

Young Workers United

A cenar con justicia! 2011

una guía de negocios responsables

en San Francisco



Young Workers United

DINING WITH JUSTICE 2011

A Guide To Guilt Free Eating
in San Francisco



Acknowledgements

Young Workers United would like to express its sincere and great appreciation to the following members for making this year's 2011 guide possible. We could not have done it without it them.

- ★ Beth Byrne
- ★ Edwin Escobar
- ★ Jennifer Ewart
- ★ Salvador Flores Victoria
- ★ Kate Lefkowitz
- ★ Amparo Medina-Piña
- ★ Hannah Pepper-Cunningham
- ★ Casey Romanick
- ★ Norma Sanchez
- ★ Rosie Perez
- ★ Angela Pullen
- ★ Alfonso Taylor

We especially want to thank all the workers who were brave and kind enough to take time out of their busy schedules to speak with us about their experiences at work.

Agradecimientos
Jóvenes Trabajadores Unidos quisiera expresar su sincera y gran apreciación a los siguientes miembros por hacer esta guía del año 2011 posible. No podríamos haberlo hecho sin ellos.

- ★ Beth Byrne
- ★ Edwin Escobar
- ★ Jennifer Ewart
- ★ Salvador Flores Victoria
- ★ Kate Lefkowitz
- ★ Amparo Medina-Piña
- ★ Hannah Pepper-Cunningham
- ★ Casey Romanick
- ★ Norma Sanchez
- ★ Rosie Perez
- ★ Angela Pullen
- ★ Alfonso Taylor

Especialmente queremos agradecer a todos los trabajadores que fueron valientes y tan amables de comprometer tiempo de sus horarios ocupados para hablar con nosotros acerca de sus experiencias en el trabajo.

Tabla de Contenidos

Acerca de esta guía
Metodología
Restaurantes que Ganaron en 2011
Restaurantes representados por Unión
Hacia Adelante.....2012!
Mapa
Agradecimientos Especiales

Table of Contents

About this guide
Methodology
2011 Winning Restaurants
Union Restaurants
Moving Forward.....2012
Map
Special Thanks

Our Intent

Thank you for reading the second edition of Dining with Justice, a guide to socially responsible restaurants in San Francisco! Unlike traditional restaurant guides, ours highlights food establishments that follow labor laws and treat their employees with dignity and respect. We believe that better working conditions mean better service, more care in the preparation of our food, a friendlier atmosphere and an overall superior dining experience. Restaurant owners who care not only about the food they serve but also about the people they employ should be commended as a model.

We know that most low wage workers have experienced wage theft and we see examples of this daily in our worker center. The underpayment of workers for the work they perform brings down the quality of life for each individual worker as well as for the community as a whole and creates unfair competition for responsible employers.

Although we work to end the epidemic of wage theft in our community by pursuing the bad apples, we have also created this guide to responsible employers in San Francisco to support the businesses that contribute to the creation of a healthy economy for all.

There is a lot of buzz around green business, sustainability, and local sourcing, and more people are talking about the working conditions of the people that prepare our food, serve our meals, and wash our dishes

Hay mucha publicidad alrededor de negocios verdes, la

la creación de una economía saludable para todos.
Francisco para apoyar esos negocios que contribuyen a creado esta guía de empleadores responsables en San persiguiendo a los empleadores malos, también hemos de robo de sueldos en nuestra comunidad mediante Aunque trabajamos para dar un alto a la epidemia competición injusta para empleadores responsables. ellos como individuales y de la comunidad entera y crea para el trabajo que hacen baja la calidad de vida para trabajadores. El pago insuficiente de los trabajadores vemos ejemplos de esto diario en nuestro centro de Sueldos tienen experiencia con robo de sueldos y Sabemos que la mayoría de trabajadores de bajos

deben ser elogiados como modelo.
que sirven, sino también de las personas que emplean de restaurantes que se preocupan no solo por la comida experiencia gastronómica global superior. Los dueños preparación de la comida, un ambiente amigable y una trabajo significa un mejor servicio, más amor en la y respeto. Creemos que mejores condiciones de laborales y tratan a sus empleados con dignidad establecimientos de alimentos que siguen las leyes tradicionales, la nuestra hace sobresalir los en San Francisco! Distinta de guías de restaurantes con justicia, la guía de restaurantes responsables Gracias por leer la segunda edición de Cenando

