

CULINARY WORKERS UNION LOCAL 226

AFFILIATED WITH UNITEHERE!



www.facebook.com/Culinary226



[@Culinary226](https://twitter.com/Culinary226)

1630 S. COMMERCE ST.
LAS VEGAS, NV 89102

702-385-2131

www.culinaryunion226.org

Dear New Member,

Welcome to Culinary Workers Union Local 226. Our proud organization represents over 55,000 working men and women in the Southern Nevada hotel and casino industry. For more than 65 years, generations of our members have fought hard to win and keep the standard of living we currently enjoy. Because of their hard work and dedication we have wages, benefits and protections far superior to all others employed in our industry.

We have won:

- Job Security
- Fair Wages
- A Voice on the Job
- Respect in the Workplace
- A solid pension plan, and our employers pay 100% of the cost
- One of the best health insurance plans in the country, and we pay nothing out of our paychecks

Union members share a responsibility to insure our economic victories of the past are not lost. Our Union must continue its mission of being a driving force in improving the lives of Las Vegas workers and their families. We encourage all new members to help us insure a bright future by becoming active in the Union. You can learn more about the benefits of your Union by reading the following pages.

In Solidarity,



Ted Pappageorge
President



Geoconda Argüello-Kline
Secretary - Treasurer



Leain Vashon
Vice President

2014-2017 CULINARY UNION 226 OFFICERS



Gloria Hernandez
Chaplain



Jorge Ortiz
Trustee



Heidi Chan
Trustee



Michael Tirabassi
Trustee



Karen L. Quintana
E-Board Member



Evadne Martinez
E-Board Member



Burkey Rothenburger
E-Board Member



Terri Furtado
E-Board Member



Felix Cruz
E-Board Member



John David Walter
E-Board Member



Mariano Minero
E-Board Member



Maria Rios
E-Board Member



Walter Caron
E-Board Member

OVER FIFTY THOUSAND STRONG,

THE CULINARY UNION REPRESENTS workers at casinos up and down the Las Vegas Strip as well as in downtown Las Vegas. Culinary members also work in food service outlets at McCarran International Airport and Valley Hospital, industrial laundries throughout the Las Vegas valley, and casinos in Reno. Members of the Culinary Union work in a wide range of job classifications including cocktails, bell department, kitchen workers, cooks, housekeepers, porters, and many more.

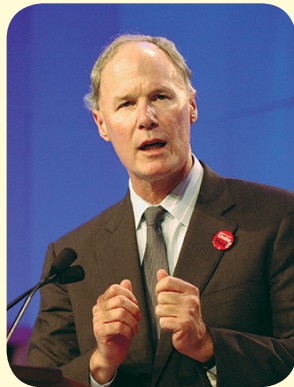


WHO WE ARE

WE ARE THE FASTEST GROWING PRIVATE SECTOR LOCAL UNION IN THE COUNTRY. Membership has climbed from 18,000 union workers in 1987 to approximately 55,000 members today. The Culinary Union represents more members than any other union in Nevada. Our Union's organizing program, research department, grassroots political organizing, training programs and worker activism have made us a dynamic force in the American Labor Movement.

Our Union takes particular pride in being known as an "organizing local". Organizing non-union workers is our priority because it insures our future and protects our standard of living. When our Union grows it becomes stronger and benefits us all.

The Culinary Union is affiliated with UNITEHERE!, the international hospitality workers union which was established in 1891 and represents over 270,000 workers throughout the U.S. and Canada in hotel, gaming, food service, manufacturing, textile, distribution, laundry, transportation, and airport industries. D. Taylor is the President of UNITEHERE! He has been a leader in the American labor movement for 34 years. Mr. Taylor was elected Secretary-Treasurer of the Culinary Union in 2002 and remained in position until 2013. One of the many highlights in his tenure was leading the 2002 and 2007 contract negotiations where Culinary members secured the best wages and benefits in the casino industry.



D. Taylor, President UNITEHERE!



WHAT DOES A UNION DO?

A UNION IS AN ORGANIZATION OF WORKERS JOINED TOGETHER FOR A COMMON PURPOSE: TO IMPROVE LIVING STANDARDS AND WORKING CONDITIONS. IT'S AN ORGANIZATION BY WHICH ORDINARY PEOPLE DO EXTRAORDINARY THINGS.

As a Union we:

- Fight for justice and equality in our workplace as well as in our community;
- Fight for fairness and respect on the job;
- Negotiate contracts that improve wages, benefits and working conditions; and
- Enforce those contracts through grievances, arbitration and direct action.

STANDING TOGETHER IN UNION SOLIDARITY GIVES US MORE POWER THAN WE HAVE ALONE. TOGETHER WE HAVE THE STRENGTH TO DEMAND FAIR TREATMENT FROM OUR EMPLOYERS AND TO MAKE A BETTER LIFE FOR OUR FAMILIES AND OURSELVES.

MORE QUESTIONS?

CULINARY WORKERS UNION LOCAL 226
 1630 S. Commerce St.
 Las Vegas, NV 89102
 M 8am - 3pm
 T-F 8am - 4pm
 Orientation: M 8am - 2:30pm
 T-F 8am - 3:30pm
www.culinaryunion226.org

(702) 385-2131



"I have worked a lot of non-union jobs, and once you have a union job you don't want to go back to non-union work. I know that there is a good contract with a union job and that I have rights. A union job means dignity and respect."

— Jason Miranda,
 Buffet Food
 Runner, Fremont,
 member since
 2007

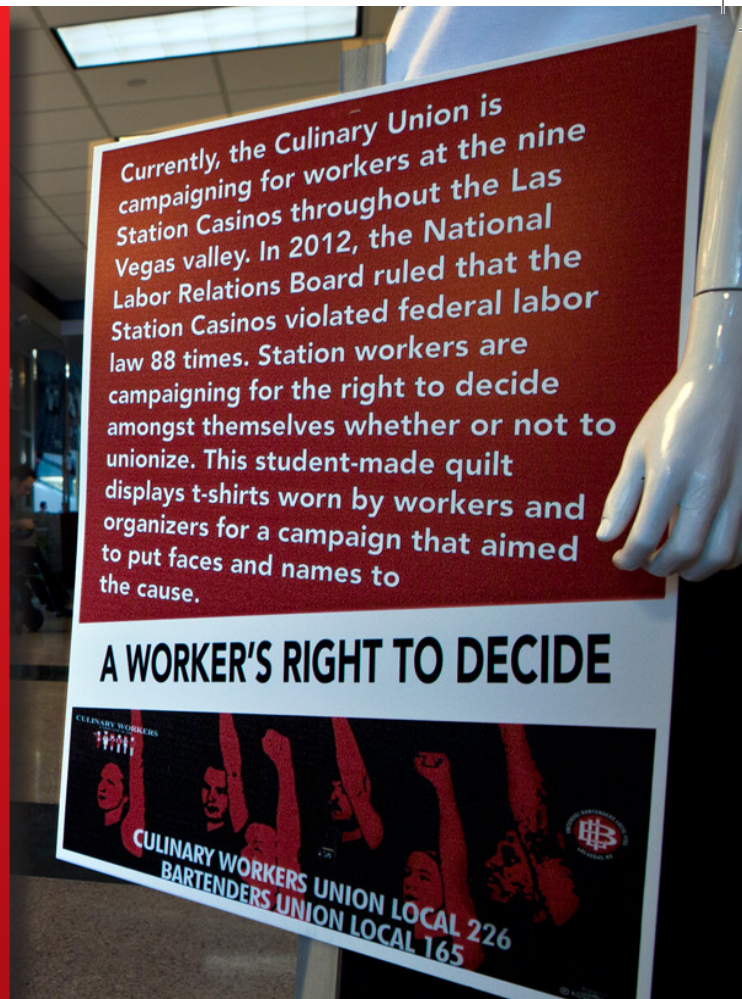


THE UNION'S CONTRACT WITH EMPLOYERS

UNION CONTRACTS, ALSO KNOWN AS COLLECTIVE BARGAINING AGREEMENTS, ARE NEGOTIATED BETWEEN EMPLOYERS AND THE UNION'S NEGOTIATING COMMITTEES.

A committee made up of workers who volunteer their time, represent each workplace in contract negotiations. The worker negotiating committees are fully involved in the bargaining process along with an experienced union negotiator. The Union contract sets the highest standards for wages and working conditions including raises, overtime, vacations, paid holidays, health insurance and pensions. It also contains language that provides union workers with

guaranteed rights that non-union workers do not have. Union workers are covered by the "just cause" provision of the contract, which means they cannot be disciplined or fired without a very good reason. The companies are required to respect seniority rights of workers when making decisions about things such as scheduling and layoffs. Our contracts also protect our jobs when a property is sold. Many Las Vegas casinos have been sold, some several times, but no worker covered by a Culinary contract has lost a job. Some non-union casinos were sold with disastrous results for workers. Workers with no contract were fired and had to re-apply for their old jobs; those lucky enough to be rehired lost all their benefits, even vacation. Union workers have a voice on the job. The Union contract provides an enforceable grievance procedure that makes your employer meet with you and your Union to solve workplace problems.

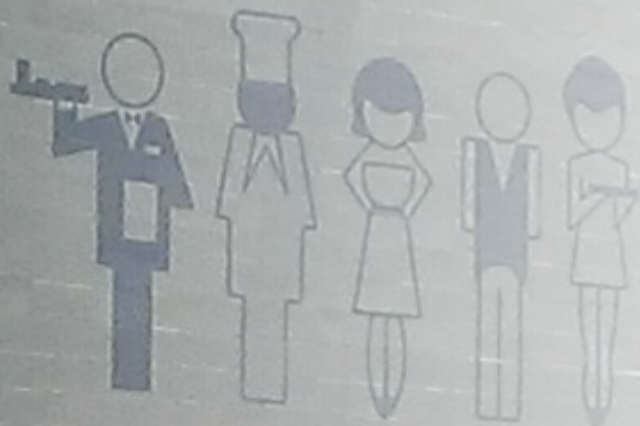


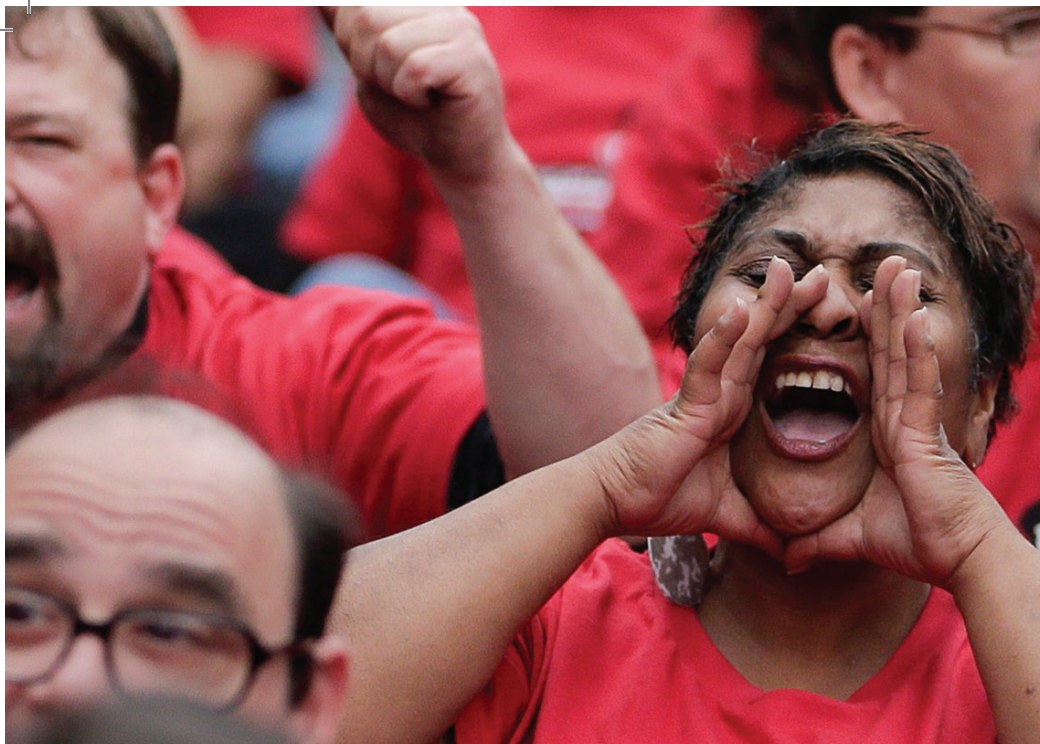
"Having a strong Union contract means that I have the opportunity to provide for my family. I remember my first time participating in negotiations and it was



a great experience to sit down at the table with the company, as an equal, and discuss how to make our jobs good jobs."

