

NO JUSTICIA, NO PIZZA!



Labor scholar from China, organizers from Justice Will Be Served, delivery man from another restaurant, and an animation artist stand in solidarity with the Domino's Pizza delivery workers.

APRIL 13, 2013

DOMINO'S! DELIVER FAIR WAGES RIGHT NOW!

"No Justice, No Pizza!" Delivery workers chanted at Domino's Pizza located at 32nd Street and 3rd Avenue. Joining them were delivery men from other restaurants, leaders from church and community groups from the Upper West Side, and students from local universities. For a picket of sixty people, the police presence was strong. Protestors called Domino's out for its complicity in the exploitation of workers by franchisees, including wage theft, refusal to pay minimum wage, and poor, sometimes dangerous working conditions, as when employees were forced to make deliveries during Superstorm Sandy.

In 2011, nine Domino's Pizza delivery men organized and filed suit against franchisee David Melton to demand better working conditions. The campaign is now seventy workers strong. A poster boy for successful Domino's franchisees, Melton owns four stores in New York, two in Connecticut. On his website, he claims that his New York stores make annual sales exceeding one million dollars. He is also the author of *Hire the American Dream: How to Turn Your Minimum Wage Workforce into a High-Performance, Customer-Focused Team*.

Victor Hernandez, who worked for David Melton for years spoke, "Melton does not care if there's rain or snow or it's below zero. Even though he only pays us \$4 an hour, he demands us to make deliveries no matter what the conditions are." He also paid his workers at lower tipped rates, and refused to pay overtime despite sixty to seventy hour weeks. When his workers requested bike repairs and shorter hours, he fired them.

"For that reason, my coworkers and I decided to organize to stop this exploitation and to demand better conditions. But he started to retaliate against us, like lessening our hours or even firing us for speaking out." According to *Dissent Magazine*, Melton also pitted the workers against each other by giving the unorganized workers more money and shorter deliveries.

达美乐!
马上递送公平的工资!

"沒公义! 沒披萨" 达美乐披萨外卖工人们同来自其他餐厅的外卖员、教堂社区团体的领袖和当地大学的大学学生等汇集了60人, 齐聚在位于32街夹第三大道的达美乐披萨门前高喊口号。警察在场。抗议者呼喊出来达美乐对他们卑鄙剥削员工负责。这些劣行包括刻扣工资, 拒发最低工资, 强迫员工在危险情况如飓风Sandy时外出送披萨。

在2011, 九个外卖员发起抗议达美乐特许经营人David Melton, 争取好的待遇和工作条件。集体现壮大到70人。身为达美乐成功分店的标志人物, Melton拥有四门店铺在纽约, 两间在康涅狄格州。在他的网页上, 他宣称他纽约的店铺年销售额超过一百万美元。他写一本书 聘请美国梦: 如何用便宜的工资的专业团队来扭高的业绩。

Vincent Hernandez为Melton工作多年, 说道"Melton不理有雨雪甚至气温降至零度, 都不给外卖送餐的员工少少的补贴。长期每周超时工作60-70小时, 他拒付最低工资。"

为了这原因, 我和我的同事组织起来制止剥削, 争取工作条件, 遭他报复, 如削减工时, 声言要解雇我们。根据Dissent杂志: 他蒙蔽那些无组织的员工, 给他们多给一点钱和短程外卖工作, 企图挑拨员工互相对抗。

为了逃避那些控诉他的法律诉讼的法律责任, Melton分店宣布破产。导致员工们决定起诉总店达美乐, 逼他们对分店的行为负责。因为在开分店时就设计好让总店避免风险。这次法律诉讼, 胜诉的话, 必定产生深远的意义。

"许多大学毕业生也有如此遭遇" 续 "许多大学毕业生也有如此遭遇" 续 Gui Wang是来自SUNY Sunnybrook的大学生。他告诉外卖员团结工会"学生贷款的利息昂贵, 我们辛苦工

DOMINO'S! REPARTE SUELDOS JUSTOS YA!

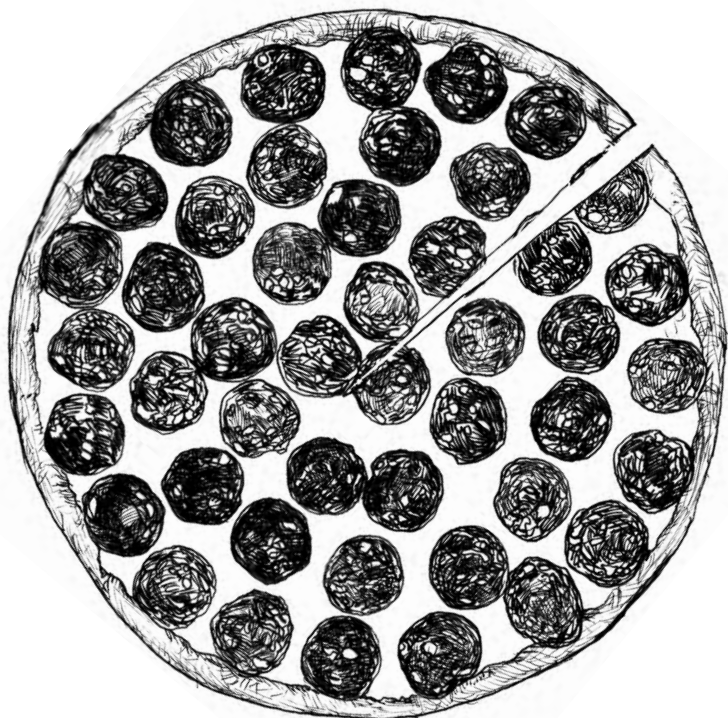
"No Justicia, No Pizza!" Repartidores de comida cantaban hacia el Domino's Pizza localizado en la Calle 32 con la 3ra Avenida. Uniéndose a ellos estaban repartidores de otros restaurantes, líderes de grupos comunitarios religiosos, estudiantes de universidades locales. Para un piquete de sesenta personas la presencia policial era grande.