Nuestras Intenciones

sostenibilidad, y un abastecimiento local y más personas están hablando sobre las condiciones de trabajo de las personas que preparan nuestro alimento, sirven nuestras comidas, y lavan nuestros platos cuando comemos fuera. Nuestra guía plantea preguntas importantes acerca de donde nosotros como una comunidad quisiéramos gastar nuestro dinero - ¿es en un restaurante donde trabajadores encaran violaciones y abuso en el lugar de trabajo? ¿O utilizamos nuestros dólares para apoyar a restaurantes donde tratan a los trabajadores con respeto y dignidad?

Área Geográfica

Entrevistamos a trabajadores de restaurantes en la Misión, Richmond, Sunset, Castro, Cole Valley, Hayes Valley, SoMa y el Distrito Financiero.

Quien Participó

Nuestra encuesta fue desarrollada por miembros de UTU quienes son trabajadores jóvenes y inmigrantes en el sector de servicios de bajos salarios, y estudiantes. Las 60 preguntas fueron escritas para proporcionar una vista completa de las condiciones de trabajo en la industria de restaurantes en San Francisco. La encuesta bilingüe (en Inglés y Español) se llevó a cabo por los miembros de YWU, ayudantes y personal. Adicionalmente, este año nosotros expandimos nuestra guía para incluir una evaluación más completa de la seguridad y salud en el lugar de trabajo. Nos juntamos con el Programa Profesional de Salud y Labor de la Universidad de Berkeley en California para desarrollar

when we eat out. Our guide is raising important questions about where we as a community want to spend our money- is it at restaurants where workers face workplace violations and abuse? Or are we using our dollars to support restaurants and businesses where workers are treated with respect and dignity?

Geographical Scope

We surveyed restaurant workers in the Mission, Potrero Hill, North Beach, Castro, Cole Valley, Hayes Valley, SoMa and Financial District.

Who Participated

Our survey was developed by YWU members, who are young and immigrant workers in the low-wage service sector, and students. The 60+ questions were written to provide a comprehensive look at working conditions in the San Francisco restaurant industry. The resulting bilingual survey (in English and Spanish) was conducted by YWU members, interns and staff. Additionally, this year we expanded our guide to include a more comprehensive look at safety and health in the workplace. We partnered with the University of California Berkeley's Labor and Occupational Health Program to develop our survey further in this area and to conduct surveys. We were able to anonymously interview back and front of the house workers at 35 restaurants about their experiences on the job.

About YWU

Young Workers United is a multi-racial, bilingual membership organization dedicated to improving the quality of jobs for young and immigrant workers. We are dedicated to raising standards in the low-wage service sector in San Francisco through organizing, grass-roots policy advocacy, leadership development and public education.

YWU, founded in 2002, is one of few groups in the U.S. to organize young and immigrant workers and students in the low-wage service sector. We provide outreach and education to this demographic through community college and ESL classes. We are doing exciting work to bridge the gap between these groups and build a multiracial, bilingual organization where these two communities think, act and discuss their experiences together.

Methodology

To understand the work environment for an employee, we at YWU feel that a one-on-one interview with the worker is the most effective. Therefore, all of our ratings are based on worker survey responses. YWU staff and members created, discussed, and voted on which questions to ask.

In order to qualify for the guide, at least 50% of both the back of house and front of the house workers need to have been interviewed. A restaurant must fulfill the criteria

nuestra inspección aún más en esta área y para realizar encuestas. Así pudimos entrevistar de forma anónima trabajadores en 35 restaurantes acerca de sus experiencias en el trabajo.

