

News

LOCAL 100



UNITE**HERE**! LOCAL 100 — New York • New Jersey

July 2026

José Maldonado: 34 Years of Leadership, Purpose and Power at UNITE HERE Local 100

From worker to union president, his journey reflects the strength, resilience and future of working people across New York and New Jersey.

On May 29, 2026, José Maldonado marks 34 years with UNITE HERE Local 100 — a journey that began in 1992 and evolved into one of the most respected labor leadership stories within New York's hospitality and food service industry.

When Maldonado first joined the union, Local 100 represented approximately 4,000 workers. Today, depending on seasonal industries such as stadiums, hospitality and food service operations, the union represents between 25,000 and 30,000 workers across New York and New Jersey.

For Maldonado, the union has always represented more than contracts and negotiations. It represents dignity, opportunity and collective power for working families.

"I don't work for corporations," Maldonado says. "I work for the dishwasher, the server, the cafeteria worker, the cook — for working people."

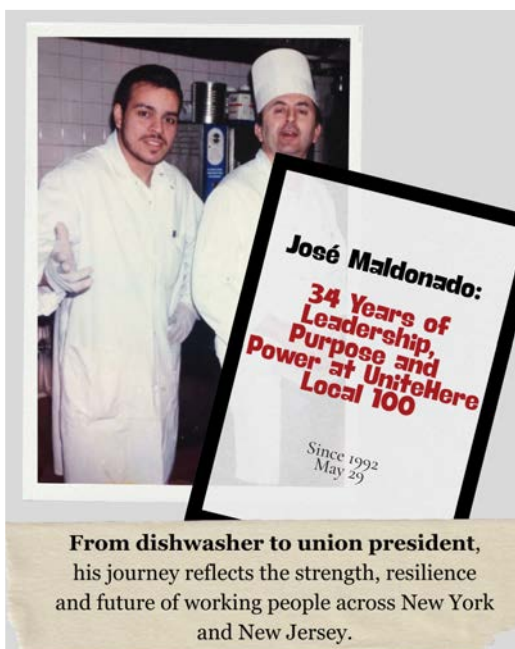
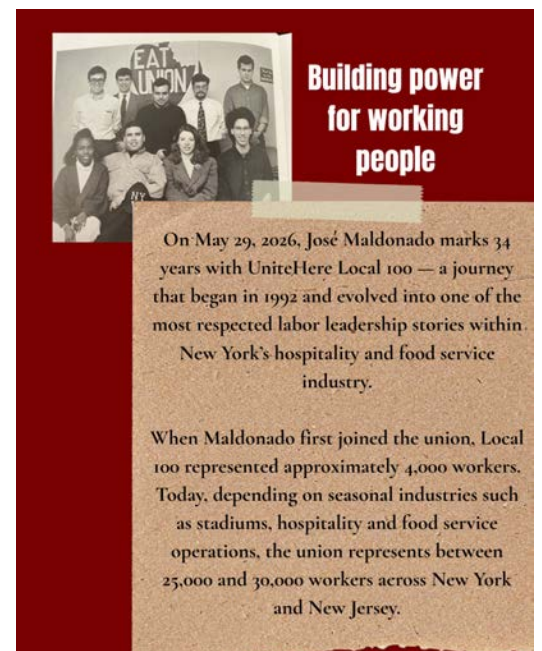
Building power for working people

One of the defining moments in Maldonado's leadership came when Local 100 adopted a long-term strategy focused on growth and stronger worker representation across major industries.

Instead of limiting organizing efforts to individual locations, the union expanded its focus toward larger food service and hospitality employers, helping strengthen worker protections and bargaining power on a much broader scale.

"We had to think strategically, politically and economically," Maldonado says. "Growth wasn't about numbers. It was about building more power for workers."

That vision helped transform Local 100 into one of the strongest labor organizations representing hospitality, stadium, airport, university and food service workers throughout the region.



The Culinary Education Center: creating opportunity beyond the workplace

While Maldonado has led major organizing campaigns and labor victories throughout his career, one project remains especially personal to him: the Culinary Education Center.

The initiative was created to provide workers and their families with access to free education, culinary training, English classes and professional development opportunities.

