

BISIG

2021 Bol. 3



Ang **BISIG** ay bilingual na refereed journal na nagtatampok ng mga artikulo o papel pananaliksik hinggil sa kalagayan ng sektor ng paggawa at mga komunidad sa Pilipinas na taunang inilalabas ng PUP. Pangunahing itinatampok nito ang mga pag-aaral na sumisipat sa mga napapanahong isyu hinggil sa kalagayan ng mga manggagawa, anakpawis at kanilang mga komunidad. Karaniwang nakatuon ang mga paksa sa mga usapin tulad ng unyonismo, globalisasyon, neoliberal na polisiya, kilusang paggawa, karapatan at kalagayan ng anakpawis, relasyon at kalagayan ng mga industriya, at iba pang katulad. Maaaring ang paksa ay tumatawid sa iba pang disiplina tulad ng kasaysayan, politika, ekonomiya, sikolohiya, wika, sining, kultura, kasarian, kababaihan, diaspora, agham, teknolohiya at iba pa tungo sa paglapit na multi/interdisiplinaryo.

Layunin ng Bisig na maipagpatuloy at lalo pang mapaigting ang mga nasimulang adhikain para sa mga manggagawa ng intelektuwal at makabayang edukador na si Dr. Nemesio Prudente, sa pamamagitan ng mga pananaliksik na dumadalumat sa mga penomenang may kaugnayan sa paggawa at ugnayang pang-industriya sa Pilipinas.

LUPON NG MGA EDITOR

Rimando E. Felicia
Punong Editor

Jomar G. Adaya
Kawaksing Editor

Paul L. Quintos
Kawaksing Editor
City University of Hongkong

Mary Joy Sawa-an
Tagapamahalang Editor

Jesusana Dejito
Layout Artist

LUPON NG MGA EDITORIAL REVIEWER

David Michael M. San Juan, PhD
De La Salle University

Ramon G. Guillermo, PhD
University of the Philippines-Diliman

Epifanio San Juan Jr., PhD
Philippine Cultural Studies Center, USA

Atty. Rebecca C. Chato
Former Undersecretary, DOLE

Nancy Kimuell-Gabriel, PhD
University of the Philippines-Diliman

Angelito Manalili, PhD
University of the Philippines-Diliman

Judy Taguiwalo, PhD
University of the Philippines-Diliman

Francis Gealogo, PhD
Ateneo de Manila University

BISIG

BISIG

Polytechnic University of the Philippines
Office of the Vice President for Research, Extension, Planning, and
Development
Research Publications Office
2021

Maaaring sipiin ang alinmang bahagi ng journal para sa ikasusulong ng
interes at mithiin ng mga anakpawis at mamamayan. Kailangan lamang ng
angkop na pagkilala sa naglathala o sa mga may-akda.

Karapatang-ari © 2021

Inilathala at eksklusibong ipinamahagi ng Politeknikong Unibersidad ng
Pilipinas, Sta. Mesa, Manila

ISSN 2546-0765 (Online)

ISSN 2467-6330 (Print)

Paliwanag sa Pabalat (Cover)

Pinamagatang “Kalbaryo ng Manggagawang Bukid” ang sining-biswal na ginamit sa isyung ito ng Bisig na mula sa mayamang bukal ng mga likha ng kilalang artista ng bayan at ng uring manggagawa na si Leonilo “Neil” Doloricon (1957-2021). Si Prof. Neil ay edukador, visual artist, printmaker, and social critic at itinuturing na isa sa mga dakilang haligi ng social realism sa Pilipinas at maging sa buong mundo. Ipinagmamalaki namin na mula sa pagsisimula ng Bisig Journal noong dekada 90 hanggang sa huli niyang mga obra, naging bahagi at katunayan ay nagsilbing mukha ng Bisig ang mga obra ni Ka Neil Doloricon bilang artista ng mga anakpawis. Ipinagpapasalamat namin na naambunan ni Ka Neil hindi lamang ng kanyang mga obra kundi mga aral at mungkahi kung paano higit na ilalapit at pagsisilbihin ang Bisig sa mga anakpawis at mamamayan. Para kay Neil, ang akademya at ang mga produkto nito ay laging kaagapay at nagsisilbi sa anakpawis at produktibong pwersa ng lipunan. Salamat at nagpapatuloy kami, Prof. Neil!

Paunang Salita

Kakaiba ang panahong ito. Ito ay isang panahong ang katotohanan ay tila ba kailangan laging patunayan, igiit at ipaglaban. Sa lawak ng makinarya ng disinpormasyon, mas tumindi ang pangangailangan at hamon para sa mga makabuluhang pananaliksik hindi lamang upang ilarawan ang kalagayan kundi higit pa rito, basagin ang mga maling pananaw at impormasyon na sistematikong ipinalalaganap ngayon. Dito higit naming nakikita ang kabuluhan at pangangailangan sa mga babasahin at dyornal ng pananaliksik na katulad ng Bisig.

Tatlong dekada na ang Bisig (na may ilang panahon na tinawag na Braso) at patuloy ang ebolusyon nito mula sa pagiging dyornal ng panitikan ng obrero hanggang sa kasalukuyan nitong anyo bilang akademikong dyornal ng mga pananaliksik hindi na lamang sa relasyong industriyal at paggawa kundi sa mga samu't saring paksa, konsepto, usapin, dokumentasyon at pakikibaka ng mga anakpawis at mamamayan para sa pagbabago sa kanilang pamayanan at maging sa panlipunang transpormasyon. Patuloy mang nagbabagong-anyo, subalit pirmi at lalaging matibay, malinaw ang kiling at silbi ng akademikong dyornal na ito: ang maging Bisig ng mga anakpawis at mga sektor na nasa laylayan ng lipunan.

Sa isyung ito, mababasa ang mga akda na hindi lamang dumaan sa masusing pagkilatis ng mga rebyuwer kundi higit pa rito ay naglalaman ng mga napapanahon at napakamakabuluhang mga pagsusuri, obserbasyon at pananaliksik sa yugtong ito ng mga mayor na kaganapan sa ating lipunan.

Masinop na sinuri at mistulang sinuma ng akdang *A Critical Discourse Analysis of Rodrigo Duterte's Language on Endo and Labor Unionism* ang pabaling-baling na tindig ng administrasyong Duterte mula sa mismong bibig ng pangulo sa mga pangunahing usapin sa paggawa tulad ng pangakong napako sa pagwawakas ng sistemang Endo (end of contract) o kontraktwalisasyon.

Sa akdang *Ang Industriya ng Niyog sa Pilipinas Pagkalipas ng EDSA at ang Kalagayan ng mga Magniniyog sa Kanilang Panitikan*, inilatag ng may-akda ang ilang halimbawa ng panitikan hango sa mga magniniyog at sa proseso nailalatag ang pait ng katotohanang sa kabila ng mga boladas at programa ng mga gubyrno matapos ang pag-aalsa sa EDSA, nananatiling naghihirap ang magniniyog at nagpapatuloy ang monopolyo at ilang may kontrol sa industriya ng niyog sa ating bansa.

Mistulang rebyu sa pelikula pero ang totoo'y higit na masaklaw na diskurso ang tinuturo ng akdang *Representasyon ng Kababaihang Manggagawang Pilipino sa Europa Batay sa Pelikulang Pag-ibig na Milan (2004) at Barcelona (2015)* na sabihin pa ay nagsasalabid sa kwentong pag-ibig ng mga karakter ang tunay na kalagayan, hinaing at aspirasyon ng mga migranteng manggagawa.

Pagdalum sa resulta ng pakikipagkwentuhan sa mga katrabaho at pakikipanayam sa mga kalakhan ng kontraktwal na estudyanteng manggagawa ang inihaharap ng akdang *Ang Fast food Crew sa Mabilis na Globalisasyon: Naratibo ng mga Manggagawang "Hindi Laging Bida ang Saya"* na lalo pang nagsakongkreto ng kalagayan ng mga student crew sa mga fastfood chains.

Pokus naman ng akdang *Ang Pagdalumat ng Bentahan sa Navotas Fish Port Complex Upang Masipat ang Kalagayan ng Pangangisda sa Pilipinas* at sinipat ng pag-aaral ang mga suliranin ng Fish Port sa Navotas at nagharap ng ilang rekomendasyon upang malubos nito ang potensyalidad sa pag-aambag sa ekonomiya hindi lamang sa lunsod ng Navotas kundi maging sa sektor ng pangisdaan ng bansa.

Ngayong taon habang patuloy na nagsisikap umahon ang bayan sa lipunang ibayo pang nilugmok ng iba't ibang tipo ng pandemya, palit-mukha naman ang titimon sa gobyerno ng ating bayan.

Bago ang mga mukha, at panibagong mga pangako. Gayunman, tila hindi nagbabago ang kalagayan, hinaing at aspirasyon ng nakararaming sektor sa ating lipunan. Sila itong nagpapatuloy ang pagsisikap na mabuhay sinupaman ang nasa pamahalaan. Patuloy na naghahanap ng pag-asa at kumakapit sa pagbabakasakali ng pagbabago. Sila ang patuloy na pinapangkuan ng pagbabago subalit mas madalas na kinakapos at laging pinagbabayad ng mahal. Sila ang manggagawa, ang magsasaka, ang mangingisda, ang mga karaniwang empleyado at mga nagpipilit na maghanap ng ikabubuhay sa iba't ibang paraan sa mga looban, sa lansangan, sa mga komunidad, sa mga baryo, sa malalayong lupang tiwangwang o mandarayuhan maging sa ibang bayan.

