

PRÓXIMOS EVENTOS

Yappy Hour en Choptank Baltimore

El Choptank en Baltimore será el anfitrión de Yappy Hour nuevamente este mes. Choptank ha seguido asociándose con Tito's Vodka y Baltimore Humane Society para ofrecer cócteles especiales de Tito's y realizar rifas de canastas de regalos temáticas durante todo el evento. Además, una parte de los ingresos se donará a la Sociedad Protectora de Animales de Baltimore. ¡Todos los perros son bienvenidos!

MIÉRCOLES, AGOSTO 17

Tap Takeover en Market Ale House

Pase por el Market Ale House ubicado en Cross Street Market para Tap Makeover. Todos los jueves de agosto, una cervecería diferente presentará cinco o más de sus cervezas de barril. The Crooked Crab, ubicado en Odenton, MD, será la segunda oferta de adquisición.

Crab Invaders NEIPA 6.8%

Skateboard Sasquatch West Coast IPA 7.5%

Buck A Shuck Helles Lager 4.8%

Mango & Cherry Walked Into A Bar Fruited Sour 4.6%

Dank Farrik NE Double IPA 8.5%

JUEVES AGOSTO 4

ANUNCIOS

Descuento para militares en Choptank Annapolis

El Choptank ubicado en Annapolis ofrece un descuento del 15% en el cheque completo y \$1 en ostras para todo el personal militar activo y retirado, los 7 días de la semana.

El karaoke regresa a la discoteca italiana

2019, la discoteca italiana organizaría una noche de karaoke todos los miércoles a las 9 p.m. hasta la pandemia. Estamos emocionados de regresar el karaoke a finales de este mes. Sigue a @Italian_Disco para mantenerte actualizado sobre los anuncios de karaoke.

Los empleados ahora son elegibles para sentarse en el bar en Italian Disco y recibir su descuento de empleado. Los empleados deben comunicarse con el gerente de un restaurante con anticipación para recibir su descuento.

ACTUALIZACIONES DE RESTAURANTE



RENDERIZANDO EL AREA DE LA BARRA DE OREGON GRILLE

The Oregon Grill | Condado de Baltimore

El Oregon Grille está cerrado por un cambio de imagen completo de su espacio de patio interior y exterior. El interior, diseñado por Patrick Sutton, fusionará la rica historia de la propiedad con su vibrante futuro. Ha sido un proyecto extenso que continuará progresando durante el otoño

NUEVAS ASOCIACIONES



ATLAS RESTAURANT GROUP SE ASOCIA CON GROUNDWORK KITCHEN

Groundworks Kitchen es una empresa sin fines de lucro ubicada en la ciudad de Baltimore que es una cocina de servicio completo que también ofrece un programa gratuito de capacitación culinaria para personas interesadas en una carrera en hotelería.

El pasado mes de junio, Atlas Restaurant Group visitó Groundworks Kitchen para un evento de contratación y una sesión profesional a la que asistieron sus estudiantes y el coordinador de empleo para conocer a nuestro equipo y obtener más información sobre posibles oportunidades de trabajo, establecer contactos y comenzar su búsqueda de empleo. graduación del puerto.

El 1 de agosto, tendremos una sesión magistral de lanzamiento con ex alumnos a cargo del director de operaciones, Brian McCormack, y el chef corporativo, Aaron Taylor. Atlas también se ha comprometido a organizar más eventos en los próximos meses.

COLUMNA CORPORATIVA

OUZO BAY CELEBRA 10 AÑOS

BY BRIAN MCCORMACK, COO

"Agosto de 2012 marcó el día de la inauguración de Ouzo Bay, el primer lugar de servicio completo y alta cocina que Atlas Restaurant Group tenía para ofrecer. En ese momento, Atlas era solo una idea de lo que podía hacer la propiedad. Había un restaurante con una cocina y veinte asientos en la barra. Ouzo Bay fue una idea que pudiéramos combinar lo que se convertiría en los tres pilares de esta organización incluso antes de que se definiera. La propiedad criticará la exhibición de mariscos diariamente para garantizar que la calidad del producto fuera primordial sin importar el costo. La gerencia quería crear un entorno centrado en nuestros huéspedes. El restaurante creó un ambiente que aún no se había visto en la ciudad de Baltimore.

