

THE GARLIC PRESS

UC SANTA CRUZ DINING



Department Honored as Employer of the Year!

The Board of Directors of San Andreas Regional Center hosted their 11th Annual Service Above Self Awards Dinner on Saturday, October 25, 2008. The annual dinner is an opportunity to honor those individuals who have made significant and exemplary contributions in the field of developmental disabilities. UC Santa Cruz Dining was selected as the Employer of the Year for its commitment and employment of 8 HOPE Service workers at Crown/Merrill Dining Hall.

The awards dinner was an amazing event and attended by well over 650 people. Daniel Tokar, Manager, was on hand to accept our award. Daniel commented, "It was like going to the Academy Awards and bringing home the Oscar!"

in this issue:

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

¡Departamento Homenajado como el Empleador del Año!



La junta directiva del centro regional de San Andreas recibió su 11mo servicio anual Cena de Premios el sábado 25 de octubre de 2008. La cena anual es una oportunidad de honrar a esos individuos que han hecho contribuciones significativas y ejemplares en el campo de inhabilidades de desarrollo. UC Santa Cruz Dining Services fue seleccionada como el Empleador del Año para ella es comisión y empleo de 8 trabajadores del Hope Services en el comedor de Crown/Merrill.

La cena de los premios era un acontecimiento asombroso y fue atendido por mas de 650 personas. El encargado de Crown, Daniel Tokar, estaba en asistencia para aceptar nuestro premio. Daniel comentó, "Era como los Premios de la Academia y traer al Óscar!"

Compost...What's the Big Deal?

Dining is excited to announce a new pilot compost program with the County of Santa Cruz. This collaborative effort has the potential to divert over 6.85 tons of kitchen scraps each quarter from the landfill. We have finally found a home for our nutrient rich scraps and organic cuttings. Initiated in July, this program is the result of a large scale effort by dining, campus recycling/waste management, and the Student Environment Center. Currently all 4 Dining Halls are contributing kitchen cuttings from fruit and vegetables preparations. Staff training was conducted in July; signs were posted in the kitchens to remind cooks to collect scraps and the program was off and running. Dining is also using a special BIObag liner in all collection bins to minimize contamination and control pests. With the start of Fall quarter, students from the College 8 Sustainability class have been making weekly visits to each dining location to inspect and "grade" the compost. Report cards are posted on the bulletin boards for staff to track their progress! It's working, we are averaging over 3.8 tons each week in kitchen scraps that are diverted from the landfill to the compost pile! Thanks to our employees we are saving valuable landfill space for our community!



Abono... ¿Cuál es el Gran Afán?

Dining esta emocionado para anunciar un nuevo programa experimental del abono vegetal con el condado de Santa Cruz. Este esfuerzo de colaboración tiene el potencial para divertir sobre 6.85 toneladas de desechos de la cocina cada semestre del terraplén. Finalmente hemos encontrado un hogar para nuestros desechos ricos nutrientes y cortes orgánicos. Iniciado en julio, este programa es el resultado de un esfuerzo de la gran escala por Dining, los manejadores del reciclaje y de los desechos del campo, y del centro del ambiente del estudiante. Los 4 comedores están contribuyendo cortes de la cocina de preparaciones de la fruta y verdura. El entranamiento del personal fue conducida en septiembre, las muestras fueron fijadas en las cocinas para recordar a cocineros que colectan los desechos y el programa estaba apagado y funcionamiento. Dining también está utilizando un trazador de líneas especial de BIObag en todos los compartimientos de la colección para reducir al mínimo de la contaminación y del control a parásitos. Con el comienzo del cuarto del otoño, los estudiantes de la clase de la sostenibilidad de Colegio 8 han estado haciendo visita semanal a cada localización de Dining para examinar y "califique" el abono. ¡Los boletines de notas se fijan en los tableros para que al personal siga su progreso! ¡Está trabajando, nosotros está haciendo un promedio sobre 3.8 toneladas cada semana en los desechos de la cocina que se divierten del terraplén al montón del abono! ¡Gracias a nuestros empleados estamos ahorrando el espacio valioso del terraplén para nuestra comunidad!

STAFF HIGHLIGHTS

Meet Your Manager

Your full name: Denise Gray

Your job title: Production Manager

Number of years in the food service industry: Ten years

Favorite type of music: Gospel, R&B, and Classical

What profession other than food service would you like to attempt?

I would be a retail buyer or an interior designer.