Sila ang mga mukhang mababanaag sa mga akdang mababasa sa isyung ito. Sa kanila ang mga salita na inyong mababasa. Sa kanila ang mga tinig na inyong mauulinig.

Sapagkat ang Bisig ay hindi lamang nagkakanlong sa kanilang mga hinaing at mithiin, sa Bisig din pinag-iisa ang kanilang lakas na isulong at isakatuparan ang mga ito. Noon hanggang ngayon Ito ang Bisig ng mga nakararami sa lipunan dahil para saan nga ba ang kaalaman at karunungan? Para ito sa pagsulong ng lipunan. Para ito sa mga pangunahing nagtutulak sa granahe ng produksyon at pagbabagong panlipunan

Sa partikular na panahong ito ng mabilis na galaw ng impormasyon, tanging hangad ng Bisig na makapag-ambag ng mga matitibay na pananaliksik na naglililaw at gumagapi sa mga disinpormasyon at sinasadyang pagtatakip sa katotohanan ng mga paulit-ulit na kasinungalingan. Para kina Doc Prudente, Ka Roger Ordonez, Ka Ave Perez Jacob at sa iba pang nagtimon ng Bisig-Braso, nagpupunyagi po kaming magpatuloy at hindi tayo mabibigo.

Rimando E. Felicia, MCD
Kawaksing Propesor
Punong Editor

Mga Nilalaman

Paunang Salita mula sa Editor

A Critical Discourse Analysis of Rodrigo Duterte's Language on Endo and Labor Unionism

Jervy C. Briones

1

Ang Industriya ng Niyog sa Pilipinas Pagkalipas ng EDSA at ang Kalagayan ng mga Magniniyog sa Kanilang Panitikan

Romeo P. Peña, PhD

27

Representasyon ng Kababaihang Manggagawang Pilipino sa Europa Batay sa Pelikulang Pag-ibig na Milan (2004) at Barcelona (2016) ni Olivia Lamasan

Axle Christien J. Tugano

43

Ang Fast food Crew sa Mabilis na Globalisasyon: Naratibo ng mga Manggagawang "*Hindi Laging Bida ang Saya*"

Nell B. Buenaventura

73

Ang Pagdalumat ng Bentahan sa Navotas Fish Port Complex Upang Masipat ang Kalagayan ng Pangingisda sa Pilipinas

Reneille Joy M. Tayone

107

Mga Kontribyutor

147

Nell B. Buenaventura
University of Santo Tomas

Ang Fast food Crew sa Mabilis na Globalisasyon: Naratibo ng mga Manggagawang “*Hindi Laging Bida ang Saya*”

Abstrak

Malaki ang esensya ng mga fast food chain sa pagtakay sa diskursong pangmanggagawa partikular sa mga service crew sa panahong umaangkop ang lipunan sa mabilisang paggalaw at pagbabago ng mga sitwasyon na direkta at di-direktang naididikta ng globalisasyon. Bagama't positibo ang ihinahayag na bunga nito, may mga dalubhasa pa rin sa usaping sosyo-ekonomiko at kultural ang naniniwalang nagbubunsod rin ito ng *pagkabalag* ng mga mamamayan sa mga esensyal na sitwasyong panlipunan dahil sa *pagkasilaw* sa mga *oportunidad* na inihahain nito sa buong daigdig lalo na sa mga umuunlad na bansa. Tinatalakay ng papel ang iba't ibang kalagayan ng mga piling fast food crew sa lipunan kaugnay ng kanilang paghahanapbuhay sa espasyong apektado ng neoliberal na globalisasyon – ang fast food.

Mula sa pakikipagkuwentuhan at pakikipanayam sa 17 na crew, natuklasang may makahulugang kalagayang panlipunang kinahaharap ang mga service crew na maiuugnay sa konsepto ng “bilis” bilang katangian ng globalisasyon: (1) pangangailangang pinansyal para sa sarili at pamilya ang pangunahing dahilan ng mga crew kung bakit sila nag-(se)service crew; (2) kapuna-puna ang kabagalan ng regularisasyon dito; (3) gaya ng ibang hanapbuhay, nakaaapekto sa sosyal na aspekto ng buhay ng mga working student na crew ang mas matagal pa nilang oras na naigugugol sa store; (4) may pangmamaliit sa ganitong klase ng hanapbuhay; (5) isyu

hinggil sa minimum na pasahod sa all-around na trabaho; at (6) kapansin-pansin ang pagtatalaga ng mga gawain ayon sa kasarian at edad ng mga crew. Ang mga kalagayang ito ng mga Pilipinong crew – marahil ng iba pang manggagawa sa mga bansang nasa Ikatlong Daigdig – ay relatibo sa patuloy na pakikisangkot sa globalisasyon.

Mga susing salita: *fast food, service crew, bilis, globalisasyon, kapitalismo*

Abstract

Fast food chains, particularly the shared experiences of its working service crews, take part on labor discourses in relation to the rapid growth and demands of globalization. Despite the positive views on its effects, several social science experts also view that such global phenomenon has negative impacts on the socio-economic and cultural facets of developing countries – in which a numerous citizens tend to not recognize due to its economic *opportunities*. This paper discusses various shared experiences of selected fast food crews related to their work situations in working spaces explicitly affected by neoliberal globalization – fast food chains.

From the data gathered through informal conversations and interviews with 17 key informants, this study thematized a number of significant resembling experiences that they face as service crews associated with the *'fast, instant, and/or rapid'* attribute of globalization: (1) self and familial economic needs is the primary reason of students to work as fast food crews while studying; (2) the exploitative system of regularization is apparent in the industry and should be addressed; (3) due to the long time spent working in the store and in school, student-service crews' social relationships especially with the family are also significantly affected; (4) underestimating fast food crews as workers is observed in Philippine society; (5) fast food crews' minimum wage is not competitive despite the all-around work; and (6) the designation of tasks in a store according to sex and age of fast food crews is a common practice amongst fast food chains. These shared experiences among Filipino service crews – or several other labor forces in Third World countries – are believed to be paralleled to the continuous implications of globalization.

Keywords: *fast food, service crew, rapidness, globalization, capitalism*

Introduksiyon

Isa sa pinakamalalaki at pinakamahahalagang industriya sa maraming bansa ang *foodservice* – mas kilala bilang *hospitality* sa ilang bansa at *food service* o *catering* sa UK (Edwards, 2009). Sa Pilipinas, halimbawa, ang mga establisimyento sa industriyang ito ang isa sa mga hindi ipinatitigil ang operasyon ngayong pandemya kahit ilang ulit nagdeklara ng pinakamahigpit na probisyon ng kwarantin ang pamahalaan (i.e., enhanced community quarantine o ECQ) sapagkat ang produkto at serbisyong isinasagawa nito ay kabilang sa *essentials* (Inter-Agency Task Force (IATF), 2020/2021) – bagama't nagkaroon ng modipikasyon sa mga galawan dito gaya ng bawal mag-dine in sa mismong store.

Sa talâ ng Philippine Statistics Authority (PSA) sa usaping pangkalakalan at industriya sa bansa, nakapaloob ang *foodservice* sa *Accommodation and Food Service Activities Sector For All Establishments*. Tinukoy rin sa mga dokumentong makukuha sa kanilang websayt na kabilang sa sektor na ito ang iba't ibang klase ng kainan gaya ng restoran, cafeteria, fast food (baybay ng UP Diksiyonaryong Filipino, 2010), atbp. Sa isang artikulo ng Business World, binanggit na nangunguna ang *restaurant industry* (restoran) sa may pinkamaraming establisimyento na umaabot sa 6,652 (24.6%), samantalang pumapangalawa ang *fast food chains* na may 4,477 o 16.6% ng kabuuang bilang (Ferrolino, 2018). Ani pa ni Ferrolino, bukod sa kontribusyon nito sa ekonomiya sa usapin ng kita, establisimyento, at iba pang transaksyon, nakatutulong din ang naturang industriya sa kabuhayan ng mga Pilipino. Bagama't pangalawa lamang ang fast food sa may pinakamalaking bilang ng establisimyento, ito naman ang may pinakamaraming manggagawa sa pagitan ng mga industriya sa nabanggit na sektor ayon sa rekord noong 2015 at 2016 – 130,304 noong 2015 (Philippine Statistics Authority [PSA], 2017) at 138,051 noong 2016 (PSA, 2018).

