

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



The Dish

Febrero 2026

El Rincón de el Director



Al dar la bienvenida al semestre de primavera, queremos celebrar la increíble dedicación y el arduo trabajo de nuestro equipo de Servicios de Comedor. Desde temprano por la mañana hasta tarde por la noche, su esfuerzo garantiza que cada comida servida sea más que solo comida: un momento de consuelo, conexión y cariño para nuestra comunidad universitaria.

Los animamos a seguir trabajando por la visión de Asuntos Estudiantiles de "Todos los Estudiantes Prosperan", asegurándonos de que cada uno de ustedes también prospere. Por favor, tómense el tiempo para cuidarse y no duden en pedir ayuda. El campus ofrece asesoramiento profesional confidencial y gratuito durante el horario laboral para ayudarles con cualquier problema que puedan tener. Su supervisor o nuestro equipo de Recursos Humanos pueden orientarlos; solo tienen que preguntar. ¡Estamos empezando el año con buen pie!

También queremos agradecer especialmente a nuestro Gerente de Despensa, Larry Tumlin, por ganar el Premio al Jugador Más Valioso de Impacto de este año en los Premios Fearlessly Forward de UMD. Estamos muy orgullosos de Larry y su inquebrantable compromiso con la excelencia nos inspira en el Servicio de Comedor.

¡Gracias por todo lo que haces!

Chris Moore • Director de Servicios de Comedor



Empleado Destacado

¡Este mes, el foco de atención recae en nuestros ganadores del premio al servicio!

El mes pasado celebramos a los empleados del Servicio de Comedor que llevan 20, 25, 30, y 35 años en la universidad. ¡Queremos felicitar y agradecer a los siguientes empleados por su dedicación y esfuerzo!

35 años de servicio: David Bullock, Bart Hipple, Naila N. Hussain, Manuel R. Molina

30 años de servicio: Michael Augustus Christie Jr.

25 años de servicio: Claude Baiete-Williams, Dwight E. Birch Sr., Filimon Cruz Sr., Eduardo Feliciano, Vicky Roxana Méndez, Micheline Pierre, Daniel Vincent Robertson, Denise D. Stone, Reyna D. Umanzor, Kathy A. Weir

20 años de servicio: Jeffery L. Bryant, Edith M. Duron, Wondimu W. Habebo, Ivory Kornegay, María I. López Núñez, Barbara J. Simpson



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



¿Qué se está Cocinando!?

Comenzamos el nuevo año con nuestra Capacitación de Desarrollo Profesional Jumpstart de enero, que reunió a Supervisores Estudiantiles, Gerentes Estudiantiles, Coordinadores, Supervisores, Especialistas y Jefes de Fiesta para una jornada completa de aprendizaje y crecimiento. La capacitación incluyó sesiones interesantes como Prácticas Inclusivas para el Éxito de los Empleados y Coaching con Propósito, diseñadas para fortalecer las habilidades de liderazgo y apoyar el éxito de los empleados en los Servicios de Comedor. Agradecemos especialmente a nuestros socios del campus, cuya colaboración y apoyo contribuyeron al éxito de esta capacitación.

Con el espíritu de colaboración más allá de nuestras propias operaciones, el equipo de Catering de Servicios de Comedor compartió recientemente su experiencia culinaria durante un retiro para el personal de la Unión de Estudiantes de STAMP. Este evento no fue una reunión tradicional con servicio de catering, sino una oportunidad para fortalecer la comunidad entre los empleados de UMD compartiendo habilidades y experiencias. Fue un excelente ejemplo de cómo Servicios de Comedor se sale de lo común y utiliza su talento para conectar con colegas de todo el campus.

El sindicato de estudiantes STAMP organiza retiros



para el personal. Aproximadamente dos veces al año, hemos invitado a miembros de nuestro equipo a participar como ponentes en varios de estos eventos. Estas experiencias ayudan a fortalecer las relaciones con los socios con quienes compartimos nuestro espacio de trabajo y resaltan la cultura colaborativa de la UMD. Durante este último retiro, nuestro equipo dirigió una sesión práctica de cocina inspirada en la diversidad del personal de las instalaciones de STAMP. Los participantes exploraron recetas de todo el mundo, todas centradas en un ingrediente común: el arroz, incluyendo horchata, pastel de arroz y arroz con leche. Fue una forma significativa y divertida de celebrar la cultura, la conexión y la comunidad a través de la comida.

Próximos Talleres

» 24 de Febrero • 2:00-3:30 pm

Café y Conversaciones

Sala de usos múltiples de Oakland Hall

¡Felicitaciones a Usted!

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

Jim Baxendell es nuestro nuevo Gerente General de Operaciones Auxiliares

Consejos de Seguridad

¡Cambia tus guantes con frecuencia!

Los guantes son una herramienta importante para la seguridad alimentaria, pero solo cuando se usan correctamente. Cámbiese siempre los guantes al cambiar de tarea, manipular diferentes alimentos o si se rompen, ensucian o contaminan. Recuerde que los guantes no sustituyen el lavado de manos. Lávese las manos antes de ponerse un par nuevo para prevenir la contaminación cruzada y mantener seguros a nuestros clientes y compañeros de trabajo.