*— Victor Chicas,
Server Assistant,
Mandalay Bay's Stripsteak,
member since 2006*





"I've been a shop steward for almost 7 years. Being a shop steward helped me understand how to help my coworkers who need help in the workplace. I know my rights and I can help others learn about their rights. I really didn't know my rights before being more involved. I love being a shop steward. I like the challenges and the rewards of working with my coworkers to make our workplace better."

— Janet Coleman,
Housekeeper,
Bellagio,
member since 1999



SHOP STEWARDS

THE BACKBONE OF THE CULINARY UNION IS ITS SHOP STEWARD SYSTEM.

More than 800 Shop Stewards are currently serving as on-the-job union representatives. Shop Stewards are trained to represent their coworkers in disciplinary meetings with management and help resolve problems on the job. However, a Shop Steward's most important responsibility is organizing co-workers to participate in union activities.



UNION BUTTONS

NO CULINARY UNION MEMBER IS IN UNIFORM UNLESS THEY ARE WEARING THEIR UNION BUTTON.

Wearing your button says you are proud of your Union and its achievements, that you know your rights and expect to be treated with respect and dignity. Your union button also signifies that only the highest standards of service and craftsmanship should be expected from its wearer.

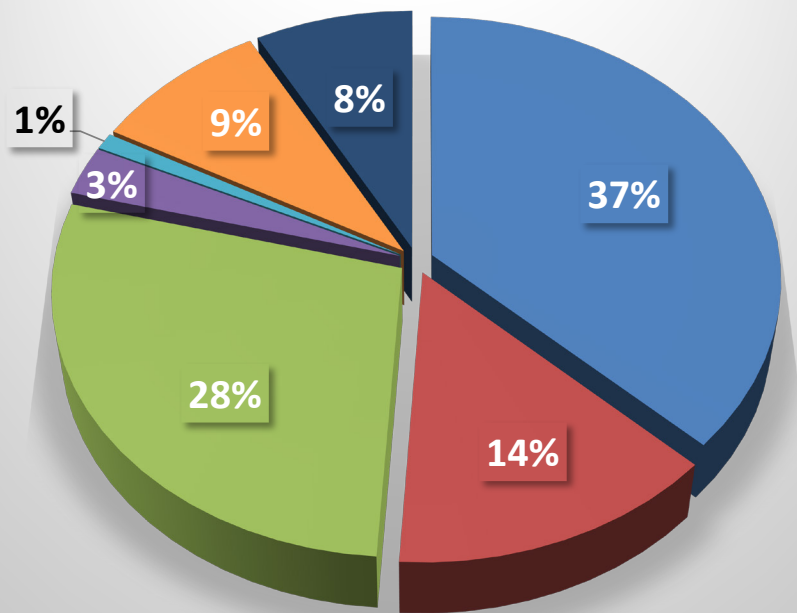


WHERE THE MONEY GOES

Your dues money is used to pay the bills and operating expenses of the Culinary Union. Expenses like salaries, office equipment, building maintenance, organizing non-union workers, negotiating and enforcing contracts. A percentage of dues money also goes to pay our dues to our International Union, the state and national AFL-CIO, Southern Nevada Central Labor Council and other organizations the Culinary Union is affiliated with. Union dues are conveniently deducted once each month from your paycheck.

Culinary Union members benefit greatly from our many affiliations and the various organizations we support. Our International Union has provided us with valuable resources enabling us to increase our organizing efforts. As members of UNITEHERE!, we are able to join with millions of other union members across the country to protect the interests of workers and aid those who are fighting for a better life through unionization. It is the responsibility of the Union's Executive Board to determine how Union money is spent. The Executive Board is made up of ten rank and file workers elected at large by the Union's membership. The Executive Board holds a meeting once a month, at which time they authorize - or deny - expenditure requests.

In 2015, the Grievance Department collected settlements from employers on behalf of our members totaling nearly \$1.7 millions.



- Per Member Dues Paid to UNITEHERE! & Other Affiliated Organizations
- New Organizing & Research
- Member Services & Representation
- Orientation & Dispatch
- Political
- Office Operations & Building Maintenance
- Strike Fund

POLITICAL ACTION

The Culinary Union maintains an active political program to defend our standard of living and to protect the interests of working families. We are committed to electing union members for political office. In the 1998 elections, the Culinary Union elected Treasure Island food server and shop steward Maggie Carlton to the Nevada State Senate. In 2002, Maggie was reelected and was joined in the legislature by another Culinary member, the late Assemblywoman Peggy Pierce, who was the Union's former Community Liaison. Today, Maggie Carlton is still fighting for Culinary families as an Assemblywoman representing Nevada's 14th District. The Culinary Union is also heavily involved in federal elections. Through its endorsement process, the Culinary Union identifies candidates that will best represent members in DC. In 2008, for example, UNITEHERE! was the first union to endorse President Obama by having the Culinary Union back him in the Nevada Caucus. Most importantly, the Culinary Union is committed to increasing voter registration among members and ensuring they stay politically informed.

Another way we make our voice heard in the political process is through our participation in the T.I.P. (To Insure Progress) program. This is a voluntary program in which Culinary members contribute \$1.00 per month to the Union's political action fund.

T.I.P. contributions are used to pay salary of union members who take leaves of absence from their regular jobs to work full-time on political campaigns. T.I.P. funds are also used to fight for issues important to Culinary members and our families. T.I.P. funds allow union members to support candidates that support our Union.



PARTICIPATION

Secure retirements, college educations and home ownership are very obtainable goals for Culinary members and their families. The benefits and rights we have in our contracts were never handed to us—they were won through the hard work and involvement of the Union's members.

None of us can afford to be passive about our Union. Your participation is the key to making sure our standard of living is maintained—and continues to improve.

There are numerous ways you can be active in the Culinary Union: participating in the Union's Shop Steward program, hotel and departmental meetings, rallies, marches and other demonstrations. No matter what your role, it is important that each of us do our part to keep our Union strong and keep fighting for greater benefits and rights.

"I've brought my 17-year-old son to about 6 or 7 Union picket lines so far. He has been a line-marshal and operated the bullhorn. To hear him on the bullhorn, I felt really proud of him. He wears a Union button on his backpack when he goes to school every day, and his classmates ask him what it's all about. He tells them: "The Culinary Union is the Union that my dad belongs to and they fight for me and my future."

— Carlos Padilla,
Pastry Baker,
Treasure Island,
member since
1993



HISTORY

FOR MORE THAN A CENTURY, the Hotel Employees and Restaurant Employees International Union (HERE) has been fighting for fair wages, better working conditions, a voice in the workplace, and respect for the men and women who make up the hospitality industry. Culinary Workers Union Local 226 was chartered in 1935 with a membership of between 500 and 1,000 workers. Las Vegas was then just a small railroad town, but as the town grew so did the Culinary Union.

1950s -

The 1950s were the first period of major growth for both the Culinary Union and the casino industry. Las Vegas boomed, but its desert isolation made the recruitment of qualified workers difficult. This provided the Culinary Union an opportunity to take an active role in bringing workers to Las Vegas and introducing them to the Union.

Al Bramlett, the Culinary Union's Secretary-Treasurer, traveled to Los Angeles, San Francisco, Chicago, New York, and rural areas of Arkansas and Louisiana to personally recruit both skilled and unskilled workers for Las Vegas' casinos. Today, many Las Vegas, particularly in the African American community, trace their family's migration to Southern Nevada directly to Bramlett's recruitment efforts.



CULINARY UNION LOCAL # 226 HEADQUARTERS & MEDICAL CENTER
AL BRAMLETT SECRETARY - TREASURER
AL CRUZ A.I.A. ARCHITECT

1960s & 1970s -

Las Vegas workers experienced a rapid change as corporations entered a casino industry previously dominated by family-owned companies. Howard Hughes' Summa Corporation would lead the way, but others (Hilton, Holiday Inn [Harrah's] and Ramada [Tropicana]) would soon follow. The 1980s would prove to be a challenge to the survival of the Culinary Union.

1980s -

In 1984, the casinos refused to negotiate good health insurance coverage for Culinary Union workers forcing a citywide strike involving 18,000 members. The Culinary Union ultimately prevailed, winning improved family health coverage which led to the founding of the Culinary Health Fund insurance plan we have today.

The 1984 citywide strike was a wake-up call for the members of the Culinary Union. The standard of living for hotel workers that had brought many to work and live in Las Vegas was in jeopardy - only a strong and active union could preserve it.

The years after the 1984 strike were a time of rebuilding for the Culinary Union. In 1987, new leadership was elected and a partnership was forged with the International Union to help rebuild the Culinary Union's strength. The new leadership team fought to improve existing contracts and organize new casinos as they opened. The successful effort enabled Culinary members to share in the industry's increasing profits.

1990s -

The Union would keep pace with a booming Las Vegas in the 90s beginning with the opening of the Mirage in 1989. The Mirage was the first of several "mega-resorts" to open as Union hotels in the 90s and was crucial to the Culinary Union's future.



CULINARY WORKERS
UNION, LOCAL 226

REPORT #5 ON NEGOTIATIONS

WE ARE READY!
STRIKE VOTE — 95% YES

On Thursday, March 15, the two largest membership meetings in the history of Local 226, thousands of members voted **YES** to authorize our leaders to call strike on April 2, 1984.

Now, the employers must agree to a good contract before April 2, 1984 or face a strike that will cripple their operations.

NEXT — WE SEND OUR MESSAGE ACROSS THE COUNTRY!
LAS VEGAS SOLIDARITY MARCH AND RALLY ON
WEDNESDAY, MARCH 28, 1984. Details at Local 226.



1990s -

Following the Mirage, other casinos that opened with Union contracts were Excalibur, Luxor, Monte Carlo, Stratosphere, Treasure Island, Mandalay Bay, Bellagio, and Paris. However, three large casinos, MGM Grand, Aladdin (now Planet Hollywood), and the Rio opened non-union. Through hard work, these were successfully organized and unionized. The efforts of the Culinary Union staff and members to organize workers during this remarkable period culminated with thousands of workers achieving the Las Vegas Dream ensuring a brighter future in this city.

The 1990s were also a time of tough fights as workers at the Horseshoe and Frontier casinos went on strike to preserve their Union and their standard of living. Both strikes ended in victory for our workers and proved to employers the resolve and strength of the Culinary Union members.

The Frontier Strike, in particular, was central to the success of the Culinary Union's growing reputation as a fighting Union that demands respect. 550 Frontier workers went on strike for 6 years, 4 months, and 10 days to ensure the Union's future in Las Vegas. No striker returned to work until February 1998, when one of the longest strikes in U.S. history ended in victory. The Frontier strikers serve as a testament to what a group of determined workers can accomplish by their commitment to do what is right.

2000s -

The Culinary Union continued to be at the forefront of the labor movement well into the new millennium. After September 11th, many casino companies conducted immediate massive layoffs. Many workers temporarily lost their jobs, but the Union went to work to aid members. Project Helping Hand was created and manned by Culinary Union members and staff in the Union's parking lot. A large tent was set up centralizing many services in a single location for folks who were laid off. More than 7,000 workers came through Project Helping Hand receiving help like rental assistance and guidance with unemployment.