Acercas de YWU

Jóvenes Trabajadores Unidos es una organización multi-racial y bilingüe de membresía dedicada a mejorar la calidad de los empleos para los trabajadores jóvenes e inmigrantes. Estamos dedicados a mejorar los estándares en el sector de servicios de bajos salarios en San Francisco a través de la organización, la promoción de políticas, el desarrollo de liderazgo, y la educación pública. YWU, fundado en 2002, es uno de los únicos grupos en el país que organiza a jóvenes y trabajadores inmigrantes en el sector de servicios y en escuelas y clases de inglés. Estamos haciendo un trabajo emocionante para cerrar la brecha entre estos grupos y construir una organización multi-racial y bilingüe donde estas dos comunidades piensan, actúan y discuten de sus experiencias juntos.

Metodología

Para comprender el ámbito laboral para un empleado, nosotros en YWU sentimos que una entrevista de uno a uno con el trabajador es el más efectivo. Por lo tanto, todas nuestras calificaciones son basadas en respuestas de las encuestas al trabajador. El personal de YWU y miembros crearon, discutieron, y votaron en cuales preguntas para preguntar.

Para calificar para la guía, por lo menos 50% del personal de la cocina y al frente de la casa deben haber sido entrevistado. Un restaurante debe cumplir los requisitos para la estrella de "el sueldo y la hora," más dos estrellas adicionales, para ser promovida en nuestra guía. Un restaurante puede recibir un máximo de cinco estrellas. El personal de JTTU y miembros también decidieron los requisitos que determinarían como un restaurante recibe una estrella dada. El crucial, "el sueldo y la hora," es dado a restaurantes cuyo empleador respeta las leyes de sueldo mínimo. Un empleador debe pagar por lo menos el sueldo mínimo, el tiempo y una mitad a los que trabajan más de 8 horas en un día, y en la tarifa doble para los que trabajan más de 12 horas en un día. Además, el empleador debe dar un descanso de 30 minutos después de que un trabajador trabaje 5 horas, así como descansos de 10 minutos pagados. El empleador debe pagar por todas las horas que el trabajador ha trabajado, y no debe tomar ninguna de las propinas. Para recibir una estrella de "oportunidades para promoción," un restaurante debe aplicar las mismas reglas a todos los trabajadores. El empleador debe proporcionar los aumentos regulares, y oportunidades de promoción que no son basadas en el favoritismo ni otras formas de discriminación. Para una estrella de "satisfacción en el trabajo," el restaurante debe respetar a sus trabajadores. Los

for the "wage and hour" star, plus two additional stars, in order to be promoted in our guide. A restaurant can receive a maximum of five stars.

YWU staff and members also decided the criteria that would determine how a restaurant receives a given star. The crucial one, "wage and hour," is given to restaurants whose employer abides by the minimum wage laws. An employer must pay at least minimum wage, time and a half to those who work more than 8 hours in a day, and double time for those who work more than 12 hours in a day. Furthermore, the employer must give a 30 minute break after one works 5 hours, as well as paid 10 minute breaks. The employer must pay for all the hours that the worker has worked, and must not take any of the tips.

To receive a "job mobility" star, a restaurant must apply the same rules to all workers. The employer must provide regular raises, and promotion opportunities that are not based on favoritism or other forms of discrimination.

For a "job satisfaction" star, the restaurant must respect its workers. Workers must feel that employers are not discriminating against them, and they must feel that their work environment is free of physical violence, verbal abuse, and sexual harassment.

The "health and safety" star criteria is based on OSHA requirements and San Francisco law. In order to receive this star, a restaurant must give 1 hour of paid sick leave

trabajadores deben sentirse que empleadores no discriminan contra ellos, y ellos deben sentirse que su ámbito laboral es libre de violencia física, de abuso verbal, y del acoso sexual.

La requisitos de la estrella de "la salud y la seguridad" son basados en requisitos de OSHA y leyes de San Francisco. Para recibir esta estrella, un restaurante debe dar 1 hora de reposo por enfermedad pagado para cada 30 horas de trabajo, invertir dinero para seguro médico de los empleados, proporciona capacitación en salud y la seguridad a cada nuevo empleado, mantener condiciones seguras de trabajar (tapetes antideslizantes, guardias de máquina, etc...), y proporciona tratamiento cuando haiga heridas (compensación de trabajadores, botequin de primeros auxilios). Además, los trabajadores deben sentirse bien en expresar preocupaciones de salud y seguridad a la gerencia, y ellos no deben lastimarse en el trabajo con regularidad.

