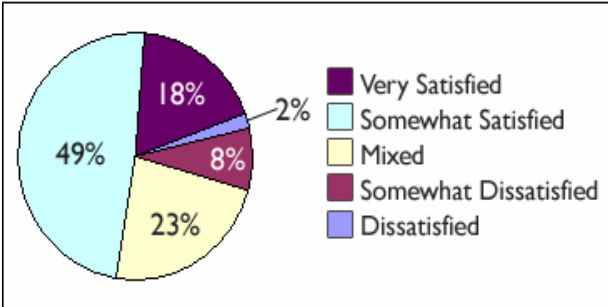


THE GARLIC PRESS

UC SANTA CRUZ DINING



Customer Satisfaction Survey Results

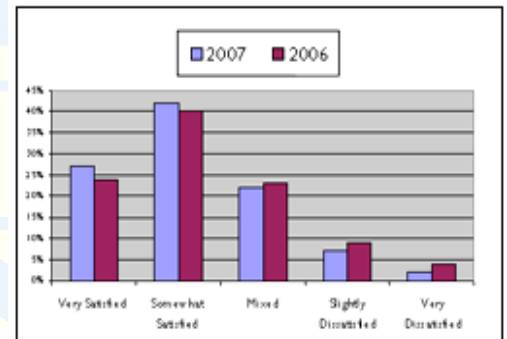


Once again, we asked our customers (students, faculty and staff) to tell us what they think about our dining program. During a two week period in October 2007, we invited the entire campus to take an on-line survey. We received 3,059 responses! Here are some highlights from the survey that we wanted to share with our staff. We received better ratings in 2007 over 2006 for 18 of the 23 key

in this issue:

- Staff Highlights
- Training & Development
- Operational Events
- On the Horizon
- Unit Updates

indicators. What is the strength in our department? Our people, our staff....that's all of you! Some of our highest scores came from Staff Friendliness (4.22) and Staff Helpfulness (4.23). We were also rated quite high for Cleanliness and Speed of Service. Our opportunities to improve were: Overall taste of the food and providing increased healthy dining choices! You can bet we will start working to provide our very best in these areas too.



Resultados De la Encuesta sobre Satisfaccion De Cliente

De nuevo, pedimos que nuestros clientes (estudiantes, facultad y personal) nos dijeran lo que piensan de nuestro programa de alimentarios. Durante un periodo de dos semanas en octubre 2007 invitamos al campus entero que tomara un cuestionare por el Internet. ¡Recibimos 3,059 respuestas!

Aquí están algunos resultados que deseamos compartir con nuestro personal. Recibimos grados mejores en 2007 sobre 2006 para 18 de los 23 indicadores dominantes. ¿Cuál es nuestra fuerza en nuestro departamento? ¡Nuestra gente, nuestro personal....son todos ustedes! Algunas de nuestras notas más altas fue la amabilidad del personal (4.22) y utilidad del personal (4.23). Recibimos buenas marcas también para la limpieza y la velocidad del servicio. ¿Cuáles son nuestros desafíos? ¡Opciones de comidas saludables y el sabor en general de la comida! Usted puede apostar que comenzaremos a trabajar para proporcionar nuestro mejor de estas áreas también. Nuestras oportunidades de mejorar eran: El sabor de la comida y el aumento de sanas opciones de alimento. Le aseguremos que empezaremos a proporcionar nuestro mejor en estas areas tambien.

26th Annual Chowder Cook-Off!

February 23rd our department participated in the Chowder Cook-Off down at the Boardwalk. While we did not win in our respective attempts to bring the People's Choice award back to it's rightful home here at UCSC Dining, we did win a lot of votes that should have counted double due to our location in the heart of the storm and not under the shelter of Coconut Grove, like many of our competitors. Congratulations to Andrea, Deborah, Traci, Jamie, Dwight, Bill, Wade and Scott for a great effort and some super tasty chowder. Not to mention, Jennifer, Jeanne and Ami, cheering on the teams. We'll get 'em next year! Our department looks forward to participating in this community event. We have brought home several awards in previous years. We have the best educated chowder on the planet!



Redwood Sluggers

¡26ta Anual Guisada de Almejas!