Binibigyang-pansin ng papel ang malaking bilang ng mga manggagawang Pilipino sa industriya ng fast food bilang makahulugang saligan ng pag-aaral sa kalagayang pangmanggagawa sa konteksto ng neoliberalisasyon. Kapwa mahalagang espasyo ang fast food sa mga mamimili at mga manggagawa na silang tuwirang kalahok sa transaksyong pangserbisyo rito. Malaki ang esensya ng lunang ito sa panahong nakabatay ang takbo ng lipunan sa *mabilisang* sirkulasyon tulad ng kagyangat pagkonsumo ng mga produkto at serbisyo na idinidikta ng globalisasyon. Ang globalisasyon, sa salita ni Manzano (2018), ay tumutukoy sa pag-iisa ng daigdig at pagkalusaw ng mga hangganan upang mas mapabilis na makapagpalitan ng produkto, serbisyo, at ideya. Sa perspektibo ng karamihan, lalo na sa malalaking negosyo, ay positibo ang epekto nito;

gayunpaman, may mga kritikong naniniwalang sanhi rin ito ng *pagkabulag* ng mga mamamayan sa mga esensyal na sitwasyong panlipunan dahil sa *pagkasilaw* sa mga *oportunidad* na inihahain nito sa buong daigdig. Sinusuportahan ito ng papel ni Mabaquiao (2007) na tinukoy ang ilang paraan ng pagbibigay-katuturan sa globalisasyon na kadalasang nagbibigay-diin sa iisang katangian lamang o posibleng ibunga nito. Hinalimbawa niya ang pagtingin dito bilang eupemismo lamang para sa global na propagasyon ng di-makataong sistema ng kapitalismo o sa di-makatarungang pagpapalawak ng kapangyarihan ng Estados Unidos (Mabaquiao, 2007, p. 80). Ika nga sa isang pananalita ng dating *Secretary of State* sa US na si Henry Kissinger, ang globalisasyon ay bagong katawagan lamang para sa dominasyon ng US (Gindin, 2002).

Bilis bilang implikasyong pangglobalisasyon

Maiuugnay sa globalisasyon ang paglimita at pagmodipika sa galaw ng mga mamamayan sa anumang lawak ng espasyo. Ayon kina Barnet at Müller (1974), ang mga Multinational at Transnational Corporation/s (MNC at TNC) ng mga bansang nasa Unang Daigdig (First World) ay nagbigay ng kakayahan na magkaroon ng organisasyon, teknolohiya, pera, at ideolohiya upang pangasiwaan ang buong mundo bilang iisang yunit (Manzano, 2018, p. 18) na maaaring makaapekto sa milyon-milyong mamamayan sa bawat kontinente (McCulloh, 1978, p. 343) dahil sa patuloy na kawalan ng kontrol ng publiko sa mga organisasyong nagdedetermina sa kalidad ng buhay sa buong daigdig (Zamora, 1977, p. 451). Tumutukoy ang mga MNCs sa malalaking korporasyon kung saan ang pangangari (ownership), pamamahala (management), produksyon (production), at pagbebenta (marketing) nito ay sinasaklawan ng ilang polisiyang pambansa (Zamora, 1977, p. 450). Sa parehong book review na ito ni Zamora sa mga pag-aaral sa MNCs nina Barnet at Müller (1974), Wallace (1976), at Gilpin (1975), binanggit na halos lahat ng makabagong gawaing pang-ekonomiya ay napaiigting sa pagtataguyod ng mga korporasyong ito; kung kaya, nasasakop din nito ang bawat aspekto ng buhay ng mga mamamayan (p. 451). Iginiit niya sa kanyang kongklusyon na iisa lang ang pinupunto ng kanilang mga argumento na pawang kritisismo sa penomena ng MNCs: hindi nagaganap/magaganap ang tinatawag na redistribusyong ekonomiko sa eksistensya nito sa mahihirap na bansa. Partikular sa isang demokratikong bansa, naisasakatuparan ang *economic redistribution* kung direktang pinakikinabangan ng mga mahihirap ang mga pang-ekonomiyang programa o polisiya sa bansa (Mendes, 2015) – bagay na hindi lubusang natatamo sa mga bansang nasa Ikatlong Daigdig (Third World) o mga umuunlad na bansa (developing countries) habang lalong namamayani ang mga MNCs na pagmamay-ari ng mga mayayaman na bansa lalo ng US. Dagdag pa nina Barnet at Müller, mangyayari lamang ito kung malilimitahan

ang kapangyarihang pang-ekonomiya ng mga korporasyon tulad ng pagpapaigting sa pangangari ng mga lokal sa iba't ibang industriya, mas mataas na presyo ng mga raw materials, at pagkakaroon ng probisyong pangkalakalan na mas pabor sa mga umuunlad na bansa (Zamora, 1977).

Sa ganitong pagpapalagay napapaloob ang mga maliliit na bansa sa mga sitwasyong kailangan na lamang sumunod nang sumunod sa mga polisiya upang mapagpatuloy ang mga pangangailangang ekonomiko nito; sitwasyon itong mababakas sa Pilipinas sa lente ng malakas na pag-export ng lakas-paggawa sa iba't ibang panig ng mundo (i.e., dami ng Overseas Filipino Workers o OFW). Maiuugnay ang mga nabanggit sa pagsusuri ni Labayne (2017) sa relatibong espasyo ng Abanao Square at SM Baguio sa Benguet sa konteksto ng globalisasyon. Mababatid rito ang pagbalikwas sa eupemismong paglalarawan sa globalisasyon bilang malayang pamilihan na lahat ng kasangkot ay nagkakabenepisyo. Sa paghahambing sa nabanggit na mga pamilihan sa Baguio, isang ironiya ang pagpapaniwalang magkasabay na umuunlad ang dalawang mall. Gamit ang perspektibong kultural at konsyumerismo, malinaw kung paanong binabansot ng SM Baguio ang Abanao Square sa pamamagitan ng mga *consumer tactics*.

Sa tunguhing ito sa daigdig marahil nakaangkla ang tila monopolyo ng malalaking kompanya sa bansa ng kanilang produkto at serbisyo. Halimbawa, may mga korporasyon sa bansa ang bumibili sa mas maliliit na negosyong Pilipino upang pangasiwaan nang buo at mas malawak ang mga partikular na produkto o serbisyo. Sa pagkakataong ito, tulad ng mga MNC at TNC, nakokontrol ng iilan ang malalaking aspektong panlipunan. Sa kasalukuyan, hindi na lang pagkokontrol ito mula sa imperyalistang bansa gaya ng US (i.e., Amerikanasyon) bagkus makikita na rin ang pag-aangkop sa malalaking korporasyon sa bansa na lumalamon sa mas maliliit na negosyo. Sa direktang sipi sa papel pa rin ni Labayne tungkol sa paglalapat sa konsepto ni Lenin (1939):

“Ilang malaking kumpanya ang may kontrol sa kalakhan ng mga rekurso...sinasabing ilang bilyonaryo sa Pilipinas ay mayroong malaking porsyento ng kabuuang yaman ng mamamayang Pilipino.” (Labayne, 2017, p. 3).

Napaiigting nito ang sitwasyon ng bilyonaryong may-ari ng SM at kung paanong nakokondisyon nito ang mga mamamayan. Bilang halimbawa sa usapin ng fast food sa bansa, kapansin-pansin ang taktika ng Jollibee Food Corporation na binili ang malaking share ng kapwa nito mga fast food na naghahain ng halos katulad na serbisyo. Makikita sa korporasyon ang teknik na pagtabi-tabihin o paglapit-lapitin ang

mga fast food nitong naidokumentong pagmamay-ari na ng nabanggit na korporasyon. Mahihiwatigang may iba-ibang target na mamimili at magkakaibang anyo ng iniaalok sa bawat kainang ito – may pang-spaghetti at chicken na malimit na pambata (Jollibee), may nag-aalok ng unli rice (Mang Inasal), may Chinese style na putahe (Chowking), may pizza ang pangunahing produkto (Greenwich), may burger (Burger King), at may mga cake at pastries (Red Ribbon). Hindi ba't pagpapakita ito ng pagpapasikip sa espasyo – karaniwa'y sa gilid ng mga matataong kalsada – upang limitahan ang galaw ng mga tao sa kanilang kakainin at kakainan? Higit pa rito, nakaaapekto rin ang limitasyon sa pamumuhay ng mga tao, kasama na ang kanilang kamalayan sa lipunan. Tila pinakikipot nito ang kilos ng mga mamimili na kaakibat ng masaklaw na pamumuhunan. Ang makipot na espasyong ito ang magbibigay-daan sa mabilisang pagkonsumo, pagpili, at pamimili ng mga konsyumer. Kaaakibat din nito ang implikasyong gawing mabilis din ang pagkilos ng mga manggagawa, gaya ng mga fast food crew, na tagapagtaguyod ng nabanggit na enterprise. Ito ay isang diskursong panlipunan na hindi direktang pinagtatalastasan ng mga mamamayan sapagkat nakapokus lamang sa mabilisang pagkilos at pagkunsumo ang marami na nagiging sanhi, marahil, ng mabilis na pagtitiwala, paniniwala, pagdedesisyon, pagtingin sa mga personal na interes at iba pa. Sa rebyu ni McCulloch (1978), nagiging daluyan din ang mga korporasyong ito ng pandaigdigang transmisyon ng kultural at etikal na halagahan kung saan ang mga mahihirap na bansa pa rin ang siyang umaangkop kahit pa nasa sariling bansa. Dahil dito, unti-unting natatabunan ng hindi makabayang ideolohiya ang bansa sa iba't ibang aspekto tulad ng ekonomiya, kultura, at maging ang politika.