Los restaurantes que reciben una estrella de "seguridad en el empleo" son los que no amenazan a despedir sus empleados. Además, los trabajadores no han presenciado un despedir injusto, y consideraran su seguridad en el empleo para ser o promediar o gran.

Ganadores de 2011

Ananda Fuara	La Boulange de
Arizmendi (Misión)	Hayes
Buck Tavern	San Jalisco
El Castillito	L's Café
Taqueria (TL)	Suppenküche
	Zazie
	Marino
	Mission Pie

for every 30 hours of work, put money aside for employee health insurance, provide health and safety training to every new hire, maintain safe working conditions (non-slip mats, machine guards, etc...), and provide treatment to injury (workers compensation, first aid kit). Furthermore, workers must feel comfortable voicing health and safety concerns to management, and they must not hurt themselves on a regular basis.

The restaurants that receive a "job security star" are those who do not threaten to fire their employees. Furthermore, the workers have not witnessed an unjust firing, and consider their job security to be either average or great.

2011 Winners

Ananda Fuara
Arizmendi (Misión)
Buck Tavern
El Castillito Taqueria (Tenderloin)
La Boulange de Hayes
L's Café
Marino
Mission Pie
Poesía
San Jalisco
Suppenküche
Zazie

“Los trabajadores aquí se cuidan uno al otro”

Horas
Lun-Mar, Jue-Sab 11am - 8pm
Mie, 11am - 3pm
aceptan solo efectivo

Comida Vegetariana
menos de \$10
Civic Center
1298 Market Street
415.621.1994

- * sueldo y horas
- * salud y seguridad
- * seguridad en el empleo
- * satisfacción en el trabajo
- * oportunidades para promoción



Ananda Fuara

Ananda Fuara

- * wage and hour
- * job mobility
- * job satisfaction
- * health and safety
- * job security



Vegetarian Cuisine
under \$10
Civic Center/ Mid-Market
1298 Market St
San Francisco, CA 94102
415.621.1994
credit cards accepted

Hours

Monday – Saturday: 11am – 8pm
Wednesday: 11am – 3pm
Sunday: Closed

“The people here really care about each other”

Arizmendi

- ★ wage and hour
- ★ job mobility
- ★ health and safety
- ★ job security



Pizza, Bakery
under \$10
Mission
1268 Valencia St
415.826.9218
valencia.arizmendi.coop
cash only

Hours

Monday – Friday: 7am – 7pm
Saturday: 8am – 7pm
Sunday: 8am – 7pm
Tuesday: CLOSED

“The beauty of working in a co-op is if you want something done or changed all you gotta do is get it done”

Arizmendi



- ★ sueldo y horas
- ★ salud y seguridad
- ★ seguridad en el empleo
- ★ oportunidades para promoción

Pizza, Panadería
menos de \$10
Misión
1268 Valencia St
415.826.9218
valencia.arizmendi.coop

Horas

Lunes – Viernes: 7am – 7pm
Sábado: 8am – 7pm
Domingo: 8am – 7pm
Martes: Cerrado
sólo en efectivo

“Lo bonito de una cooperativa es que si quiere hacer o cambiar algo, solo es cuestión de hacerlo usted mismo”

Buck Tavern

- ★ sueldo y horas
- ★ salud y seguridad
- ★ seguridad en el empleo
- ★ satisfacción en el trabajo
- ★ oportunidades de promoción



Pub
Mid-Market
1655 Market St
(entre Franklin St y Gough St)
415.626.1211

Horas

Lunes – Jueves: 4pm – 12am
Viernes – Sábado: 4pm - 2am
Domingo: 12pm - 8pm
se aceptan tarjetas de credito

“Nos tratan como seres humanos.
Los gerentes aquí son respetuosos
y comprensivos - - comprenden y
perdonan errores”

Buck Tavern

- ★ wage and hour
- ★ job mobility
- ★ job satisfaction
- ★ health and safety
- ★ job security



Pub
Mid-Market
1655 Market St
(between Franklin St and Gough St)
415.626.1211
credit cards accepted

Hours

Monday – Thursday: 4pm – 12am
Friday – Saturday: 4pm - 2am
Sunday: 12pm - 8pm

“We are treated as human beings. The management here is respectful and compassionate – they are understanding and forgiving of mistakes.”

