

Actualización COVID-19

Servicios de Emergencia del Condado de Talbot
Clay Stamp, Director, Asistente del Gerente del
Condado www.talbotdes.org



Departamento de Salud del Condado de Talbot,
Dra. Fredia Wadley, Oficial de Salud
<https://health.maryland.gov/talbotcounty>

Puntos Clave para el 16 de Abril

- ✓ Maryland reporta 752 nuevos casos COVID-19, con lo que el total estatal asciende a 10,784.
- ✓ El estado también reporta 44 nuevas muertes en las últimas 24 horas para un total de 392 en todo el estado.
- ✓ El Condado de Talbot ahora tiene 14 casos confirmados.
- ✓ El sitio web del Departamento de Salud de Maryland todavía está reportando un número incorrecto de casos para el Condado de Talbot.
- ✓ Las cifras siguen aumentando en sitios de cuidado de largo plazo y en las instalaciones de vida asistida, con 2,041 casos originados en estos establecimientos.

PARA PUBLICACIÓN INMEDIATA

16 de abril 2020

La Comida Familiar es una Ofrenda de Amor para los Trabajadores Hospitalarios Desempleados en el Condado de Talbot

Es una tradición honrada por mucho tiempo. En los mejores restaurantes de todo el mundo, todos, desde el personal de la cocina hasta el camarero, comparten una comida familiar antes o después de las horas de servicio regulares. Históricamente, es una comida preparada por el chef y todo el personal se sienta y comen juntos como una familia.

Durante COVID-19, la "comida familiar" desapareció cuando cientos de trabajadores de restaurantes locales perdieron sus trabajos debido al cierre de restaurantes por no poder servir a clientes en sus mesas, ausencias sin goce de salario, y el cambio hacia comidas para llevar. Cuando el chef local, Jordan Lloyd, comenzó a pensar en sus colegas de los negocios que estaban siendo afectados por los cierres, él y su equipo en el Wylder Hotel Tilghman Island decidieron resucitar la comida familiar para llevar, para ayudar a alimentar a los trabajadores de la hostelería cuyos trabajos se perdieron debido a la pandemia.

"La comunidad de restaurantes aquí es muy cercana", dijo Lloyd. "Todos tratamos de apoyarnos unos a otros. Un día estábamos hablando en el hotel sobre lo mucho que extrañamos a nuestros compañeros de equipo y preguntándonos cómo podríamos ayudarles en este difícil momento. He tenido la suerte de ser parte de esta comunidad durante 12 años – esta es mi comunidad y estos son mis compañeros. Wylder es muy especial por permitirnos hacer esto".

Kristin Seymour, Gerente General del 'Wylder Hotel Tilghman Island', añadió: "En el Hotel Wylder, nos vemos como una familia. Ahora se nota más que nunca. Habíamos estado teniendo nuestra propia "comida familiar" todos los días, pero sólo con los gerentes que siguieron trabajando en el hotel, y estábamos buscando maneras de ayudar a nuestros propios empleados. La idea tomó fuerza. Este proyecto permite a los trabajadores de la hostelería ayudar a los trabajadores de la hostelería. Se trata de completar el ciclo con lo que hacemos".

Actualización COVID-19

El Departamento de Desarrollo Económico y Turismo del Condado de Talbot dio el primer paso con dinero para iniciar el proyecto. Los fondos provinieron tanto de donaciones como de una pequeña asignación del presupuesto de marketing turístico.

"La escena gastronómica en el Condado de Talbot realmente ayuda a contar la historia de sobre quiénes somos y lo que es importante para nosotros", dijo Cassandra Vanhooser, Directora de Desarrollo Económico y Turismo. "Ahora, nuestros trabajadores de la hospitalidad están sufriendo, y me siento muy honrada de que Jordan me haya pedido ayuda.

"Este proyecto apoya a los trabajadores invisibles que hacen el trabajo pesado todos los días para que nuestra industria hospitalaria tenga éxito", continuó: "Estas son a menudo las personas que reciben poco agradecimiento por el papel que desempeñan en la industria hospitalaria aquí".