Manifestantes pusieron en tela de juicio a Domino's por su complicidad en la explotación de los trabajadores por sus franquiciados, incluyendo el robo de sueldo, el rechazo a pagar el salario mínimo, y condiciones laborales pobres y a veces peligrosas, como cuando los empleados fueron forzados a hacer entregas durante la Supertormenta Sandy.

En el 2011 nueve repartidores de Domino's Pizza se organizaron y presentaron una demanda formal en contra del dueño franquiciado David Melton para exigir mejores condiciones laborales. La campaña ahora incluye a setenta trabajadores. Una viva imagen de los exitosos franquiciados de Domino's, Melton es dueño de cuatro tiendas en Nueva York y dos en Connecticut. En su página web, afirma que sus tiendas en Nueva York tienen ventas anuales superiores a \$1 millón. También es autor de *Hire the American Dream: How to Turn Your Minimum Wage Workforce into a High-Performance, Customer-Focused Team* (Contrata el sueño americano: Como transformar tu fuerza laboral de salario mínimo en un equipo alto-rendimiento enfocado en el consumidor.)

Victor Hernandez, quien trabajó por David Melton durante años, habló, "A Melton no le importa si llueve o nieva o esta bajo zero. Aunque solo nos paga \$4 a la hora nos exige que hagamos entregas no importen las condiciones." Éste también pagaba a sus trabajadores tarifas de propinas bajas para trabajos sin propina alguna y se negaba a pagar horas extra a pesar de jornadas de sesenta a setenta horas semanales. Cuando sus trabajadores le solicitaron la reparación de bicicletas y menos horas, él a cambio los despidió.

DOMINO'S PIE



To further avoid liability for legal claims associated with these complaints, Melton's franchising operation declared bankruptcy. This is why the workers have decided to file a class action lawsuit against the Domino's corporation, demanding that they take responsibility for the franchisees' actions. The case could have a broad impact, because franchises in general are designed to insulate the franchising corporation from risk.

"This is not only happening to a few people, this is happening to many college students who graduated college," said Gui Yang, a college student from SUNY Stonybrook, who spoke in solidarity with the delivery men, "[We] end up in with similar conditions to Domino's Pizza workers. Meanwhile our student loans are accumulating interest as most of our wages have gone to pay for rent and food." He further emphasized, "While corporate bosses are hiding behind franchises and making billions, why are we making barely enough to survive? Why are students and graduates working long hours and getting crappy pay? There is no excuse for this."

CEO Patrick Doyle makes \$4,000 an hour
10,000 employees make less than \$4 an hour

"Last week I learned that the tomato growers have won the right to organize and decent contract," said Pastor Robert Brashear of West Park Presbyterian Church, referring to the mobilization of tomato farm workers and supporters, who demonstrated in front of supermarket chains and corporations like Domino's, pressuring them to use their purchasing power to demand better labor practices. "Food justice should take place at every level, from those who produce the food to the distribution level to those who deliver the food." The pastor then called for a boycott of Domino's Pizza.

As a result of the pressure on Domino's Pizza, labor practices at some franchises have improved, including forty hour work weeks, and a wage increase to minimum wage standard. Part of the broader Justice Will Be Served Campaign (JWBS), the rally was organized by National Mobilization Against Sweatshops (NMASS) and Chinese Workers and Staff Association (CWSA) in the Lower East Side; members include Carlos Rodriguez Herrera, part of the group that filed the initial suit against Melton, who is now an organizer of the campaign.

JWBS is also working on a minimum wage campaign that demands a new standard benefitting all workers (currently it includes only tipped workers); raising the rate from \$7.25 to \$10 an hour, indexed to inflation, and ending tax cuts for corporations who replace currently employed workers with younger hires.

"Por esta razón mis compañeros de trabajo y yo decidimos organizarnos para acabar con esta explotación y exigir mejores condiciones. Pero él empezó a contraatacarnos, como disminuyendo nuestras horas o hasta despidiéndonos por habernos expresado." De acuerdo con la revista *Dissent Magazine*, Melton también enfrentaba unos trabajadores contra otros al darle a los trabajadores no organizados más dinero y repartidas más cortas.

Para evitar más efectivamente la responsabilidad hacia las demandas legales asociadas a estas querrelas, la franquicia de Melton declaró la bancarrota. Es por esto que los trabajadores decidieron entablar un pleito de demanda colectiva en contra de la corporación de Domino's [hacia ganar un pleito de demanda colectiva en contra de la corporación de Domino's exigiendo que tomen responsabilidad por las acciones del franquiciado. El caso podría tener repercusiones amplias ya que las franquicias en general han sido diseñadas para proteger a la corporación de franquiciamiento de cualquier riesgo.

"Esto no solo le esta pasando a unas cuantas personas, esto le esta pasando a mucho estudiantes que se graduaron de la universidad," dice Gui Yang, un estudiante universitario de SUNY Stonybrook, quien habló en solidaridad con los repartidores. "[Nosotros] terminamos en situaciones semejantes a las de los trabajadores de Domino's Pizza. Mientras tanto nuestras deudas estudiantiles siguen acumulando interés ya que la mayoría de nuestro sueldo esta dedicado a pagar el alquiler y la comida." Enfatizó además que "Mientras los jefes empresariales se esconden detrás de sus franquicias y ganan millones, ¿porque estamos ganando apenas lo suficiente para sobrevivir? ¿Porque los estudiantes y los licenciados estan trabajando largas horas y recibiendo un sueldo cutre? No hay ninguna excusa para esto."