El Castillito Taqueria

- ★ wage and hour
- ↳ job mobility
- ★ job satisfaction
- ★ health and safety
- ★ job security



Mexican
under \$10
Tenderloin
250 Golden Gate Ave
cash only

Hours

Daily: 9am – 9pm

“I like the camaraderie and atmosphere of the business”

El Castillito Taqueria



- ★ sueldo y horas
- ↳ salud y seguridad
- ★ seguridad en el empleo
- ↳ satisfacción en el trabajo
- ★ oportunidades de promoción

Mexicana
menos de \$10
Tenderloin
250 Golden Gate Ave

Horas

Diaro: 9am – 9pm
aceptan solo efectivo

“Me gusta el camarerismo y el ambiente del negocio”

L's Caffé



- * sueldo y horas
- * salud y seguridad
- * seguridad en el empleo
- * satisfacción en el trabajo
- * oportunidades de promoción

Sandwiches y Café
menos de \$10

Misión
2871 24th St
(entre Bryant St and Florida St)
415.206.0274
lscaffé.com
se aceptan tarjetas de crédito

Hours

Lunes – Viernes: 6am – 9pm
Sábado – Domingo: 7am – 9pm

“Todos aquí se son muy amistosos.
Hay buena comunicación.”

L's Caffé



- * wage and hour
- * job mobility
- * job satisfaction
- * health and safety
- * job security

Sandwiches & Coffee
under \$10

Mission
2871 24th St
(between Bryant St and Florida St)
415.206.0274
lscaffé.com
credit cards accepted

Hours

Monday – Friday: 6am – 9pm
Saturday – Sunday: 7am – 9pm

“Everyone here is friendly towards one
another. It's easy to communicate”

La Boulange de Hayes

- ★ wage & hour
- ★ job mobility
- ★ job satisfaction



French, Bakery
under \$10
Hayes Valley
500 Hayes St at Octavia St
415.863.3376
laboulangebakery.com
credit cards accepted

Hours

Daily: 7am – 7pm

“The management is easy to communicate with, they’re considerate and they always have the supplies we need!”



La Boulange de Hayes

- ★ sueldo y horas
- ★ satisfacción en el trabajo
- ★ oportunidades de promoción

Frances, Panadería

menos de \$10

Hayes Valley

500 Hayes St at Octavia St

415.863.3376

laboulangebakery.com

se aceptan tarjetas de crédito

Hours

Diarlo: 7am – 7pm

“Hay buena comunicación entre
trabajadores y los gerentes, nos consideran
como trabajadores y siempre tienen los
recursos necesarios”

“Me encanta que puedo pedir tiempo libre.”

Hours
Lunes – Jueves: 7am – 9pm
Viernes: 7am – 10pm
Domingo: 9am – 9pm

Mexicana, Mariscos
\$11-30
Hayes Valley
579 Hayes St
(entre Octavia St y Laguna St)
415.626.1162
se acepta efectivo o tarjeta de credito



- * sueldo y horas
- * seguridad en el empleo
- * satisfacción en el trabajo
- * oportunidades de promoción

Marino

Marino



- * wage & hour
- * job mobility
- * job satisfaction
- * job security

Mexican, Seafood
\$11-30
Hayes Valley
579 Hayes St
(between Octavia St and Laguna St)
415.626.1162
cash or check accepted

Hours

Monday – Thursday: 7am – 9pm
Friday: 7am – 10pm
Sunday: 9am – 6pm

“I love how I can always request time off.”