El 23 de febrero nuestro departamento participó de nuevo en el Concurso de la Sopa de Almejas (Clam Chowder Cook-Off) en el Boardwalk. Aunque no ganamos en nuestras tentativas de traer el premio de Escogida de la Gente (People's Choice) de nuevo a su hogar aquí en la UCSC Dining, ganamos muchos de los votos que deben haber contado doble debido a nuestra localización en el corazón de la tormenta y no bajo abrigo del edificio de Coconut Grove, como muchos de nuestros competidores. Felicitaciones a Andrea, a Deborah, Traci, Jamie, Dwight, Bill, Wade y a Scott para un gran esfuerzo y un poco de gran chowder. No también mencion Jennifer, Jeanne y Ami, animando en los equipos. ¡Les vamos a ganar al año! Nuestro departamento esta muy orgulloso de participar en este evento de esta comunidad en el futuro. Hemos ganado varias premios en los años pasados. ¡Tenemos el chowder mas educado del planeta!

STAFF HIGHLIGHTS

Meet Your Manager

Your full name: Clinton Howard Jeffries

Your job title: Food Service Manager

Number of years in the food service industry: 3 1/2 years.

Favorite meal to cook: Cambodian stir fried ginger, Al pastor, and Molcohete (a sort of stew with roasted salsa, grilled chicken and queso fresca).

Favorite meal to eat: Anything new and exciting. I am pretty indiscriminate when it comes to food.

Your favorite sound: The background music in Main St. USA (hearing this means that you are entering Disneyland).

Least favorite sound: The alarm doors in the dining hall (hearing this means I need to go find my keys).

Favorite type of music: Late 80's to 90's rock

What profession other than food service management would you like to attempt? I would either be an "Imagineer" for Disney and design attractions, or I would write movies.

What you love most about working at UCSC Dining?

I enjoy working with our greater management group and staff on making our department earth friendly. Speaking of food again, from working with a diverse group of staff I have learned how to make many different dishes from different salsas to pupusas which I have made at home. When I was a student here back in 2000, I was taking about 25 units per quarter and working two jobs, honestly my favorite thing about going to school here was being able to come into the dining hall and eat, and now one of my favorite things about my job is to try and recreate that experience for them and help make our dining halls the best that we can.



Su nombre completo: Clinton Howard Jeffries
Su título del trabajo: Manejador de Servicio de Alimento

Años en la industria de Servicio de Alimento: 3 1/2

Comida favorita para cocinar: Un stir-fry de jengibre al estilo camboyano, Al pastor, Molcohete

Comida preferida para comer: Cualquier cosa nueva y emocionante. Soy bastante indistinto cuando sobre la comida.

Su sonido preferido: La música del fondo en Main Street USA (oír esto significa que usted está entrando en Disneyland).

Sonido menos preferido: Las puertas del alar-mar en el comedor (oír esto significa que necesito ir hallazgo mis llaves).

Tipo de música preferido: Rock de los 80s y 90s

Película preferida: Esa esta dura -- realmente gocé del Velo Pintado, La Salida, y Niños de Hom-

bres

¿Qué profesión aparte de la gerencia del servicio de alimento le gustaría tratar? Sería un "Imagineer" para Disney y diseñaría atracciones, o escribiría películas.

¿Qué le gusta más sobre el trabajo en UCSC Dining? Gozo el trabajar con nuestro grupo de manejadores y con el personal en la fabricación de nuestro departamento 'verde'. Discurso del alimento otra vez, del trabajo con un grupo diverso del personal he aprendido cómo hacer muchos diversos platos de diversas salsas a las pupusas que he hecho en la casa. Cuando era un estudiante aquí detrás en 2000, tomaba cerca de 25 unidades por cuarto y trabajaba dos trabajos, y de verdad mi cosa preferida sobre ir a la escuela aquí podía venir en el comedor para comer, y ahora una de mis cosas preferidas sobre mi trabajo es intentar y reconstruir que experiencia para los estudiantes e ayuda a hacer nuestros comedores el mejor que podemos.