Studies: I attended Paire View A&M University, which is a historical Black University.

What do you do in your spare time? I go to church, enjoy cooking and being with family and friends.

Favorite food: I enjoy many types of food, but particularly Soul Food, Mexican food, and Asian cuisine. I enjoy experimenting with different sauces.



Conozca a tu Jefe

Su nombre completo: Denise Gray

Su título del trabajo: Gerente de Producción

Años en la industria de Servicio del Alimento: 10 años

Musica Preferida: Música religiosa, ritmo y blues, y la música clásica

¿Que profesion con excepcion del servicio de alimento usted tiene gusto de procurar?

Habría sido un comprador o diseñador interior.

Estudios: Estudié en Paire View A&M University, que es una universidad negra histórica.

¿Qué haces en tu tiempo libre? Voy a la iglesia, gozo el cocinar y el estar con la familia y los amigos.

Comida Favorita: Disfruto de muchos tipos de alimento, pero particularmente del alimento del alma, del alimento mexicano, y de la cocina asiática. Gozo el experimentar con diversas salsas.

Dining Wins another National Award

On November 19th, 2008 Jamie Smith, Chef de Cuisine traveled to Boston to accept an "Excellence in Foodservice Sustainability" grant from the Hobart Corporation. The grant in the amount of \$5,000.00 was given to us based on a case study of our dining department and for all the sustainable practices that we currently incorporate into our daily operations. Over 75 universities from across the nation competed for the award. With our broad approach to organics, energy and water conservations, farm to fork and waste reductions, the panel of industry experts stated, "You are clearly a model for others to follow". Director Scott Berlin noted that our staff plays a critical role each day in helping us achieve our success.



Nuestro Departamento gana otro Premio Nacional

El 19 de noviembre de 2008 Jamie Smith, Chef de Cuisine viajó a Boston para aceptar "Excelencia en una concesión de la continuidad del servicio de alimentación" de la corporación de Hobart. La concesión en la cantidad de \$5.000.00 nos fue dada basó en un estudio de caso de nuestro departamento de Dining y de todo para las prácticas sostenibles que incorporamos actualmente en nuestras operaciones diarias. Sobre 75 universidades compitió de enfrente de la nación para la concesión. Con nuestro acercamiento amplio a la materia orgánica, a la energía y a las conservaciones de agua, granja a tenedor y para reducciones de desechos, el grupo de los expertos de la industria indicados "le es claramente un modelo para que otros sigan". Scott Berlín, director observó que nuestro personal desempeña una parte crítica que cada día en la ayuda de nosotros alcance nuestro éxito.



Culinary Education Series

Conducted in September 2008, our Culinary Education Series was once again a lot of work but just as much fun! Managers Wade, Fernando and David lead class through a series of classes focused on basic cooking techniques, knife skills, recipe reading and kitchen safety. Also mentoring and providing guidance was our Senior Cooks Council, Comprised of Joe Morris, David Kawalski, Mark Petersen, Martha de Gonzalez and Jonathon Kinzle, and Teresa Valenzuela. Look for future CES classes and talk with your manager about participating.

Serie de Educación Culinaria

Conducido el septiembre de 2008, nuestra serie culinaria educativa fue llevada a cabo de nuevo y era mucho trabajo pero apenas tanta diversión! Los encargados Wade, Fernando y David llevaron una serie de clases se centró en técnicas de cocción, habilidades del cuchillo, la lectura de la receta, la seguridad de cocinar y las básicas de la cocina. También la tutoría y la dirección del abastecimiento eran nuestros Senior Cocineros de Joe Morris, David Kawalski, Mark Petersen, Martha de González, Jonathan Kienzle, y Teresa Valenzuela. Busque las clases futuras de CES y hable con su encargado sobre participar.



Congratulations to Recent Retiree!

Dining also said good-bye to recent retiree Bruce Allison, Principal Cook for UCSC Catering. Bruce served the campus for over 25 years. Bruce officially retired October 1st, 2008 and is now residing with his daughter in Colorado and plans on enjoying his new status as retired.

¡Felicitaciones al Reciente Jubilado!

Dining también dicho adiós al jubilado reciente Bruce Allison, cocinero principal para el Catering de UCSC. Bruce sirvió el campus por más de 25 años. El 1 de octubre de 2008 Bruce fue oficialmente jubilado y ahora está residiendo con su hija en Colorado y tiene planes en disfrutar de su nuevo estado como retirado.

