

# THE GARLIC PRESS

UC SANTA CRUZ DINING



## Department Honored with Campus Diversity Award

On May 19, 2008, four members of our department (Jennifer Reeves, Scott Berlin, Lilian Galdamez and Osmin Cruz Garcia) received the prestigious Diversity Award from Chancellor George Blumenthal on behalf of Dining Services for our efforts in promoting diversity. Our Summer Internship Program and English as a Second Language classes are examples of this. Lilian was invited to participate as a successful example of a career staff member who participated in the Summer Internship Program and later applied for a Shift Manager position. Osmin from College 8 was asked to come for his many quarters of participating in the ESL classes. He was selected at random amongst all the wonderful staff members we have that taken advantage of the ESL classes.

We offer our ESL classes quarterly as paid training time on campus open to any staff with supervisor permission. It provides a constructive environment for staff to learn and practice English with peers, but haven't got the time outside of work. The class is a structured open forum led by a native English and Spanish speaker, Inga Gonzalez. Attendees learn kitchen basics, conversational skills, everyday-life language skills, and subtle cultural differences among co-workers. In addition, "they have studied interview skills in order to prepare them for the interview panels we use for internal promotion," states Jennifer Reeves, Trainer/Translator for UC Santa Cruz Dining.

Our Summer Internship Program is offered for career staff who wish to enhance leadership skills to ultimately, if desired, apply for an entry-level Manager position at one of our units. The intern receives one-on-one guidance with existing managers throughout on a weekly basis throughout the summer. The intern, mentor, and Jennifer teach core management components such as leadership, communication, customer service, and employee relations along with other skills. We had a number of worthy applicants this year and conducted interviews with five staff members. The interviews were extremely enlightening, interesting, and a lot of fun, too!

The candidate selected for this year's Internship Program is Carlos Ramirez from College 8/Oakes. Please give Carlos your support and congratulations while he is in the units this summer. Thanks to all of those that applied, and don't give up-there's always next year! The 2008 Summer mentoring team is comprised of Unit Manager Deborah Alexander, Food Service Manager Dan Tokar, Chef de Cuisine Jamie Smith and Shift Manager Fernando Luis.



Chancellor Blumenthal presenting an award.

## Departamento Honorado con el Premio de la Diversidad del Campo

El 19 de mayo de 2008, cuatro miembros de nuestro departamento (Jennifer Reeves, Scott Berlin, Lilian Galdamez y Osmin Cruz García) recibieron el premio prestigioso de la diversidad del canciller George Blumenthal en nombre de Dining Services. Nos reconocían para nuestros esfuerzos en promover diversidad en Dining Services. Nuestras clases de inglés como segundo idioma y del programa de interno del verano son ejemplos de esto. Se invitó a Lilian que participara como ejemplo acertado de un miembro de personal de la carrera que participó en el programa del puesto de interno del verano y fue solicitado más adelante a Lilian una posición del Shift Manager. Osmin del Colegio 8 fue pedido para venir para sus muchos trimestres de participar en las clases del ESL ofrecidas por Dining Services. El fue seleccionado al azar entre todos los miembros de personal maravillosos que tenemos que aprovechado las clases de ESL.

Ofrecemos nuestras clases del ESL trimestralmente como el tiempo de entrenamiento pagado y las clases están abiertos a cualquier personal interesado y que tiene el permiso de su supervisor. Proporciona un ambiente constructivo para el personal que quisiera aprender y practicar inglés con los pares o solo y que no tengan el tiempo fuera del trabajo de atender a clases. La clase es un foro abierto estructurado llevado por un hablante nativo de inglés y español, Inga González. Los asistentes aprenden fundamentos de la cocina, habilidades conversacionales, los conocimientos lingüísticos del diario-vida tales como hablar con una caja de banco, y las diferencias culturales sutiles con toda la gente diferente en el trabajo. Además, " han estudiado habilidades de la entrevista para prepararlas para los paneles de la entrevista que utilizamos para la promoción interna, " Jennifer Reeves indicada, entrenadora/traductora para UC Santa Cruz Dining Services. Las clases del ESL no ocurrirán este verano sino comenzarán el respaldo en el otoño de 2008. Hable con su encargado sobre la asistencia de las clases del trimestre siguiente.