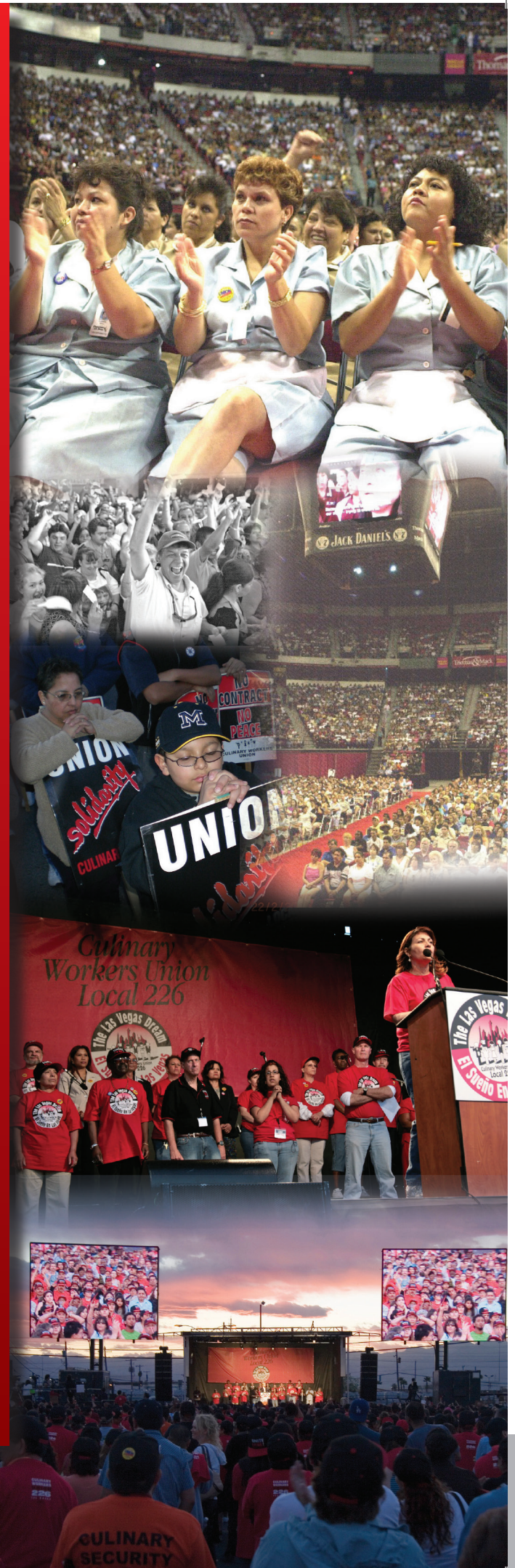
2000s -

In 2002, during the citywide contract negotiations, most gaming companies claimed profits had not recovered to pre-September 11th levels. Virtually every casino company has been sold, merged, or acquired. The companies made it clear they wanted workers to begin paying some of the cost of their health plan. Many hotels also refused to negotiate contract language pertaining to workloads for housekeepers. This outraged many workers and more than 25,000 Culinary Union members attended a strike meeting at the Thomas & Mack Center where the members voted overwhelmingly to go on strike if the casino industry did not agree to continue paying for the health plan and provide other needed contract improvements.

This dramatic and powerful contract campaign concluded with a successful eight-day strike at Downtown's Golden Gate Casino. The efforts of Union members paid off when they won the best contract ever in the Union's history. Special language was added to many contracts giving extra re-employment rights to those workers that had not returned to work after September 11th. Also, for the first time ever, the Culinary Union implemented important contract language regarding immigration and safe housekeeping workloads.

In 2005, laundry workers from 3 separate former UNITEHERE locals merged with Local 226 bringing 2,400 members from 12 different laundry and dry cleaning plants into our union. This merger made the Culinary Union's laundry workers among the highest paid in the country.

The 2007 contract fight began early in the year to make sure that our Union survived the next round of takeovers, buyouts, sales and mergers. The Culinary Union held one of its biggest rallies ever where thousands of members packed the Union's parking lot. Major presidential candidates attended and some pledged to walk the picket line with Culinary and Bartender members if a strike was called in the 2007 contract fight.



2010s -

The 2013 contract fight took nearly two years to finalize negotiations for 44,000 of its members. The settled contracts secured benefits for thousands of Culinary Union families for five years. The contract has new housekeeping language for dealing with trashed rooms, changes in food and beverage terms that aim to provide the flexibility needed to reopen closed venues and bring workers back to their jobs, and all workers keep their current free, high-quality health insurance.

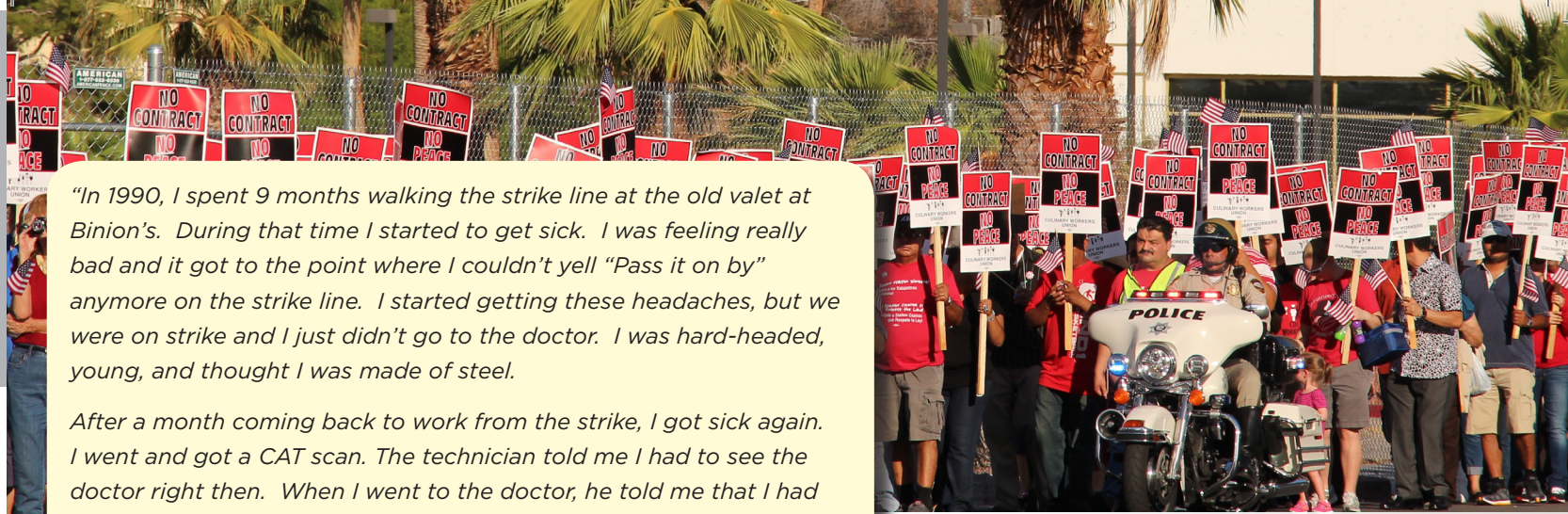
In 2014, nine casinos in Downtown Las Vegas remained without a new contract. Members voted to call for a strike against these nine unsettled Downtown properties and the affected workers picketed after contracts terminated. Sign-ups for strike benefits and for picket shifts were organized to get the workers ready for the strike. Negotiations with some of the unsettled properties continued down to the last minute, finally settling at the eleventh hour of the June 1, 5am deadline.

OUR FIGHT IS NOT OVER

To keep our Union strong, we must aggressively enforce our current contracts through organizing and continued contract and shop steward trainings. We have to be vigilant about protecting our pension and health plan - (nothing is taken out of our paychecks for family coverage); and to successfully open our own health centers where we have control over the costs and quality of care. We must also continue to provide help to our members so they can afford to buy their first home and continue assisting new immigrants in becoming U.S. citizens for free. Our Union density is our power. Non-union local casinos reduce our Union solidity on the Strip and Downtown. We must stand together and fight with workers at Station Casinos.

We need to do our part to keep what we have and move forward in the future. Working together, we will win!





"In 1990, I spent 9 months walking the strike line at the old valet at Binion's. During that time I started to get sick. I was feeling really bad and it got to the point where I couldn't yell "Pass it on by" anymore on the strike line. I started getting these headaches, but we were on strike and I just didn't go to the doctor. I was hard-headed, young, and thought I was made of steel.

After a month coming back to work from the strike, I got sick again. I went and got a CAT scan. The technician told me I had to see the doctor right then. When I went to the doctor, he told me that I had a brain tumor and needed surgery immediately. After an 8-hour surgery, the brain tumor was removed. The biopsy was malignant. The doctor said that I should have chemo and radiation but I refused. I took my 50-50 chance and I'm still here today.

What changed my life was the fact that I walked out for 9 months. I knew it was the right thing to do, but I didn't realize how important the health insurance was that I was fighting for. I used that insurance that I was fighting for to save my own life. I was only back to work for one month and I got sick."

— Mario Sandoval, Food Server, Binion's, member since 1982



HEALTH BENEFITS

The Culinary Union's Health Plan is one of the best in the entire country. It covers you, your spouse (opposite and same sex) and dependent children without any money coming out of your paycheck.

Your outstanding health plan is very expensive for your employers. The Union Contract requires your employer to pay health insurance for each hour you work. This benefit was won by our strength as a union, and keeping our Union strong will protect it.



1901 Las Vegas Blvd. South Suite 107
Las Vegas, NV 89104
Monday - Friday (8am-6pm)
www.culinaryhealthfund.org
(702) 733-9938

WE ARE PROUD TO PROVIDE THE CULINARY & BARTENDER UNION WORKERS WITH ONE OF THE BEST HEALTH CARE PLANS IN THE COUNTRY.

- Nothing out of your paycheck
- Part-time workers covered
- Simple eligibility requirements
- You can pay for hours you are short to continue coverage
- Provides medical, dental vision, prescription
- Low co-pays
- Free prescriptions at the Culinary Pharmacy
- Culinary Extra Clinic for those with chronic conditions (diabetes, high blood pressure, etc.). No co-pays if you qualify
- Large provider network which includes most hospitals
- Access to 24/7 Urgent Cares
- Special programs for diabetes, pregnancy, smoking cessation, and substance abuse

12

COMING SOON! The Culinary Health Fund is building our first Culinary Health Center. EXCLUSIVELY OURS!



PENSION

The Culinary Union Pension is another significant benefit won by the membership that costs you nothing because it is paid entirely by your employer. The Pension has many special features intended to protect you and your family, but its primary purpose is to provide you with a steady source of income when you retire. Because employers pay into the Pension by the hour, “steady-extra” and part-time workers can qualify for benefits.

The Culinary Pension first paid benefits in 1974; since then the monthly amount paid to retirees has nearly tripled. The Union leadership is committed to protecting the improvements made, the coverage and benefits provided to future retirees.

- No paycheck deductions, your employer pays the full cost.
- Part-time workers qualify
- Benefits are guaranteed and insured by an agency of the Federal Government, up to federal law limits.
- Ranked near the top when compared to similar pension plans for financial strength.
- Your pension benefits are paid for life no matter how long you live.
- Early retirement benefits begin as early as age 55.
- You may receive pension benefits if you become permanently disabled from a Culinary or Bartender Union job.
- Collect your full pension benefit at age 62 and continue working if you choose.
- Also at age 62, you can choose a 50% Lump Sum Option (up to a maximum of \$50,000.00) with the remainder paid monthly for life.
- Death benefit if you die before retirement.

ONLY 5% OF ALL WORKERS IN THE U.S. – AND ONLY 2% IN THE HOTEL & RESTAURANT INDUSTRIES – HAVE A FULLY-PAID PENSION PLAN LIKE THE CULINARY AND BARTENDERS UNION PENSION PLAN.

“When I first started working here in Las Vegas I saw the future and thought, I would like to retire with a Union job. Now, that time is approaching and it’s real. I feel like I can touch it and I know I can retire with dignity.”

— Oscar Diaz,
Baker,
Westgate Resort
& Casino, member
since 1979



MORE QUESTIONS?

SOUTHERN NEVADA CULINARY
AND BARTENDERS PENSION PLAN
1901 Las Vegas Blvd. South, Suite 107
Las Vegas, NV 89104
www.culinarypension.org

(702) 369-0000



VOLUNTARY INSURANCE BENEFITS

- Permanent life insurance that builds cash value over time.
- **DISABILITY PLAN A** - Pays you benefits for time lost from work due to accident or illness for up to 90 days. Plan A pays you in addition to the \$150 per week Loss of Time benefit you receive from the Culinary Health Fund.
- **DISABILITY PLAN B** - Pays you benefits for time lost from work due to accident or illness after 90 days. This plan pays you benefits for up to 2 years.
- **CRITICAL ILLNESS PLAN** - Pays you a lump sum payment upon diagnosis for major illnesses such as cancer, heart attack, stroke, kidney failure or major organ transplant.
- **ACCIDENTAL PLAN** - Covers members 24 hours a day on or off the job.
- All Plans may be purchased individually.

MORE QUESTIONS?

CULINARY WORKERS
UNION LOCAL 226
1630 S. Commerce St.
Las Vegas, NV 89102

**(702) 386-5179 or
(702) 386-5240**

401(k) PLAN

AS A SUPPLEMENT TO THE PENSION, THE CULINARY AND BARTENDERS UNION SPONSORS A 401(K) PLAN FOR WORKERS WHO WISH TO SAVE EXTRA MONEY FOR THEIR RETIREMENT.