Mission Pie

- ★ wage and hour
- ★ job mobility
- ★ job satisfaction
- ★ health and safety
- ★ job security

Bakery
under \$10
Mission
2901 Mission St at 25th St
415.282.1500
missionpie.com
cash or check accepted

Hours

Monday – Thursday: 7am – 9pm
Friday: 7am – 10pm
Saturday: 8am – 10pm
Sunday: 9am – 9pm

“Great working environment!”



Mission Pie



- ★ sueldo y horas
- ★ salud y seguridad
- ★ seguridad en el empleo
- ★ satisfacción en el trabajo
- ★ oportunidades de promoción

Panadería
menos de \$10
Misión
2901 Mission St at 25th St
415.282.1500
missionpie.com
aceptan efectivo o cheques

Hours
Lunes – Jueves: 7am – 9pm
Viernes: 7am – 10pm
Sábado: 8am – 10pm
Domingo: 9am – 9pm

“Buen ambiente para trabajar!”



Poesia

- * sueldo y horas
- * salud y seguridad
- * seguridad en el empleo
- * satisfacción en el trabajo
- * oportunidades de promoción

Italiano
\$31-60
Castro
4072 18th St
(entre Hartford St y Castro St)
415.252.9325
poesiasf.com
se aceptan tarjetas de crédito

Hours

Lunes – Sábado: 5:30 – 11pm
Domingo: 5 – 10pm

“Me gusta el trato de mi patrón, ambiente
de trabajo y la decoración”

Poesia



- * wage and hour
- * job mobility
- * job satisfaction
- * health and safety
- * job security

Italian
\$31-60
Castro
4072 18th St
(between Hartford St & Castro St)
415.252.9325
poesiasf.com
credit cards accepted

Hours

Monday – Saturday: 5:30 – 11pm
Sunday: 5 – 10pm

“I like the way the boss treats us, the
environment and the decorations”

San Jalisco

- ★ wage and hour
- † job mobility
- ★ job satisfaction
- ★ health and safety
- ★ job security



Mexican
\$11-30
Mission
901 S. Van Ness Ave
(between 20th St & 21st St)
credit cards accepted

Hours

Daily: 8am – 10pm

“What I like most about my job is the friendship with customers and the trust that exists between all my co-workers.”

San Jalisco



- ★ sueldo y horas
- † salud y seguridad
- ★ seguridad en el empleo
- ★ satisfacción en el trabajo
- ★ oportunidades de promoción

Mexicana
\$11-30

Misión

901 S. Van Ness Ave

(entre 20th St y 21st St)

credit cards accepted

Hours

Diarlo: 8am – 10pm

“Lo que me gusta mas de mi trabajo es la amistad con los clientes y la confianza que existe entre todos mis compañeros”

“Es un ambiente relajado y divertido para trabajar, y con buena gente.”

Hours
Díario: 5pm – 10pm
Domingo: 10am – 2:30pm

Alemán
\$11-30
Hayes Valley
525 Laguna St
415.252.9289
suppenkuche.com
se acepta efectivo o tarjeta de crédito



Suppenküche

- * sueldo y horas
- * seguridad en el empleo
- * satisfacción en el trabajo
- * oportunidades de promoción

Suppenküche

- ★ wage and hour
- ★ job mobility
- ★ job satisfaction
- ★ job security



German
\$11-30
Hayes Valley
525 Laguna St
415.252.9289
suppenkuche.com
credit cards accepted

Hours
Daily: 5pm – 10pm
Sunday: 10am – 2:30pm

“It’s a fun and relaxed work environment
with great people”

Zazie

- ★ wage & hour
- ★ job security
- ★ health and safety
- ★ job mobility



French

\$11-30

Cole Valley

941 Cole St(between Carl St and Parnassus Ave)

415.564.5332

zaziesf.com

credit cards accepted

Hours

Monday – Thursday: 8am – 2:30pm,
5:30 – 9:30pm

Friday: 8am – 2:30pm, 5:30 – 10pm

Saturday: 9am – 3pm, 5:30 – 10pm

Sunday: 9am – 3pm, 5:30 – 9:30pm

“I love the community of people here and the teamwork and friendship between all workers in the kitchen and the waitstaff.”