"La semana pasada me enteré que los cultivadores de tomates han ganado el derecho a organizarse y a tener un contrato decente" dijo Pastor Robert Brashear de West

Park Presbyterian Church, refiriéndose a la movilización de cosechadores de tomates y sus defensores, quienes manifestaron en frente de cadenas de supermercado y corporaciones como Domino's, presionando para que usen su poder de adquisición para exigir mejores prácticas laborales en los campos. "La justicia alimenticia debería tener lugar a todos los niveles, desde los que producen el alimento hasta el nivel de distribución hasta los que reparten la comida." El pastor después hace una petición para boicotear a Domino's Pizza.

Como parte de la campaña más amplia Justice Will Be Served (La justicia será cumplida) el mitin fue organizado por la National Mobilization Against Sweatshops (NMASS) y por Chinese Workers and Staff Association (CWSA) en el Lower East Side; miembros incluyen a Carlos Rodriguez Herrera, parte del grupo que entabló el pleito inicial en contra de Melton, ahora organizador de la campaña. Como resultado de la presión ejercida en contra de Domino's Pizza prácticas laborales en algunas franquicias han mejorado, incluyendo jornadas semanales de cuarenta horas y un incremento en el pago al sueldo mínimo estándar.

JWBS también está trabajando en una campaña de salario mínimo que exige una nueva norma beneficia a todos los trabajadores (en la actualidad se incluye sólo a los trabajadores de punta), el aumento de la tasa de \$ 7,25 a \$ 10 por hora, indexados a la inflación, y finalizando los recortes de impuestos para corporations que reemplazan emplea a los trabajadores empleados más jóvenes.



clockwise: College student Gui Yang, former Domino's Pizza delivery man Vincent Hernandez, Pastor Robert Brashear and Pastor Heidi Neumark

作赚的钱仅够付房租和饮食。他强烈反映企业老板们躲在背后获利亿万。为何我们所得不够生活?为何学生和毕业生工作辛苦,收入很微薄?"他呼吁学生和工人联合站起来。

"我上星期得知蕃茄种植者赢得了组织起来和签正式合同的权利"牧师 Robert Brashear 说。蕃茄农场的采摘者和支持者都愿意加入总动员,在连锁超级市场和企业如达美乐前示威。以削弱他们的购买力来争取较好的田间劳动条件。

"从食物生产到外卖,食物公义应该在各个层面伸张。"牧师号召杯葛达美乐。

示威由反抗制血汗工厂国家总动员(NMASS)和在Lower East Side的华工协会(CWSA)发起。成员包括外递员 Carlos Rodriguez Herrera,现在是NMASS全职召集人。由于对达美乐施压,一些分店改善了劳动条件,包括一周工作40小时,工资增加到最低工资水平。

JWBS是另一最低工资运动。它要求最低工资应该有利于所有工人(目前它包括尖工人);提高由7.25美元至\$10一小时,与通货膨胀挂钩,并对大企业雇用年轻人以取代目前雇用的工人结束减税。

CAN'T SURVIVE ON \$7.25!

P A N C H O

28, PUEBLA, MEXICO, EIGHT YEARS

Pancho has worked at the same location in Sunset Park for eight years, even though the restaurant has changed ownership three times. Since the restaurant doesn't have a minimum charge for deliveries, he often ends up delivering only a muffin or a cup of coffee, but he doesn't mind because the difference in tips between a \$10 meal and a \$2.50 muffin can be minute. In-between deliveries, Pancho helps out at the back end of the kitchen to prep or wash dishes. Sometimes regular customers will order 'off the menu.' He then goes and picks up ingredients to fill the order. In the restaurant's heyday few years ago, Pancho would make \$60 to \$70 worth of tips a day, supplemented by a weekly pay of \$350 a week.

In recent years, Sunset Park has de-industrialized, and many businesses and warehouses have closed, while Duane Reade, Dunkin' Donuts and Subway have moved in to cater to the hospital staff, visitors and new residents. Seamless and Grubhub have also made a big difference in the distance he travels. People who order from the Internet are less aware of the location of the restaurant, so Pancho now delivers further away to the residential area across the BQE and to other businesses such as car dealerships that are avenues away. The restaurant does provide a bike for him to use but he prefers his own scooter because it feels safer and enables him to travel much further.

Before working delivery, Pancho worked in car repair. He left the job because it was physically exhausting. He prefers food delivery because of its straightforwardness. Pancho lives with his three brothers and cousin in South Slope. All of them work in the restaurant business. They talk about starting a restaurant together from time to time.

Hours: 7 am to 5 pm, 5 days a week
Estimated distance traveled a day: 6 miles

Pancho在日落公园同一位置的餐厅已经工作了8年。这餐厅曾经换三次东主。这餐厅不收送餐最低消费。他不在意仅外卖一个松饼或一杯咖啡，因为一份10美元餐或一个2.50美元松饼的贴士差不多。有空闲时，他去后边帮厨房切菜或洗碟子。有时客人点的在餐牌上没有，他去找食材回来满足订单的要求。在餐厅旺季，Pancho每日赚取60-70美元贴士，餐厅给他的周薪为350美元，按周发放。今日他每日只赚到35美元贴士。

近年日落公园已非工业区，好多生意和货仓已关闭。如今，Dunkin' Donuts和Subway已成医院职工，访客和新居民的快餐点。由于Seamless和Grubhub，人们在网订餐不清楚餐厅位置。Pancho现时外卖的路程远离居住区跨过BQE以至在大道外的另一些生意如汽车销售店。餐厅给他一辆自行车用，但他喜欢用他自己的自动平板车，觉得安全一些并可行得更远。