- Save money on federal income taxes
- Convenient payroll deduction
- Higher contribution limits than an IRA
- A wide variety of investment options
- Investment advice and retirement planning from certified professionals
- Loans available

"I'm a shop steward now because when I was working at a non-union property I saw what that was like. Now, I can say I'm a Union member and that is a blessing. I'm glad to be a part of the Union. The Union is me. The Union is all of us."

— Jenith Martin,
Housekeeper,
Mandalay Bay,
member since 2011



MORE QUESTIONS?

INVESTMENT MANAGEMENT CONSULTANTS
7930 W. Sahara Ave., Suite 290
Las Vegas, NV 89117
garym@imcnv.net

(702) 889-6285

**ONLY 24%
OF HOTEL &
RESTAURANT
WORKERS IN THE
U.S. HAVE A 401(K)
PLAN.**



CULINARY AND BARTENDERS HOUSING PARTNERSHIP PROGRAM

Members of the Culinary Union Local 226 and the Bartenders Union Local 165 who are looking to buy a home for the first time may be qualified to participate in the program and receive a loan of up to \$20,000 towards down payment, closing costs, or principal mortgage buy-down. Since its inception in 2008, the program has helped over 920 families buy their first home and provided approximately \$6 million in down payment assistance and closing cost.

(The loan is interest free with no monthly payments, and does not have to be paid back until you sell your house.)



"Our experience with Nevada Partners was wonderful! The homebuyers course was very detailed and really helped prepare us for homeownership, we can't thank Nevada Partners enough!"



— Caridad Suarez Gonzalez (spouse Eddy Fagundo), GRA, Luxor, member since 2012

TO QUALIFY FOR THE CULINARY AND BARTENDERS HOUSING PARTNERSHIP PROGRAM YOU MUST:

- Be a Culinary or Bartender worker with a participating property
- Meet specified income requirements
- Purchase a home in Clark County or Nye County, NV
- Occupy the home as a principal residence
- Qualify for a first mortgage
- Contribute 3.5% for an FHA loan to receive \$10,000 in assistance
- Contribute 1% for a conventional loan to receive up to \$20,000 in assistance
- Other requirements may apply

NEVADA PARTNERS PROVIDES THE FOLLOWING SERVICES TO HELP WITH THE HOME BUYING PROCESS:

- Orientation Classes in both English and Spanish
- An 8-hour home buyer education course
- Pre-purchase counseling
- Post-purchase counseling

MORE QUESTIONS?

NEVADA PARTNERS
HOUSING DIVISION
710 West Lake Mead Blvd.
North Las Vegas, NV 89030
www.nevadapartners.org

(702) 924-2100
ext 230



CITIZENSHIP PROGRAM

The staff of the Citizenship Project will work with you every step of the way to help you and your family members become U.S. citizens. There is no limit on how long you may use the services to prepare for the test and interview. All services are always free.

The Citizenship Project will help you become a United States citizen:

- Free English classes designed to prepare you for the citizenship test
- Free assistance in completing the citizenship application
- Free civics classes
- Free practice interviews
- Free access to legal advice

TRAINING AND ADVANCEMENT

THE CULINARY ACADEMY OF LAS VEGAS

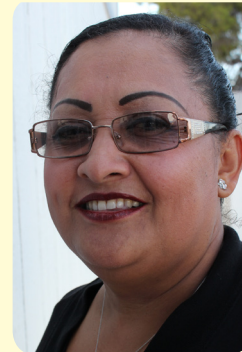
CLASSES OFFERED FOR: Baker's Helper, Bar Apprentice, Bar Porter, Bus Person, Food Server, Fountain Worker, Guest Room Attendant, House Person/Utility Porter, Professional Cook, and Steward.

ADVANCED CLASSES FOR: Sommelier and Wine Server.

SPECIALTY CLASSES: Paid internships at the Culinary Academy campus and The Smith Center for the Performing Arts available to qualified recent graduates in the following classifications: bar apprentice, bus person/food server, professional cook, and steward.

"The Union helped me to be an American citizen through the Citizenship Project. I

didn't have to pay a penny. Without the Union, I would have had to pay lots of legal fees."



*— Mirna Alberto,
Hostess at Claim Jumper,
Golden Nugget,
member since 1998*

MORE QUESTIONS?

THE CITIZENSHIP PROJECT
(located at Nevada Partners)
710 W. Lake Mead Blvd
Las Vegas, NV 89030

702-868-6002



MORE QUESTIONS?

CULINARY ACADEMY OF LAS VEGAS
710 W. Lake Mead Blvd.
Las Vegas, NV 89030
www.theculinaryacademy.org

(702) 924-2100



THE PLUS OF BEING A UNION MEMBER

You've earned them. Now enjoy them! As part of UNITEHERE, you are eligible for more than 40 great cost-saving benefits created exclusively for you.

www.UnionPlus.org/UNITEHERE



On the job, you get the protection of a contract and more strength in the workplace. Off the job, the Union Plus® program benefits endorsed by UNITEHERE give you and your family more buying power in the marketplace. With the savings the Union Plus® benefits provide, being a union member makes even greater dollars and sense.

DISCOUNTS

AT&T Wireless
Save 15% on monthly wireless service with the nation's only unionized wireless company. Visit UnionPlus.org/ATT

Flowers
Save 20% when you send flowers, gifts, or plants. Call 1-888-667-7779 or visit UnionPlus.org/Flowers

ACCIDENTAL DEATH INSURANCE

Entitles you to enroll in no-cost accidental death coverage of up to \$20,000 for one year with no medical exam. Up to \$200,000 enhanced coverage at low group rates. Call 1-800-393-0864 or visit UnionPlus.org/Insurance.

CREDIT CARDS

Choices designed for you, that earn unlimited 1.5% cash back on every purchase. Visit UNITEHEREcard.com to learn more and select the card

that's right for you.

FREE CREDIT COUNSELING

Get confidential, no-cost budget and credit counseling, plus free debt management assistance from certified, union-friendly counselors. Call 1-877-833-1745 or visit UnionPlus.org/CreditCounseling.

MORTGAGE PROGRAM

A special program that helps you and your children buy or refinance a home. And a unique benefit helps to make mortgage payments if you're out of work. Call 1-800-848-6466 or visit UnionPlus.org/Mortgage.

AUTO BUYING SERVICES

A free new car buying service through TrueCar® that gets you up front pricing from local new car dealers. And a used car buying service provided through Hertz Rent2Buy and Enterprise Car Sales. To learn more on these auto buying services go to UnionPlus.org/AutoBuying.



DISCOUNTS

The Culinary & Bartenders Union has arranged for Union members to receive discounts at many California theme parks.

Most tickets may be purchased at the Cashiers Office of the Culinary Union during regular business hours.

Many other discounts are offered to union members by local merchants. You can find out about them on the Culinary Union's website:

www.culinaryunion226.org

NEED HELP WITH WORKERS' COMPENSATION AND UNEMPLOYMENT

The Culinary and Bartenders Unions assist members with Worker's Compensation and Unemployment claims.



MORE QUESTIONS?

CULINARY WORKERS UNION
LOCAL 226
1630 S. Commerce St.
Las Vegas, NV 89102

**(702) 385-2131 or
(702) 386-5115**

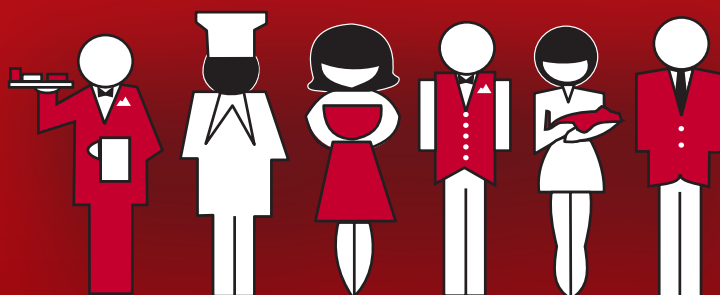
MORE QUESTIONS?

CULINARY WORKERS UNION
LOCAL 226
1630 S. Commerce St.
Las Vegas, NV 89102

(702) 385-2131

CULINARY WORKERS UNION LOCAL 226

AFILIADO CON UNITEHERE!



www.facebook.com/Culinary226



[@Culinary226](https://twitter.com/Culinary226)

1630 S. COMMERCE ST.
LAS VEGAS, NV 89102

702-385-2131

www.culinaryunion226.org

Estimado Miembro Nuevo,

Bienvenido a la Unión de Trabajadores Culinarios Local 226. Nuestra orgullosa organización representa a más de 55,000 hombres y mujeres de clase trabajadora en la industria de hoteles y casinos en el sur de Nevada. Por más de 65 años, generaciones de miembros han luchado arduamente para ganar y mantener el estándar de vida que actualmente gozamos. Debido a su arduo trabajo y dedicación, tenemos sueldos, beneficios, y protecciones que son muy superiores a los de todos los demás trabajadores de nuestra industria.

Hemos ganado:

- Seguridad laboral
- Sueldos justos
- Una voz en el trabajo
- Respeto en el centro laboral
- Una pensión sólida, y los empleadores pagan el 100% del costo
- Uno de los mejores seguros médicos del país, y no se saca nada de nuestros cheques de pago

Los miembros de la unión comparten la responsabilidad de asegurarse de que no se desperdicien nuestros triunfos económicos del pasado. Nuestra Unión debe continuar su misión de ser la fuerza impulsora que mejora las vidas de los trabajadores y de sus familias en Las Vegas. Exhortamos a todos los nuevos miembros a que nos ayuden a garantizar un futuro brillante tomando un rol activo en la Unión. Usted puede informarse más de los beneficios de su sindicato en las siguientes páginas.

En Solidaridad,



Ted Pappageorge
Presidente



Geoconda Argüello-Kline
Secretaria - Tesorera



Leain Vashon
Vicepresidente

DIRECTIVOS DE LA UNIÓN CULINARIA 226 PARA 2014-2017



Gloria Hernandez
Capellán



Jorge Ortiz
Fiduciario



Heidi Chan
Fiduciario



Michael Tirabassi
Fiduciario



Karen L. Quintana
Miembro de la Junta
Ejecutiva



Evadne Martinez
Miembro de la Junta
Ejecutiva



Burkey Rothenburger
Miembro de la Junta
Ejecutiva



Terri Furtado
Miembro de la Junta
Ejecutiva



Felix Cruz
Miembro de la Junta
Ejecutiva



John David Walter
Miembro de la Junta
Ejecutiva



Mariano Minero
Miembro de la Junta
Ejecutiva



Maria Rios
Miembro de la Junta
Ejecutiva



Walter Caron
Miembro de la Junta
Ejecutiva

CON LA FUERZA DE MÁS DE CINCUENTA MIL MIEMBROS,

LA UNIÓN CULINARIA

REPRESENTA trabajadores en los casinos por todo el Strip de Las Vegas así como en el centro de Las Vegas, conocido como Downtown. Hay miembros de la Culinaria que también trabajan en los puntos de venta de alimentos dentro del aeropuerto internacional McCarran y en el hospital Valley, en las lavanderías industriales por todo el valle de Las Vegas, y en los casinos en Reno, Nevada. Los miembros de la Unión Culinaria trabajan en una amplia variedad de clasificaciones de empleo entre las cuales se incluye el departamento de cocteles, de maletas, empleados de cocina, cocineros, recamareras, empleados de limpieza del casino, y muchos más.



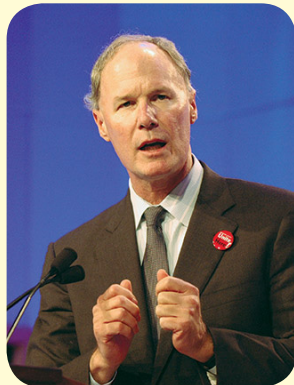
¿QUIÉNES SOMOS?

SOMOS EL LOCAL SINDICAL DE MAYOR CRECIMIENTO EN EL SECTOR PRIVADO DEL PAÍS.

Nuestra membresía ha incrementado de 18,000 trabajadores sindicalizados en 1987, a una membresía de aproximadamente 55,000 afiliados en la actualidad. La Unión Culinaria representa a más personas agremiadas que cualquier otro sindicato en Nevada. El programa de organización de nuestra Unión, el departamento de investigaciones, activismo político de las bases, los programas de capacitación, y el activismo laboral nos han convertido en una fuerza dinámica del Movimiento Laboral Americano.

Nuestra Unión se enorgullece particularmente de ser un "local organizador". Sindicalizar a los trabajadores sin unión es nuestra prioridad ya que asegura nuestro futuro y protege nuestro estándar de vida. Cuando crece nuestro sindicato, este se fortalece y a todos nos beneficia.