Today, more than 250 people have already participated in programs connected to the center, supported through union negotiations and educational funding initiatives.

continued on page 2

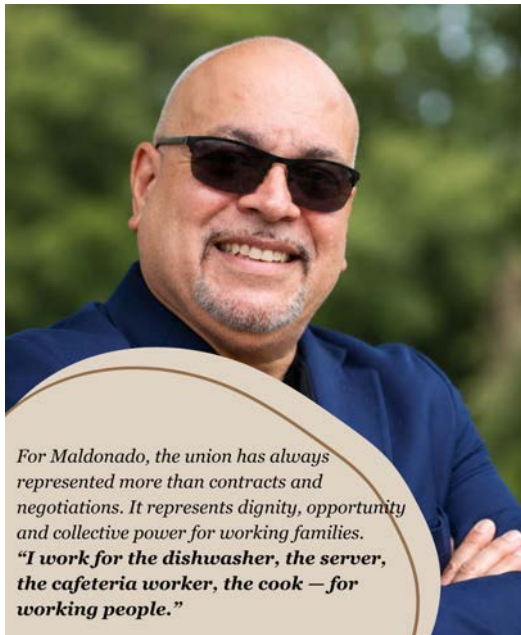
José Maldonado: 34 Years of Leadership, Purpose and Power at UNITE HERE Local 100 *(continued from page 1)*

“This is about changing lives,” Maldonado says.

His long-term vision is to continue expanding educational access and training opportunities throughout New York City’s boroughs, helping workers build long-term careers and stability for their families.

Leadership shaped by experience

Part of Maldonado’s connection with union members comes from personal experience.



He understands the realities of hospitality work, long hours, economic pressure and the importance of stability for working families.

That perspective continues to shape his leadership philosophy today.

For Maldonado, labor organizing is not only about wages — it is also about health-care, retirement security, education and creating opportunities for future generations.

“If you work in one of our union workplaces for years, you can build stability for yourself and your family,” he says. “That is real power.”

Representation that reflects the membership

Maldonado also highlights the growing diversity within labor leadership across the United States.

Women, immigrants, African Americans and Latino leaders increasingly represent the voices and experiences of today’s workforce.

“Our union has to reflect the people we represent,” he says.

That diversity remains one of the defining strengths of UNITE HERE Local 100.

“This is my ministry”

Throughout his career, Maldonado says his commitment to workers has always been deeply personal.

Raised with strong community and faith-based values, he believes his life’s purpose has been centered on helping people build better futures.

“This is my ministry,” he says.

A message for the next generation

After 34 years inside the labor movement, Maldonado’s message to younger workers remains clear:

“Never stop growing. Never stop preparing yourself. Never stop chasing your dreams.”

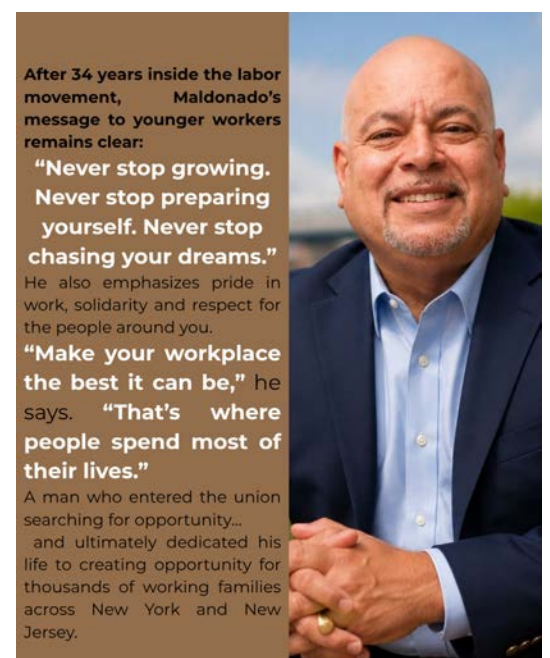
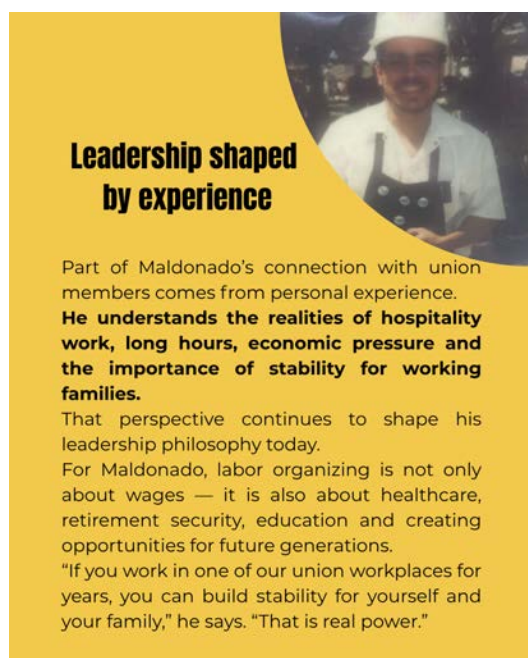
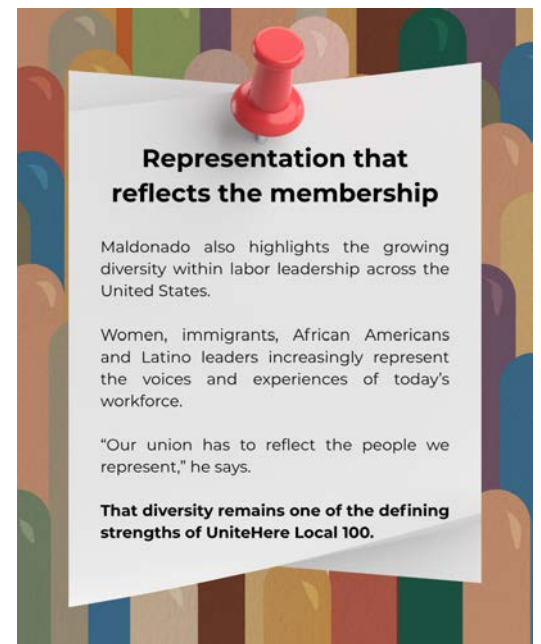
He also emphasizes pride in work, solidarity and respect for the people around you.