Vanhooser llama a las comidas de Lloyd, "cajas de amor". Agregó: "Este regalo es parte de una ofrenda de amor para dar las gracias a la industria y a sus trabajadores que están soportando la peor parte de este cierre".

El Chef Jordan Lloyd planea y cocina las comidas durante las horas del fin de semana, y el equipo del Wylder Hotel se reúne y empaqueta las comidas los domingos para su distribución los lunes. El proyecto de comida familiar ofrece una comida por persona cada semana, y una comida es suficiente para dos personas. Los trabajadores pueden solicitar dos comidas para una familia de tres o cuatro. Las comidas preparadas están listas para ser recogidas entre las 12 y las 2 pm en el 'Bartlett Pear Inn' en Easton.

Las comidas del Chef Lloyd se preparan con productos de agricultores y proveedores locales para apoyar a las empresas locales del 'Mid-Shore'. Afirmó: "Los agricultores locales quieren darnos descuentos para sus alimentos, pero no lo estamos permitiendo. Ellos son históricamente los que dan a nuestra comunidad, pero estos fondos también están destinados a ayudarlos a ellos durante este momento difícil".

La primera entrega de comidas familiares se hizo el lunes 13 de abril a 80 trabajadores de la hospitalidad desempleados en el Condado de Talbot. El menú de la primera semana incluía pastel de carne, arroz, zanahorias, ensalada, panecillos caseros para la cena y un galón de leche. Las empresas locales que contribuyen a la comida incluyen 'Cottingham Farms', 'Tilghman Island Baking Company', y 'Nice Farms Creamery'. Lloyd se pondrá en contacto con otras fuentes de alimentos locales conforme el proyecto continúa.

Alonzo Doby, un camarero de 'Limoncello' en St. Michaels, comentó: "Esto significa mucho para mí. Es una gran lucha en este momento. De repente todo se detuvo. La gente realmente está ayudando de cualquier manera que puede".

Kim Joel, un servidor del 'St. Michaels Crab and Steakhouse', agregó: "Lo que están haciendo es una gran manera de ayudar a la comunidad".

El Gerente General del Hampton Inn en Easton, Jeff Schneider, recogió cuatro comidas para entregar al personal de limpieza en el Hampton Inn. "Tengo varias familias Hispánicas que han trabajado para nosotros durante nueve o 10 años", dijo. "Ellos no sienten confianza de acceder a los recursos para sus familias en este momento, así que cualquier cosa que pueda hacer para ayudarlos y apoyarlos, lo estoy haciendo. Esta comunidad realmente se está uniendo".

Tanto Lloyd como Seymour esperan que el mensaje en las cajas de las comidas de cada semana ofrezca esperanza a quienes las reciben. El mensaje de esta semana decía: "De nuestra familia a la tuya, durante estos tiempos difíciles. Mantente a salvo, mantente saludable, mantente fuerte. Gracias Talbot County Hospitality Workers."

Actualización COVID-19

Cualquier persona que haya recibido una comida en la primera semana, recibirá automáticamente una comida para la próxima semana. Lloyd tiene la esperanza de que la demanda de estas comidas preparadas en casa aumente, y alienta a los trabajadores a inscribirse en el sitio web familymealtalbot.org o visitando comida familiar en el condado de Talbot en Facebook.

Para donar al Proyecto de Comida familiar, visite talbotfamilymeal.org. También se aceptan alimentos como donaciones para el Proyecto de Comida familiar. Envíe un correo electrónico a Jordan Lloyd a jllloyd@wylderhotels.com para obtener información adicional.

Dónde encontrar más información

- **CDC COVID-2019 Sitio web:** <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>
- **Información Talbot County COVID-19:** <http://www.talbotdes.org/covid19.asp>
- **Información Shore Regional Health COVID:** <https://www.umms.org/shore/patients-visitors/coronavirus>
- **Sitio web del Departamento de Salud de Maryland:** <https://health.maryland.gov/pages/home.aspx>
- **Sitio web del Departamento de Salud del Condado de Talbot:**
<https://health.maryland.gov/talbotcounty/Pages/home.aspx>
- **Sitio web del COVID-19 de Maryland:** <https://governor.maryland.gov/coronavirus>