Maraming nasasagasaan ang patuloy na pagtataguyod ng MNC hanggang sa kasalukuyan. Tahasang tinukoy nina Barnett at Müller na kasabay ng pagyabong ng mga pandaigdigang korporasyong ito ang pagusbong ng kawalan ng trabaho, kahirapan, di pagkakapantay-pantay, malnutrisyon, problemang pangkapaligiran, polusyon, at alyenasyon (McCulloch, 1978, p. 343). Tinalakay rin sa aklat nila ang iba't ibang usapin sa pambansang soberanya, pangangari sa produksyon, proteksyon sa kapaligiran, konsyumerismo, at mga polisiya sa mga manggagawa (Zamora, 1977, p. 451) lalo na sa mga umuunlad na bansa (McCulloch, 1978). Malinaw sa mga impormasyong ito na may mga implikasyong ekonomiko sa isang bansa ang patuloy na pagyakap at pagsunod sa takbo ng globalisasyon – bagama't may mga epektong kultural din ito (Mabaquiao, 2007).

Sa papel na ito, binibigyang-diin ang kalagayang panlipunan ng mga piling Pilipinong service crew sa fast food bilang tuwirang naaapektuhan ng makakapital na globalisasyon. Sa pamamagitan ng mga pasalita at pasulat na naratibo ng 17 crew at/o naging crew sa mga lungsod ng

Quezon at Maynila, isinalaysay sa tematikong pamamaraan ng may-akda ang iba't ibang kalagayan ng mga piling crew sa lipunang Pilipino kaugnay ng pakikisabay sa daloy ng globalisasyon partikular na sa implikasyon, katangian, at kahingiang *bilis* nito.

Bilang kustomer at batang crew noong 2013, ninais ng mananaliksik na dalumatin ang mga personal na obserbasyon sa mga sitwasyon sa fast food at bigyang-diin ang konsepto ng *bilis* ng proseso ng neoliberal na kapitalismo. Ilan sa mga paunang pinansin ang sumusunod: kaugnayan ng kasarian sa pagtatalaga ng espesipikong gawain sa malawak na deskripsyon ng trabaho (job description) ng mga service crew – halimbawa, malimit na babae ang kahera; kinalaman ng edad sa pagtanggap ng mga trabahador na maaaring naging batayan ng pagkakaroon ng Batas Kontra-Diskriminasyon sa Edad o RA 10911 ng 2016 – halimbawa, kadalasang kabataan ang mga service crew kahit na matagal nang operasyonal ang isang store, nangangahulugan ba itong wala o iilan lang ang nareregular sa fast food? Tinangkang alamin ng mananaliksik ang kanilang kalagayan sa pakikisangkot sa lipunan sa paghahanapbuhay sa loob ng kanilang maliit na espasyong *hindi sila ang “to” sa Love ko ‘to*, at *hindi laging bida ang saya*.

Metodolohiya

Nagsagawa ng serye ng panayam sa mga kasalukuyan at/o naging service crew sa fast food na sumang-ayon na maging key informant (KI) ng kuwalitatibong pananaliksik na ito. Sinaklaw nito ang mga crew na naranasang pagsabayin o kasalukuyang isinasabay ang pagiging crew sa pag-aaral (working student) na – ayon sa kanila – wala namang pinagkaiba sa ginagawa ng mga full-time. Pinili rin sila batay sa sumusunod: kasalukuyan o naging crew na nakatapos na ng kahit isang kontrata sa anumang fast food sa mga lungsod ng Quezon at Maynila na masasabing may mayabong na sistema ng kalakalan sa bansa. Ang mga lungsod ding ito ang una at ikalawang siyudad sa NCR na may pinakamalaking sukat ng erya at bilang ng populasyon. Nasa pagitan ng 19-35 taong gulang ang edad ng mga KI; limang buwan ang pananatili ng may pinakamaikling panahon (isang kontrata lang) samantalang 13 taon naman ang pinakamatagal (naregular). Nakakalap ng mga mahahalagang danas ang mananaliksik mula sa personal na pakikipagkuwentuhan gamit ang semi-estrukturadong talatanungan kung saan malayang nakapagbigay ng tugon ang mga KI at nagbibigay ng mga karagdagang tanong (follow-up question) ang mananaliksik para sa pagpapalalim ng diskurso. May mga KI namang mas piniling sagutan sa pasulat na pamamaraan ang talatanungan.

Resulta at Diskusyon

Sinuri at isinalaysay sa tematikong paraan ang mga tugon ng mga KI para sa presentasyon ng datos. Kapwa ginamit ang sipi ng direkta at di-direktang pahayag mula sa mga kinapanayam. Nilalaman ng bawat tema ang pag-uugnay na konsepto ng tuwirang konsepto ng *bilis* bilang implikasyon, katangian, at/o kahingian ng globalisasyon. Sinusuportahan din ng ilang batayang legal para sa manggagawang Pilipino ang ilang detalye hinggil sa kolektibong danas ng mga fast food crew.

Usapang working student: Mga hamon at sakripisyo.

Naranasang pagsabayin ng lahat ng nakapanayam ang pag-aaral at paghahanapbuhay bilang crew sa fast food. Ang kalimitang dahilan ng kanilang kagustuhang maghanapbuhay ay para sa pinansyal na pagtugon sa mga pangangailangang akademiko:

“...kailangan kong suportahan ‘yong sa pag-aaral ko, kasi ‘yong mama ko kasi [ay] naospital no’n kaya kailangan kong i-provide [ang gastos sa sariling pag-aaral at gamot niya].”
(N.V., personal na panayam, Marso 22, 2019).

Sa salaysay ni M.M., “...‘yong gastos sa’kin ng parents ko hindi na gano’n kalaki... ako na mismo ‘yong mga nagbabayad ng mga pampa-xerox, ‘yong baon, pamasaha... ‘yong mga maliliit na binabayaran sa school...” (personal na panayam, Marso 21, 2019). Dagdag pa ni K.M. na nagsimulang mag-crew sa unang paghinto sa pag-aaral at itinatuloy sa kasalukuyan habang nag-aaral, “...kulang lang sa pera, financial [problem]...nakapag-ipon [ako] ng pangpa-first sem ko...” (personal na panayam, Marso 18, 2019). Patuloy niya, “...nagtrabaho ako bilang service crew para sa tulong pinansyal sa aking mga magulang at sa sarili.”

Ganito rin halos ang salaysay nina A.J. na nag-working student para makatugon sa pang-araw-araw na pangangailangan ng pamilya (onlayn na panayam, Marso 22, 2019), at R.U. na nagdesisyong magtrabaho upang matugunan ang pang-araw-araw na pangangailangan at hindi na umasa sa hirap na dinaranas ng mga magulang (onlayn na panayam, Marso 23, 2019).

Kung tutuusin, hindi lamang ito mga naratibo hinggil sa pagkakaroon ng panustos pang-akademiko bagkus sa pagnanais na tulungan ang pamilya. Tinatanaw nila na hindi lamang ito pansarili kundi pampamilya na tila likas sa kultura ng maraming pamilyang Pilipino. Dagdag pa ng pinakamatanda sa KI:

“Ako [ang] panganay sa aming magkakapatid, kinakailangan kong tulungan ang magulang ko sa mga pangangailangan namin, walo kaming magkakapatid at hindi sapat ang kita ng aking mga magulang upang matustusan ang aking pag-aaral.” (M.E., onlayn na panayam, Marso 22, 2019).

Ganito rin ang sitwasyon ni A.A. na panganay rin sa magkakapatid: *“...isa pang dahilan ay dahil gusto kong makatulong sa aking mga magulang dahil ako ay panganay na anak.”* (onlayn na panayam, Marso 24, 2019).

Maiuugnay sa sitwasyong pang-ekonomiya ng bansa ang dami ng bilang ng mahihirap na pamilyang Pilipino. Hindi bago ang kuwentong pagsasakripisyo ng anak – lalo ng mga panganay – para matugunan ang mga pangangailangang pinansyal nila. Ayon sa natuklasan sa tesis ni Carillo (2016) tungkol sa konsepto ng pagpaparaya ng mga panganay, ang pinakamahalagang paraan ng pagsasakripisyo nila ay ang pagiging breadwinner. Sinipi niya ang kinalabasan sa pag-aaral ni Stoodley (1957) na ang mga panganay ay inaasahang magtataguyod ng pamilya na makikita sa suportang pampinansyal (p. 114). Maiuugnay rin ito sa mababasang kongklusyon sa abstrak ng pag-aaral nina Ongklatco et al. (2011) tungkol sa mga panganay na anak ng OFWs kung saan tumatayo ang mga panganay bilang pangalawang magulang bunsod ng pangngibang-bayan ng mga magulang dahil din sa pangangailangang ekonomiko ng pamilya. Sa sikolohikal na pag-aaral, ang ganitong usapin ay maiuugnay sa hayag nang katangiang Pilipino na may malaking pagpapahalaga sa *kapwa*. Sa kaso ng pamilya, napapaloob ang pakikipagkapwang ito sa relasyon o kategoryang *hindi-ibang-tao* (Pe-Pua, 1990).

Tuwirang “fast” o mabilis ang pagkilos sa fast food lalo tuwing maraming mamimili. Kahingian sa service crew ang kailangang alisto sa pagggawa subalit hindi ito naging madali sa pagsisimulang pagtatrabaho sa fast food na mayroong natatanging kahingian sa pagkilos:

“Sa una, mahirap ang lahat, ngunit sa araw-araw na pag-duty, ay nasasanay na rin ako sa mga mabilisang gawain. Fast food chain ang pinasukan natin kaya inaasahan na ang mabilis na pagkilos sa loob dahil maraming kustomer ang dumadaan araw-araw.” (A.J., onlayn na panayam, Marso 22, 2019).