Hasta el día de hoy, diez años después, seguimos centrándonos en las mismas ideas día tras día. Ouzo Bay es más que un restaurante, fue una oportunidad para que su personal creciera, aprendiera y cometiera errores que marcarían el rumbo de esta organización. Al reflexionar sobre los diez años de funcionamiento, es refrescante ver que las relaciones creadas por todo el equipo de Ouzo Bay con los huéspedes, los nuevos miembros del equipo y los socios sientan las bases sobre las que ahora se asienta Atlas Restaurant Group.



TRES EMPLEADOS CELEBRAN 10 AÑOS EN ATLAS
ARRIBA: KOSTAS FOKIANOS ABAJO JOSE CHICAS
SIN FOTO ANNA MALNEVA

LÍDERES DEL CONTEO DE INVITADOS

A continuación se muestran los tres líderes principales con el mayor conteo de invitados para el mes de junio



1. The Valley Inn – 14,761
2. Loch Bar Baltimore – 10,509
3. Marmo – 10,193

La mayoría cubre el crecimiento año tras año para junio (desde 2021)



1. Maximón – 15.8% cover growth
2. Bygone – 8% cover growth
3. Azumi – 7.45% cover growth

EXPLOSION DEL PASADO



¿Reconoces al gerente que aparece en esta foto? ¡Lea a continuación algunos consejos útiles!

¿Cuántos años tenías en esta foto?
Aproximadamente 10 meses

¿La comida que menos le gustaba cuando era niño?
Espinacas

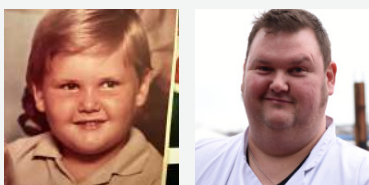
¿Qué deportes practicabas?
Baloncesto

¿Qué querías ser de mayor?
Un maestro o un actor

¿Juego de computadora/video favorito?
Civilización

¿Cuál es la ascendencia de su familia?
irlandés, escocés-irlandés y alemán

¿Cuál fue tu primer trabajo?
Concesiones de salas de cine... ¿le gustaría que fuera grande por solo 50 centavos más



