

GUÍA DE RECURSOS PARA VENDEDORES EN CAMIONES DE COMIDA (*FOOD TRUCKS*) Y CARRITOS DE COMIDA AUTORIZADOS EN WISCONSIN

Primeramente, queremos reconocer los tiempos difíciles que nuestras familias, comunidades y negocios están atravesando debido al COVID-19. Nuestra preocupación principal es que usted, su familia y su comunidad estén sanos y seguros.

Esta guía de recursos está diseñada para ayudar a vendedores en camiones de comida (*food trucks*) y carritos de comida autorizados en Wisconsin a implementar las mejores prácticas en la seguridad alimentaria, identificar nuevas oportunidades de negocio y utilizar recursos como subvenciones, préstamos y servicios para el cuidado de niños. Dada esta siempre cambiante situación, recuerde que se podría disponer de recursos y recomendaciones adicionales en el futuro. Mientras lee la información en esta guía, no dude en contactarnos si tiene preguntas, inquietudes, ideas o sugerencias. Información de contacto está al final de la guía de recursos.

Si usted no es un vendedor en un camión de comida (*food trucks*) o carrito de comida autorizado, o si le interesa empezar uno de estos negocios, comuníquese con su [departamento de salud local](#) o el [Departamento de agricultura, comercio y protección del consumidor \(Department of Agriculture, Trade and Consumer Protection \(DATCP, por sus siglas en inglés\)\)](#) para información sobre los requisitos de autorización a DATCPDFSLicensing@wisconsin.gov o al (608) 224-4923. Antes de que los camiones y carritos de comida puedan realizar actividades de negocio en Wisconsin, deben tener la autorización de la autoridad estatal o local apropiada.

INFORMACIÓN DE SALUD Y SEGURIDAD SOBRE EL COVID-19

El estado de Wisconsin, incluso el [DATCP](#), sigue vigilando la propagación del COVID-19 en coordinación con el Departamento de servicios de la salud (Department of Health Services, o DHS por sus siglas en inglés), la Salud pública y otros asociados locales, estatales y federales.

Puede encontrar información de varias agencias estatales en [Wisconsin.gov/COVID19](https://www.wisconsin.gov/COVID19). Este sitio web será actualizado a medida que esta situación siga evolucionando.

Si tiene preguntas, comuníquese con DATCP o el [departamento de salud de su condado](#).

REGULACIONES PARA VENDEDORES EN CAMIONES DE COMIDA (*FOOD TRUCKS*) Y CARRITOS DE COMIDA DURANTE EL PANDEMIA DE COVID-19

Los vendedores en establecimientos móviles de comida pueden vender desde su carrito o camión de comida o una cocina principal. Consulte con la ciudad o comunidad donde hace negocios para asegurar que entienda las reglas actuales sobre el estacionamiento, letreros portátiles (letreros con anuncios publicitario tipo *sandwich board*) y otros requisitos acerca de las operaciones permitidas. También tenga en cuenta las reglas del distanciamiento social establecidas con la orden especial número 12.

Orden de emergencia número 12, Servicios y operaciones esenciales, pág. 10-11

- [Orden de emergencia número 12 del gobernador Evers: Safer at Home Order \(Más seguro en casa\)](#)
- [Orden de Emergencia 12: Orden Mas seguro en casa](#)
- [Ntawv Xaj Xwm Ceev # 12 Ntawv Xaj Kom Nyob Hauv Tsev Rau Qhov Nyab Xeeeb Dua](#)

Requisitos para vendedores en camiones de comida (*food trucks*) o carritos de comida autorizados

Debe tener una licencia activa y en buen estado. Los vendedores deben atacar todas las prácticas de seguridad alimentaria pertinentes y actualmente aplicables. Estas reglas incluyen lo siguiente:

1. Sólo se permiten servicios de comida para llevar, las órdenes pedidas en el mostrador del camión o carrito de comida y servicio a domicilio.
2. No se permite proporcionar asientos en el establecimiento, sea bajo techo o al aire libre.
3. No se permite consumir comida ni bebidas en el establecimiento, ya sea bajo techo o al aire libre.
4. No se permite cualquier operación de autoservicio de barras de ensaladas, estaciones de bebidas y buffet.
5. Se prohíbe el autoservicio de alimentos o bebidas sin empaque.
6. Se permite la venta de bebidas alcohólicas sólo para llevar, si lo permite la ley estatal y las ordenanzas municipales.
7. Queda prohibido el servicio de entrega de bebidas alcohólicas a clientes minoristas.