在做外卖之前，Pancho从事汽车修理。他喜欢外卖直接了当。他与三个兄弟和一个表兄弟同住South Slope。他们五人全以餐饮业谋生，企望一起开一间自己的餐厅。

工作时间从上午7时至下午5时，每周工作6日。每天最少路程为6英里。

**YOUR DELIVERY MAN
IS ON HIS WAY!**



Pancho ha trabajado en el mismo local de Sunset Park durante ocho años aunque el restaurante ha cambiado de dueño tres veces. Como el restaurante no tiene un cargo mínimo a cobrar para las entregas a domicilio, muchas veces acaba repartiendo solo un panecillo o una taza de café, pero a él no le importa porque la diferencia en propinas entre una comida de \$10 y un panecillo de \$2.50 puede ser pequeñísima. Entre entregas a

domicilio, Pancho ayuda en la parte de atrás de la cocina a preparar la comida o lavar los platos. A veces hay clientes regulares que hacen un pedido "fuera de la carta." En esas instancias él va y busca los ingredientes necesarios para llenar ese pedido. En los mejores tiempos del restaurante Pancho ganaba entre \$60 y \$70 en propinas cada día, complementado por un pago semanal de \$350 por semana.

En los últimos años Sunset Park se ha des-industrializado y muchos negocios y almacenes han cerrado mientras que Duane Reade, Dunkin Donuts y Subway se han mudado al barrio para satisfacer a los empleados de hospital, visitantes

y nuevos residentes. Seamless y Grubhub también han una gran diferencia en la distancia que él recorre. La gente que pide por internet son menos conscientes de donde está localizado el restaurante, entonces Pancho ahora entrega a domicilio al otro lado del BQE y a otros negocios, como concesionarias de automóviles, que quedan en avenidas más lejanas. El restaurante sí proporciona una bicicleta a Pancho para utilizar pero él prefiere su propio scooter porque se siente más seguro y éste le permite viajar más lejos.

Antes de trabajar en la entrega de comida a domicilio Pancho trabajaba reparando autos. Dejó ese trabajo porque era físicamente muy demandante. Él prefiere la entrega de comida por la franqueza de este labor. Pancho vive con sus cuatro hermanos y su padre en South Slope. Todos trabajan en la restauración. De vez en cuando hablan de la posibilidad de empezar un restaurante juntos.

Horas de Trabajo: de 7 am a 5 pm, 5 días
Distancia aproximada recorrida cada día: 6 millas

WILLIAM

18, NEW YORK CITY, SIX WEEKS

This is William's first job, ever. His only other work experience is interning at Murray Hill's PS116, teaching sports to young children. The position was unpaid, arranged by his high school.

William found this job on Craigslist. It seemed easy enough and the pay was alright -- \$5.65 an hour, expecting \$40 to \$50 in tips a day. Compared to corporate companies like Papa John's, which only pays \$5 an hour, he prefers his restaurant because it has a limited radius with a \$10 minimum charge. He works from noon to 2 p.m., and 5 to 10 p.m. During the three-hour break, he goes home to rest.

Things are going smoothly so far. His boss seems fair and the neighborhood is nice and wealthy; many of his customers work at the JP Morgan building. His main concern is delivering to the large offices by Grand Central. Building security does not allow delivery men to go up to the offices, so William always ends up waiting 10 to 15 minutes for customers to come down and pick up their meals. This creates a lot of stress because he is the only delivery man at the restaurant during those hours. On his third day of work, he was hit by the door of a taxi that was dropping off a passenger. Luckily, the accident left him unscathed.

Like everyone his age, William is trying to figure out the next phase of his life. He wants to go to college but his mother is concerned about the student debt he will end up accumulating. A home-grown New Yorker, William and his friends discuss leaving the city from time to time, though he has no concrete plans of leaving. He thinks he will stay with working delivery for three to four months and then move on to a more stable job.





RESOURCE GUIDE

MOVIE

Delivery City - New York and Its Working Cyclists
deliverycitynyc.com

CAMPAIGN

Fast Food Forward
Salarios más altos para una Nueva York más fuerte!
fastfoodforward.org

WORKER AND COMMUNITY CENTERS

CSWA Chinese Staff & Workers Association
华人职工会
345 Grand Street,
Lower East Side, NY 10002
212.334.2333
cswa.org

NMASS National Mobilization Against Sweatshops
345 Grand Street,
Lower East Side, NY 10002
212.358.0295
nmass.org

NYCC New York Communities for Change
2-4 Nevins St, 2nd Fl
Brooklyn, NY 11217
347.410.6919
nycommunities.org

ROC Restaurant Opportunities Centers United
350 7th Avenue, Suite 1504,
New York, NY 10001
212.243.6900
rocunited.org

WILLIAM

Este es el primer trabajo que William jamás ha tenido. Su única otra experiencia laboral fue haciendo prácticas en el PS116 de Murray Hill, enseñando deportes a niños jóvenes. El puesto no fue pagado y fue coordinado por su escuela secundaria.

William encontró su trabajo actual por Craigslist. Parecía bastante fácil y el precio era lo correcto-- \$5.65 a la hora con la expectativa de ganar \$40 a \$50 en propinas cada día. Comparado con compañías corporativas como Papa John's, que solo pagan \$5 a la hora, él prefiere su restaurante, ya que este mantiene una distancia limitada para las entregas de 10 millas con un cargo mínimo a cobrar de \$10.