We're Big on Giving



During the Winter break, our department worked with the Student Volunteer Center to donate un-used meals to the Second Harvest Food Bank. We contributed over \$3,000 to this program which works throughout our Santa Cruz County to provide food for those that are disadvantaged. Our dining department also donates left- over perishables when we close for the break. (picture of Crown and collection vehicle.) UC Santa Cruz Dining is proud to help the community. Participating once again in the Adopt-A-Family program, many of the managers and administrators, students and staff within dining, signed up to once again adopt a needy family and help make their holiday season a little brighter. After receiving the family wish list, participants selected a family member to shop for. The gifts were wrapped brightly and delivered to their home by Daniel Tokar and student assistant Eddie Vu (Crown/Merrill Dining Hall). "What an awesome picture to see these faces when we came knocking at their door!" exclaimed Daniel.

Somos Grande en Regalando

Durante el descanso del invierno, nuestro departamento trabajó con el Centro del Voluntario del Estudiante para donar comidas inusitadas al Second Harvest Food Bank. Contribuimos sobre \$3,000 a este programa que trabaja a través de nuestro Condado de Santa Cruz para proporcionar el alimento para los que sean perjudicados. Nuestro departamento de Dining también dona excesivos de comida cuando nos cerramos para el descanso. UC Santa Cruz Dining es orgulloso apoyar a la comunidad.

Participando de nuevo en el Programa de Adoptar Una Familia- Muchos de los manejadores y de los administradores, estudiantes y personal dentro nuestro departamento participaron en El Programa de Adoptar Una Familia y ayuda de nuevo a hacer los días feriados un poco más brillante. Después de recibir la lista de los deseos de la familia, los participantes seleccionaron a miembro de la familia hacer compras para los regalos. Los regalos fueron envueltos brillantemente y entregados a su hogar por Daniel Tokar y asistente estudiante Eddie Vu (Crown/Merrill Dining Hall). "¡Qué vista impresionante para ver estas caras cuando vine tocando en su puerta!" exclamo Daniel.



Pacific Chef Net Conference

Campus Chefs attended the 2nd Annual Pacific Chef Net Conference hosted by Stanford University. The theme for this year's culinary training workshop was **Cook Global, Eat Local**. Five chefs from our department attended this 2 day workshop. Dwight Collins, our Executive Chef, was part of the planning and organization committee. This two day event brings together chefs and cooks from colleges and universities throughout the Pacific Region. Attendees from our department were: Dennis Wake, Jon Gluntz, Denise Gray, Martha de Gonzalez, and Juan Chacon. If you see one of these staff members ask them to tell you more about this! Everyone brought back wonderful recipes to experiment with.

Los chefs del campus también asistieron a la 2da Conferencia Pacifica Anual de la Red del Chef recibida por la universidad de Stanford. El tema para el taller culinario relativo a este año del entrenamiento era **Cocinar Global, Comer Local**. Cinco chefs de nuestro departamento asistieron a este taller de dos días. Dwight Collins, nuestro chef ejecutivo, era parte del comité del planeamiento y de la organización. El este acontecimiento de dos días reúne a chefs y a cocineros de colegios y de universidades a través de la región pacífica. Los asistentes de nuestro departamento eran Dennis Wake, Jon Gluntz, Denise Gray, Martha de Gonzalez, y Juan Chacón. ¡Si usted ve a uno de estos miembros del personal pedir que le digan más sobre esto! Todos volvieron con recetas maravillosas para experimentar.



Classes / Clases

Language Classes

Spanish classes for Managers and Supervisors are continuing throughout the winter quarter. These drop-in sessions lead by Inga Gonzalez have helped participants learn basic communication in Spanish. This was evidenced by our "Fly in Your Soup" novela during the recent Dining University in December 07.

English classes have been also been continuing for staff. Eight ESL students have been working hard twice a week with our teacher Inga, including Miguel Chavez, Miguel Castro, Osmin Cruz Garcia, Maria Cabrera, Maria Biviano, Maria Galdamez, Enrique Luna, Dolores Baires, and Rosa Flores. The class will be continuing at the intermediate level in the Spring quarter, beginning on April 7th.

Look for sign-ups sheets in your Units!

Stretching Classes

Here's another opportunity to improve your overall Wellness. These short, active classes have been set up by our EH&S department to also help us reduce our workplace accidents. Teaching us basic movements to reduce injury, staff are encouraged to attend whenever their schedule allows. Check with your manager for a list of upcoming sessions. They are offered in various campus locations with a variety of times.



