicio constante y la cálida bienvenida que brindan.

Tras bambalinas, el verano también es un momento crucial para reiniciarnos, reinventarnos y recargar energías. Desde la limpieza profunda y la actualización de equipos hasta la prueba de menús y la planificación del liderazgo, esta temporada nos brinda el espacio ideal para reflexionar y prepararnos para lo que viene. Es un momento para fortalecernos como equipo, renovar nuestro compromiso, optimizar nuestros sistemas, invertir en capacitación y avanzar hacia otro año académico exitoso..

Quiero agradecerles a cada uno de ustedes por su energía, flexibilidad y compromiso, ya sea trabajando con los huéspedes en el verano, capacitando a nuevos miembros del equipo o contribuyendo a proyectos a largo plazo. El impulso que generamos ahora determina nuestro éxito en otoño.

Sigamos con el gran trabajo, cuidémonos a nosotros mismos y a los demás, y sigamos haciendo de UMD Dining Services un lugar de excelencia en todas las estaciones del año.

Chris Moore • Director de Servicios de Comedor

Empleado Destacado

¡El protagonista de este mes es Willie Harris!

Durante su transición de encargado de almacén a líder de sala, Willie ha asumido nuevas responsabilidades con confianza y dedicación. Ha asumido las responsabilidades de apertura y, a menudo, interviene sin problemas cuando el liderazgo no está disponible, garantizando un funcionamiento fluido y un ambiente acogedor tanto para los clientes como para el personal.

Willie ha demostrado rápidamente ser un líder confiable y respetado, ganándose la admiración tanto de sus compañeros como de sus supervisores. Su actitud positiva, su sólida ética de trabajo y su compromiso con la excelencia lo convierten en una pieza clave del equipo del Comedor 251 Norte.

¡Estamos muy orgullosos de Willie y agradecidos de tenerlo como miembro del equipo del 251 North Dining Hall!

¡Nomine a un miembro del equipo para el Empleado destacado del próximo mes !

Próximos Talleres

» 16 y 17 de julio
Capacitación en seguridad alimentaria de ServSafe

» 23 de julio • 11:00 a. m. a 2:00 p. m.
Minimercado en el Distrito Discovery

»12 de agosto
Orientación para nuevos empleados

»13 de agosto • 11:00 a. m. a 2:00 p. m.
Minimercado en el Distrito Discovery

!Felicidades!

¡Felicitaciones a los empleados que recientemente comenzaron en un nuevo puesto!

Sabrina Mamtaz Nourin es nuestra nueva Analista de Sistemas.

¿¡Qué Se Está Cocinando!?

¡Me enorgullece compartir que Maryland Dining ha sido reconocido a nivel nacional por tres de nuestros programas innovadores por la Asociación Nacional de Servicios de Alimentos Universitarios y de educacion siperior. (NACUFS)!

- Bronce – Evento especial residencial del año por nuestra animada celebración March Madness, que trajo emoción y comunidad a nuestros comedores.
- Bronce – Programa de extensión y educación del año por la integración de la cocina de enseñanza con la despensa del campus, que proporcionó a los estudiantes acceso directo y continuo a una cocina totalmente equipada junto con una despensa repleta de ingredientes gratuitos.
- Oro – Programa de dieta especial del año para la Zona Morada, nuestro compromiso con una alimentación segura y consciente de los alérgenos que garantiza que todos los estudiantes puedan comer con confianza.
- Oro – Programa de Bienestar y Nutrición del Año por nuestra impactante campaña del Mes Nacional de la Nutrición, que empoderó a los estudiantes a tomar decisiones alimentarias conscientes y nutritivas.

Estos honores reflejan la creatividad, el cariño y la colaboración que nuestro equipo aporta a cada plato y programa. Gracias por convertir a la UMD en un referente nacional en alimentación universitaria. ¡Este reconocimiento es de todos ustedes!

Consejos de Seguridad

Preparación para emergencias: Esté preparado,y manténgase seguro

Estar preparado puede marcar la diferencia en una emergencia. Esto es lo que todo empleado de Maryland Dining debe saber:

- Conozca dónde se encuentran los extintores y los botiquines de primeros auxilios. Se encuentran los kits.
- Informe inmediatamente a un supervisor sobre cualquier lesión o condición insegura.
- Familiarícese con las rutas de evacuación en caso de incendio u otras emergencias.

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