[Fuente: Preguntas comunes sobre la orden "Safer at Home" del gobernador Evers](#)

CUIDADO DE NIÑOS

[La orden de emergencia 12](#) (pág.11) define a los vendedores en camiones y carritos de comida como **trabajadores esenciales de nivel dos**.

Los trabajadores esenciales de nivel uno tiene prioridad sobre los de nivel dos, como se define a continuación:

Nivel uno: empleados, contratistas y otro tipo de personal de apoyo que trabajan en el sector de salud.

Nivel dos: empleados, contratistas y otro tipo de personal que trabajan en sectores críticos incluyendo, entre otros, las fuerzas armadas; el cuidado médico de larga duración, la atención residencial, las farmacias, el cuidado de niños, el bienestar de menores, las operaciones gubernamentales, la seguridad pública y las infraestructuras críticas como por ejemplo el saneamiento, los servicios de transporte, los servicios municipales, las telecomunicaciones, la venta de abarrotes y comida, las operaciones de la cadena de suministro y otros sectores determinados por el departamento.

Si necesita servicios del cuidado de niños para poder manejar sus negocios, visite este sitio web para más información sobre la disponibilidad, asequibilidad y seguridad de los servicios disponibles:

[Recursos del cuidado de niños durante la pandemia de COVID-19 del Wisconsin Department of Children and Families.](#)

Recomendaciones de salud y seguridad sobre el COVID-19 para el personal de los camiones y carritos de comida:

- Cree un horario de trabajo que le permite mantener por lo menos seis pies de espacio entre cada empleado en todo momento. Esto aplica tanto a la cocina como a la unidad móvil.
- Si un empleado tiene síntomas de COVID-19, no le deje trabajar. Si llega al trabajo, envíelo de inmediato a su casa (recuerde utilizar las ausencias pagadas por enfermedad). Desinfecte todas las áreas con las que la persona enferma entró en contacto.
- Si su negocio ofrece un período de ausencia pagada por enfermedad que implica una acumulación de horas, ignore la política de acumulación y ofrezca beneficios completos de ausencia por enfermedad, incluso a los empleados nuevos, según las disposiciones de emergencia actuales. Actualmente, se desconoce la duración del período de contagio después de la desaparición de los síntomas. Según el Wisconsin Department of Health Services, cualquier empleado que haya dado positivo por COVID-19, o que tenga síntomas de COVID-19, debe quedarse en casa hasta que:
 1. El empleado no presente síntomas respiratorios (por ejemplo, tos o una dificultad para respirar) ni una fiebre (>100.4 grados Fahrenheit) por tres días o más (72 horas) sin la ayuda de medicamentos para bajar la fiebre; **Y**

2. Hayan pasado siete días desde la aparición de los primeros síntomas.

[Fuente: el Departamento de servicios de la salud de WI: ¿Cuándo puede una persona recuperándose del COVID-19 regresar al trabajo?](#)

Recurso adicional

[Protocolos recomendados de la industria alimentaria cuando un empleado/visitante/cliente da positivo por COVID-19](#)

- Organice reuniones a distancia cuando sea posible. Si es necesario tener reuniones en persona, mantenga el nivel de asistencia a lo mínimo posible y organice las reuniones de una forma que permite por lo menos seis pies de espacio entre cada persona. A continuación, hay algunas opciones para organizar reuniones a distancia, disponibles en línea y de manera gratuita:
 - [Llamada en grupo a través de FaceTime](#) (para iPhone, iPad, iTouch)
 - [Zoom](#)
 - [GoTo Meeting](#)
 - [ezTalks](#)
 - [Skype](#)
- Crear sistemas para el intercambio sin contacto de documentos, alimentos y equipo esencial. En vez de pasar el equipo o alimento directamente a una persona, un empleado lo dejará en una mesa, tomará unos pasos hacia atrás y el otro empleado puede venir a recogerlo. Los cheques de pago y otros documentos se colocan en una mesa para que los empleados puedan venir uno por uno a recogerlos.
- Supervise y haga que todo empleado cumpla los protocolos de higiene personal y seguridad alimentaria de acuerdo con el Wisconsin Food Code.
- Asegúrese de que la información sobre los protocolos de higiene y seguridad alimentaria esté disponible en todos los idiomas hablados por sus empleados, tanto oralmente como por escrito.
- Asegúrese de que todos los lugares donde se lavan los manos se mantengan en buen estado, y que cada empleado tenga un suministro adecuado de jabón y guantes para usar si es necesario.
- Proporcione estaciones de desinfección de manos en los lugares donde los lavamanos no están convenientemente a disposición.