Clases de Idioma

Clases de español para Jefes y Supervisores ha continuada durante el semestre de invierno. Estas clases enseñadas por Inga Gonzalez han ayudado a participantes aprender como comunicarse con otros usando español basico. Esto fue probado por nuestro "Mosca en tu Sopa" novela durante el reciente Dining University en Diciembre del 2007.

Las clases de ingles también se han estado continuando para el personal. Ocho estudiantes de ESL han estado trabajando difícilmente dos veces de la semana con nuestra maestra Inga, incluyendo Miguel Chávez, Miguel Castro, Osmin Cruz García, María Cabrera, María Biviano, María Galdamez, Enrique Luna, Dolores Baires, y Rosa Flores. La clase continuará en el nivel intermedio en el trimestre de primavera, comenzando el 7 de abril. ¡Busque los anuncios en sus unidades para matricularse en la clase!

Clases de Estirar

Hay otra oportunidad de mejorar su salud total. Estas clases cortas y activas han sido instaladas por nuestro departamento de Seguridad y Salud también para ayudarnos a reducir nuestros accidentes de lugar de trabajo. Enseñándonos los movimientos básicos a reducir lesión, se anima al personal que atienda a siempre que su horario permita. Compruebe con su manejador para saber si hay una lista de sesiones próximas. Se ofrecen en varias localizaciones del campus con una varie-

A note from our Director/Una nota de nuestro Director

As you get ready to enjoy a much needed Spring break, I want to thank all of you for the efforts you put forth each day on behalf of our department. From the early morning shifts that come to work in the dark, to the late night closing crews, you are an awesome group of employees. What you do each day for our students really matters. Our students are able to succeed in reaching their academic goals because of the nourishing meals we provide. UC Santa Cruz Dining is widely recognized across campus for it's outstanding contributions to campus life each day. Thank you for continuing to be a large part of our success.

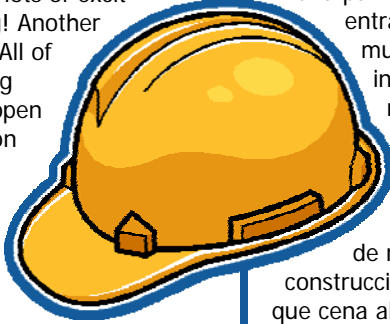
Quisiera agradecerles a todos Uds. por el esfuerzo que ponen cada día en nombre de nuestro departamento. Desde los horarios en la mañana que vienen a trabajar cuando todavía esta oscuro, hasta los grupos que cierran tarde en la noche, son un grupo fantástico de empleados. Lo que hacen cada día para nuestros estudiantes significa mucho. Nuestros estudiantes pueden tener éxito en alcanzar sus metas académicas debido a las comidas que proporcionamos. UC Santa Cruz Dining es muy reconocido por todo el campus por las contribuciones excepcionales a la vida del estudiante cada día. Le agradezco por continuar siendo una parte grande de nuestro éxito.

-Scott Berlin-Director

ON THE HORIZON

What's Coming Spring 2008?

• We've got big construction plans for Cowell/Stevenson Dining Hall starting in May 2008. Dining is pleased to start the long anticipated re-model of this popular dining location. A renovated kitchen and servery will boast more made-to-order serving stations, including a wood-fired pizza oven and Mongolian grill. The dining room will actually contain the new main entrance and lots of exciting textures, colors and furniture will be arriving! Another big changes will include an open air patio area. All of this will provide our students an expanded dining space. The last day that this dining hall will be open to serve the campus is May 2, 2008. Construction will begin immediately with a re-open date of Spring '09. To meet the needs of our students on this side of campus during construction, the Cultural Center at Merrill College will be used as an alternative dining site. Open for lunch and dinner throughout the week, most of the staff from Cowell/Stevenson will transition to working at this temporary dining location. A strong focus on local, organic foods with plenty of healthy dining options will be the basis for the CCMC menu!



Que Viene en Primavera del 2008?