“Make your workplace the best it can be,” he says. “That’s where people spend most of their lives.”

It is a philosophy that reflects his own journey.

A man who entered the union searching for opportunity...and ultimately dedicated his life to creating opportunity for thousands of working families across New York and New Jersey.

Interview developed by Milagros Escarramán @escarraman.me



José Maldonado envisioned the Culinary Education Center (CEC) as more than a training facility — he recognized the growing need for a workforce development institution that could create real pathways to stable careers within New York and New Jersey's demanding hospitality and food service industries.

Through his leadership and long-term vision, that idea became a reality that is now transforming lives, empowering working families, and preparing the next generation of culinary and hospitality professionals with the skills needed to succeed in one of the region's most essential economic sectors.



The Community Dinner Buffet was more than a shared meal — it was a living expression of what the Culinary Education Center stands for: opportunity, workforce development, cultural heritage, and community empowerment through hospitality education.

Hosted in collaboration with UNITE HERE Local 100 and Family Life Academy Charter Schools, the event highlighted how culinary arts can become a pathway toward economic mobility, professional training, and union-supported careers in New York and New Jersey.

A Community Dinner Rooted in Hospitality, Heritage and Purpose!

www.cec100.org

Through a carefully curated menu that blended global flavors with Latin and Caribbean influences, the evening celebrated both culinary excellence and cultural identity. It reflected the Center's mission of preparing the next generation of hospitality professionals while honoring the diverse communities they represent.

The Culinary Education Center continues to position itself as more than a training institution. It is a workforce pipeline designed to create access to certified culinary education, job placement opportunities, and long-term careers within the hospitality industry.



Community Dinner Buffet

Starters

- * Watermelon, Cucumber & Feta Salad
- * Grilled Corn & Mango Salad
- * Citrus Green Salad
- * Causa Limeña

Mains

- * Miso Glazed Cod
- * Mojo Chicken
- * Chimichurri Flank Steak
- * Jerk Cauliflower Steak

Featured

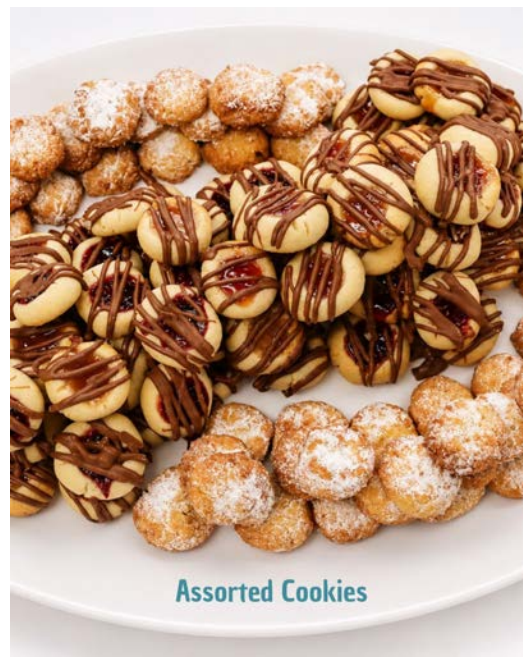
- * Chilled Poached Half Salmon
- * Citrus-Cured Atlantic Half Salmon
- Gravlax

Sides

- * Mujadara Rice & Lentils
- * Charred Summer Vegetables
- * Garlic Yuca Mash
- * Sweet Plantains with Hot Honey Butter

Desserts

- * Mango Tres Leches
- * Key Lime Pie
- * Assorted Cookies





The Open House provided an opportunity to:

- Meet our culinary students and graduates. Learn about our training programs and curriculum.
- Connect with instructors and program leadership.
- Review student resumes and career interests.
- Discuss employment opportunities and hiring needs.
- Strengthen your partnership with the Culinary Education Center.