Recomendaciones de seguridad para clientes y la comunidad:

- Retire todos los menús. No es necesario tener menús impresos dado que no hay asientos disponibles, y los menús se tocan con frecuencia y pueden ser una fuente de transmisión por superficie de partículas víricas. Ponga tableros de menú adicionales o letreros con anuncios publicitario tipo *sandwich board* (si los reglamentos lo permiten) en el exterior de su camión o carrito de comida para reducir la aglomeración de clientes.
- Evite los pagos en efectivo siempre que sea posible y utilice métodos de pago sin contacto al evitar los pagos con tarjeta de crédito en el local. Incluso los métodos como “Apple Pay” requieren cierto grado de contacto físico. Utilice un sistema de pedidos en línea para las órdenes de comida para llevar y las órdenes de entrega a domicilio. Trate de enviar mensajes directamente a sus clientes a través de Facebook o Instagram, o envíe un mensaje de texto cuando la orden esté lista.
 - Si no puede realizar todas sus operaciones en línea, aliente el uso de dispositivos que aceptan los pagos de tarjeta de crédito sin contacto, y pida que el empleado que trabaja en el punto de venta

se aleje unos pasos hacia atrás antes de que el cliente realice el pago con su teléfono o tarjeta de crédito. (Para más información, revise la sección de abajo de *Aceptar pagos de tarjeta de crédito*)

- Ofrece un sistema de recogida de órdenes sin contacto. Una vez que una orden esté lista, póngala en una mesa con el nombre del cliente que la pidió.
- Coloque pósteres para pedir que los clientes mantengan seis pies de espacio entre cada persona mientras están en fila. Utilice pósteres u otro método de marcado no-permanente (tiza, cinta adhesiva, etc.) en el suelo para indicar el espaciamiento recomendado. Confirme con la ciudad o comunidad donde hace negocios que el uso de marcados no-permanentes esté permitido.
- Retire todas las botellas y envases de condimentos, servilletas sueltas, cubiertos sueltos, botellas de agua y adornos del mostrador. Una superficie que es tocada por más de un cliente puede ser una fuente de contaminación cruzada.

[Fuente: La seguridad alimentaria y el coronavirus: una guía completa](#)

- NUEVA RECOMENDACIÓN (4/4/20) - Aliente a sus empleados a usar un cubrebocas de tela cuando están fuera de su casa y en el trabajo. El uso del cubrebocas protege a los demás.
 - [El uso de cubrebocas de tela para ayudar a frenar la propagación del COVID-19](#)
 - [Preguntas comunes sobre los cubrebocas de tela proporcionadas por el CDC](#)

RECURSOS DE SALUD Y SEGURIDAD

- [Recursos del CDD para COVID-19](#)
- [Pósteres del CDC sobre el lavado de manos](#) (algunos están disponibles en 6 idiomas)
- [Información sobre la seguridad alimentaria](#)
- [Recursos del CDC para empresas y empleadores](#)
- [Protocolos recomendados para la industria alimentaria cuando un empleado/visitante/cliente da positivo por COVID-19](#)

OPORTUNIDADES DE NEGOCIO

Consulte con la ciudad o comunidad donde hace negocios para asegurar que esté en conformidad con las regulaciones locales sobre la venta de comida al implementar cualquiera de las siguientes recomendaciones:

- Ofrezca servicios de comida para llevar y servicio a domicilio.
- Para ofrecer a sus empleados más lugares donde pueden tomar sus períodos de descanso, comuníquese con las empresas que todavía están abiertas para ver si puede estacionar en la calle o en el parqueadero. Esto puede incluir fábricas y centros de distribución que siguen en funcionamiento.
- Ayude a alimentar al personal de primera respuesta, los médicos, el personal de las tiendas de abarrotes y las otras personas que trabajan en la primera línea frente al coronavirus.