La Unión Culinaria está afiliada a UNITEHERE!, el sindicato internacional de trabajadores hoteleros, que fue establecido en 1891 y representa a más de 270,000 trabajadores a través de todo Estados Unidos y Canadá en las industrias de hoteles, del juego, del servicio de alimentos, de fabricación, de textiles, distribución, lavanderías, transportación, y aeroportuarias. D. Taylor es el presidente de UNITEHERE! Ha sido líder del movimiento laboral americano por 34 años. El Sr. Taylor fue elegido como Secretario-Tesorero de la Unión Culinaria en el 2002 y permaneció en ese cargo hasta el 2013. Uno de los muchos relieves de su ejercicio fue encabezar las negociaciones de los contratos en el 2002 y el 2007, donde los miembros de la Culinaria obtuvieron los mejores aumentos salariales y beneficios de la industria de casinos.



D. Taylor, Presidente UNITEHERE!



¿CUÁL ES LA FUNCIÓN DE UN SINDICATO?

UN SINDICATO ES UNA ORGANIZACIÓN DE TRABAJADORES UNIDOS CON UN PROPÓSITO EN COMÚN: MEJORAR EL ESTÁNDAR DE VIDA Y LAS CONDICIONES EN EL TRABAJO. ES UNA ORGANIZACIÓN MEDIANTE LA CUAL PERSONAS ORDINARIAS HACEN COSAS EXTRAORDINARIAS.

Como Unión:

- Luchamos por la justicia e igualdad en nuestro lugar de trabajo, así como en nuestra comunidad;
- Luchamos por imparcialidad y respeto en el trabajo;
- Negociamos contratos que mejoran los sueldos, beneficios, y condiciones de trabajo; y
- Hacemos cumplir esos contratos mediante agravios, arbitrajes, y acciones directas.

ESTAR UNIDOS, EN SOLIDARIDAD SINDICAL, NOS DA MÁS FUERZA DE LA QUE TENEMOS CADA UNO INDIVIDUALMENTE. JUNTOS TENEMOS LA FORTALEZA PARA EXIGIRLES A NUESTROS EMPLEADORES UN TRATO JUSTO Y PARA FORMAR UNA VIDA MEJOR PARA NUESTRAS FAMILIAS Y NOSOTROS MISMOS.

¿TIENE MÁS PREGUNTAS?

UNIÓN DE TRABAJADORES CULINARIOS
LOCAL 226

1630 S. Commerce St.
Las Vegas, NV 89102

Lun 8am - 3pm

Mar - Vie 8am - 4pm

Sección de Orientación :

Lun 8am - 2:30pm

Mar - Vie 8am - 3:30pm

www.culinaryunion226.org

(702) 385-2131



"Yo he tenido muchos trabajos sin unión, y una vez que se tiene un trabajo sindicalizado uno no quiere regresar a un trabajo sin unión. Yo sé que hay un buen contrato con un trabajo de unión y que yo tengo derechos. Un trabajo de unión significa dignidad y respeto."

— Jason Miranda,
Empleado de cocina
en el bufé del
Fremont, miembro
desde el 2007

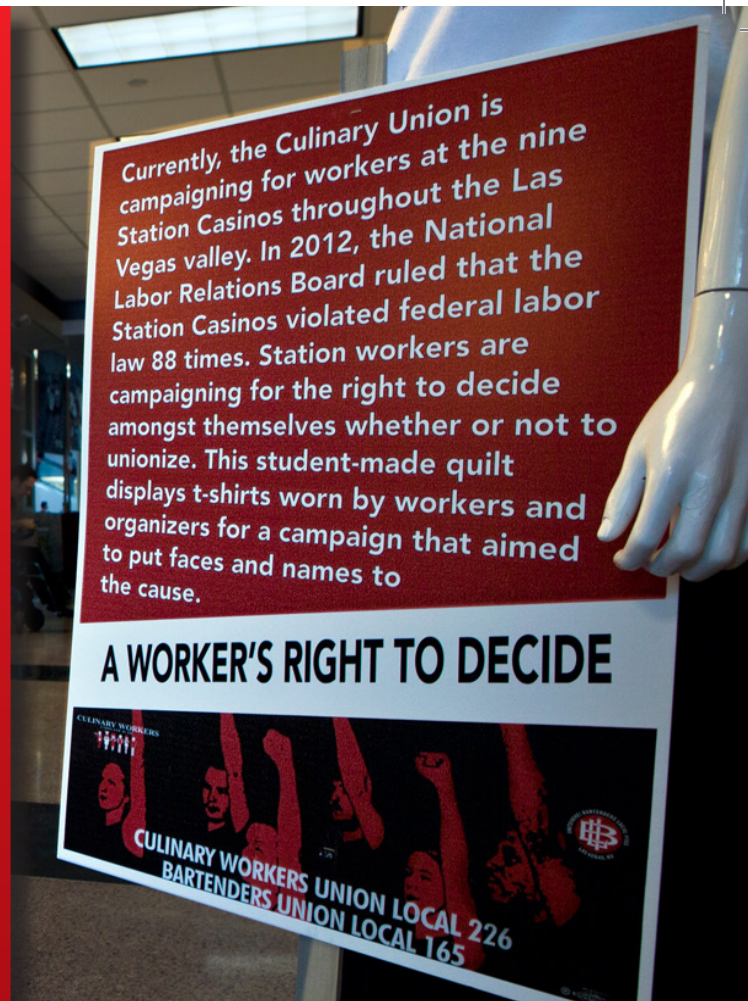


EL CONTRATO DE LA UNIÓN CON LOS EMPLEADORES

LOS CONTRATOS DE LA UNIÓN, TAMBIÉN CONOCIDOS COMO CONTRATOS DE NEGOCIACIÓN COLECTIVA, SE NEGOCIAN ENTRE LOS EMPLEADORES Y LOS COMITÉS DE NEGOCIACIÓN DEL SINDICATO.

Un comité, compuesto de trabajadores que dan su tiempo voluntariamente, representa a cada centro de trabajo en las negociaciones de los contratos. Los comités de trabajadores se involucran totalmente en el proceso de charlas junto a un negociador sindical que tiene experiencia. El contrato sindical establece el estándar más alto de sueldos y condiciones de trabajo, esto incluye: aumentos, horas extra, vacaciones, días feriados con paga, el seguro médico y la pensión.

Además contiene estipulaciones que les brindan a los trabajadores agremiados derechos garantizados que no tienen los trabajadores sin unión. Los trabajadores sindicalizados están cubiertos por la disposición del contrato de "motivos fundados", lo cual significa que no pueden ser disciplinados o despedidos sin un muy buen motivo. Al tomar decisiones sobre temas tales como horarios y cesantías (layoffs), las compañías tienen que respetar los derechos de antigüedad de los trabajadores. Nuestros contratos también protegen nuestros empleos cuando se vende una propiedad. Muchos de los casinos en Las Vegas se han vendido -algunos varias veces- pero ningún trabajador cubierto por un contrato de la Culinaria ha perdido su empleo. Algunos casinos sin unión que se han vendido han causado resultados desastrosos para sus trabajadores. Los trabajadores sin contrato fueron despedidos y tuvieron que volver a solicitar sus empleos anteriores; aquellos que tuvieron la suerte de ser recontratados, perdieron sus beneficios, y hasta sus vacaciones. Pero los trabajadores agremiados tienen una voz en su trabajo. El contrato de la Unión, estipula un proceso de quejas exigible el cual obliga a su empleador a reunirse con usted y su Unión para resolver problemas del lugar de trabajo.

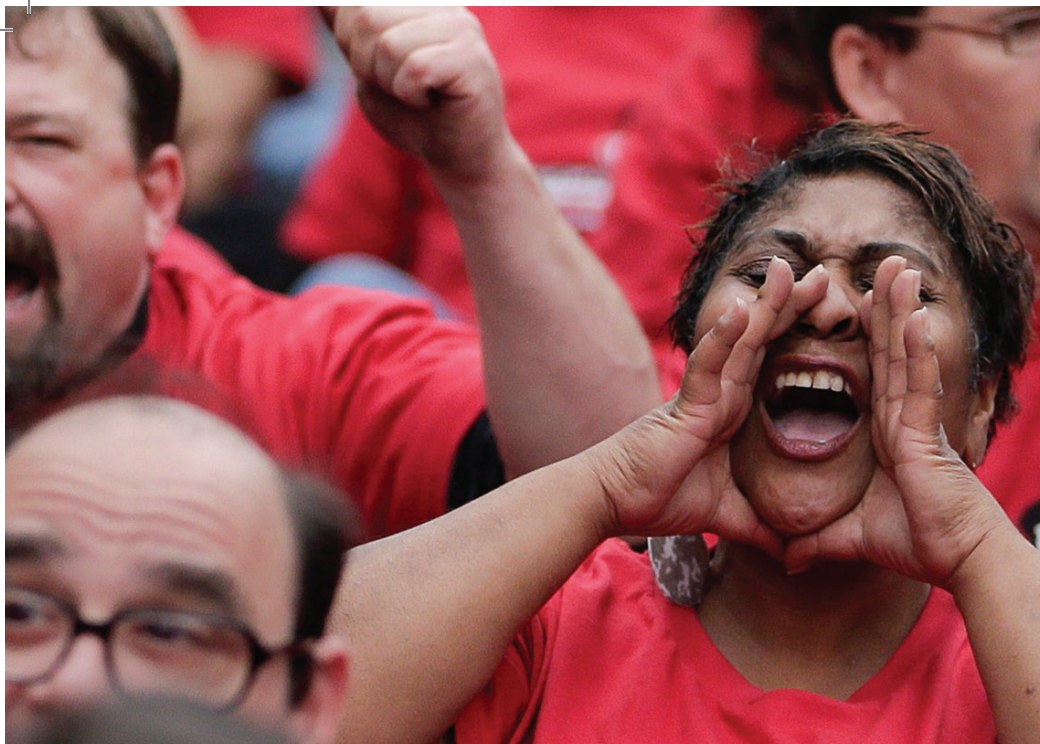


"Tener un contrato Sindical fuerte significa que tengo la oportunidad de proveer para mi familia. Yo me acuerdo de la primera vez que participé en las negociaciones y



fue una experiencia estupenda sentarme a la mesa con la compañía, de igual a igual, y hablar de cómo hacer que nuestros empleos fueran buenos trabajos."

*— Victor Chicas,
Ayudante de Mesero,
Mandalay Bay Stripsteak,
miembro desde el 2006*



“Yo he sido Shop Steward por casi 7 años. Ser Shop Steward me ayudó a entender cómo ayudar a mis compañeros que necesitan ayuda en el lugar trabajo. Yo conozco mis derechos y puedo ayudar a los demás a informarse de sus derechos. Yo realmente no conocía mis derechos antes de estar más involucrada. Me encanta ser Shop Steward. Me gustan los retos y la satisfacción de trabajar con mis compañeros para que nuestro lugar de trabajo sea mejor.”

— Janet Coleman,
Recamarera,
Bellagio,
miembro desde
el 1999



DELEGADOS SINDICALES

EL PILAR DE LA UNIÓN CULINARIA ES SU SISTEMA DE DELEGADOS SINDICALES .

Más de 800 Delegados Sindicales (shop stewards, en inglés) fungen actualmente como representantes de la unión en-el-trabajo. Los Delegados Sindicales están capacitados para representar a sus compañeros de trabajo en las reuniones disciplinarias con sus gerentes y ayudar a resolver los problemas en el trabajo. Sin embargo, la responsabilidad más importante de un Delegado Sindical es organizar a sus compañeros de trabajo a participar en actividades de la Unión.



BOTONES SINDICALES

NINGÚN MIEMBRO DE LA UNIÓN CULINARIA ESTÁ UNIFORMADO, A NO SER QUE LLEVE PUESTO SU BOTÓN DE LA UNIÓN.

Usar su botón indica que usted está orgulloso de su Unión y de sus logros, que usted conoce sus derechos y espera ser tratado con respeto y dignidad. Su botón de Unión también indica que no se puede esperar nada menos que un servicio y un trabajo de la más alta calidad de la persona que lo lleva puesto.