Our students have received comprehensive training in essential culinary competencies, including food safety, knife skills, and professional workplace standards.

As a result of the event, each of the 11 students received at least one employment offer from the participating companies, reflecting the strong preparation and qualifications of our graduates.

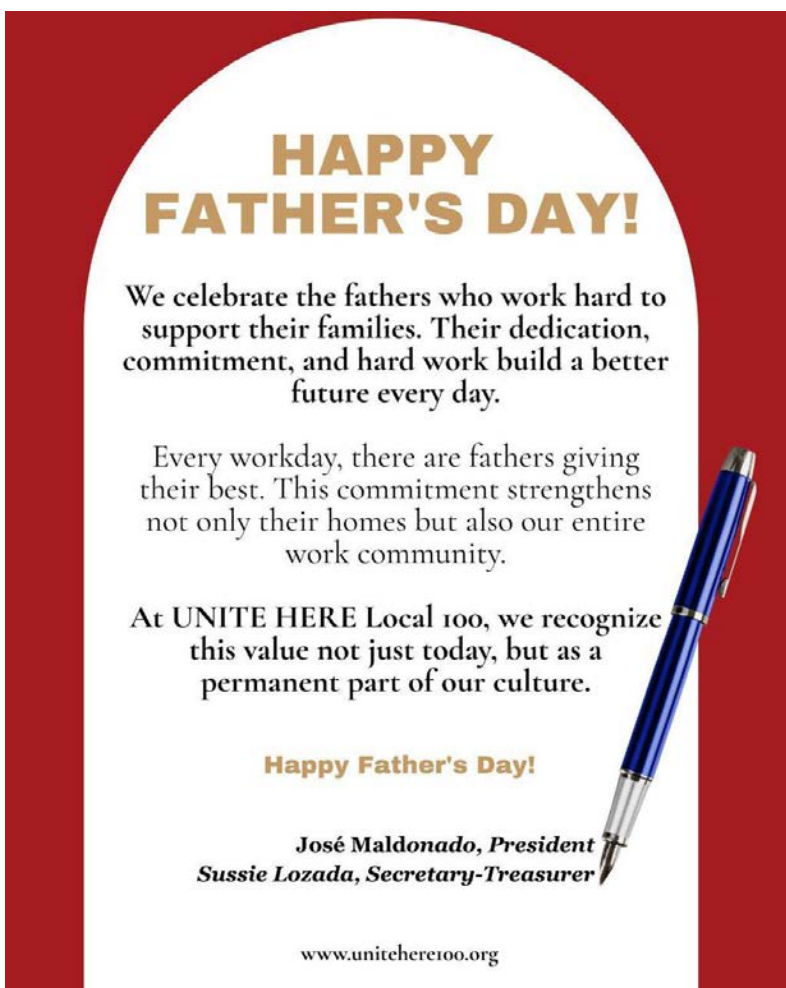


The Open House provided an opportunity to

- Meet our culinary students and graduates.
- Learn about our training programs and curriculum.
- Connect with instructors and program leadership.
- Review student resumes and career interests.
- Discuss employment opportunities and hiring needs.
- Strengthen your partnership with the Culinary Education Center.

Our students have received comprehensive training in essential culinary competencies, including food safety, knife skills, and professional workplace standards.

As a result of the event, each of the 11 students received at least one employment offer from the participating companies, reflecting the strong preparation and qualifications of our graduates.



HAPPY FATHER'S DAY!

We celebrate the fathers who work hard to support their families. Their dedication, commitment, and hard work build a better future every day.

Every workday, there are fathers giving their best. This commitment strengthens not only their homes but also our entire work community.

At UNITE HERE Local 100, we recognize this value not just today, but as a permanent part of our culture.

Happy Father's Day!

José Maldonado, President
Sussie Lozada, Secretary-Treasurer

www.unitehere100.org



Today, we honor the fathers of UNITE HERE Local 100 — hardworking men who support their families each day with strength, dignity, and love. Their quiet sacrifice, steady presence, and commitment leave a legacy that reaches far beyond generations.

Happy Father's Day to the men who turn their work into a way of caring, protecting, and building a better future.

Jose Maldonado
President
UNITE HERE!
Local 100

LOCAL 100

Noticias



UNITEHERE! LOCAL 100 — New York • New Jersey

julio 2026

José Maldonado: 34 años de liderazgo, propósito y poder en UNITE HERE Local 100

De trabajador a presidente sindical, su trayectoria refleja la fuerza, resiliencia y futuro de la clase trabajadora en Nueva York y Nueva Jersey

El 29 de mayo de 2026, José Maldonado cumple 34 años en UNITE HERE Local 100, una trayectoria que comenzó en 1992 y que se ha convertido en una de las historias de liderazgo sindical más respetadas dentro de la industria de hospitalidad y food service en Nueva York.