Zazie



- ★ sueldo y horas
- ★ salud y seguridad
- ★ seguridad en el empleo
- ★ oportunidades de promoción

Francés
\$11-30
Cole Valley
941 Cole St
(entre Carl St y Parnassus Ave)
415.564.5332
zaziesf.com
Se aceptan tarjetas de crédito

Hours

Lunes – Jueves: 8am – 2:30pm,

5:30 – 9:30pm

Viernes: 8am – 2:30pm, 5:30 – 10pm

Sábado: 9am – 3pm, 5:30 – 10pm

Domingo: 9am – 3pm, 5:30 – 9:30pm

“Me encanta la comunidad de aquí y esfuerzo de equipo y el compañerismo entre todos los trabajadores en la cocina y los meseros.”

Restaurantes representados por una Unión

!Los siguientes establecimientos están
representados por UNITE HERE Local 2!

Public House & Mijito

24 Willie Mays Plaza

Buena Vista Cafe

2765 Hyde St

Caesar's Italian Restaurant

2299 Powell St

Castagnola's Restaurant

286 Jefferson St

Fahey's Bar

1355 Taraval St

Fleur de Lys

777 Sutter St

Ghirardelli Chocolate

Ghirardelli Square

John's Grill

63 Ellis St

Manor Coffee Shop

321 West Portal Ave

Union Restaurants

The following establishments are represented by
UNITE HERE Local 2!

Public House & Mijito

24 Willie Mays Plaza

Buena Vista Cafe

2765 Hyde St

Caesar's Italian Restaurant

2299 Powell St

Castagnola's Restaurant

286 Jefferson St

Fahey's Bar

1355 Taraval St

Fleur de Lys

777 Sutter St

Ghirardelli Chocolate

Ghirardelli Square

John's Grill

63 Ellis St

Manor Coffee Shop

321 West Portal Ave

Sam's Grill

374 Bush St

Scoma's Restaurant

Pier 47, Fisherman's Wharf

Sinbad's Restaurant

Pier 2, The Embarcadero

Tommy's Joynt

1101 Van Ness Ave

United Irish Cultural Center

2700 - 45th Ave

Union Bars

Spec's Bar

12 Adler Place

TK's Bar

328 West Portal Ave

Sam's Grill
374 Bush St

Scoma's Restaurant
Pier 47, Fisherman's Wharf

Sinbad's Restaurant
Pier 2, The Embarcadero

Tommy's Joynt
1101 Van Ness Ave

United Irish Cultural Center
2700 - 45th Ave

Union Bars

Spec's Bar
12 Adler Place

TK's Bar
328 West Portal Ave

Hacia Adelante.....2012

La guía del año pasado representó 9 restaurantes que proporcionaron trabajos buenos a sus trabajadoras y el alimento delicioso a sus clientes. Fuera de los 35 restaurantes que nuestros miembros superaron este año, sólo 12 demostraron cumplir con leyes laborales y proporcionando un justo y digno ambiente para sus trabajadoras. Los desafíos encontrados durante este proceso fueron muchos. Dado el clima económico actual, el desafío más periódico con trabajadoras fue el temor de hablar debido al riesgo de perder sus trabajos. Había también la lista de nuestros lugares favoritos de comida y café que nos rechazaron, no regresaron nuestras llamadas o no se pudo comprobar que cumplían con estándares laborales o que proveían un ambiente justo y digno. Hemos destacado estos establecimientos en la guía de este año con las esperanzas que puedan seguir en los pasos de negocios responsables en nuestras comunidades.