- [“Adopte” a un médico, enfermera o trabajador de primera respuesta.](#) Pida que su comunidad patrocine comidas que puede entregar a estos trabajadores esenciales.
- Considere usar Facebook o Instagram como una forma de publicidad gratuita o de bajo costo.
- Ofrezca servicios de comida para llevar desde su cocina principal. En algunas cocinas compartidas, las empresas alimentarias están trabajando juntas para promocionar en el internet sus servicios de comida para llevar o servicio a domicilio desde un sólo sitio web y plataforma POS.
- Si puede, ofrezca comidas grandes para una familia o aumente el tamaño de la porción (y el precio) para que la gente no tenga que salir de la casa con tanta frecuencia.
- Colabore con otros negocios para compartir las entregas o crear un paquete de artículos juntos, como por ejemplo comidas para familias u otros artículos que las familias pueden usar mientras están en casa.
- Pida que sus clientes compren certificados de regalo para usar en el futuro o para regalar a alguien que lo necesita.
- Reduzca la cantidad de opciones en su menú o destaque una oferta especial cada día.
- Colabore con otras organizaciones para proporcionar recursos alimentarios para quienes los necesitan y las personas que no pueden salir de su casa. Comparta en las redes sociales las maneras en las que está trabajando para mejorar el acceso a los alimentos en su comunidad.
- Si su ciudad o comunidad lo permite, estacionese en diferentes vecindarios durante las horas de comida. Promocione sus rutas y horarios, y siempre que sea posible, colabore con otros carritos de comida para maximizar su visibilidad y el interés del consumidor.

OFRECER SERVICIOS DE ENTREGA A DOMICILIO

Aceptar los pagos con tarjetas de crédito

Los camiones y carritos de comida pueden ofrecer servicios de comida para llevar, servicios a domicilio y servicio al auto. Debe aceptar los pagos con tarjeta de crédito para hacer esto de manera segura; las opciones para realizar los pagos sin contacto, como por ejemplo Venmo y Square Online Store, son mejores porque no implican ningún contacto físico.

Para poder aceptar los pagos con tarjeta de crédito, un método sencillo y de bajo costo para empezar es utilizar un procesador móvil de tarjetas de crédito. Esto le permite aceptar los pagos con tarjetas de crédito a través de un celular (*smartphone*) o tableta. Una vez que haya investigado un poco, llame a algunas compañías para comparar los precios y funciones incluidas.

A continuación, hay algunas preguntas que debería tener en cuenta al escoger un procesador móvil de tarjetas de crédito.

- ¿Cómo funcionarían los pagos con el *software* de contabilidad que uso, como por ejemplo QuickBooks?
- ¿Es fácil de usar?
- ¿Tengo que comprar o alquilar el equipo?

- ¿Qué es la duración del contrato de servicios? ¿Estaré vinculado a un contrato por cierto período de tiempo? ¿Hay disponible un contrato de bajo compromiso (*low commitment contract*)?
- ¿Cuánto son los costos por transacción?
- ¿Le deja dar propina?
- ¿Tiene una función para pedir en línea u ofrece actualizaciones de mejora (*upgrades*)?

Aquí hay algunos artículos en que se comparan diferentes procesadores móviles de tarjetas de crédito:

[Los mejores procesadores móviles de tarjetas de crédito para su pequeña empresa](#)

[Las 6 mejores opciones de procesadores móviles de tarjetas de crédito](#)

[Los mejores procesadores móviles de tarjetas de crédito](#)

**La University of Wisconsin-Madison, Division of Extension y la ciudad de Madison no revisan ni recomiendan productos ni servicios.*

Si tiene preguntas o necesita ayuda individual, puede comunicarse con Jason Schleip, consultor principal de la Iniciativa de restaurantes del Centro de desarrollo para pequeñas empresas de Wisconsin.

Jason Schleip

jason.schleip@business.wisconsin.edu

608 -381-2352

<https://wisconsinsbdc.org/restaurants/>

Seguros para empresas que ofrecen servicio de entrega de comida

La Oficina del comisionado de seguros de Wisconsin (Wisconsin Office of the Commissioner of Insurance, o OCI por sus siglas en inglés) creó nuevas opciones de seguros para COVID-19 el 17 de marzo de 2020.