Nuestro programa del puesto de interno del verano se ofrece para el personal de la carrera que desea realzar habilidades de la dirección en última instancia, si están deseados, solicita una posición de inserción del encargado a la una de nuestras unidades. El interno recibe la dirección unívoca con los encargados existentes semanalmente a través del verano. El interno, los mentores, y Jennifer enseñan componentes de la gerencia de la base tales como dirección, comunicación, servicio de atención al cliente, relaciones de empleado, entrenamiento, transacciones financieras, y producción alimentaria. Teníamos un número de aspirantes dignos este año y entrevistas conducidas con 5 del personal de Dining Services. ¡Las entrevistas fueron muy interesantes, y mucha diversión, también!

El candidato seleccionado para el programa este año es Carlos Ramirez, Food Service Worker del Colegio 8/Oakes. Por favor dé a Carlos su ayuda y enhorabuena mientras que él es en las unidades haciendo su entrenamiento durante el verano. ¡Muchísimas gracias a todos que aplicaron y no se olvide que siempre hay el próximo año! El equipo de mentores de verano del 2008 será la Unit Manager Deborah Alexander, Food Service Manager Dan Tokar, Chef de Cuisine Jamie Smith y Shift Manager Fernando Luis.

## in this issue:

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

## Meet Your Manager

**Your full name:** Andrea Soria

**Your job title:** I'm a Shift Manager but my working title is Events Coordinator for Offsite Catering... so take your pick

**Number of years in the food service industry:** 8 yrs in August =)

**Favorite meal to cook:** I don't have a specific favorite, but I enjoy trying out new recipes and changing older ones I have to make them quicker or easier to make, sort of like "Semi-Homemade"

**Your favorite sound:** Kids laughing

**Least favorite sound:** People chewing with their mouths open

**Favorite type of music:** I enjoy and dislike songs/artists in all genres. I love it all; if I had to pick one to listen to forever I think it would be anything from the 50s & 60s

**Favorite movie:** GREASE! is the word, is the word that you heard. It's got groove it's got meaning =)

**What profession other than food service management would you like to attempt?** Something that allows or requires me to travel.

**What you love most about working at UCSC Dining?** The people; I think we have a really dynamic and diverse group and that always makes for a great team and a great time.



## Conozca a tu Jefe

**Su nombre completo:** Andrea Soria

**Su título del trabajo:** Soy una Shift Manager pero mi título es Coordinadora de Eventos para Catering fuera del Campus... así que Ud. escoje

**Años en la industria de Servicio del Alimento:** 8 años en agosto =)

**Comida preferida:** No tengo una comida preferida específica, pero gozo probar nuevas recetas y cambiando recetas viejas para hacerlas más fáciles de preparar, algo como "Casi Casera"

**Su sonido preferido:** La risa de niños

**Sonido menos preferido:** Niños masticando con la boca abierta

**Música Preferida:** Me gusta y no me gusta canciones/artistas en todos los géneros de música

**Película preferida:** GREASE! Es la palabra, la palabra que escuchaste. Tiene surco tiene significado =)

**¿Qué profesión con excepción del servicio de alimento usted tiene gusto de procurar?** Algo que me permite o requiere que viaje.

**¿Lo qué usted quiere más sobre todo en su trabajo de Servicio del Alimento en UCSC?** La gente; creo que tenemos un grupo muy diverso y dinámico que siempre hace un gran equipo y un tiempo alegre.

## Dining Cook's Up 1st Place Dish!

UC Santa Cruz Dining recently competed in a national cooking competition to highlight the Best Vegan Recipe and brought home 1<sup>st</sup> place honors. This yearly contest, sponsored by the National Association of College and University Food Services (NACUFS), invites dining departments from around the country to submit entries which feature a favorite vegan recipe.

The winning recipe, titled Vegan Polenta Lasagna, was submitted by Geraldine McCutcheon, Production Manager at Crown/Merrill Dining Hall. The submitted entry involved support from a team of tasters, photographers and marketing folks who gathered dining menus, comment cards, nutritional data and other information and began organizing the presentation book for Geraldine's entry. Stirring up the passion to compete, our department has brought home previous honors in sectional Culinary Competitions, including an entry in the Best Local Foods Contest (3rd place 2007) and the Loyal E. Horton Dining Awards competition (Honorable Mention 2006).