“Pagdating sa mga gawain, talagang nahubog ang aking kakayanan na maging mabilis at maayos sa pagbibigay serbisyo, marami akong natutunan na hanggang ngayon

ay dala-dala ko pa kahit may iba na akong trabaho.” (M.E., onlayn na panayam, Marso 22, 2019).

Bagama’t malaking tulong pinansyal, may malaking hamon ang pagsabayin ang dalawang magkaibang gawain – ang pag-aaral at ang paghahanapbuhay (working student), partikular na sa fast food na napakahalaga ang bawat segundong mabilisang pagkilos. Kung sa bagay, hindi rin madali ang mag-aral nang full-time, lalo na siguro kung sasabayan ito ng paghahanapbuhay. Para kay R.U., napakahirap pagsabayin ang dalawa dahil may mga takdang aralin o proyektong hindi na niya naisusumite dahil sa sobrang pagod galing sa trabaho (onlayn na panayam, Marso 23, 2019). Malaking suliranin ang pag-iiskedyul para kay M.E. dahil minsan ay mga asignatura siyang hindi napapasukan dahil dito (onlayn na panayam, Marso 22, 2019). Kung makapasok man, hindi rin buo ang diwa’t isipan sapagkat hindi na naibibigay ang sapat na lakas at enerhiya:

“Mahirap [i]balanse ang pag-aaral at pagtatrabaho, may mga panahon na ilang oras lamang ang tulog ko dahil sa oras ng pasok ko sa trabaho. May mga panahon rin na hindi ako nakakapasok sa eskwela dahil kelangan mag-OT sa trabaho dahil sa dami ng tao.” (A.J., onlayn na panayam, Marso 22, 2019).

“...aalis akong puyat, papasok akong gutom at uuwi akong pagod. May mga araw sa klase na hindi ako makapag-aral nang maayos sapagkat ako ay inaantok sa loob ng klasrum dahil sa pagod sa trabaho.” (R.U., onlayn na panayam, Marso 23, 2019).

Sinabi rin ni L.A. na ang puyat at pagod ay laging nariyan kung working student, *“iyon ngang magtrabaho ay mahirap na, sabayan pa kaya ng pag-aaral?”* Nabanggit niya na halos lahat ng shifting ay naranasan na niya maliban na lamang sa graveyard (gabi o madaling-araw hanggang umaga) dahil sa loob ng mall siya nakatalaga at ang oras lang nito ang sinusunod ng store. Ang puyat at pagod ay naramdaman niya lalo na kapag nasa paaralan siya tuwing umaga at nasa store naman tuwing gabi (onlayn na panayam, Marso 30, 2019). Ito marahil ang dahilan ng pagturing dito ng iba bilang isang sakripisyo:

“Naranasan ko ‘yong shift ko GY (graveyard), 11:00 PM hanggang 7:00 AM ang duty ko tapos pasok ko 9:00 AM. Grabe talaga [ang] sakripisyo.” (M.S., onlayn na panayam, Marso 22, 2019).

Kasabay ng kahingiang bilis sa store, ayon sa mga KI ay nagbubunsod rin ito ng mabilisang pagkakasakit dahil una, kung may free meal sa isang fast food, mga produkto din nila ang laging inihahain. Hindi lingid sa kabatiran ng marami ang maaaring dulot ng ganitong klase ng pagkain sa katawan ng tao. Para kay P.B., talagang makaapekto sa kalusugan kung araw-araw ganito ang pagkain (personal na panayam, Marso 25, 2019). Ang usaping pangkalusugan din ang kanyang dahilan ng pag-alis dito matapos siyang magkasakit sa huling taon niya ng pag-aaral. Hinala niya, ito ang dahilan ng paghina ng kanyang bagâ dahil ang temperatura sa frying area at freezer ay “[*sobrang*] *mainit* tapos [*biglang*] *malalamigan*.” Ganito rin halos ang paglalarawan ni J.P. sa kanilang store tungkol sa temperatura kung kaya maraming sumukong crew dahil nagkakapulmonya (personal na panayam, Marso 23, 2019).

Malinaw na isang kahingian sa maraming hanapbuhay ang kabilisan sa pagkilos na katangian ng konsepto ng globalisasyon para sa mabilisang pag-iisa ng mga tiyak na yunit sa lipunan. Sa katunayan, kahit sa pang-opisinang gawain, may mga pagkakataong kailangang habulin ang mga dedlayn. Sa mga crew, lalo na sa mga nag-aaral, may kakaibang sitwasyon ang maoobserbahan sapagkat dalawang gawain ang kailangang tapusin nang mabilisan dahil sa kakapusan sa oras. Dumating sa punto na natutuhan ding madaliin ang paggawa ng mga takdang aralin, “...*natutuhan kong maging mabilis sa anumang bagay. May times na binibilisan ko ang paggawa sa assignment*.” (J.P., personal na panayam, Marso 23, 2019).

Sa likod ng mabilisang kilos na naipapamalas at ng paggugol ng matagal na oras sa fast food, mabilis ding naaapektuhan ang paglalaan ng oras sa iba pang espasyo. Para kay M.E., tila naging bahay na niya ang store kung saan siya nagtrabaho kaya’t kakaunti na lamang ang natitirang oras niya para sa sarili (onlayn na panayam, Marso 22, 2019). Ganito rin ang karanasan ni A.J. na sa murang edad ay kinailangang gamitin ang kakarampot na oras ng pahinga sa halip na gawin ang nakasanayang lumabas kasama ang mga kaibigan (onlayn na panayam, Marso 22, 2019).

Itinuturing ng mga crew na isang sakripisyo ang danas ng pagiging working student crew. Ang pakikisangkot ng maraming Pilipino sa murang edad ay bahagi ng mga kakulangang ekonomiko ng bansa – na lalo pang napaigting ng pakikisangkot sa global na kapitalismo. Magsisilbing dokumentasyon ang tematikong pag-aanalisa sa kolektibong karanasan na ito sa pagbibigay ng redipinisyon sa mga crew na hindi lang tungkol sa pagiging mabilis nilang kumilos ang representasyon sa kanila. Kaakibat nito ang mabilisang negatibong implikasyong pangkalusugan at sosyal partikular sa relasyong pampamilya ng ibang KI. Gayunpaman, positibo namang

kinilala ang pakikisalamuha nila sa mga bagong kasamahan sa crew na ang turingan ay pamilya kaya't may konsepto rin ng pagtutulungan sa isa't isa; pagtataguyod ito sa sikolohikal na pananaw ng pakikipagkapwa ng mga Pilipino. Sa puntong ito, binibigyang-diin na hindi lamang ang kadugong pamilya – tulad ng pagsasakripisyo ng panganay – ang maikakategoryang *hindi-ibang-tao* bagkus pati ang halos araw-araw na nakakasama sa store. Isang suliraning kinaharap din ng mga nagsisimulang crew ang kahingiang bilis ng kilos sa fast food na siya namang natutuhan ng lahat. Ang sapilitang pagpapayakap sa makakapitalistang pahayag na “*customer is always right*” ay nagresulta ng magkahalong pagkatuto at pagsubok dahil natuto silang magtiis, magtimpi, at ngitian ang mga pagkakataong sana'y nakapagpapahayag sila.

Pangangamote at pagsa-substandard: Pagtugon sa bilis at limitadong oras sa fast food. Dalawa sa malimit na gamiting salita ng mga crew ay ang *kamote* at *substandard*. Sumasang-ayon ang lahat ng KI sa paglalarawan sa *kamote* bilang crew na mabagal kumilos o madalas magkamali sa mga gawain – na nagreresulta rin sa pagkabagal at/o pagkatambak ng mga gawain sa buong store, “...doon dapat mabilis ka kumilos, bawal [pa]pepetiks-petiks. Mahirap kasi kumilos [na] kapag [o kahit] ako [ay] mabilis matapos pero [kung ang] kasama ko [ay] kamote, wala [rin] talaga [ang pagiging mabilis].” (M.S., onlayn na panayam, Marso 22, 2019). Sa nobelang “Isang One Dalawang Zero,” ganito rin inilarawan ng kanyang mga crewmate ang pangunahing tauhang si Siglo noong nagsisimula pa lamang siya sa fast food:

“Kamote ang bansag kung mabagal kumilos at madalas na palpak – nakasusunog ng sinaing, malata ang spaghetti noodles, nasobrahan ang babad sa bihon, hindi umabot kailangangang init ang sauce, nadurog nang husto ang karne't hipon, laging sobra sa takal ang nailagay na mantika, hindi napindot ang timer, dumidikit ang laman ng itlog sa balat.” (Peña, 2018, p. 52).