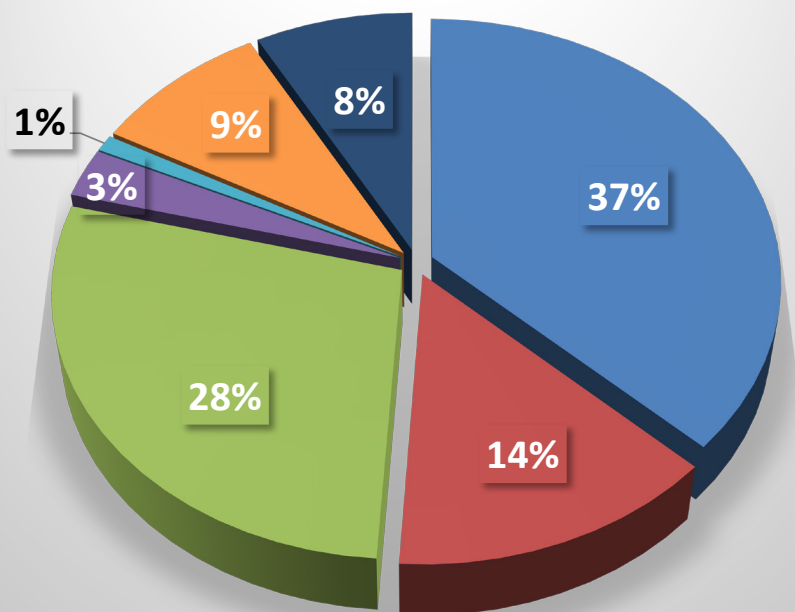


A DÓNDE VA EL DINERO

El dinero de sus cuotas sindicales se usa para pagar las facturas y los gastos operativos de la Unión Culinaria. Gastos como sueldos, equipo de oficina, el mantenimiento del edificio, la sindicalización de trabajadores sin unión, la negociación de los contratos y exigir su cumplimiento. Un porcentaje de las cuotas sindicales también se usa para pagar las cuotas de nuestra Unión Internacional, la organización AFL-CIO estatal y nacional, el Consejo Laboral Central del Sur de Nevada, y otras organizaciones con las cuales está afiliada la Unión Culinaria. Las cuotas sindicales se deducen cómodamente de su cheque de pago una vez por mes.

Los miembros de la Unión Culinaria se benefician mucho de nuestras numerosas afiliaciones y de los otros varios organismos a los que apoyamos. Nuestra Unión Internacional nos ha brindado valiosos recursos que nos permiten ampliar nuestros esfuerzos de sindicalización. Como miembros de UNITEHERE!, podemos unirnos con millones de trabajadores agremiados de todo el país para proteger los intereses del trabajador y asistir a aquellas personas que están luchando por una vida mejor a través de la sindicalización. Es responsabilidad de la Mesa Ejecutiva determinar cómo se gasta el dinero de la Unión. Esa Mesa Ejecutiva está compuesta de diez trabajadores de las bases que fueron elegidos en general por la membrecía de la Unión. La Mesa Ejecutiva lleva a cabo una reunión una vez por mes, en la cual autoriza - o rechaza - las solicitudes para hacer gastos.

En el 2015, el Departamento de Agravios cobró de los empleadores casi un total de \$1.7 millones de dólares en resoluciones de parte de nuestros miembros.



- Cuotas Pagadas Por Cada Miembro a UNITEHERE! y Otras Organizaciones Afiliadas
- Sindicalización Nueva e Investigaciones
- Servicio a y Representación de Miembros
- Orientación y Despacho a los Trabajos
- Política
- Operación de la Oficina y Mantenimiento del Edificio
- Fondo de Huelga



ACCIÓN POLÍTICA

La Unión Culinaria mantiene un programa político activo para defender nuestro estándar de vida y para proteger los intereses de las familias de clase trabajadora. Estamos comprometidos a elegir a miembros de nuestra Unión para cargos políticos. En las elecciones de 1998, la Unión Culinaria eligió a la mesera y delegada sindical Maggie Carlton al senado estatal de Nevada. En el 2002, Maggie fue elegida nuevamente y la acompañó en el cuerpo legislativo otro miembro de la Culinaria, la difunta Asambleísta Peggie Pierce, quien había sido la Intermediaria Comunitaria de nuestro sindicato. Hoy por hoy, Maggie Carlton todavía lucha por las familias de la Culinaria como la asambleísta que representa al distrito 14. La Unión Culinaria también está muy involucrada en las elecciones federales. A través de su proceso de respaldo a ciertos candidatos, identifica a los aspirantes que mejor representarían a los miembros en Washington D.C. En el 2008, por ejemplo, UNITEHERE! fue el primer sindicato en respaldar al Presidente Obama dándole el apoyo de la Unión Culinaria en las asambleas políticas (caucus) de Nevada. Lo que es más importante, la Unión Culinaria está comprometida a aumentar el número de votantes entre sus miembros y a asegurarse de que se mantengan informados sobre la política.

PARTICIPACIÓN

Un retiro seguro, una preparación universitaria y ser dueño de una casa son metas muy obtenibles para los miembros de la Culinaria y sus familias. No nos dieron en la mano los beneficios y los derechos que tenemos en nuestros contratos - los ganamos con el trabajo duro y la participación de los miembros de la Unión.

Ninguno nos podemos dar el lujo de ser pasivo con respecto a nuestro sindicato. Su participación es clave para asegurarnos de que el estándar de vida se mantenga—y siga mejorando.

Hay muchas maneras en las que usted puede ser activo en la Unión Culinaria: participando en el programa de Delegados Sindicales (Shop Stewards), reuniones del hotel y de los departamentos, manifestaciones, marchas y otras demostraciones. No importa cuál sea su rol, es importante que cada uno hagamos nuestra parte para que nuestro sindicato siga teniendo fuerza y para seguir luchando por más beneficios y derechos.

Otra manera en que podemos hacer que se escuchen nuestras voces en el proceso electoral es con nuestra participación en el programa T.I.P. (To Insure Progress, o "Para Asegurar el Progreso" en español). Este es un programa voluntario en el que los miembros de la Culinaria aportan \$1.00 por mes al fondo de acción política del sindicato.

Las aportaciones del T.I.P. se usan para pagar el sueldo de los miembros de la Unión que toman permisos de ausencia en sus lugares de trabajo regulares para trabajar a tiempo completo en campañas políticas. Los fondos de T.I.P. también se usan para luchar por cosas que son importantes para los miembros de la Culinaria y nuestras familias. Los fondos de T.I.P. permiten que los miembros de la Unión apoyen a los candidatos que apoyan a los sindicatos.

Yo he traído a mi hijo de 17 años como a 6 o 7 líneas de protesta, hasta ahora. Él ha sido oficial en las líneas y ha usado el altoparlante. Escucharlo en el altoparlante, me sentí muy orgulloso de él. Él usa un botón de la Unión en su mochila cuando va a la escuela todos los días, y sus compañeros le preguntan de qué se trata. Él les dice: "La Unión Culinaria es el sindicato al que pertenece mi papá y ellos luchan por mí y mi futuro."

— Carlos Padilla,
Repostero,
Treasure Island,
miembro desde
1993





HISTORIA

POR MÁS DE UN SIGLO,

La Unión Internacional de Empleados Hoteleros y Empleados de Restaurantes (HERE) ha luchado por sueldos justos, mejores condiciones en el trabajo, una voz en el centro laboral, y respeto para los hombres y las mujeres que componen la industria de hotelería. La Unión de Trabajadores Culinarios, Local 226, fue comisionada en 1935 con una membrecía de entre 500 y 1,000 trabajadores. En aquel entonces, Las Vegas era solo un pequeño pueblo del ferrocarril; pero a medida que fue creciendo el pueblo, también creció la Unión Culinaria.



La década de los 1950 -

La década de 1950 fue el primer periodo de mayor crecimiento tanto para la Unión Culinaria como para la industria de casinos. Las Vegas creció, pero su aislamiento desértico hizo que fuera difícil el reclutamiento de trabajadores calificados. Esto le dio a la Unión Culinaria la oportunidad de tomar un rol activo en traer trabajadores a Las Vegas y presentarlos al sindicato.

Al Bramlett, el Secretario-Tesorero de la Unión Culinaria, viajó a Los Angeles, San Francisco, Chicago, Nueva York, y a las zonas rurales de los estados de Arkansas y Louisiana para personalmente reclutar tanto trabajadores con experiencia como sin ella para los casinos de Las Vegas. Hoy por hoy, muchos residentes de Las Vegas, particularmente de la comunidad Afroamericana, atribuyen la migración de sus familias al Sur de Nevada directamente a los esfuerzos de contratación de Al Bramlett.



CULINARY UNION LOCAL # 226 HEADQUARTERS & MEDICAL CENTER
AL BRAMLETT SECRETARY - TREASURER
AL CRUZ A.I.A. ARCHITECT

Décadas de los 1960 y 1970 -

Los trabajadores de Las Vegas pasaron por un cambio rápido a medida que las sociedades anónimas comenzaron a entrar en la industria de casinos previamente dominada por negocios familiares. La Corporación Summa de Howard Hughes sería la primera en abrir camino, pero otras sociedades anónimas (Hilton, Holiday Inn [Harrah's] y Ramada [Tropicana]) no tardarían en seguirle el paso. Los 1980 demostraron ser un reto de supervivencia para la Unión Culinaria.

Década de los 1980 -

En 1984, los casinos se rehusaron a negociar una cobertura de seguro médico adecuado para los trabajadores de la Unión Culinaria forzando una huelga por toda la ciudad involucrando a 18,000 miembros. La Unión Culinaria prevaleció al final, ganando una mejor cobertura médica familiar, lo cual condujo al establecimiento del seguro del Fondo de Salud de la Culinaria, que es el que tenemos ahora.

La huelga de 1984 por toda la ciudad fue una advertencia despertadora para los miembros de la Unión Culinaria. El estándar de vida para los trabajadores en los hoteles, que había atraído a muchos a trabajar y vivir en Las Vegas, estaba en peligro - sólo una Unión fuerte y activa podría preservarlo.

Los años que siguieron a la huelga de 1984 fue una época de reconstrucción para la Unión Culinaria. En 1987, se eligió un nuevo liderazgo y se forjó una asociación con la Unión Internacional para ayudar a reconstruir la fuerza de la Unión Culinaria. El nuevo equipo de líderes luchó para mejorar los contratos ya existentes y sindicalizar los nuevos casinos a medida que se iban abriendo. Los exitosos esfuerzos les permitieron a los miembros de la Culinaria participar en las crecientes ganancias de la industria.

Década de los 1990 -

La Unión mantuvo el mismo ritmo con el rápido crecimiento de Las Vegas en los 90, empezando con la apertura del Mirage en 1989. El Mirage fue el primero de varios "mega-centros turísticos" que abrieron sus puertas con sindicato en los 90 y esto fue decisivo para el futuro de la Unión Culinaria.





Década de los 1990 -

Después del Mirage, los otros casinos que abrieron sus puertas con contratos de Unión fueron los siguientes: Excalibur, Luxor, Monte Carlo, Stratosphere, Treasure Island, Mandalay Bay, Bellagio y el Paris. Sin embargo, tres grandes casinos: MGM Grand, el Aladdin (actualmente el Planet Hollywood), y el Río abrieron sin sindicato. A través de mucho trabajo difícil, se organizaron exitosamente. Los esfuerzos del personal y de los miembros de la Unión Culinaria por organizar a los trabajadores no sindicalizados durante éste extraordinario periodo terminó llevando a miles de trabajadores a alcanzar el Sueño de Las Vegas, garantizando un futuro más brillante en esta ciudad.

Los años 90 también fueron una época de luchas difíciles ya que los trabajadores del Horseshoe y del Frontier se pusieron en huelga para preservar su Unión y su estándar de vida. Ambas huelgas terminaron en triunfo para los trabajadores y les demostraron a los empleadores la determinación y fuerza de los miembros de la Unión Culinaria.

La huelga del Frontier fue particularmente central para el éxito de la creciente reputación de la Unión Culinaria como un sindicato guerrero que exige respeto. Quinientos cincuenta trabajadores del Frontier se manifestaron en huelga por 6 años, 4 meses, y 10 días para asegurar el futuro de la Unión en Las Vegas. Ningún huelguista regresó a trabajar hasta febrero de 1998, que fue cuando terminó en victoria una de las huelgas más largas en la historia de los EEUU. Los huelguistas del Frontier sirvieron como testimonio de lo que un grupo de trabajadores decididos pueden lograr teniendo el compromiso de hacer lo correcto.