Cuando Maldonado ingresó a la unión, Local 100 representaba aproximadamente a 4,000 trabajadores. Hoy, dependiendo de las temporadas en industrias como estadios, hospitalidad y servicios de alimentos, la unión representa entre 25,000 y 30,000 trabajadores en Nueva York y Nueva Jersey.

Para Maldonado, la unión siempre ha representado mucho más que contratos y negociaciones. Representa dignidad, oportunidades y poder colectivo para las familias trabajadoras.

“Yo no trabajo para corporaciones”, afirma Maldonado. “Yo trabajo para el dishwasher,

para el mesero, para el trabajador de cafetería, para el cocinero... para la gente trabajadora.”

Construyendo poder para la clase trabajadora

Uno de los momentos más importantes en el liderazgo de Maldonado ocurrió cuando Local 100 adoptó una estrategia a largo plazo enfocada en crecimiento y mayor representación para los trabajadores dentro de las principales industrias.

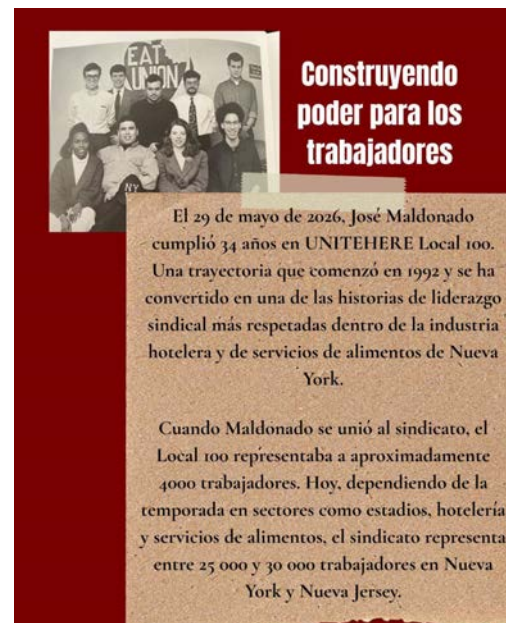
En lugar de limitar los esfuerzos de organización a lugares individuales, la unión amplió su enfoque hacia grandes empleadores de food service y hospitalidad, fortaleciendo la protección laboral y el poder de negociación a una escala mucho más amplia.

“Teníamos que pensar estratégicamente, políticamente y económicamente”, explica Maldonado. “El crecimiento no era solamente números. Era construir más poder para los trabajadores.”

Esa visión ayudó a transformar a Local 100 en una de las organizaciones sindicales más fuertes representando trabajadores de hospitalidad, estadios, aeropuertos, universidades y servicios de alimentos en toda la región.

El Culinary Education Center: creando oportunidades más allá del lugar de trabajo

Aunque Maldonado ha liderado importantes campañas sindicales y victorias laborales durante toda su carrera, existe un proyecto especialmente personal para él: el Culinary Education Center.



La iniciativa fue creada para ofrecer a trabajadores y sus familias acceso gratuito a educación, capacitación culinaria, clases de inglés y oportunidades de desarrollo profesional.

Hoy, más de 250 personas ya han participado en programas vinculados al centro, respaldados mediante negociaciones sindicales e iniciativas de financiamiento educativo.

“Esto se trata de cambiar vidas”, afirma Maldonado.

Su visión a largo plazo es continuar expandiendo el acceso educativo y las oportunidades de capacitación en los distintos boroughs de la ciudad de Nueva York, ayudando a trabajadores a construir carreras estables y mejores oportunidades para sus familias.

Un liderazgo moldeado por la experiencia

Parte de la conexión de Maldonado con los miembros de la unión proviene de su experiencia personal.

Él entiende la realidad del trabajo en hospitalidad, las largas jornadas, la presión económica y la importancia de la estabilidad para las familias trabajadoras.

continúa en la página 2



José Maldonado: 34 años de liderazgo, propósito y poder en UNITE HERE Local 100

continúa en la página 1

Esa perspectiva continúa definiendo hoy su filosofía de liderazgo.

Para Maldonado, la organización sindical no se trata únicamente de salarios; también se trata de salud, pensiones, educación y oportunidades para futuras generaciones.

“Si trabajas durante años en uno de nuestros lugares unionizados, puedes construir estabilidad para ti y tu familia”, afirma. “Eso es poder real.”

Una representación que refleja a la membresía

Maldonado también destaca la creciente diversidad dentro del liderazgo sindical en Estados Unidos.