Welcome/Bienvenidos

Regla Diaz
Luis Espinosa
Megan Falvin
Ingrid Gabrian
Leselle Halstead
Margarita Juarez
Bricieda Lessley
Joseph Michaelis
Maria Ortiz

Kia Parks
Alicia Perez
Gabriel Reeves
Ugo Stamile
Veronica Sumano Garcia
Maria Tello
Victor Vasquez
Loni Yien

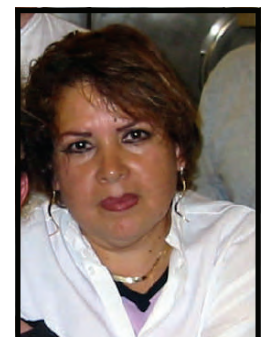


In Remembrance of...

En Recuerdo de...



Ted Trollman



Blanca Fausto

Moving Up/Saliendo Adelante

Sergio Lopez—Promoted from FSW to Assistant Cook
Fernando Luis Delgado—Promoted from Shift Manager to FSM
Janet Mucino—Promoted from Assistant Cook to Cook
Gabriel Reeves—Promoted from Prin. FSW to Senior Cook
Valerie Spauth—Promoted from Admin Assistant to Shift Manager
Danielle Vaden—Promoted from Prin. FSW to Shift Manager

ON THE HORIZON

Numbers-Numbers-Numbers Numeros, Numeros, Numeros

Quick numbers about our department:

*OPERS Fall Fest- 3900 meals served, largest attended event to date!

*Daily meal swipes- 5340- Achieved at College 9/10 Dining Commons- Most transactions in one day, ever!

*1.53 least amount of food waster per plate collected during the waste audit at Crown/Merrill during November food audits.

*Since August 15, 2008, we have composted 35.9 tons of food scraps.

*OPERS Festival del Otoño- 3900 comidas sirvieron, el acontecimiento atendido más grande hasta la fecha!

*Clientes de un día- 5340- Alcanzado en Colegio 9/10- el numero mas grande de las transacciones en un día, nunca!

*1.53 onzas- menos cantidades de desechos del alimento por plato recogieron durante la intervención inútil en Crown/Merrill durante la intervención del alimento del 20 de noviembre.

*Desde el 15 de agosto de 2008, hemos recogidos 35.9 toneladas de basura de alimentos y lo hemos convertido a Abono.

UNIT UPDATES

Banana Joes

Daily Street Food Specials quarter. We are adding new daily specials at Banana Joe's to compliment our Asian rice and noodle bowls. Every day of the week will be a different international street food, from Hawaiian Plate lunch on Monday to Fried Calamari and clam chowder in a bread bowl on Friday's. We will also be offering gourmet sausages, American fare such as specialty burgers and onion rings, as well as El Salvadorian Pupusas every Wednesday.



Banana Joes

¡Especiales diarios del alimento de la calle! Estamos agregando nuevos especiales diarios en Banana Joe's para promover nuestras ofertas de platillos de arroz y fideos asiáticos. Diario de la semana sea un diverso alimento internacional de la calle, desde un platillo hawaiano el lunes, a la sopa de almejas (chowder) en un tazón de pan con calamari frito los viernes. También ofreceremos las salchichas del gourmet, comida americana tal como hamburguesas de la especialidad y anillos de cebolla, así como las pupusas salvadoreño cada miércoles. ¡Estamos creciendo!

Slug Club Meals

Slug Club is a new UC Santa Cruz Dining meal plan. Buy a Slug Club card loaded with 20 meals or more and receive great discounts on meals in the dining halls. Club members will also receive special meal deals and discounts at our retail locations! Visit our Website for more information. No need to carry cash and also protect that coveted parking space! This is a great way to attract more faculty and staff to eat in our dining halls. During the introductory period this year, we sold over \$22,000 in Slug Club meals!



Comidas del Slug Club

El "Slug Club" es un nuevo plan de comida para UC Santa Cruz Dining. Compre una tarjeta del Slug Club cargada con 20 comidas o más y reciba los grandes descuentos en comidas en los comedores. ¡Los miembros de club también recibirán repartos y descuentos especiales de la comida en nuestras localizaciones de Retail! Visite nuestro sitio Web para más información. ¡Ninguna necesidad de llevar efectivo y también de proteger su espacio de estacionamiento! Esto es una gran manera de atraer más facultad y personal para comer en nuestros comedores. ¡Durante el período introductorio este año, vendimos sobre \$22.000 en comidas del Slug Club!