Criteria for selection included describing ingredient selections and nutritional analysis. The final dishes were then further judged on aroma, appearance, and flavor. Spicing up the entry were examples of our wide range marketing of vegan/vegetarian options. This proved to be a point getter! Judges also looked for customer feedback and overall customer satisfaction benchmarking, which would illustrate that our campus has a very creative program meeting the needs of our students who follow specific diets.

Winning entries will be on display in book form at the upcoming 50<sup>th</sup> National Conference in Washington D.C. this July. As the winner of the contest, UC Santa Cruz received a free registration to this gala event! "We will proudly accept our few minutes of fame" states Scott Berlin, Director of Dining & Hospitality.

## ¡Dining Prepara un Primer Lugar!

UC Santa Cruz Dining recientemente participo en una competencia nacional de comida en la categoría de Mejor Vegano Receta y tuvo el honor de recibir el primer lugar. Esta competencia anual, patrocinado por la Asociación Nacional de Colegios y Universidades para Servicios de Comida (NACUFS), invita a departamentos de comida de todo el país que someta entradas de una receta preferida de vegano. La receta que gano, titulado Polenta Lasagna Vegano, fue sometado por Geraldine McCutcheon, Encargada de Produccion en la comedora de Crown/Merrill. La entrada sometada incluyo un grupo de catadores, fotografos y gente de comercialización quien recolecto menus, tarjetas de comentario, datos alimenticios y otra informacion y empezo organizando el libro de presentacion para la entrada de Geraldine.

Siempre teniendo la pasion para competir nuestro departamento ha recibido honores anteriores en diferentes secciones de Competicion Culinarias, incluyendo una entrada en Las Mejores Comidas Locales (3er lugar 2007) y el Loyal E. Horton Dining Awards competencia (Mencion Honoraria 2006). Criterios para selección incluyo explicando la selección de ingredientes y analisis alimenticio. Las recetas finales entonces fueron probado en otras categorias como aroma, presentacion, y sabor. Complementando nuestra entrada, habian ejemplos de nuestra amplia selección y comercializacion de selecciones veganos y vegetarianos. ¡Esto demostró ser un gran ayudante en la acumulacion de puntos! Los jueces también buscaron la satisfacción del cliente total, que ilustra que nuestro campus tiene un programa muy creativo que cubre las necesidades de nuestros estudiantes que sigan dietas especificas.

Las entradas ganadores (forma del libro) estaran presentado en la 50a Conferencia Nacional en el capital en Washington este Julio. ¡Como el ganador de la competencia, el UC Santa Cruz recibió un registro libre a este evento de gala! "Aceptaremos orgullosamente nuestros pocos minutos de fama" indico Scott Berlin, director del Departamento de Alimentacion y Hospitalidad.



## Our First Flip-Flop Awards

Although the end of the year recognition celebration for student employees did not occur this year, student employees were given raffle tickets for chances to win gifts and prizes. We employ approximately 300 students within our dining halls, retail and catering venues and this crew is a valuable part of our department success. Several of our top student staff were awarded commemorative Flip Flop's and certificates of appreciation for service above and beyond! The following students were nominated by their managers for their strength in a variety of areas.

## Nuestro Primer Premio de Sandalia

Aunque no ocurriera la celebración del reconocimiento al fin de año para los empleados estudiantiles este año, dieron los estudiantes los boletos de la rifa para que las ocasiones ganen los regalos y los premios. Empleamos a aproximadamente 300 estudiantes dentro de nuestros comedores, Catering y los lugares del Retail y este equipo es una parte valiosa de nuestro éxito del departamento. ¡Concedieron varios de nuestro personal del estudiante fracaso de chancla conmemorativo y certificados de aprecio para el servicio arriba y más allá! A sus encargados nominaron a los estudiantes siguientes para su fuerza en una variedad de áreas.