Dahil dito, may mga pagkakataong nagiging substandard ang resulta ng produkto o serbisyo ng mga crew sa fast food. “*Wala sa standard,*” sa katagang ginamit sa parehong nobela, ang ibig sabihin ng substandard. Nangangahulugang itong hindi nasusunod ang itinakdang pamantayan (standard) sa pagproseso ng produkto. Halimbawa nito ay ang mga binanggit sa nobela na katiyakan sa sangkap at pag-ooras sa pagluluto ng mga produkto. Sa deskripsyon ni Siglo, hindi sinasadya ang pagka-substandard nito. Bukod sa produkto, ilan pa sa itinakdang standard ay kung paano bumati sa o kakausapin ang kustomer, pagkakaayos ng

uniporme, pag-eendors ng gawain sa kapalitang crew, proseso ng paglilinis, atbp. Mababasa rin ang ganitong paglalarawan ni Adaya (2021) sa kanyang dagling “Sahig” kung paano namaster ng tauhang si Jin ang standard na paglilinis ng sahig na isa sa mga gawain ng crew.

May praktikal na pagkatuto ang mga KI sa mabilisang kilos sa fast food. Anila, dahil dito ay napaunlad ang kanilang pagiging mabilis o maagap sa ibang bagay. Ayon kay A.A., “...kalaunan [ay] nakabisado ko rin dahilan ng pagbilis ng pagkilos ko.” (onlayn na panayam, Marso 24, 2019). Sinuportahan ito ng pahayag ng mga kapareho niyang sa Fast food A naging crew na kasalukuyang may iba-iba nang hanapbuhay:

“Pagdating sa mga gawain, talagang nahubog ang aking kakayahan na maging mabilis at maayos sa pagbibigay [ng] serbisyo, marami akong natutunan na hanggang ngayon ay dala-dala ko pa kahit may iba na akong trabaho” (M.E., onlayn na panayam, Marso 22, 2019).

“Mas bumilis ako. Dati tatamlay-tamlay ako. Pero no’ng pumasok ako sa Fast food A, ‘yong bawat tunog kasi, ‘yong timer do’n, kailangan [magawa] mo na agad. Kasi kung hindi mo maiaahon o hindi mo maaasikaso, maaaring mag-cause ng problema. Ngayon no’ng nag-aaral na ‘ko tinatanong ako kung may gawa na ‘ko na mga [takdang aralin], pasahan na sa susunod. Ang gagawin ko tuloy, uupuan ko ng isang gabi” (J.P., personal na panayam, Marso 23, 2019).

May kakayahan din ang ilang materyal na gamit sa fast food at limitahan ang kilos o pakilusin (utusan) ang isang crew sa magiging kilos nito – tulad halimbawa ng *bio* o *biometrics* na nagrerekord ng pagpasok ng mga crew. Maraming opsyon ang bio – *time in/auto in, break out, break out, time out/auto out*. Sa isang duty, apat na beses ang minimum na bilang ng pagmomonitor sa mga crew. Palatandaan ito kung gaano kahalaga ang oras sa lunang ito. Oras din ang nagpapakilos o nagdidikta ng kilos sa pagluluto. Patunay rito ang paggamit ng timer sa samot-saring putahe sa store ayon sa nabanggit na sipi sa nobela ni Peña at sa pahayag ni J.P. tungkol sa timer.

Bagama’t napaunlad ang kakayahan sa mabilis na pagkilos ng mga crew, may mga bagay na nasasakripisyo sa panahon ng kanilang pagiging working student tulad ng nabanggit na kaso ni J.P. na umabot sa puntong minamadali ang paggawa ng mga gawaing pampaaralan dahil sa hamon ng limitado at mabilis tumakbong oras. Kumbaga’y nabibitbit sa paaralan

ang pag-substandard sa mga bagay-bagay kahit na mayroon ding mga pamantayang akademiko upang hindi mangamote sa pag-aaral. Dagdag pa ni M.M., “...laging dumarating sa point na ‘yong mga gawain sa school [ay] dinadala ko na sa trabaho. Breaktime – do’n ko na gagawin ‘yong mga assignments, projects. ‘Pag break time ko hindi na muna ‘ko kakain kasi may ipapasa gano’n...” (personal na panayam, Marso 21, 2019). Ang pagliban niya sa oras ng pagkain ay palatandaan muli ng hamong pangkalusugan.

Batid ng mga crew ang hinihinging katangian o standard sa mga crew bago pa at lalo na noong sila’y naghahanapbuhay na rito:

“You move as quick as possible... [pero] may quality pa rin dapat [ang produkto at serbisyo]. For example, sa’mín no’n dapat within five seconds [ay] nalinis mo na ‘yong table. Dapat na-bust out mo na s’ya. In terms of counter naman, within 15 seconds dapat nasuklian, na-take mo na ‘yong order, na-assemble na ‘yong order. Gano’n s’ya kabilis dapat. Kaya ikaw dapat marunong kang dumiskarte...” (C.M., personal na panayam, Marso 29, 2019).

“Kailangang tumatakbo ka talaga. ‘Yon talaga ang sabi sa’mín lagi, talagang “Takbo!” Tatakbo ka talaga. ‘Yong habang nag-aassemble ng order ng mga kustomer, tatakbuhin mo ‘yong fries, ‘yong ice cream...” (J.M., personal na panayam, Marso 26, 2019).

“Noon ‘di ko ma-gets ‘yong “run”. May counter [at] may runner [kasi]. Si runner, taga-assemble ng food. Dapat talaga makita ka nilang tumatakbo. Eh sa’kin, parang [nag-aalala] ako kasi nga food, prone sa accident. Minsan sa sobrang bilis nagkakapalitan na kami ng tray.” (P.B., personal na panayam, Marso 25, 2019).

Tila naging kahingian na sa mga crew ang pagsa-substandard kahit na may sinusunod na standard para lang umayon sa hinihinging standard ng bilis. Sa loob ng store, ang SM o store manager ang tagamonitor ng buong prodaksyon. Sa lahat, masasabing siya dapat ang mauuna sa pagsunod sa mga pamantayan nito subalit pare-parehong sumang-ayon sa magkakatulad na dahilan sina R.L. (onlayn na panayam, Marso 26, 2019), J.P. (personal na panayam, Marso 23, 2019), (A.V., onlayn na panayam, Marso 24, 2019), at (A.J., onlayn na panayam, Marso 22, 2019) na kadalasang alam at hinahayaan na lamang ng SM na mag-substandard ang mga crew:

“...kapag maraming tao, maraming order, at konti lang ang mga naka-duty ay hinahayaan kaming mag-substandard upang mapabilis ang mga gawain at marami ang magawa” (A.J., onlayn na panayam, Marso 22, 2019).

“Parang one week lang ata ‘yon no’ng ginawa ko ang mga standard kasi kailangan [talaga]. Pero tang ina kapag oras na ng peak hour, need mo na mag-substandard. Alam rin naman ng mga manager ‘yon.” (A.V., onlayn na panayam, Marso 24, 2019).

Sa mga pahayag na ito, mababakas na ang dahilan din naman ng pagsasagawa ng mga substandard ay dahil din sa iba pang kahingian ng kustomer – ang mabilis na maibigay sa kanila ang order. Sa madaling salita at tulad ng nabanggit, implikasyon pa rin ito ng kapital na globalisasyon na nababawasan ang kalidad ng isinisilbi upang makuha lang ang mas hayag na satsipaksyon ng mamimili ng fast food – na dapat mabilis ang serbisyo. Nagbigay ng dalawang halimbawa si C.M. tungkol sa pagbibigay ng priyoridad sa mga kustomer (personal na panayam, Marso 29, 2019). Una, bawal silang maglagay ng sachet ng ketchup sa utility belt ng uniporme dahil nandoon din ang spray na may kemikal panlinis ng mga mesa. Subalit dahil may mga kustomer na bigla-biglang makikisuyo o magpapakuha nito, naglalagay na sila bilang reserba. Pangalawa, sa kahera na hindi nasusunod ang limang segundong pagkuha ng order dahil maraming kustomer na doon pa lang nagdedesisyon o nag-iisip ng oorderin. Binigyang-diin niya na kinakailangan ang pagsa-substandard para sa satsipaksyon ng mga mamimili. Ito rin ang dahilan kung bakit tila mabilis ang pagsasalita ng kahera. Pagbibigay-diin pa rin ito sa halaga ng oras sa fast food.

Sa katulad naman ni M.M. (personal na panayam, Marso 21, 2019) na mula sa pagiging crew ay naging SM pagtapos ng pag-aaral, isa ring dahilan sa pagsa-substandard na natutuhan niya sa dating SM ay may kinalaman sa mga gastusing pampagkain ng store (food cost). Sinasadya ang pagbawas sa sangkap (e.g., toppings sa ice cream) para makontrol ang kabuuang gastusin. Tila isang balintuna ang ganitong sitwasyon sapagkat binabalik-balikan ng mga kustomer ang fast food kahit na may sinasadyang pagsa-substandard sa produkto. Sa ganang ito, bukod marahil sa murang presyo, hinihinuha ng mananaliksik na hindi lamang talaga ang produktong kinakain ng mga kustomer ang binabalikan sa fast food kundi ang serbisyo ng mga crew kung saan napapaloob ang kabilisan ng kanilang paghahanda at pagtugon sa pangangailangan.