Él trabaja de mediodía hasta las 2 p.m., y de 5 hasta las 10 p.m. Durante su pausa, se va a la casa para descansar. Hasta el momento las cosas le están yendo bien. Su jefe parece ser justo y el barrio es bonito y adinerado; muchos de sus clientes trabajan en el edificio de JP Morgan. Su problema principal es el repartir comida a las oficinas grandes de Grand Central. Los servicios de seguridad del edificio no dejan que los repartidores suban a las oficinas entonces William siempre acaba esperando durante 10 a 15 minutos hasta que los clientes bajen y recojan su comida. Esto causa mucho estrés porque él es el único repartidor

del restaurante durante esas horas. En su tercer día en el trabajo fue golpeado por la puerta de un taxi que estaba descargando un pasajero. Por suerte, el accidente lo dejó sin heridas.

Como todo el mundo de su edad, William está tratando de aclarar cuál es la próxima etapa de su vida. Él quiere ir a la universidad pero su mamá está preocupada por la deuda estudiantil devastadora que acumularía. Siendo él un nuyorquino autóctono, de vez en cuando habla con sus amigos sobre dejar la ciudad, aunque no tiene planes concretos para irse. Él piensa continuar repartiendo comida durante unos tres a cuatro meses y luego avanzar a un trabajo más estable.



这是威廉(William)的第一份工。至今他只有在Murray Hill的116小学教少年儿童体育的经验，这职位无薪水，是由他的中学安排的。威廉从Craigslist找到这份工，容易上手，薪酬尚可，时薪5.95美元。此外每日可望40-50美元的贴士。相比大公司如Papa John's的时薪只有5美元。他喜欢这餐厅有至少十英里范围收10美元的最低消费。他工作从中午到下午两点；再下午五点到晚上十点。中间休息三小时，他回家休息。

事情进展尚算顺利。老板看似公平，有可亲和钱的邻里。他的许多客人在JP Morgan大楼工作。他主要的挑战是给那些大办公室送餐。大楼的保安不准外递送上办公室。他要等10-15分钟待客人下来取餐。在这几个小时，餐厅只有他一个外递，繁忙的送餐给他添加了不少压力。他工作第三天，一辆正在下客的计程车擦伤了他，幸无大碍。

威廉像他那些青少年朋友一样，渴望过新生活。他想上大学，但他母亲惧怕庞大的学生借贷。一个土生土长的纽约人他有时和他的朋友谈论离开这座城市，他暂时未策划好离开的方案。他想继续做3-4个月的外卖，再谋求其他较稳妥的工作。

“在聖地亞哥、阿里桑納和德克薩斯少見外遞佬”馬魯爾 (Manuel) 說。在聖地亞哥，他在一家長者養老院任管理員。工作所得的生活費不多，難以繼續下去。但是此地仍是他住過的地方中的最愛，因為此地的海景絢麗多采。

2011年，馬魯爾到Coney Island一家小食店工作。每天工作將近十六小時，一星期工作七天。小食店每周付他四百美元，額外還有六百美元的贴士。小食店沒有最低消費和路程以致他外遞的地点截然不同。他從各種途徑送餐給Coney Island 晒日光浴的人或居住在Brighton Beach高速公路外的人。有幾次他要在雪花紛飛和大雨滂沱的天氣中，踩四十五分鐘的自行車，只得到點滴的報酬。有幾次還被他的客人劫。

某一大雪天，馬魯爾在廚房幫忙傳遞一托盤熱食。樓梯很滑，突然滾燙的食物潑了他一身。起初他沒有事。直到他脫去襯衫才發覺從他左邊軀干到腿底下的皮膚撕破幾塊。等一小時後，他的老板在同事的勸說下才叫來了救護車。

馬魯爾獨自在醫院里醒來，他的傷勢是大面積的三級燒傷。在醫院往到第五天，護士拿來一份醫療申請表要他填寫，說是他家人要的。事實上，馬魯爾為了謀生已經離開他的妻子和孩子們十三年了。現在同一個從不認識的人合住。傾刻之間，他估量是送他到醫院的雇主謊稱是他的家人，至使醫院以為他的意外是在家中發生，不是在餐廳。

住院十七天，馬魯爾出院了，却欠了十二萬美元的巨額醫療賬單。他尚須接受輸液和每兩天換一次所穿的嗎啡沙布，每一項要付費一百二十美元。他求助他的雇主經濟補償，雇主却要他回去工作來換取。開始他找過不同的律師，但沒有人願意跟進他的案件。直到有朋友談到Restaurant Opportunities Center (ROC)。ROC給他介紹了一位認真的律師把他的案件上呈法庭，幾星期不到，他勝訴了，得到賠償。

叫馬魯爾憤怒和唏噓是來刻薄他的雇主也是墨西哥移民，同鄉反缺少人情味和同情心。有一次馬魯爾在下班前半小時，被門撞傷，他的腿痛，雇主不相信，要他工作到下班。

馬魯爾現在另一間餐廳的廚房工作。他還需要接受皮膚治療。在他的第一賠償支票到達同一個星期，他去華盛頓支持移民改革集會，並會見了國會議員比爾·歐文，分享他作為在美國的移民工人的經驗。

M A N U E L R I O S

37, HIDALGO, MEXICO

“YOU DON'T SEE DELIVERY MEN
IN SAN DIEGO, ARIZONA, OR TEXAS.”

Manuel said. In San Diego he was a caretaker of seniors in a nursing home, and found the cost of living hard to keep up with, but it is still his favorite among places he has lived because of its gorgeous seascape.

In 2011, Manuel worked at a deli in Coney Island for almost 16 hours a day, seven days a week. He received \$400 in weekly pay from the deli with an average of \$600 in extra tips. The deli had no minimum charge or distance, so the locations he delivered to varied drastically. He brought meals all the way to sunbathers on the Coney Island and to residents who were highways away in Brighton Beach. There were times that he had to bike for 45 minutes in the snow or rain just to make a small drop off. A few times he was mugged by his own customers during delivery.