<u>Student</u>	<u>Location</u>	<u>Award</u>
Nicole Mortham	Colleges 9/10	Bouncer
Rosa Trujillo	Colleges 9/10	Most Outstanding
Catalina Preciado	Colleges 9/10	Most Responsible
Edward Vue	Crown/Merrill	Gumby Award
Monique Sui	Crown/Merrill	Best Smile
Claudia Medina	Crown/Merrill	Fastest Cleaner
Richard Flores	College 8	Outstanding Growth
Ivet Soria	College 8	Most Dedicated
Danyelle Evans	College 8	Most Energy
Tom Bowles	Cowell/Stevenson	Best Smile
Amy Farsheed	Cowell/Stevenson	Most on Time
Victor Valbuenas	Cowell/Stevenson	Energizer Bunny
Angie Pham	Catering	Best Positive Attitude
Garrett Salling	Catering	Best "Go-to" Guy
Reyna Moreno	Catering	Best Team Spirit
Jerri Skog	UCEN	Versatility and Leadership
Sandra Farias	UCEN	Versatility and Leadership
Martin Hirshland	UCEN	Energizer Bunny
Vanessa Cerna	Porter/Kresge	All-Star
Aaron Hall	Porter/Kresge	Psychic
Brandon Schenone	Porter/Kresge	Most Dependable
Claire Holaday	Retail	Best Customer Service
Amanda Wood	Retail	Amanda Wood
Jackies Selbitschka	Retail	Best Organizer

## Promotions and New Hires/Promociones y Nuevos Empleados

<u>Name</u>	<u>Type</u>	<u>Old Position</u>	<u>Current Position</u>	<u>Old Location</u>	<u>Current Location</u>
Anthony Vervoot	New Hire		Cook		Crown/Merrill
Brett Eymard	New Hire		Senior Food Service Worker		Catering
Celia Vasquez	New Hire		Food Service Worker		Crown/Merrill
Cori Coninelli	New Hire		Shift Manager		Crown/Merrill
David Steinmann	New Hire		Food Service Manager		Colleges 9/10
Dunia Martinez-Runyon	New Hire		Food Service Worker		Crown/Merrill
Jose Posadas	New Hire		Assistant Cook		Colleges 9/10
Joseph Galera	New Hire		Shift Manager		College 8/Oakes
Kelly Blazo	New Hire		Cook		Retail
Luis Castellanos	New Hire		Food Service Worker		Colleges 9/10
Luisa Cardenas Dreire	New Hire		Food Service Worker		Crown/Merrill
Michael Knight	New Hire		Shift Manager		Retail
Mirella Alvarez	New Hire		Food Service Worker		University Center
Rolando Zamora	New Hire		Assistant Cook		Crown/Merrill
Rosa Rodriguez	New Hire		Assistant Cook		College 8/Oakes
Sonia Sanchez	New Hire		Food Service Worker		Crown/Merrill
Tara Magpusao	New Hire		Principal Food Service Worker		Catering
Teresa Magana	New Hire		Food Service Worker		Colleges 9/10
Collette Browne	New Hire		Principal Food Service Worker		TBD
Megan Hernandez	New Hire		PFSW		TBD
Kat Downward	New Hire		Operations Assistant		Admin. Office
Alfonso Miranda	Promotion	Sr. FSW	Assistant Cook	Colleges 9/10	Crown/Merrill
Danielle Vaden	Promotion	Principal FSW	Shift Manager	Catering	Colleges 9/10
Gabriel Diaz	Promotion	Food Service Worker	Assistant Cook		College 8/Oakes
Gerardo Vega	Promotion	Assistant Baker	Baker	College 8 Bakery	College 8 Bakery
Joe Morris	Promotion	Cook	Senior Cook	Retail	College 8
Jose Perez	Promotion	Assistant Cook	Cook	Cowell/Stevenson	Cowell/Stevenson
Juan Chacon	Promotion	Cook	Senior Cook	Colleges 9/10	Colleges 9/10
Miguel "Arturo" Cisneros	Promotion	Food Service Worker	Cook	University Center	University Center
Pia Massaro	Promotion	Assistant II	Administrative Specialist	Admin. Office	Student Services



# ON THE HORIZON

En que viene pronto

## What's Coming Summer 2008?

### • Cowell/Stevenson Dining Renovation

The renovation at the Cowell/Stevenson Dining Hall is in full swing and the hammers have started taking down the walls! Exciting changes are happening over the next 10 months including renovation of the kitchen, servery, and dining areas. Several of the planned improvements include new made-to-order serving stations, wood-fired pizza oven, Mongolian grill, and open-air patio dining. Vibrant new eco-friendly textures, paints and floor surfaces will transform this 40+ year old favorite spot into a hip new place! Grand Opening is scheduled for Spring 2009.

Dining renovations will continue next year as then plans call for the Porter/Kresge Dining Hall to undergo a similar large scale re-model, upon completion of the Cowell/Stevenson project. Staff have all been re-assigned to alternate locations giving everyone the opportunity to meet and work in new surroundings.