• Tenemos planes grandes de construcción para el comedor de Cowell/Stevenson que comenzara en mayo de 2008. Dining está satisfecho para comenzar remodelar de esta localización popular. Una cocina y un servery renovados se jactarán más estaciones de la hacer-a-orden, incluyendo un horno madera-encendido de la pizza y una parrilla mongol. ¡El comedor contendrá realmente la nueva entrada principal y las porciones de texturas, de colores y de muebles emocionantes llegarán! Otros cambios grandes incluirán un área abierta del patio. Todo el esto proporcionará a nuestros estudiantes un espacio ampliado. El último día que este comedor estará abierto para servir el campus es el 2 de mayo de 2008. La construcción comenzará inmediatamente con una fecha de la reapertura del primavera de 2009. Para resolver las necesidades de nuestros estudiantes en este lado del campus durante la construcción, el centro cultural de Merrill será utilizado como sitio que cena alternativo. Abierto para el almuerzo y la cena a través de la semana, la mayoría del personal de Cowell/Stevenson se va a trabajar en esta localización temporal. ¡Un foco fuerte en los alimentos locales, orgánicos con el un montón de opciones que cenar sanas será el foco para el menú CCMC!

UNIT UPDATES

Banana Joe's After a temporary closing to re-design the menu, this popular little place is back with a huge selection of convenience items, snacks, take out meals and more! You can even purchase an umbrella or laundry detergent at B.J.'s. Sean Carroll and his retail team, with support from the Crown folks, have also added an Asian specialty menu that students are loving.



Banana Joe's ¡Después de un temporal cerrando para reajuste el menú, este pequeño lugar popular está abierto con una selección enorme de los artículos de la conveniencia, botanas, comidas para llevar y más! Usted puede comprar un paraguas o el detergente del lavadero en B.J.'s. Sean Carroll y su equipo de Retail, con la ayuda de los empleados de Crown también ha agregado un menú asiático que les gustan mucho los estudiantes.

Terra Fresca Lot's of activity here with frequent weekend weddings and special events. Jamie Smith our talented Chef de Cuisine has been getting quite a bit of local press with a recent article in Metro Santa Cruz about his culinary talents. Reservations will be hard to come by soon.

Terra Fresca Mucha actividad aquí con bodas frecuentes del fin de semana y eventos especiales. Jamie Smith nuestro cocinero talentoso de cocina ha estado consiguiendo la prensa local con un artículo reciente en el metro Santa Cruz sobre sus talentos culinarios. Reservas serán difícil de conseguir pronto.

University Catering What a huge success the recent Scholarship Dinner was! A dynamic team, working with Executive Chef Dwight and Chef De Cuisine Jamie had the attendees raving about the meal! The Colleges 9/10 Multipurpose room looked amazing and lots of our managers were on hand to help our department shine during this high profile campus event on February 9, 2008.



University Catering ¡Que éxito enorme era la cena reciente de la beca de los estudiantes! ¡Este equipo dinámico, trabajando con el Cocinero Ejecutivo Dwight y Chef de Cocina Jamie tenía los asistentes el delirar sobre la comida! El sitio multipropósito de Colegios 9/10 parecido asombroso y muchos de nuestros manejadores estaban trabajando para ayudar a brillar nuestro departamento durante este evento importante del campus el 9 de febrero.

Porter/Kresge The recent Zero Waste Event was hugely successful and demonstrated to our students how food left uneaten on their plates impacts our local landfills. On Trayless Tuesday, Wade and his team removed the trays for one day and significantly reduced how much extra food students wasted. From previous waste audits of 3.2 ounces per plate, not using the trays resulted in a new low of 2.3 ounces. This could mean as much as 100 pounds a week, just in lunch service waste that could be diverted from the landfill. Not to mention the cost savings to students for their meal plans.



Porter/Kresge El evento de Cero Desecho era un gran éxito y demostro a nuestro estudiantes el impacto que tiene la comida que no comieron a los vertederos locales. Durante el Martes sin Bandejas, Wade y su equipo quitaron las bandejas por un día y significamente redució la cantidad de comida extra que estudiantes botaron. De previo resultados de 3.2 onzas de desecho por plato, sin usar las bandejas resultado en el nuevo bajo de 2.3 onzas. Esto puede significar hasta 100 libras por semana, solo en Porter/Kresge, que sería desviado de los vertederos locales.

"Take what you like,
but eat what you take."

"Lleva lo que Ud. guste,
pero come lo que llevas."