One snowy day, Manuel was helping out in the kitchen and moved a tray of hot food. The stairs were slippery, he fell and the liquid spilled over him. At first he didn't feel anything, but as he took off his shirt he started to realize that his skin was peeling off in layers starting from the left side of his torso to the bottom of his leg. Then the pain struck. It took another hour for his co-workers to convince the restaurant owner to call an ambulance.

Manuel woke up in a hospital in Staten Island alone. His injury turned out to be a large third degree burn. On his fifth day there, a nurse came and asked him to fill out an application for Medicaid. She said his family requested it, although Manuel has been away from his wife and children for 13 years and lives with one roommate whom he never sees. It took

awhile for him to figure out that it must have been his employer who took him to the hospital and lied about being his family. In fact, the hospital thought that his accident took place at home, not at the restaurant.

Seventeen days later, Manuel left the hospital with \$120,000 worth of medical bills. He had to receive fluid injections and wear morphine pads that needed changing every two days. Each session cost \$120. He went to his employer and asked for financial assistance but he was told to go back to work instead. He started to call different lawyers for help but no one would follow up on his case. It wasn't until a friend told him about Restaurant Opportunities Center (ROC) that things began to change. ROC introduced him to a responsible lawyer who brought his case to court. He won within weeks.

What angered Manuel most about this ordeal was the lack of solidarity he felt from the people from his own country as his employer was also a Mexican immigrant. Looking back, there were clear warning signs. Manuel once got hit by a car during his delivery half an hour before the ending of his shift. His leg was in pain but the employer did not believe him and told him to stay at work until the shift ended.

Manuel now works in another restaurant inside the kitchen. He continues to take medication for his skin. On the same week that his first compensation check arrived, he went to Washington DC to support the immigration reform rally and met with Congressmen Bill Owen to share his experiences as an immigrant worker in the United States.

“TU NO VES A REPARTIDORES DE COMIDA EN SAN DIEGO, ARIZONA, O TEXAS.” DICE MANUEL.

En San Diego él cuidaba a ancianos en un centro geriátrico y encontraba que el costo de la vida era difícil de mantener. Todavía es su lugar favorito de todos donde ha vivido gracias a su paisaje marino.

En el 2011 Manuel trabajaba en una delicatessen en Coney Island durante casi 16 horas diarias, siete días a la semana. Recibía \$400 en pago semanal del deli con un promedio de \$600 en propinas adicionales. La tienda no tenía un cargo o recorrido mínimo para las entregas, entonces los sitios adonde repartía eran drásticamente diferentes. Su recorrido llegaba hasta la gente tomando el sol en la costa Atlántica y a residentes en zonas ubicadas a unas autopistas de distancia en Brighton Beach. Habían momentos en que también tenía que montar a bicicleta durante 45 minutos bajo la nieve o la lluvia solamente para hacer una repartida pequeña. En varias ocasiones también lo asaltaron sus propios clientes mientras repartía.

Un día nevoso, Manuel estaba ayudando en la cocina y movió una bandeja de comida caliente. Las escaleras estaban resbaladizas y de repente el líquido se derramó sobre él. Al principio no sintió nada, pero mientras se quitaba la camisa empezó a darse cuenta de que su piel se estaba pelando en capas empezando con el lado izquierdo de su torso hasta la parte inferior de su pierna. Después apareció el dolor. Tomó otra hora más antes de que sus colegas convencieran al dueño del restaurante que llamase a una ambulancia.

Manuel despertó en el hospital solo. Su herida resultó ser una quemadura grande de tercer grado. Su quinto día ahí una enfermera vino y le pidió que completara una aplicación para Medicaid. Ella le dijo que su familia lo había pedido, aunque Manuel ha estado alejado de su mujer y sus hijos durante 13 años y vive con un compañero de piso a quien nunca ve. Le tomó un tiempo darse cuenta de que debía haber sido su jefe quien lo llevó al hospital y mintió



diciendo que era pariente de él. De hecho en el hospital pensaban que el accidente tomó lugar en su casa y no en el restaurante.

Diecisiete días más tarde Manuel salió del hospital con \$120.000 en facturas médicas. Tenía que recibir inyecciones líquidas y ponerse almohadillas de morfina que necesitaban ser cambiadas cada otro día. Cada sesión costaba \$120. Él se acercó a su jefe para pedir asistencia económica pero en vez el jefe le mandó a regresar al trabajo. Manuel empezó a llamar a diferentes abogados buscando ayuda pero nadie quería tomar su caso. Fue sólo cuando un amigo le comentó sobre el Restaurant Opportunities Center (ROC) que las cosas empezaron a cambiar. El ROC le presentó a un abogado responsable que llevó su caso a la corte. Ganó el caso dentro de unas semanas.

Lo que más le dió coraje a Manuel sobre su dura experiencia fue la falta de solidaridad que sintió de sus paisanos, ya que su jefe también era un inmigrante mexicano. Mirando hacia atrás, habían claras señales. Manuel una vez fue atropellado por un auto durante una repartida media hora antes de terminar su turno. Su pierna le dolía pero el jefe no le creía y le dijo que continuara trabajando hasta que su turno se acabara.

Manuel ahora trabaja dentro de la cocina en otro restaurante. Continúa tomando medicamento para su piel. La misma semana que llegó su cheque de compensación fue a Washington D.C. para apoyar el mitin para la reforma a la inmigración y se reunió con el Diputado Bill Owen para compartir sus experiencias como trabajador inmigrante en Estados Unidos.



ANGEL RAMIREZ

23, PUEBLA, MEXICO, ONE MONTH

Todas las entregas de Angel estan hechas a pie. Sus jornadas empiezan a las 6 de la mañana y terminan a las 4 de la tarde. En su primera semana de trabajo cambió sus viejos VANS por un nuevo par de zapatillas de deporte. Ha ganado un total de \$100 en propinas hasta la fecha, complementado por un pago semanal de \$300 del restaurante. Ganaba mejores propinas en su viejo empleo en una licorería.