Mujeres, inmigrantes, afroamericanos y líderes latinos representan cada vez más las voces y experiencias de la fuerza laboral actual.

“Nuestra unión tiene que parecerse a las per-

sonas que representa”, sostiene.

Esa diversidad continúa siendo una de las mayores fortalezas de UNITE HERE Local 100.

“Este es mi ministerio”

A lo largo de su carrera, Maldonado asegura que su compromiso con los trabajadores siempre ha sido profundamente personal.

Criado con fuertes valores comunitarios y de fe, considera que el propósito de su vida siempre ha estado enfocado en ayudar a las personas a construir un mejor futuro.

“Este es mi ministerio”, expresa.

Un mensaje para la próxima generación

Después de 34 años dentro del movimiento sindical, el mensaje de Maldonado para los trabajadores jóvenes sigue siendo claro:

“Nunca dejen de crecer. Nunca dejen de

prepararse. Nunca dejen de perseguir sus sueños.”

También enfatiza el orgullo por el trabajo, la solidaridad y el respeto hacia quienes los rodean.

“Hagan de su lugar de trabajo el mejor posible”, afirma. “Ahí es donde las personas pasan gran parte de sus vidas.”

Es una filosofía que refleja su propia trayectoria.

La historia de un hombre que entró a la unión buscando oportunidades... y terminó dedicando su vida a crear oportunidades para miles de familias trabajadoras en Nueva York y Nueva Jersey.

Entrevista elaborada por Milagros Escarramán @escarraman.me



Para Maldonado, el sindicato siempre ha representado más que contratos y negociaciones. Representa dignidad, oportunidad y poder colectivo para las familias trabajadoras.
“Trabajo para el lavaplatos, el camarero, el empleado de la cafetería, el cocinero... para la gente trabajadora”.



Representación que refleja la diversidad del grupo

Maldonado también destaca la creciente diversidad en el liderazgo sindical en todo Estados Unidos.

Las mujeres, los inmigrantes, los afroamericanos y los líderes latinos representan cada vez más las voces y experiencias de la fuerza laboral actual. UNITEHERE Local 100 se enorgullece de representar a una fuerza laboral con una sólida mayoría de mujeres de diversos orígenes en Nueva York y Nueva Jersey.

“Nuestro sindicato debe reflejar a las personas a las que representamos”, afirma.

Esa diversidad sigue siendo una de las principales fortalezas de UNITEHERE Local 100.



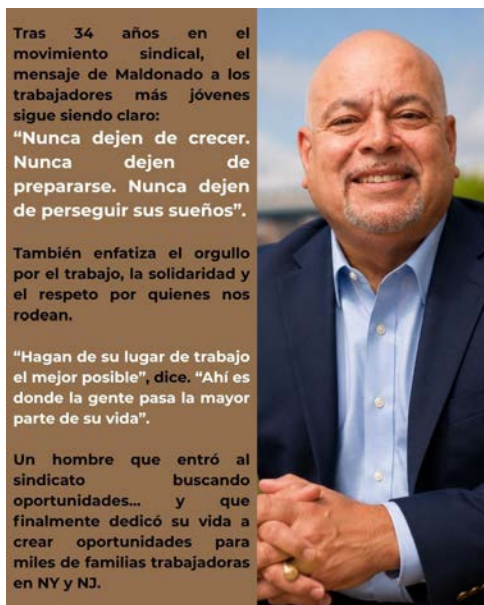
Liderazgo forjado por la experiencia

Parte de la conexión de Maldonado con los miembros del sindicato proviene de su experiencia personal.

Comprende la realidad del trabajo en el sector de la hostelería: las largas jornadas, la presión económica y la importancia de la estabilidad para las familias trabajadoras. Esa perspectiva sigue influyendo en su filosofía de liderazgo actual.

Para Maldonado, la organización sindical no se trata solo de salarios, sino también de atención médica, seguridad en la jubilación, educación y la creación de oportunidades para las futuras generaciones.

«Si trabajas durante años en uno de nuestros centros de trabajo sindicalizados, puedes construir estabilidad para ti y tu familia», afirma. «Ese es el verdadero poder».