Lalo sa simula, hindi rin biro ang pagdedesisyong mag-substandard lalo't sa pagitan ito ng pagsunod sa itinakdang bilis ng galaw sa limitadong oras at pangangailangang makapaghain ng may kalidad na produkto. May mga crew na ang pagkatuto sa pagsa-substandard ay buhat nang siya ay murahin ng manager dahil sa pagiging kamote habang ginagawang standard ang paghahanda sa produkto:

“Kasi kung i-standard namin, talagang mumurahin ka na lang talaga ng manager. Naranasan ko kasi ‘yan no’ng bago-bago pa lang ako d’yan. Minura ako ng manager, ‘Putang ina mo! Ang tagal-tagal mo! Kanina pa ‘yong order na yan!’” (J.P., personal na panayam, Marso 23, 2019).

Ang mga kustomer (satispaksyon) at store (bawas gastusin) ang masasabing direktang rason ng pagsa-substandard ayon sa mga nabanggit. Nasaan ngayon ang mga crew? Sapat na bang sabihing “napagaan” ang kanilang gawain dahil sa pagsa-substandard para masabing may benepisyo rin sa kanila ito? Paano kung mapansin ng mabusising kustomer ang substandard? Sa realidad, sila ang humaharap sa mga kustomer kaya malimit na sila rin ang nasisisi kung may pagkukulang sa produkto at serbisyon kanilang inilalatag. Kapag humarap naman ang SM, madalas, hihingi lang ng paumanhin sa kustomer at sasabihing kakausapin ang kustomer para pa rin sa pagsasa-satisfy sa kagustuhan nito.

Kung sa gastusin naman ng store, napapayagan ang kaunting bawas sa sangkap pero hindi ang sobra. May SD o salary deduction sa mga crew ang mga pagkakataong nasosobrahan sila. Halimbawa, kung nagkamali ng luto (sunóg o hilaw), natapon o nalaglag ang order, na-short sa kawnter, at iba pang gaya ng nabanggit sa kaninang monologo ni Siglo sa nobela ni Peña, may awtomatikong kabawasan ito sa kanilang sasahurin. Bagama’t maaari naman nilang iuwi ang depektibong produkto. May SD sila kung magkamali o ma-late sa trabaho, pero kung mag-charity, walang extra na bayad. *Charity* ang tawag sa walang bayad na pag-o-OT ng mga crew, na kung minsà’y hinihiling ng mga SM.

Sa mga crew rin nakasentro ang mismong may-ari ng kompanya kung may monitor ng kalidad at performance ng store. Bagama’t may mga SM na pumapayag sa substandard, tinitiyak pa rin nitong nasa kalidad ang serbisyo na hindi nalalayo sa standard. Kaya, mahalaga pa ring ituro sa lahat lalo na sa nagsisimulang crew ang mga pamantayan. Maingat din sila kapag may tinatawag na *mystery shopper* upang tingnan kung nasusunod ang standard ng store (K.N., personal na panayam, Pebrero 24, 2019). Narito pa ang ibang salaysay:

“Yong mystery shopper na ‘yon, ‘yon ‘yong bigla na lang pipila do’n sa may store, sa may counter. Nire-rate n’ya kung gaano kabilis ‘yong counter, kung gaano kabilis maglabas ng product ‘yong kitchen; kung proper ba ‘yong pagkakagawa ng cheese, ng onion, ng pickles, etcetera, etcetera...Do’n nage-grade-an ‘yong performance ng store namin...” (J.P., personal na panayam, Marso 23, 2019).

“...pwedeng isang bagay sa standard, sa iba hindi standard. Lalo na ‘pag may audit, may dumating galing sa company. s’ya ‘yong mage-grade...’Pag si audit, dumating s’ya, kailangan standard dapat. Kasi kapag may nakita s’yang hindi ka standard, ino-note n’ya agad. [Parang] 60% sub, 40% standard...” (M.M., personal na panayam, Marso 21, 2019).

Bawal mangamote ang mga crew dahil mangangamote rin ang buong store. Dapat laging *malupit*, *mabagsik*, o *hataw* – ito ang katawagan kung mabilis naman ang crew. Masasabing katanggap-tanggap ang dahilan ng mga crew sa malimit na pagsasadya sa pagsa-substandard ng mga gawain, at kung minsan, sa mga produkto at serbisyo. Madalas itong nangyayari kung oras ng maraming tao (tinatawag na *peak*) kaya maraming kailangang asikusahing order (*gúlong*) kaya kailangang mas bilisan ng lahat ang pagkilos (*bugbugan*). Sa hiwalay na papel, tinatangka ring dalumat in ng mananaliksik na ang pagsa-substandard ay anyo ng pagbalikwas ng mga crew kontra sa mga mapangmatang kustomer (kung babawasan ang sangkap) at sa mga mapang-abusong kapitalista (kung nasosobrahan ang sangkap).

Gawaing all-around sa minimum na pasahod at sistemang endo.

Sa pagkamabilis ding kahingian ng fast food at katangian ng globalisasyon pumapaloob ang pagiging all-around ng mga crew. Ayon kay C.M. na dating crew na isang Hospitality Management Academic Department Head sa isang kolehiyo ngayon, mahalaga sa ganitong trabaho ang kaalaman sa lahat ng gawain (mastery) dahil sa di maubos-ubos na kustomer – kapag may biglang lumiban na crew, may sasalo agad (personal na panayam, Marso 29, 2019).

“Service crew” ang titulong binibigay sa mga bagong crew. Subalit kapag nasa naitalagang store na, ang crew na pare-parehong minimum ang sinasahod, ay natatalaga sa iba’t ibang erya sa fast food tulad ng kitchen/grill, lobby/dine/floor, kawnter/cashier, CR at iba pa. Hindi gaya ng ibang

hanapbuhay na may pagpapalit din naman ng posisyon, agaran o mabilisan ang palitan ng designasyon dito na madalas ay lingguhan. Sa simula, itinuturing ng iba na mahirap ang ganitong kalagayan:

“Sobrang mahirap [magtrabaho] sa Fast food A dahil ikaw ay itatalaga sa iba’t ibang designasyon. Halimbawa ako ay nagsimula sa lobby kung saan naglilinis ng mga table, banyo kung saan kinakailangan ng bilis ng pagkilos at sikmurain ang ginagawa dahil hindi ako sanay gawin ang mga bagay na ito. Hanggang sa ako [ay] inilagay bilang cashier kung saan bago ka umuwi o pagkatapos ng iyong duty ay kinakailangan mo muna maglinis sa counter at magbaba ng maraming stocks mula sa stockroom.” (R.U., onlayn na panayam, Marso 23, 2019).

Gayumpaman, ang dami ng alam o kayang gawin ng isang crew sa fast food ay itinuturing ding adbentahe para sa susuwelduhin:

“Dapat alam mo lahat. Sa’min[,] isahan lang [ang posisyon mo sa isang araw]. ‘Pag may [biglaang] absent, gagawin mo ginagawa n’ya. Pero walang dagdag na sweldo... ‘Pag magaling ka kasi, marami kang trabaho. Pero gano’n pa rin sahod mo. Ikaw laging inaasahan. ‘Pag rest day mo tatawagin ka kasi magaling ka. Sa iba mas okay kasi ‘yong 7th day namin, double pay na ‘yon eh” (N.V., personal na panayam, Marso 22, 2019).

Pinatunayan ito ni K.A., na buhat sa pagiging crew ay naging SM din nang makapagtapos ng pag-aaral, kapag mas maraming ibinigay na oras sa iskedyul ay mas may kita ang service crew (onlayn na panayam, Marso 27, 2019). Aniya, nakabatay sa performance ng isang crew ang dami ng ibinigay na araw ng pasok sa kanyang sched. Pagpapakita rin ito ng isa pang pagpapakilala sa katangian ng globalisasyon na maiuugnay sa tinatawag na *competitive advantage* ng isang indibidwal.

Minimum ang sweldo ng mga crew – salat sa bonus at benepisyo mula sa kompanya. Tumutukoy ang *minimum na sweldo* sa itinakda ng batas na pinakamababang halaga ng pasahod na matatanggap ng mga manggagawa. Nagkaisa ang mga KI na bagama’t naituturing na sapat ang sahod para sa kanilang mga working student, naniniwala silang ito ay mababa kung ikompara sa dami ng ginagawang trabaho sa fast food, lalo na sa mga pamilyado nilang katrabaho at/o ang mga full-time na crew. Naniniwala ang working student na si M.S. na mababa ang kanilang

sinusweldo kompara sa kanilang itinatrabaho bagama't nauunawaan niya ito dahil part-time naman ang kanyang estado (onlayn na panayam, Marso 22, 2019). Ganoon din ang paniniwala ni M.E. na sinabi ring kahit papano ay natugunan nito ang iba pa niyang pangangailangan sa pag-aaral at pamilya (onlayn na panayam, Marso 22, 2019). Sa pagkakatanda niya, P40.00 kada oras ang bayad noong naging crew siya.

Samantala, si C.M. na ang pangunahing dahilan ng paghahanapbuhay ay hindi dahil sa kakulangang pinansyal sapagkat may kakayahang naman siyang pag-aralin ng pamilya, kundi upang matuto dahil malapit ito sa kanyang tinatahak na disiplinang pampropesyonal, ay naniniwala ding hindi sapat ang pasahod sa mga crew:

"Hindi [sapat] syempre [sa pangkalahatan]. Kulang na kulang s'ya. May pagkakataon kasi na 'yong mga non-working students...na sumusuporta sa sarili nilang pamilya, naghahanap [pa] sila ng kalakal para lang may pandagdag. 'Yong kalakal, ito 'yong mga karton na iniipon nila na galing sa mga suppliers para maibenta nila. Ina-allow sila ng management na ibigay sa kanila 'yon at ibenta naman nila sa labas para may pandagdag naman sila na kita. 'Yon na 'yong nakita kong observation kaya malalaman mo talaga na it's not enough for a certain person na mag-survive s'ya. Kasi sa totoo lang, hindi naman nabubuo 'yong eight hours sa isang fast food crew. Mostly ang matagal mo na d'yan ay six hours, seven hours..." (personal na panayam, Marso 29, 2019).