Antes de la licorería Ángel trabajó en la parte de atrás de un restaurante en Midtown. Él fue el lavaplatos adolescente simbólico durante cinco años y gradualmente ascendió al nivel de preparación de ensaladas para el restaurante. El jefe de cocina era una irlandés que luego fue reemplazado por un chef mexicano. Un día el nuevo chef trajo su hijo al trabajo. A Ángel le pidieron que volviera a lavar platos otra vez mientras que el hijo preparaba las ensaladas. Sintióse excluido y desanimado Ángel dejó la cocina para trabajar en una licorería. Más adelante el chef lo llamó y le invitó a sumarse otra vez al equipo de la cocina pero Ángel se sentía demasiado orgulloso para regresar.

En su primer día como repartidor de comida, Ángel bebió una botella de jugo de naranja del restaurante. Posteriormente le cobraron la botella y le dijeron que esto también se aplicaría al agua. Él se enteró del ROC a través de su amigo entonces decidió unirse y mantenerse aliado en solidaridad con el lavaplatos, el cajero, el chef de ensaladas y el otro repartidor a domicilio, apoyando las negociaciones que mantienen con el empleador para mejorar las condiciones laborales de todos. Las condiciones que ellos buscan incluyen días de baja por enfermedad pagados, un día libre a la semana, un incremento en el salario mínimo de \$5 a \$7 por hora, y que deban darle a cada empleado más de un uniforme de trabajo y que estos uniformes deben ser lavados regularmente.

Durante el mitin para la reforma a la inmigración Ángel se juntó con Manuel entre otros con el fin de reunirse con el Senador Chuck Schumer.

ANGEL

All of Angel's delivery is done on foot. His day starts at 6 a.m. and ends at 4 p.m. Within his first week of work he replaced his old VANS with a fresh pair of sneakers. He has made a total of \$100 tips so far supplemented by a weekly payment of \$300 by the restaurant. He used to get better tips from his former job at a liquor store.

Before the liquor store, Angel worked at the back of a restaurant in midtown. He was the token teenage dishwasher for five years and gradually moved up to make salads for the restaurant. The head chef was Irish who was later replaced by a Mexican chef. One day the new chef brought his son to work, Angel was asked to go back to washing dishes while the son made salads. Feeling left out and discouraged, Angel left the kitchen to work in a liquor store.

Later on the head chef actually called him and asked him to join the kitchen again, but Angel was too proud to return.

On his first day of working delivery, Angel drank a bottle of orange juice from the restaurant. He was subsequently charged for it and was told that the same would apply to water. He has learned about ROC from his friend, so he decided to stand in solidarity with the dishwasher, cashier, salad chef and another delivery man in support of their negotiations with the employer to improve their working conditions. Their terms now include paid sick days, one day off per week, an increase of their hourly wage from \$5 to \$7, that each employee is given more than one uniform for work, and that the uniforms are cleaned regularly.

Angel joined Manuel at the immigration reform rally and met with Senator Chuck Schumer.

安其 (Angel) 是走路送外卖的。他日常早上六点半开始工作至下午四点。他工作走了许多路, 一星期里他的旧鞋已穿破, 要买一双新球鞋。迄今他只赚了一百美元的贴士连同餐厅付给他的三百美元周薪。他之前在一家酒庄工作赚到的贴士稍多些。

在酒庄工作之前, 安其在Midtown 一家餐厅后面做了五年洗碗工, 后来转到餐厅做沙律。厨房的大厨是爱尔兰人, 不久一个墨西哥厨师代替了他。有一天新厨师带了他的儿子来做沙律, 要他重新回去洗碗。失望的安其离开厨房到酒庄工作。后来大厨曾叫他回厨房去。由于强烈的自尊心, 安其拒绝回去。

他在做外卖的第一天, 在餐厅喝了一瓶橙汁, 即刻要他付钱并告知他同样喝水也要付钱。他从朋友那里知悉了ROC, 所以他决定支持同洗碗工、收银员、沙律厨师和另一外卖佬一的团结工会, 支持他们的雇主谈判改善工作状况。他们的条件包括有薪病假, 每星期放假一天。他们的时薪增加。并且每个雇主必须要提供一套或更多的工作服而工作服必须经常清洗。安其和馬魯爾 (Manuel) 加入移民改革集会, 并会见了参议员Chuck Schumer。

CONVERSATION

Angel y Manuel con Annie y Tatiana* en el ROC NY.

Manuel: Deben dar más tiempo para cada repartida de comida. Deben haber siempre por lo menos dos repartidores en el restaurante. En algunos lugares cuando hay cuatro o cinco personas haciendo las entregas, a veces cuando ven que el pedido es pequeño y solo van haber \$1 o \$2 en propinas se da el pedido a la gente nueva. Los pedidos deben ser distribuidos simplemente uno después del otro.

Angel: A veces la gente no paga por sus pedidos. Cuando yo hacía repartidos para una licorería el cliente me cerró la puerta después de recibir su pedido. Yo toqué la puerta durante 10 minutos y no pude entrar. Entonces tuve que regresar a la tienda sin el dinero.

Manuel: ¿Alguna vez has perdido dinero? A veces el efectivo simplemente se me caía de los bolsillos, especialmente cuando el tiempo era malo.

Manuel: Cuando la factura esta impresa sobre una sola hoja funciona mejor porque sabes exactamente cuanta propina debe haber.

Annie: ¿Creen que el sistema de tarjetas de crédito les ayuda?

Angel: No. Porque no hay una verdadera manera de chequear con los empleadores para saber cuanto hay exactamente de propina.