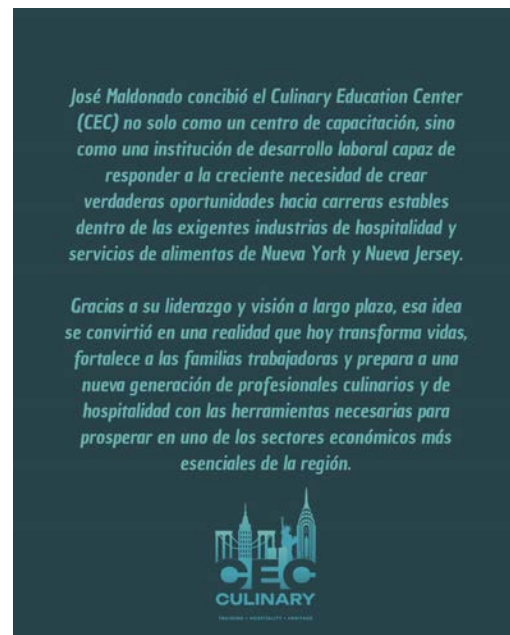
Tras 34 años en el movimiento sindical, el mensaje de Maldonado a los trabajadores más jóvenes sigue siendo claro:

“Nunca dejen de crecer. Nunca dejen de prepararse. Nunca dejen de perseguir sus sueños”.

También enfatiza el orgullo por el trabajo, la solidaridad y el respeto por quienes nos rodean.

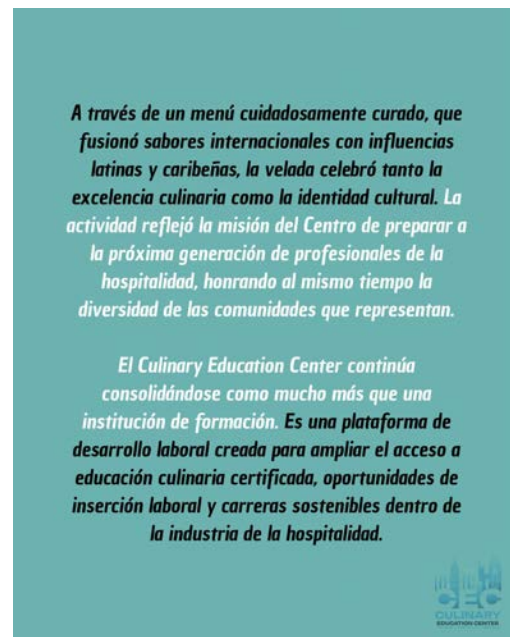
“Hagan de su lugar de trabajo el mejor posible”, dice. “Ahí es donde la gente pasa la mayor parte de su vida”.

Un hombre que entró al sindicato buscando oportunidades... y que finalmente dedicó su vida a crear oportunidades para miles de familias trabajadoras en NY y NJ.



José Maldonado concibió el Culinary Education Center (CEC) no solo como un centro de capacitación, sino como una institución de desarrollo laboral capaz de responder a la creciente necesidad de crear verdaderas oportunidades hacia carreras estables dentro de las exigentes industrias de hospitalidad y servicios de alimentos de Nueva York y Nueva Jersey.

Gracias a su liderazgo y visión a largo plazo, esa idea se convirtió en una realidad que hoy transforma vidas, fortalece a las familias trabajadoras y prepara a una nueva generación de profesionales culinarios y de hospitalidad con las herramientas necesarias para prosperar en uno de los sectores económicos más esenciales de la región.



A través de un menú cuidadosamente curado, que fusionó sabores internacionales con influencias latinas y caribeñas, la velada celebró tanto la excelencia culinaria como la identidad cultural. La actividad reflejó la misión del Centro de preparar a la próxima generación de profesionales de la hospitalidad, honrando al mismo tiempo la diversidad de las comunidades que representan.

El Culinary Education Center continúa consolidándose como mucho más que una institución de formación. Es una plataforma de desarrollo laboral creada para ampliar el acceso a educación culinaria certificada, oportunidades de inserción laboral y carreras sostenibles dentro de la industria de la hospitalidad.



El Community Dinner Buffet fue mucho más que una comida compartida: representó una expresión viva de lo que significa el Culinary Education Center (CEC): oportunidades, desarrollo de la fuerza laboral, preservación cultural y fortalecimiento comunitario a través de la educación en hospitalidad y artes culinarias.

Realizado en colaboración con UNITE HERE Local 100 y Family Life Academy Charter Schools, el evento destacó cómo las artes culinarias pueden convertirse en un camino hacia la movilidad económica, la formación profesional y carreras respaldadas por la unión en Nueva York y Nueva Jersey.

Una Cena Comunitaria Enraizada en la Hospitalidad, la Herencia Cultural y el Propósito.

www.cec100.org



Más que una comida: una celebración de oportunidades y comunidad.