- La OCI ha quitado las barreras relacionadas con los seguros que pueden impedir que un restaurante ofrezca servicio a domicilio.
- Los conductores de entregas ahora están cubiertos por su seguro de auto personal. Sin embargo, se recomienda encarecidamente que cada empleado que ya es clasificado como un conductor de entregas se comunique con su proveedor de seguro de auto para informarle del cambio.
- La OCI ordenó que toda compañía de seguros que proporciona seguros de responsabilidad comercial a restaurantes amplíe sin cargo alguno (aproximadamente \$5,000 en ahorros) un anexo o una política de seguro independiente para la cobertura de autos “contratados y/o de no propietarios”. Se recomienda que se comunique con su corredor de seguros para asegurar que esté cubierto por este anexo o política independiente.
- Está información entró en vigencia el 17 de marzo de 2020, y permanecerá en vigencia hasta que se levante la orden de emergencia de salud pública, en su totalidad o en parte, para permitir que los restaurantes reanuden sus operaciones normales.

[Fuente: Servicio a domicilio durante la pandemia de COVID-19 por la Asociación de restaurantes de WI](#)

Reglas de seguridad alimentaria para servicios de comida para llevar y servicios de entrega a domicilio

- Los empleados no deben trabajar si se sienten enfermos; las ausencias pagadas por enfermedad pueden alentar a los empleados a tomar la decisión más segura para ellos mismos, sus compañeros del trabajo y los clientes.

- Los alimentos deben ser envasados y protegidos de la contaminación.
- Los alimentos deben transportarse en contenedores de temperatura controlada. Por ejemplo, transporte los alimentos calientes en contenedores aislados y los alimentos fríos en hieleras aisladas con compresas frías.
- Los conductores de entregas deben poner en práctica las medidas del “distanciamiento social” es decir mantenga cierta distancia entre sí, y mantener por lo menos 6 pies de espacio entre cada persona al realizar las entregas.
- Los conductores de entregas deben seguir las prácticas recomendadas del lavado de manos o utilizar el gel desinfectante para manos antes y después de cada transacción.
- Se alienta a los restaurantes y operadores de empresas alimentarias minoristas a colocar pósteres para informar a los conductores de entregas de terceros de las mejores prácticas.

Si tiene preguntas o necesita más información, comuníquese con datcpfoodcomplaintsemergencyresponse@wisconsin.gov.

[Fuente: La división de seguridad alimentaria y recreativa del Departamento de agricultura, comercio y protección del consumidor de Wisconsin](#)

Para más información sobre cómo ofrecer el servicio a domicilio y información sobre las compañías de entrega de terceros, vaya al sitio web de la **Asociación de restaurantes de WI** [Cómo empezar con el servicio a domicilio para restaurantes de WI](#).

PRÉSTAMOS Y SUBVENCIONES PARA PEQUEÑAS EMPRESAS

Asistencia con los préstamos para agravios económicos por desastres (EIDL, por sus siglas en inglés)

La Administración de pequeñas empresas de los Estados Unidos (SBA, por sus siglas en inglés) ofrece préstamos federales de bajo interés en caso de desastres que servirán como capital de trabajo para las pequeñas empresas que han sufrido pérdidas económicas considerables como resultado del coronavirus (COVID-19).

[La Corporación de desarrollo económica de Wisconsin \(WEDC, por sus siglas en inglés\)](#) está trabajando con la [Administración de pequeñas empresas \(SBA\)](#), la agencia federal responsable para la ejecución de la sección relacionada con las pequeñas empresas de la ley CARES Act, para facilitar el alcance comunitario en Wisconsin.

- La [Red para el desarrollo de pequeñas empresas de Wisconsin \(SBDC, por sus siglas en inglés\)](#) y sus socios están ayudando a las pequeñas empresas a solicitar préstamos federales por desastre. Información sobre los [requisitos y el proceso de solicitud](#) se encuentra [aquí](#).
 - Si trabaja con cualquiera de las siguientes organizaciones y necesita ayuda para solicitar un préstamo, favor de comunicarse con esa organización. Le pueden ayudar a través del correo electrónico o teléfono:
 - [13 oficinas de la SBDC en WI](#)
 - [WWBIC](#),
 - [Centro de negocio para mujeres en el oeste de Wisconsin](#),
 - [SCORE](#), o
 - [Centro de divulgación empresarial para veteranos](#).