## ¿Qué va Venir Verano del 2008?

### • La Renovación de Cowell/Stevenson

¡La renovación del comedor de Cowell/Stevenson es moviendo bien rápido y los martillos han comenzado a quitar las paredes! Los cambios emocionantes están sucediendo durante los 10 meses próximos incluyendo la renovación de la cocina, del servery, y de las áreas de comer. Algunas de las mejoras previstas incluyen nuevas estaciones hechas por encargo de la porción, el horno madera-encendido de la pizza, la parrilla mongol, y un lugar al aire libre del patio. ¡Las nuevas texturas amistosas al ambiente serán muy vibrantes, las pinturas y las superficies del piso transformarán estos 40+ preferido de los años en un nuevo lugar bien chido! La abertura magnífica se programa para la primavera de 2009.

Las renovaciones continuará el próximo año porque despues los planes piden la renovacion similar del comedor de Porter/Kresge, sobre la terminación del proyecto de Cowell/Stevenson. El personal hace todos reasignar a las localizaciones alternas que dan a cada uno la oportunidad de reunirse y de trabajar en nuevos alrededores.

# UNIT UPDATES

Lo que viene pronto

### • CCMC (Cultural Center @ Merrill College)

With the closing of Cowell/Stevenson on May 5<sup>th</sup>, the Cultural Center at Merrill became a temporary dining facility. A team of managers and food service workers created a new inviting facility to ease the crunch at lunch and dinner. The reviews have been outstanding and results from a recent survey indicate the students really, really like what they see and taste! In just a few short days, the buzz started that this was the place to find fresh, organic and creative menus!



### • CCMC (El Centro Cultural de Merrill College)

Con el cierre de Cowell/Stevenson el 5 de mayo el centro cultural en Merrill se convirtió en una facilidad de cena temporal. Un equipo de encargados y de trabajadores del servicio de alimento creó una nueva facilidad de invitación para facilitar tantas personas en el lonche y la cena. ¡Las revisiones han sido excepcionales y los resultados de un examen reciente indican a los estudiantes realmente, realmente les gustan lo que ven, comen y prueban! ¡En apenas algunos días cortos, corrió la voz que éste era el lugar a encontrar los menús frescos, orgánicos y creativos! ¡Durante la encuesta sobre reciente en la primavera esta facilidad clasificó el más alto de valor en calidad de comida y de variedad!

### • Crown/Merrill

Part of the new offerings at this location have been a very popular Happy Hour menu featured everyday in the afternoon. In response to student complaints of "no variety" Clint and the crew put together fun paninis, milkshakes, desserts and surprise daily specials. Meal counts have jumped considerably, and now with the Cowell/Stevenson closure this team is handling it all extremely well.



### • Crown/Merrill

Una parte de las nuevas ofrendas en esta localización ha sido una diaria ofrecido menú muy popular de Happy Hour por la tarde. En respuesta a las quejas del estudiante de "ninguna variedad" Clint y su equipo de Dan, Fernando, y Cori pusieron en el menú unos especiales diarios de los paninis (sándwiches calientes al estilo italiano), de los milkshakes, de los postres y de una "sorpresa" de la diversión. Las cuentas de la comida han saltado considerablemente, y ahora con el cierre de Cowell/Stevenson este equipo lo está manejando todo muy bien.

### • College 8/Oakes

During a recent spring quarter College Night highlighting sustainability, our Chancellor George Blumenthal and Vice Chancellor Felicia Mc Ginty stopped in to enjoy a delicious dinner and view the programming that focused on local foods, waste prevention, composting, and the College 8 garden project. This is one of the favorite themes that our cooks and managers share in the planning. Working with local farmers, dining brought the freshest local menu and displays to students exhibiting the farm-to-fork concept.



### • Universidad 8/Oakes

Durante una noche reciente de una College Night del tema de sostenibilidad, nuestro canciller George Blumenthal y el vicescanciller Felicia Mc Ginty vinieron para disfrutar de una cena deliciosa y para ver programando eso centrada en los alimentos locales, la prevención del desechos y el proyecto del jardín del Colegio 8. Éste es uno de los temas preferidos que nuestros cocineros y encargados pueden participar adentro y parte en el planeamiento del alimento. Trabajando con los granjeros locales, Dining trajo el menú local más fresco y muestras para estudiantes exhibiendo el concepto de granjera-attendedor.