Resultados de Julio
Chef Mike Fearson
Chef Ejecutivo

ANIVERSARIOS DE TRABAJO

10 AÑOS

Anna Malneva *Ouzo Bay*

6 AÑOS

Mike Fearson *Choptank Annap.*

Jason Albert *Watershed*

Fidel Vasquez *Ouzo Bay*

5 AÑOS

Zeke Altenbernd *Tagliata*

Gabriel Martinez *Tagliata*

Irma Cano Francisco *Choptank Balt.*

4 AÑOS

Richard Hamric *Azumi*

Chad Vetstein *Loch Bar Boca*

Juan Vincent-Villano *Bygone*

Margarita Vidal Cruz *Loch Bar Boca*

Alejandro Cruz *Loch Bar Boca*

3 AÑOS

Hector Osorio *Ouzo Bay Hou.*

Joel Gonzalez-Cazares *Monarque*

Fidel Villano *Ouzo Bay Balt.*

James Maldonado *Marmo*

Valeria Mares *Marmo*

Paige Jordan *Loch Bar Boca*

Yohana Alvarado *Loch Bar Boca*

Jose Huerto *Loch Bar Hou.*

2 AÑOS

Miguel Lopez *Azumi*

Michelle McColgan *Loch Bar Balt.*

Marisa Gaudette *Loch Bar Balt.*

Agustin Escalante *Marmo*

1 AÑO

Kaoutar Kaddouri *Corporate*

Rebecca Mutz *Admiral's Cup*

Laura Dias *Loch Bar Balt.*

Mercedes Duffy *Perennial*

Tavon Mackey *Maximón*

Maryfe Meza *Loch Bar Balt.*

Adrianna Ayala *Maximón*

Dylan Vessel *The Elk Room*

Maria Solano *Tagliata*

Stephanie Langley *Bygone*

Angel Guaraca *Bygone*

Diane Celajes *Azumi*

Jordan Myrick *Azumi*

Manual Castro Gonzalez *Marmo*

Jeremy Thatcher *Choptank Balt.*

Hayde Bautista *Azumi*

Matthew Straub *The Valley Inn*

Diana Unkart *Perennial*

Nahomi Saucedo *Tagliata*

Mamadou Ibrahim *Perennial*

Jenna DAnna *Monarque*

A. Hernandez Gonzalez *Loch Bar Balt.*

Desean Roberts *Perennial*

Janiera Mcdowell *Watershed*

Mario Cortez Panjoj *Loch Bar Hou.*

Elmer Agueta *Bygone*

R. Vasquez Reynoso *Loch Bar Balt.*

Geovany Rodriguez *Watershed*

Miguel Estudillo *Loch Bar Boca*

DeMartaz Turner *Watershed*

Khaly Diop *Maximón*

Nancy Munoz *Loch Bar Hou.*

Miranda Doores *Choptank Balt.*

Robert Stevenson *Bygone*

Maribel Aguilar *Loch Bar Balt.*

Marvin Yax Gomez *Ouzo Bay Hou.*

Candido Solano Luna *Tagliata*

Carla Cuesta *Watershed*

Martin Hayes *Watershed*

Christopher Bounds *Watershed*

Riceira Graham *Maximón*

Jonathan Meekins *Loch Bar Balt.*

Blair Plombon *Loch Bar Balt.*

Matthew Nelson *Maximón*

Cesar Glavez Feliciano *Loch Bar Balt.*

Melquiades Marcelo *Tagliata*

William Gonzalez *Loch Bar Balt.*

Alexis Samayoa *Maximón*

David Galvez *Bygone*

Carl Oswald *Azumi*

Kyre Gaither *Azumi*

Maria Rodriguez *Loch Bar Balt.*

MENCIONES DE PRENSA



[Los Bares Locales Se Despiertan Y Huelen El Espresso Martini](#)

REVISTA DE BALTIMORE

“La bebida realmente no despegó hasta la década de 1990, cuando todo comenzó a servirse en un vaso con pie”, explica Andrew Nichols, jefe de mixología de Atlas Restaurant Group, que es cuando se llamó “espresso martini”.

Entonces, ¿por qué el regreso? “Veo el espresso martini como la mayoría de edad para la multitud de vodka y Red Bull”, dice Nichols. “Permite a los invitados obtener su impulso de cafeína sin el estigma de pedir algo típico de los clubes y bares”.

[AtlasRestaurantGroup.com/press-events para leer el artículo completo](#)

EMPLEADOS DESCATADOS | OUZO BAY – HOUSTON

Le pedimos al equipo de un restaurante que nominara (1) empleados de FOH y (1) BOH para que destacarían por su desempeño ejemplar y reflejo de los valores fundamentales de Atlas. ¡Mira lo que su equipo dijo sobre ellos!

FOH | JAMES GARCIA

James es servidor en Ouzo Bay-Houston y ha sido parte de la familia Atlas desde 2019. Durante los últimos años, James ha sido un activo increíble para el equipo. Siempre está buscando nuevos métodos y enfoques para perfeccionar sus habilidades mientras busca la retroalimentación de su equipo. Además de su dedicación a su oficio, siempre está al tanto de las necesidades y el bienestar de sus compañeros de trabajo.

Valores Fundamentales: Confianza, Excelencia

BOH | ELIZABETH XIRUM

Elizabeth es cocinera de línea en Ouzo Bay-Houston y es un miembro relativamente nuevo de la familia Atlas, ya que se unió a principios de este año. Durante los últimos siete meses, ha mostrado un tremendo desarrollo y crecimiento. Siempre se ha presentado preparada y animada. Su equipo sabe que puede contar con ella para realizar sus tareas de manera completa y eficiente.

Valores Fundamentales: profesionalismo, Responsabilidad, Excelencia