TRAINING + HOSPITALITY + HERITAGE

Buffet de Cena Comunitaria

Entradas

- * Ensalada de sandía, pepino y queso feta
- * Ensalada de maíz a la parrilla y mango
- * Ensalada verde cítrica
- * Causa limeña

Platos Fuertes

- * Bacalao glaseado con miso
- * Pollo al mojo
- * Filete con chimichurri
- * Filete de coliflor estilo jerk

Especialidades

- * Medio salmón pochado frío
- * Gravlax de medio salmón atlántico curado en cítricos

Acompañamientos

- * Arroz con lentejas estilo mujadara
- * Vegetales de verano rostizados
- * Puré de yuca al ajo
- * Plátanos maduros con mantequilla de miel picante

Postres

- * Tres leches de mango
- * Pastel de limón Key Lime
- * Galletitas



Galletitas

La Jornada de Puertas Abiertas brindó la oportunidad de:

- Conocer a nuestros estudiantes y graduados de artes culinarias.
- Informarse sobre nuestros programas de capacitación y plan de estudios.
- Conectarse con los instructores y el liderazgo del programa.
- Revisar los currículos y los intereses profesionales de los estudiantes.
- Conversar sobre oportunidades de empleo y necesidades de contratación.
- Fortalecer su colaboración con el Centro de Educación Culinaria.

Nuestros estudiantes han recibido una capacitación integral en competencias culinarias esenciales, incluyendo seguridad alimentaria, técnicas de manejo de cuchillos y estándares profesionales en el lugar de trabajo.

Como resultado del evento, cada uno de los 11 estudiantes recibió al menos una oferta de empleo por parte de las empresas participantes, lo que refleja la sólida preparación y las calificaciones de nuestros graduados.



La Jornada de Puertas Abiertas brindó la oportunidad de:

- Conocer a nuestros estudiantes y graduados de artes culinarias.
- Informarse sobre nuestros programas de capacitación y plan de estudios.
- Conectarse con los instructores y el liderazgo del programa.
- Revisar los currículos y los intereses profesionales de los estudiantes.
- Conversar sobre oportunidades de empleo y necesidades de contratación.
- Fortalecer su colaboración con el Centro de Educación Culinaria.

Nuestros estudiantes han recibido una capacitación integral en competencias culinarias esenciales, incluyendo seguridad alimentaria, técnicas de manejo de cuchillos y estándares profesionales en el lugar de trabajo.

Como resultado del evento, cada uno de los 11 estudiantes recibió al menos una oferta de empleo por parte de las empresas participantes, lo que refleja la sólida preparación y las calificaciones de nuestros graduados.



Medio salmón pochado frío
Gravlax de medio salmón atlántico
curado en cítricos

Ensalada de maíz a la parrilla y mango



¡FELIZ DÍA DE LOS PADRES!

Celebramos a los padres que sostienen con esfuerzo su trabajo y sus familias. Su dedicación, compromiso y entrega construyen futuro cada día.

En cada jornada laboral, hay padres dando lo mejor de sí. Ese compromiso fortalece no solo sus hogares, sino también a toda nuestra comunidad laboral.

En UNITE HERE Local 100, reconocemos ese valor no solo hoy, sino como parte permanente de nuestra cultura.

¡FELIZ DÍA DEL PADRE!

José Maldonado, Presidente
Sussie Lozada, Tesorera-secretaria

www.unitehere100.org



Honramos a los padres de UNITE HERE Local 100, hombres trabajadores que cada día sostienen a sus familias con esfuerzo, dignidad y amor. Su sacrificio silencioso, su presencia y su compromiso dejan huellas que trascienden generaciones.

Feliz Día de los Padres a quienes hacen de su trabajo una forma de cuidar, proteger y construir futuro.



Local 100 UNITEHERE!

275 7th Ave, 16th Floor
New York, NY 10001

FOLLOW US!

www.UNITEHERE100.org



[Instagram.com/UNITEHERELocal100](https://www.instagram.com/UNITEHERELocal100)



[Facebook.com/UNITEHERELocal100](https://www.facebook.com/UNITEHERELocal100)



[X.com/UNITEHERE100](https://www.x.com/UNITEHERE100)

[YouTube @UNITEHERE! Local 100](https://www.youtube.com/@UNITEHERE!Local100)

Local 100 UNITEHERE!

Next Membership Meeting Tuesday, July 28th, 2026

- 9:30 am
- 3:30 pm

At the Local 100 Office
275 7th Ave., floor 16, NYC
(between 25th and 26th Streets)

Please make an effort to attend!
Your participation is important!

All these meetings will be in person.

If you would like to receive text updates from Local 100
Text "Organize" to 88789

Próxima Réunion de Membresía

martes, 28 de julio de 2026

- 9:30 am
- 3:30 pm

En la oficina de Local 100
275 7th Ave., piso 16, NYC
(entre las calles 25 y 26)

Por favor, ¡haga un esfuerzo para asistir!
¡Tú participación es importante!.

Todas las reuniones serán en persona.

Si quiere recibir avisos de Local 100 por texto envíe
la palabra "Organize" al 88789