Tatiana: Otra cosa sería eliminar las propinas, las propinas podrían ser optativas pero deberían ser incluidas en el salario.

Angel: Debería haber un sueldo mínimo para todo el mundo. No solo los trabajadores que no reciben propinas. De esta manera esta garantizado que recibas \$7 a \$8 dólares a la hora, \$400 a \$500 a la semana. En estos momentos, recibo menos de \$5 a la hora. Dependo mucho más de las propinas que de mi salario.

Manuel: Por eso yo estoy interesado en hacer más entregas a domicilio para que pueda ganar más dinero. Hay tantos factores que crean competencia, a veces tu compañero de trabajo puede estar ganando más que tú. Mi colega era una persona mayor con sus cincuenta y pico de años entonces él sabía quién daba las buenas propinas y tomaba todos esos pedidos. No fue sino cuando él renunció y yo obtuve todos sus clientes que me dí cuenta de que mi colega estaba ganando mucho más.

Angel: Me gusta escuchar las historias. Es bueno saber sobre lo que ganan otros repartidores y sobre como son sus trabajos. Alguna gente recibe propinas y alguna gente no recibe nada.

Manuel: A veces es difícil regresar a la cocina después de hacer entregas a domicilio. Ahora cuando estoy en la cocina y veo a un repartidor pasar zumbando por la ventana, deseo estar afuera en lugar de ahí.

Risas.

Manuel: There should be more time given for each delivery. There should always be at least two delivery men in the restaurant. Some places when there are four or five people doing delivery, sometimes when they see that the order is small and there is only going to be \$1 or \$2 tips they would give it to the new people. The orders should just be given out one after another.

Angel: Sometimes people don't pay for their orders. When I used to deliver for a liquor store, the customer closed the door on me after receiving the delivery. I knocked for 10 minutes and couldn't get in. So I had to go back to the store without the money.

Manuel: Have you ever lost money? Sometimes the cash would just fall out of my pockets, especially if the weather is poor.

Manuel: When the bill is printed and on one page, then it works better because you know exactly how much the tips should be.

Annie: Do you think the credit card system helps you?

Angel: Not really. Because there is no real way to check from the employers how much the tips really are.

Tatiana: Another thing is to eliminate tips, tips could be optional but it should be included in the salary.

Angel: There should be a minimum wage for everyone. Not just for untipped workers. This way you are guaranteed \$7 to \$8 dollars an hour, \$400 to \$500 a week. Right now, I'm getting less than \$5 an hour. I rely much more on tips rather than his salary.

Manuel: So I'm more interested in making more deliveries so that I can make more money. There are so many factors that create competition, sometimes your coworker could be making more than you do. My coworker was an older person his fifties so he knew who gave good tips and would take all those deliveries. It wasn't until he quit and I got all his customers that I realized he was making much more.

Angel: I like hearing the stories. It's nice to know about what other delivery men are making and what their jobs are like. Some people get tips, some people don't at all.

Manuel: Sometimes it's hard to go back to the kitchen after making deliveries. Now when I'm in the kitchen and I see the delivery guy whizzing by the window, I wish I was outside instead.

Laughter.

Manuel: 必须给每个食物速递员充足的时间。餐厅必须至少有两个外递员。有的地方有4-5人外递员。他们见到订单小, 只有1-2美元贴士, 他们宁愿给新人做。订单应该按秩序先后分配。

Angel: 有人收到所订的餐不付钱, 我曾做酒馆, 客人拿到之后不付钱还把门关上。我敲门10分钟都无人答理, 只好回酒馆但无钱交账。

Manuel: 你有没有掉过钱? 尤其是天气恶劣时, 收到的现金从我口袋掉落。打印的账单较好, 你能从单上确实知道你有多少贴士。

Annie: 你认为信用卡系统能帮到你吗?

Angel: 不一定。因为没有途径从雇主那里核实你究竟有多少贴士。

Tatiana: 是否取消贴士, 把他标明包括在工资内?

Angel: 每个人必须有最低工资, 没有贴士的员工亦然。保证每小时7-8美元, 每周400-500美元。此时我的时薪低于5美元。我依赖比工资多得多的贴士。

Manuel: 所以我很有兴趣做更多的外卖, 可赚取较多钱。有很多因素引起竞争, 因为你的同事比你赚得多。我有一位50岁的同事, 他知道谁的贴士给得好而拿下取所有这些外递。直到他辞职由, 我接下他所有的客人, 才知道他赚了更多。

Angel: 我喜欢可以知道别的外卖员的收入如何! 他们的工作又如何! 有些人有贴士, 有些人始终没有。

Manuel: 在做了外卖之后很难回到厨房。现在我在厨工作, 看到外卖佬在窗后喧哗, 我希望到外面代替他们。

笑声。

*Tatiana Bejar is the *High Road* Coordinator at ROC.

This paper accompanies *Your Food Is On Its Way*, an art project by artist Annie Shaw. It is presented at The New School on April 19, 2013, by the Vera List Center for Art and Politics, as part of the conference *Food & Immigrant Life*, organized by the Center for Public Scholarship and the Food Studies Program at The New School. newschool.edu/cps/food/

Produced by Annie Shaw
Domino's Pie illustrated by Sara Velas (The Velaslavasay Panorama)
Traducción al español: Frida Alameda y Gabriela Portas
中文翻譯: 程豐宜女士

Special thanks to Arts and Labor, Tatiana Bejar (ROC), and Linco Printing.

Vera List Center for Art and Politics at The New School veralistcenter.org

Food Studies at The New School newschool.edu/continuing-education/food-studies

Center for Public Scholarship at The New School newschool.edu/cps

Questions? Comments? deliveryexpress@gmail.com