Década de los 2000 -

La Unión Culinaria siguió a la vanguardia del movimiento laboral bien entrado el nuevo milenio. Después del 11 de septiembre, numerosos casinos inmediatamente implementaron cesantías masivas. Muchos trabajadores perdieron su trabajo temporalmente pero la Unión se movilizó para socorrer a los miembros. Se creó el Proyecto "Helping Hand" en el que trabajaron los miembros y el personal de la Unión Culinaria dentro del estacionamiento del sindicato. Se alzó una tienda de campaña centralizando en un solo sitio numerosos servicios para los desempleados. Más de 7,000 trabajadores recurrieron al proyecto "Helping Hand" y recibieron servicios-como asistencia para pagar su alquiler y orientación acerca de los beneficios de desempleo.

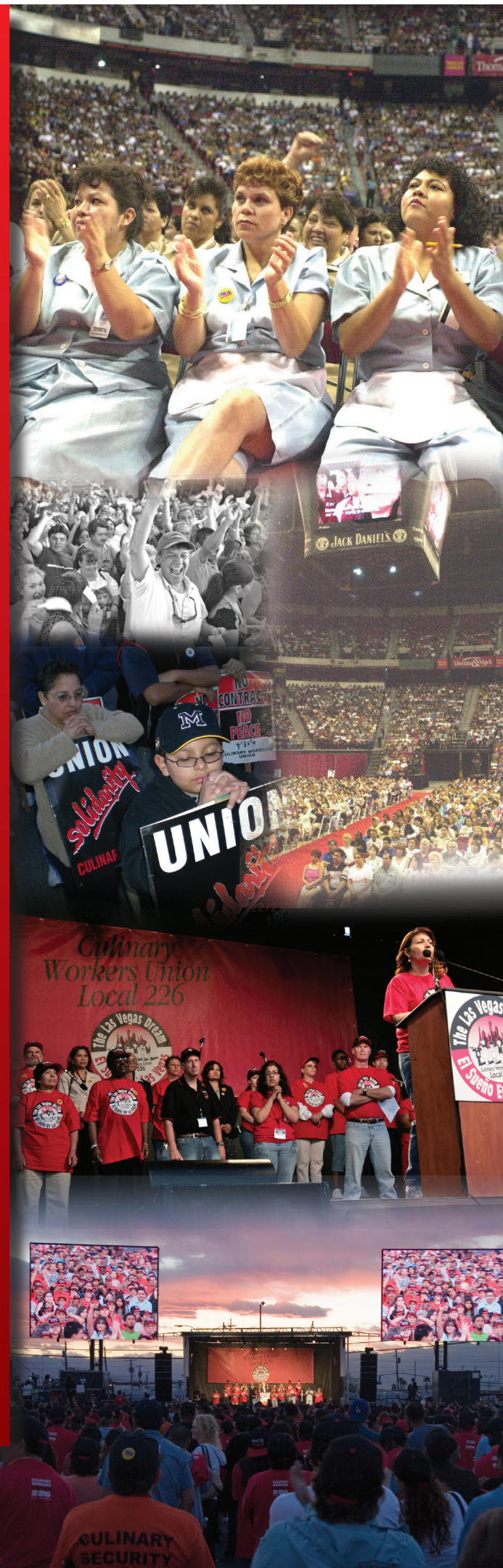
Década de los 2000 -

En el 2002, durante la negociación de los contratos por toda la ciudad, la mayoría de las compañías de juegos aseguraron que las ganancias no se habían recuperado a los niveles previos al 11 de septiembre. Prácticamente todas las compañías de casino se habían vendido, fusionado, o adquirido. Las compañías dijeron claramente que querían que los trabajadores empezaran a pagar una parte del costo de su plan de salud. Muchos hoteles también se rehusaron a negociar sobre estipulaciones del contrato respecto a la carga de trabajo de las recamareras. Esto enojó a muchos trabajadores y más de 25,000 miembros de la Unión asistieron a una reunión masiva en el Thomas & Mack Center donde los miembros votaron de manera abrumadora para tener una huelga si la industria de casinos no accedía a seguir pagando por el plan de salud y hacer otras mejoras del contrato necesarias.

Esta fuerte y dramática campaña por los contratos concluyó con una exitosa huelga de ocho días en el Casino Golden Gate del downtown. Los esfuerzos de los miembros de la Unión fueron enormemente recompensados cuando se consiguió el mejor contrato en la historia de la Unión. A muchos de los contratos se les agregó lenguaje especial dándoles derechos adicionales de recontractación a los empleados que no habían regresado a trabajar desde el 11 de septiembre. Además, por primera vez, la Unión Culinaria implementó lenguaje importante sobre inmigración y cargas de trabajo seguras para las recamareras.

En el 2005, los trabajadores de las lavanderías que pertenecían a 3 diferentes locales de UNITEHERE se fusionaron con el Local 226, lo cual trajo a nuestro sindicato 2,400 afiliados de 12 plantas de lavandería y lavado en seco. Esta fusión hizo que los trabajadores de lavandería de la Unión Culinaria fueran los mejores pagados en todo el país.

La lucha de los contratos del 2007 comenzó a principios del año para asegurarnos de que el sindicato sobreviviera la siguiente ronda de adquisiciones, compras totales, ventas, y fusiones. La Unión Culinaria llevó a cabo una de sus más grandes manifestaciones donde miles de miembros llenaron el estacionamiento de la Unión. Asistieron grandes candidatos presidenciales y algunos se comprometieron a caminar en la línea de protesta con los miembros de la Culinaria y de los Cantineros si se convocaba una huelga en la lucha por los contratos del 2007.



La Década de los 2010 -

Nuestra lucha de contratos del 2013 llevó casi 2 años en finalizar para 44,000 de nuestros miembros. Los contratos establecidos les garantizaron beneficios a miles de familias de la Unión Culinaria por cinco años. Los contratos cuentan con estipulaciones para que el dpto. de limpieza tenga cómo manejar las habitaciones demasiado sucias, tiene cambios en los términos de alimentos y bebidas con el fin de proveer la flexibilidad necesaria para reabrir los restaurantes cerrados y regresar a los trabajadores a sus empleos, y para que todos los trabajadores mantengan su seguro de salud actual que es gratis y de alta calidad.

En el 2014, nueve casinos en el downtown de Las Vegas seguían sin tener nuevos contratos. Los miembros votaron por convocar una huelga en contra de esas nueve propiedades y los trabajadores afectados formaron líneas de protesta tras la expiración de los contratos. Se organizaron registraciones para recibir beneficios de huelga y se establecieron turnos para caminar en la línea de protesta, todo para preparar a los trabajadores para el paro laboral. Las negociaciones con algunas de las propiedades sin contrato continuaron hasta el último momento, finalmente llegando a un acuerdo a última hora de la fecha límite que era el 1 de junio, a las 5am.

NUESTRA LUCHA NO HA TERMINADO

Para que nuestro sindicato siga siendo fuerte, debemos hacer valer nuestros contratos firmemente mediante la organización y continuas sesiones de capacitación para los delegados sindicales y sobre los contratos. Tenemos que estar alertas para proteger nuestra pensión y nuestro plan de salud - (no se nos saca nada de nuestros cheques de pago por nuestra cobertura familiar); también para tener éxito en abrir nuestro propio centro de salud donde tengamos control sobre los costos y la calidad de nuestra atención médica. Además debemos seguir brindándoles ayuda a nuestros afiliados para que tengan los recursos para comprar su primera casa y seguir ayudando a los inmigrantes nuevos a convertirse en ciudadanos de los EE.UU. gratuitamente. Nuestra densidad sindical en la ciudad es nuestra fuerza. Los casinos locales sin unión disminuyen nuestra solidez sindical en el Strip y Downtown. Tenemos que estar unidos y luchar con los trabajadores de Station Casinos.

Tenemos que poner de nuestra parte para mantener lo que tenemos y seguir adelante en el futuro. ¡Trabajando juntos, vamos a ganar!

“En 1990, pasé 9 meses caminando en la línea de protesta en el antiguo valet del Binion’s. Durante ese tiempo me empecé a enfermar. Me sentía muy mal y llegué al punto donde ya no podía gritar “Pass it on by” en la línea. Empecé a sufrir de dolores de cabeza, pero estábamos en huelga y simplemente no iba al doctor. Era testarudo, estaba joven, y creía que era de acero.

Un mes después de haber regresado al trabajo de la huelga, me enfermé de nuevo. Fui a que me hicieran un CAT scan. El técnico me dijo que tenía que ver al doctor en ese momento. Cuando fui al doctor, me dijo que tenía un tumor en el cerebro y que necesitaba una cirugía de inmediato. Después de una cirugía de 8 horas, extirparon el tumor. La biopsia era maligna. El doctor dijo que debería recibir quimioterapia y radiación, pero yo me rehusé. Me arriesgué con la probabilidad de 50 a 50, y todavía estoy aquí hoy.

Lo que cambió mi vida fue el hecho de que hice huelga por 9 meses. Yo sabía que era lo correcto, pero no me daba cuenta de lo importante que era el seguro médico por el cual estaba peleando. Yo usé ese mismo seguro por el que luché, para salvar mi propia vida. Solo había regresado a trabajar un mes cuando me enfermé.”

— Mario Sandoval, Mesero,
Binion’s, miembro desde el 1982



BENEFICIOS DE SALUD

El Plan de Salud de la Unión Culinaria es uno de los mejores de todo el país. Lo cubre a usted, a su cónyuge (del mismo, o del sexo opuesto) y a sus hijos dependientes sin deducir dinero de su cheque de pago.

El extraordinario plan de salud que usted tiene es muy costoso para sus empleadores. Pero el contrato de la Unión requiere que su empleador pague este seguro de salud por cada hora que usted trabaja. Este beneficio se ganó con nuestra fuerza sindical; y mantener a nuestra Unión fuerte lo protegerá.



1901 Las Vegas Blvd. South Suite 107
Las Vegas, NV 89104
Lunes - viernes (8am-6pm)
www.culinaryhealthfund.org
(702) 733-9938

ES UN ORGULLO BRINDARLES A LOS TRABAJADORES DE LA UNIÓN CULINARIA Y DE LA UNIÓN DE CANTINEROS UNO DE LOS MEJORES PLANES PARA EL CUIDADO DE LA SALUD EN EL PAÍS.

- Ninguna deducción de su cheque salarial
- Se cubren los trabajadores de tiempo parcial
- Requisitos de elegibilidad sencillos
- Usted mismo puede pagar por las horas que le faltan para continuar su cobertura
- Brinda cobertura médica, dental, de la vista, y para medicamentos recetados
- Co-pagos bajos
- Los medicamentos recetados son Gratis en la Farmacia de la Culinaria
- Clínica Extra de la Culinaria para aquellos que padecen de enfermedades crónicas (diabetes, alta presión arterial, etc.) No hay ningún co-pago si se reúnen los requisitos
- Amplia red de proveedores que incluye la mayoría de los hospitales
- Acceso a centros Urgent Care las 24 horas del día, los 7 días de la semana
- Programas especiales para controlar la diabetes, embarazos, dejar de fumar, y el abuso de sustancias reguladas



PENSIÓN

La pensión de la Unión Culinaria es otro beneficio significativo que los miembros ganaron y a usted no le cuesta nada porque es pagado totalmente por su empleador. La pensión tiene muchas características especiales diseñadas para protegerlo a usted y a su familia, pero su propósito principal es proveerle un ingreso constante cuando se jubile. Como los empleadores pagan la Pensión por hora, los trabajadores “steady-extra” y de tiempo parcial pueden ser aptos para recibir sus beneficios.

La Pensión de la Culinaria pagó los primeros beneficios en 1974; desde entonces, casi ha triplicado la cantidad mensual que se les paga a las personas jubiladas. Los líderes de la Unión están comprometidos en proteger las mejoras que se han hecho, la cobertura, y los beneficios que les brindará a los futuros jubilados.

- No se hace ninguna deducción de su cheque salarial, su empleador paga todo el costo.
- Los trabajadores de tiempo parcial son elegibles.
- Los beneficios están garantizados y asegurados por una agencia del gobierno federal, hasta donde establece el límite de la ley federal.
- Esta clasificado como uno de los mejores cuando se compara a otros planes de pensión similares en cuanto a solidez financiera.
- Su pensión se paga de por vida sin importar cuantos años viva.
- Los beneficios de jubilación temprana comienzan desde los 55 años de edad.
- Puede recibir su pensión si queda incapacitado permanentemente de un empleo cubierto por la Unión Culinaria o la Unión de Cantineros.
- Cobre su beneficio de pensión total a la edad de 62 años y siga trabajando si usted elige.
- Además, a los 62 años tiene la opción de recibir un Pago Global de 50% (con un máximo de \$50,000.00) y el resto se le paga mensualmente de por vida.
- Hay beneficios de defunción si usted muere antes de jubilarse.