Más información sobre préstamos

- [Guía de préstamos y recursos de la Administración de pequeñas empresas](#)
- Corporación de desarrollo económica de Wisconsin (WEDC, por sus siglas en inglés)
 - [Recursos y programas para negocios sobre COVID-19](#)
 - [Negocios esenciales](#)
- [Centro de desarrollo para pequeñas empresas de Wisconsin \(Wisconsin SBDC\)](#)

- [Préstamo sin interés de KIVA](#)
- [Corporación de la iniciativa empresarial de mujeres de Wisconsin \(WWBIC, por sus siglas en inglés\)](#)
 - [Ofertas de préstamos para COVID-19 de la WWBIC](#)
 - [Mapa de contactos de la WWBIC](#)
- [Corporación para el desarrollo económico de Milwaukee:](#)
 - [Fondo de préstamos rotatorios del condado de Milwaukee](#)
 - [Fondo de préstamos rotatorios del condado de Waukesha](#)
- [Corporación para el desarrollo económico del condado de Racine Préstamo de alivio para las pequeñas empresas](#)

Subvenciones

- [WEDC Small Business 20/20](#)
- [Fundación comunitaria de trabajadores de restaurantes](#)
- [El centro de oportunidades para restaurantes](#)
- [Subvenciones de Facebook para pequeñas empresas](#)
- [La fundación James Beard](#)
- [Fondo del comercio comunitario de \\$1 millón de SheaMoisture: Apoyo para pequeñas empresas y empresas dirigidas por minorías y mujeres de color](#)
- [Bote de propinas virtual](#)
- [El programa de subvenciones de apoyo durante la pandemia para pequeñas empresas en el condado de Dane](#) dirigido por [Dane Buy Local](#) (si usted no hace negocios en el condado de Dane, vaya al sitio web de su condado para ver otras opciones de programas de ayuda financiera.)
- [Formulario de expresión de interés para la subvención de alivio en caso de desastres para pequeñas empresas de la Ciudad de LaCross](#) - lea [el comunicado de prensa](#) para más información sobre el programa propuesto, que incluye una suspensión de los pagos de préstamos y subvenciones de \$5,000 a \$25,000 por empresa.
- [GoFundMe](#)
 - Ejemplo - Kessenich's Restaurant Supply Company y los medios de comunicación locales creó "[Kessenich's S.O.S Fund](#)". Cien por ciento del dinero recaudado ayudará a los trabajadores de restaurantes de Madison que se encuentran en licencia sin pago durante la crisis de COVID-19. Siga las redes sociales o comuníquese con sus proveedores locales o los medios de comunicación para ver si le ayudarán a hacer algo similar en su comunidad.

RECURSOS ADICIONALES

- [Asociación de restaurantes de WI](#)
 - [Tips to help foodservice operators](#)
 - [Consejos para ayudar a los operadores de servicio de alimentos](#)
- [UW Food Finance Institute](#)
- [UW Law & Entrepreneurship Clinic](#)
- [UW Institute for Business & Entrepreneurship](#)
- [Asociación nacional de restaurantes: CARES ACT](#)
- [Recursos para negocios de la ciudad de Madison sobre COVID-19](#)
- [La corporación de desarrollo económico de la ciudad de Eau Claire](#)
- [Lista de recursos para empresas pequeñas de la ciudad de Milwaukee sobre COVID-19](#)
- [La corporación de desarrollo económico del condado de Oneida](#)
- [Alianza de trabajadores de la cadena de producción de alimentos](#)

Este recurso fue diseñado por la City of Madison Street Vending Office, Economic Development Division y la University of Wisconsin-Madison, Division of Extension.

Meghan Blake-Horst
Street Vending Coordinator
Economic Development Division
Office of Business Resources
mblake-horst@cityofmadison.com
www.cityofmadison.com/business/streetvending

Erin Peot (pronombres: ella/su/de ella)
Community Food Systems Outreach Specialist
[Programa de los sistemas alimentarias comunitarias](#)
Community Development Institute
University of Wisconsin-Madison, Division of Extension
erin.peot@wisc.edu

Lindsey Day Farnsworth, Ph.D.
Pronombres: ella/su
Community Food Systems Program Manager
Community Development Institute
University of Wisconsin – Madison Division of Extension
ldfarnsworth@wisc.edu