Sabemos que hay muchos más negocios socialmente responsables en San Francisco y sabemos que realizan el negocio en muchas comunidades a través de sectores diferentes. Comprendemos que para llegar a estos otros sectores requiere una cantidad significativa de colaboración con otros amigos de la comunidad y aliados. Somos complacidos para anunciar que Jóvenes Trabajadores Unidos, en colaboración con la Alianza de Trabajadores Progresistas, comenzará creando esta guía

Moving Forward.....2012

Last year's guide featured nine restaurants that provided good jobs to their workers and delicious food to their customers. Out of the 35 restaurants our members outreached to this year, only 12 demonstrated compliance with labor laws and provided a just and dignified working atmosphere for their workers. The challenges met during this process were many. Given the current economic climate, the most recurring challenge with workers was the fear of speaking due to the risk of losing their jobs. There was also the list of our favorite lunch places and coffee shops that turned us down, did not return our phone calls or we could not confirm that they complied with labor standards or provided a just and dignified work atmosphere. We have highlighted these establishments in this year's guide in the hopes that they can follow in the steps of responsible businesses in our communities.

We know that there are many more socially responsible businesses in San Francisco and that they are conducting business in many communities across different sectors. We understand that in order to reach out to these other sectors it requires a significant amount of collaboration with other community friends and allies. We are pleased to announce that Young Workers United, in collaboration with the San Francisco Progressive Workers Alliance, will start creating this guide on a more broad and city-wide

level. Formed in 2010, the San Francisco Progressive Workers Alliance puts the needs and interests of low-wage and excluded workers and families across San Francisco at the center of policy decisions through joint mobilizations and strategic campaign work across race, language, neighborhood and industry.

We want to ensure that responsible businesses in our communities are being recognized across all these sectors. We look forward to working together as the Progressive Workers Alliance to identify all responsible businesses in San Francisco and hold those who aren't accountable. We are counting on workers and the community at large to assist us in being able to identify and recognize these great workplaces. Please contact us at 415.621.4155 or email us at: youngworkersuntied@gmail.com

The Progressive Workers Alliance is: Chinese Progressive Association, Coleman Advocates, Filipino Community Center, La Raza Centro Legal, Mujeres Unidas y Activas, People Organized to Win Employment Rights, People Organizing to Demand Environmental/Economic Rights, SF Pride At Work and Young Workers United.

a un nivel más abarcado y en toda la ciudad. Formado en el 2010, la Alianza de Trabajadores Progressistas pone las necesidades y los intereses de trabajadores de sueldos bajos, trabajadores excluidos y las familias a través de San Francisco, al centro de decisiones de política mediante movilizaciones conjuntas y trabajo en campañas estratégicas a través de diferentes razas, idiomas, vecindarios y la industria.

Queremos asegurar que los negocios responsables en nuestras comunidades sean reconocidos a través de estos sectores. Esperamos trabajar juntos como la Alianza de Trabajadores Progressistas para identificar todos los negocios responsables en San Francisco y que asuman la responsabilidad los que no son. Contamos con trabajadores y la comunidad en grande para ayudarnos a ser capaz de identificar y reconocer estos gran lugares de trabajo. Por favor contáctenos al 415.621.4155 o mande correo electrónico a: youngworkersuntied@gmail.com.

La Alianza de Trabajadores Progressistas es: La Asociación Progressista China, Coleman Advocates, Centro Comunitario Filipino, La Raza Centro Legal, Mujeres Unidas y Activas, POWER!, PODERI, SF Pride at Work y Jóvenes Trabajadores Unidos.

Los restaurantes no pudimos confirmar:

El Metate
Taco Loco
La Tartine
Arlequin
Frijz
Ideale
Le Pettit
La Taqueria

Agradecimientos Especiales

The California Wellness Foundation
The Norman Foundation
The Common Counsel Foundation
The Diane Middleton Foundation
The Tides Foundation
The Labor and Occupational Health Program at UC Berkeley
The Labor and Occupational Health Program at UC Berkeley

The restaurants we couldn't confirm:

El Metate
Taco Loco
La Tartine
Arlequin
Frijtz
Ideale
Le Pettit
La Taqueria

Special Thanks

The California Wellness Foundation
The Norman Foundation
The Common Counsel Foundation
The Diane Middleton Foundation
The Tides Foundation
The Labor and Occupational Health Program at UC Berkeley