**SOLO EL 5% DE TODOS
LOS TRABAJADORES
EN LOS EE.UU. – Y
SOLO EL 2% EN LA
INDUSTRIA DE HOTELES
Y RESTAURANTES –
TIENEN UNA PENSIÓN
TOTALMENTE PAGADA
COMO EL PLAN DE
PENSIÓN DE LA UNIÓN
CULINARIA Y DE LOS
CANTINEROS.**

“Cuando empecé a trabajar aquí en Las Vegas vi hacia el futuro y pensé, a mí me gustaría jubilarme con un trabajo de Unión. Ahora, se está llegando ese momento y es una realidad. Siento como que lo puedo tocar con la mano y yo sé que me puedo jubilar con dignidad.”

— Oscar Díaz,
Panadero,
Westgate Resort &
Casino, miembro
desde 1979



¿TIENE MÁS PREGUNTAS?

SOUTHERN NEVADA CULINARY
AND BARTENDERS PENSION PLAN
1901 Las Vegas Blvd. South, Suite 107
Las Vegas, NV 89104
www.culinarypension.org

(702) 369-0000



BENEFICIOS DEL SEGURO VOLUNTARIO

- Es un seguro de vida permanente que acumula un valor monetario con el tiempo
- **EL PLAN DE INCAPACIDAD A** - Le paga beneficios por el tiempo que esté fuera del trabajo debido a un accidente o enfermedad, por hasta 90 días. El Plan A le paga en adición al beneficio de \$150 semanales por pérdida de tiempo que recibe del Fondo Médico de la Culinaria.
- **EL PLAN DE INCAPACIDAD B** - Le paga beneficios por el tiempo que esté fuera del trabajo debido a un accidente o una enfermedad, después de 90 días. Este plan le paga beneficios por hasta 2 años.
- **EL PLAN PARA ENFERMEDADES GRAVES** - Le paga un monto total al ser diagnosticado con enfermedades graves como cáncer, infarto, derrame cerebral, insuficiencia renal, o trasplante de órganos vitales.
- **EL PLAN ACCIDENTAL** - Da cobertura a los miembros las 24 horas del día, dentro o fuera del trabajo.
- Cada Plan se puede comprar individualmente.

¿TIENE MÁS PREGUNTAS?

UNIÓN DE TRABAJADORES
CULINARIOS LOCAL 226
1630 S. Commerce St.
Las Vegas, NV 89102

(702) 386-5179 o
(702) 386-5240

PLAN 401(k)

COMO SUPLEMENTO A LA PENSIÓN, LA UNIÓN CULINARIA Y LA UNIÓN DE CANTINEROS PATROCINAN UN PLAN 401(K) PARA LOS TRABAJADORES QUE DESEAN AHORRAR DINERO ADICIONAL PARA SU JUBILACIÓN.

- Ahorre dinero en sus impuestos federales
- Conveniente deducción de su nómina
- Límites de aportación más altos que un IRA
- Una amplia variedad de opciones para invertir
- Asesoría gratuita en inversiones y planificación de retiro, por profesionales certificados
- Préstamos disponibles

“Yo ahora soy Shop Steward porque cuando trabajaba en una propiedad sin unión, vi cómo era. Ahora, puedo decir que soy miembro de la Unión y eso es una bendición. Estoy contenta ser parte de la Unión. La Unión soy yo. La Unión somos todos nosotros.”

— Jenith Martin,
Recamarera,
Mandalay Bay,
miembro desde
2011



¿TIENE MÁS PREGUNTAS?

INVESTMENT MANAGEMENT CONSULTANTS
7930 W. Sahara Ave., Suite 290
Las Vegas, NV 89117
garym@imcnv.net

(702) 889-6285

SOLO EL 24% DE
LOS TRABAJADORES
DE LOS HOTELES Y
RESTAURANTES EN
LOS EE.UU. TIENEN
UN PLAN 401(K).



PROGRAMA DE ASOCIACIÓN DE VIVIENDAS DE LA CULINARIA Y LOS CANTINEROS

Los miembros de la Unión Culinaria Local 226 y de la Unión de Cantineros Local 165 que buscan comprar una vivienda por primera vez posiblemente sean aptos para participar en el programa y recibir un préstamo de hasta \$20,000 hacia el pago de anticipo de la casa, los costos de cierre, o el principal de la hipoteca. Desde que se fundó en el 2008, el programa ha ayudado a más de 920 familias a comprar sus propias casas y ha brindado aproximadamente \$6 millones de dólares para el pago de anticipo y para los costos de cierre de sus casas.

(El préstamo no lleva intereses, no hay ningún pago mensual, y no se tiene que pagar hasta que usted venda la casa.)

"¡Nuestra experiencia con Nevada Partners fue maravillosa! El curso para comprar una casa estuvo bien detallado y realmente nos ayudó a prepararnos para ser dueños de una casa, ¡no sabemos cómo agradecerle a Nevada Partners!"



— Caridad Suarez Gonzalez (cónyuge Eddy Fagundo), GRA, Luxor, miembro desde 2012

PARA PODER PARTICIPAR EN EL PROGRAMA DE LA ASOCIACIÓN DE VIVIENDAS DE LA CULINARIA Y LOS CANTINEROS, USTED DEBE:

- Ser un trabajador que pertenezca a la Culinaria o a los Cantineros en una propiedad participante
- Cumplir con los requisitos de ingresos especificados
- Comprar una vivienda en el Condado de Clark o el Condado Nye de Nevada
- Habitar la vivienda como su residencia principal
- Cumplir los requisitos para un préstamo de primera hipoteca
- Aportar el 3.5% de un préstamo FHA- para recibir la ayuda de \$10,000
- Aportar el 1% de un préstamo convencional- para recibir la ayuda de hasta \$20,000
- Se podrían aplicar otros requisitos

NEVADA PARTNERS BRINDA LOS SIGUIENTES SERVICIOS PARA AYUDAR EN EL PROCESO DE COMPRAR UNA VIVIENDA:

- Clases de orientación, tanto en inglés como español
- Un curso educativo de 8 horas para la compra de una casa
- Asesoría antes de la compra de una casa
- Asesoría después de la compra de una casa

¿TIENE MÁS PREGUNTAS?

NEVADA PARTNERS
HOUSING DIVISION
710 West Lake Mead Blvd.
North Las Vegas, NV 89030
www.nevadapartners.org

(702) 924-2100
ext 230



PROYECTO DE CIUDADANÍA

El personal del Proyecto de Ciudadanía trabajará con usted paso a paso para ayudarle a usted y a su familia a convertirse en ciudadanos de los EE.UU. No hay límite en el periodo que puede usar el servicio para prepararse para el examen y la entrevista. Todos sus servicios son siempre gratuitos.

El Proyecto de Ciudadanía lo ayudará a convertirse en ciudadano de los Estados Unidos con:

- Clases de inglés para prepararlo para el examen de ciudadanía -Gratis
- Ayuda para llenar la solicitud de ciudadanía -Gratis
- Clases de educación cívica -Gratis
- Ensayos para entrevista -Gratis
- Acceso a asesoría legal -Gratis

“La Unión me ayudó a hacerme ciudadana Americana a través del Proyecto de Ciudadanía. Yo no tuve que pagar ni un centavo. Sin la Unión, hubiera tenido que pagar muchos costos legales.”



— *Mirna Alberto, Hostess en Claim Jumper, Golden Nugget, miembro desde 1998*

¿TIENE MÁS PREGUNTAS?

THE CITIZENSHIP PROJECT
(localizado en Nevada Partners)
710 W. Lake Mead Blvd
Las Vegas, NV 89030

702-868-6002

CAPACITACIÓN Y PROGRESO

LA ACADEMIA CULINARIA DE LAS VEGAS

SE OFRECEN CLASES DE: Ayudante de panadero, Aprendiz de cantinero, Ayudante de cantinero, Ayudante de mesero, Mesero, Trabajador de fuente de bebidas, Recamarera, Conserje/mantenimiento, Cocinero profesional, Trabajador de cocina.

CLASES AVANZADAS DE: Catador de vinos y Servidor de vinos.

CLASES DE ESPECIALIDAD: Hay oportunidades de práctica con paga en las instalaciones de la Academia Culinaria y en The Smith Center for the Performing Arts disponibles para las personas recién graduadas que cumplan los requisitos. Estas son para las siguientes clasificaciones: Aprendiz de cantinero, Mesero/Ayudante de mesero, Cocinero profesional, y Trabajador de cocina.



¿TIENE MÁS PREGUNTAS?

CULINARY ACADEMY OF LAS VEGAS
710 W. Lake Mead Blvd.
Las Vegas, NV 89030
www.theculinaryacademy.org

(702) 924-2100



EL PLUS DE SER... MIEMBRO DE UNA UNIÓN

Usted se los ganó. ¡Ahora disfrútelos! Como parte de UNITEHERE, usted es elegible para recibir más de 40 excelentes beneficios que le ahorran dinero, estos fueron creados exclusivamente para usted.

www.UnionPlus.org/UNITEHERE



En el trabajo, usted tiene la protección de un contrato y más fuerza en el ámbito laboral. Fuera del trabajo, los beneficios del programa de Union Plus®, aprobados por UNITEHERE, le dan a usted y a su familia más poder adquisitivo en el mercado. Con los ahorros que le brindan los beneficios de Union Plus, estar agremiado tiene más dólares y sentido.

DESCUENTOS

Servicio Móvil de AT&T

Ahorre un 15% cada mes en servicios móviles con la única compañía de servicios móviles sindicalizada en la nación. Visite UnionPlus.org/ATT

Flores

Ahorre un 20% cuando envíe flores, regalos o plantas. Llame al 1-888-667-7779 o visite UnionPlus.org/Flowers

SEGURO POR MUERTE ACCIDENTAL

Usted tiene derecho a inscribirse por un año en una cobertura por muerte accidental sin costo y sin examen médico que paga hasta \$20,000. Hay mejor cobertura a bajas tarifas grupales que paga hasta \$200,000. Llame al 1-800-393-0864 o visite UnionPlus.org/Insurance.

TARJETAS DE CRÉDITO

Opciones diseñadas para usted, que acumulan un reembolso en efectivo ilimitado de 1.5% en todas sus compras. Visite UNITEHEREcard.com para informarse más y elegir la tarjeta

adecuada para usted.

ASESORÍA CREDITICIA GRATIS

Reciba asesoría confidencial y sin costo alguno para manejar su crédito y presupuesto; además, asistencia gratis para el control de deudas con asesores certificados que respetan el sindicalismo. Llame al 1-877-833-1745 o visite UnionPlus.org/CreditCounseling.

PROGRAMA DE HIPOTECAS

Un programa especial que lo ayuda a usted y a sus hijos a comprar o refinanciar una casa. Y un beneficio único que lo ayuda con sus mensualidades hipotecarias si se queda sin trabajo. Llame al 1-800-848-6466 o visite UnionPlus.org/Mortgage.

SERVICIO PARA LA COMPRA DE VEHÍCULOS

Un servicio gratuito para comprar autos nuevos a través de TrueCar® que le da los precios de autos nuevos por adelantado de concesionarios locales. Y un servicio para comprar autos usados a través de Hertz Rent2Buy y Enterprise Car Sales. Para informarse más de estos servicios, vaya a UnionPlus.org/AutoBuying



DESCUENTOS

La Unión Culinaria y de Cantineros ha hecho arreglos para que sus miembros reciban descuentos en muchos parques de diversión en California.

La mayoría de los boletos se pueden comprar en las ventanillas de las cajas de la Unión Culinaria durante el horario normal.

Hay comerciantes locales que les ofrecen a los trabajadores agremiados muchos otros descuentos. Puede informarse más al respecto en el sitio web de la Unión Culinaria:

www.culinaryunion226.org



¿TIENE MÁS PREGUNTAS?

UNIÓN DE TRABAJADORES CULINARIOS
LOCAL 226
1630 S. Commerce St.
Las Vegas, NV 89102

(702) 385-2131 o
(702) 386-5115

¿NECESITA AYUDA CON UN PROBLEMA DE INDEMNIZACIÓN AL TRABAJADOR O CON EL DESEMPLEO?

La Unión Culinaria y de Cantineros ayuda a sus miembros con sus reclamos de Indemnización al Trabajador (Workers' Comp) y de Desempleo.

¿TIENE MÁS PREGUNTAS?

UNIÓN DE TRABAJADORES CULINARIOS
LOCAL 226
1630 S. Commerce St.
Las Vegas, NV 89102

(702) 385-2131