Sa maraming hanapbuhay, walong oras kada araw na pagtatrabaho. Kalimitan sa mga fast food sa bansa, hindi sila umaabot o pinaaabot ng walong oras. Madalas, anim o pitong oras na ang matagal. Malinaw para kay J.P. ang dahilan:

"Sa'min kasi, 'pag tumuntong ka ng eight hours, automatic, two [free] meals 'yon. Dalawang beses ka pwedeng kumain do'n sa may store. So ang lumalabas, 'pag nakatuntong ka ng eight hours, 'Ano 'yon, dalawa pagkain mo?' Parang gano'n. 'Yon ang rule [sa'min]...So 'pag dumoble 'yong sa'min, ang mangyayari, parang kalugian sa store..." (personal na panayam, Marso 23, 2019).

Dagdag pa niya, nagkakawalong oras na duty lang ang crew kapag may biglaang lumiban sa trabaho. Ibig sabihin, ipapa-OT (overtime) siya sa store. Patunay rin dito ang sinabi naman ni J.M.:

“...six hours, six hours lang kami eh. May free food kami pero minsan lang kami mag-eight hours or lumagpas. Hinahati ‘yong oras kasi sa dami ng crew... Ako puro six hours lang ako eh. Minsan ko lang maranasan ‘yong mag-eight hours. Kasama na ‘yong break na 20 minutes lang. Sa dami ng crew na kailangan bigyan ng schedule, parang hinahati. Minsan ka lang talaga makakapag-OT, ‘pag wala kang kapalitan...May times na delay[ed] din ‘yong sahod. Delay[ed] din minsan. ‘Yong parang ang konti na nga lang ng sasahurin namin na-delay pa. Sobrang pagod tapos gano’n lang kaliit.” (personal na panayam, Marso 26, 2019).

Para kay J.P., isa itong pagmamalabis ng kompanya:

“...pero pagmamalabis din kasi [ito], sobrang pagod eh. Hindi ka makakaupo. Makakaupo ka man, 20 minutes [lang]. Twenty minutes lang ‘yong break namin eh. Sa-swipe in mo muna ‘yong [ID] card mo do’n sa computer, pagka-swipe mo, [magsisimula na ‘yong] ‘Your 20 minutes starts now.’ Ang ending minsan ang nangyayari, gusto mong kumain ng chicken. Pero ‘yong chicken wala pa, out of stock. Niluluto pa lang. Eh mga 10 minutes pa bago maluto ‘yong chicken. Ang gagawin mo, ako ‘yong maga-adjust. [Halimbawa,] pipiliin ko na lang [ay] chicken sandwich tutal ‘yon ‘yong available. Ta’s kain na, pak pak pak! Eh kukuha ka muna drinks, makikiusap ka pa sa manager, eh kung manager matagal. Minsan may nanti-trip sa’ming manager. Lolokohin ka pa. Eh ‘yong oras mo umaandar. Pagbalik mo ngayon, titingnan mo ‘yong kompyuter, ‘Uy last 10 minutes na lang ako...” (personal na panayam, Marso 23, 2019).

Sa halos kalahating dekadang paghahanapbuhay bilang crew, ganito ang saloobin ni M.M. sa nabanggit na usapin:

“Sa tingin ko kulang s’ya kasi mahirap ‘yong trabaho. Dapat mas mataas pa. Kasi ang hirap ng mga trabaho. Unlike do’n sa mga opisina ng company [namin], papasok sila 8-5 [pm] lang. Tapos above minimum sila, ta’s regular pa, may benefits pa. Pero kaming itong nasa operations, kami ‘yong dahilan kaya may kita, gano’n lang sahod. Hindi s’ya okay. Parang mas okay na mas malaki ‘yong sahod namin kasi kundi dahil

sa'min walang papasok na pera. Kami 'yong nage-engage sa kustomer. Syempre malaki 'yong perang pumapasok sa kada transaction. Kami talaga 'yong dahilan kaya may kita. Kung wala kami, walang makikipag-engage sa kustomer." (personal na panayam, Marso 21, 2019).

Bukod pa sa binanggit ni M.M. na food cost, mayroon din silang pagkokontrol sa pagdu-duty sa store. Sa kabila ito ng pagkakaroon na ng orihinal na iskedyul sa partikular na linggo:

"...nagkokontrol kami ng labor, [sasabihan ka ng SM], 'Uy [ang] baba ng benta natin, four hours ka muna ngayon." (M.M., personal na panayam, Marso 21, 2019).

Tungkol sa "free meal," hindi libre ang pagkain sa sa store nina N.V. dahil franchise lamang ito. Hindi direktang hawak ng kompanya ang mga franchise, aniya, *"...pag [direktang] kompanya, libre [ang] pagkain. 'Pag franchise, depende. Sa'min bibigyan [lang ng] 50 pesos allowance na kasama sa sweldo..."* (personal na panayam, Marso 22, 2019). Iba rin ang kalagayan ng pasahod sa store nina M.M. sa Fast food C na lahat sila'y hindi direktang hawak ng kompanya kundi mga hawak ng agency:

"... aksidente kong nakita sa kompyuter kung magkano talaga sweldo ko – P90.00 per hour! Pero ang pasahod [sa amin na galing sa] agency is P60.00 per hour. 'Yong P30.00 sa kanila [na] – sa agency. Parang 'yon na [ang] bayad sa kanya ng company." (personal na panayam, Marso 21, 2019).

Kaugnay ng minimum na pasahod sa kabila ng mabilisang all-around na gawain, isang esensyal na usapin din ang regularisasyon sa fast food. Bilang isang manggagawa, lalo na sa panahon ngayon, mahalagang isaalang-alang ang seguridad sa kabuhayan – ang maging regular o permanente, halimbawa. Sa pagtatanong-tanong sa mga KI, makikita na sa kabila ng maraming bilang ng mga service crew sa bawat fast food ay bibihira ang may nireregular. Mahirap magparegular sa mga fast food:

"Wala namang magreregular talaga. Tinatawag kasi nilang coop 'yong mga crew na pinare-renew nila. Dadaan ito sa agency... Every 5 months need mong mag-renew sa agency para hindi ka mawalan ng trabaho. Hindi mo rin masyu-sure na forever ka do'n sa store kasi kapag kailangan ng crew sa ibang station at forever na do'n, wala ka nang no choice." (A.V., onlayn na panayam, Marso 24, 2019).

Ganito rin ang sitwasyon sa Fast food C:

“Walang nareregular kasi ‘yon ‘yong rule ng agency. Tuloy-tuloy lang. Six months sa ID. Sasabihin mo lang [sa agency], ‘Expire na po ID ko.’ Papalitan lang ‘yong date tapos tuloy-tuloy lang... No’ng pinakauna kong contract sa agency, nakalagay, six months tapos may ibibigay na evaluation sa manager tapos ‘yong manager sasagutin n’ya evaluation kung extend ka or not. Same lang [hindi madadagdag ng benefits pero at least] tuloy-tuloy lang. Pero si manager ‘yong magde-decide kung return to agency ka. Ibig sabihin no’n, tanggal ka na.” (M.M., personal na panayam, Marso 21, 2019).

Dagdag pa mula sa mga naratibo mula sa magkaibang branch Fast Food A:

“Noong ako ay nagse-service crew, hindi sila noon masyadong nagre-regular ng tao, madalas kontrata lamang ng limang buwan, kaya nagpalipat-lipat na lang ako ng branch upang makapagpatuloy ng trabaho.” (M.E., onlayn na panayam, Marso 22, 2019).

Hindi kataka-takang gamitin ang malaking populasyon ng crew sa mga industriya ng fast food sa bansa bilang mahalagang talâ sa pagtatampok sa salitang “Endo” bilang Salita ng Taon sa Sawikaan 2014. “Notorious” ang paglalarawan nina Briones at San Juan sa gawain ng mga mall at fast food patungkol sa eksistensya ng ganitong sistema sa estado ng trabaho ng mga empleyado ito. Ayon sa kanilang papel, pinaikli itong “end of contract” na tumutukoy sa manggagawang kontraktwal na natapos na ang kontrata; pagtatapos ng kontrata; huling araw sa trabahong kontraktwal; sistema ng empleyong walang seguridad (Briones at San Juan, 2014, p. 2). Ginawaran ng ikalawang gantimpala ang lahok na *endo* sa nasabing patimpalak.

Mariing itinataguyod ng mga progresibong samahang pangmanggagawa sa bansa ang pagwawakas sa kontraktwalisasyon sang-ayon sa Batas Herrera na nagbibigay ng kalayaan sa mga malalaking kompanya na tumanggap ng mga kontraktwal na empleyado sa loob ng anim na buwan buhat pa ng mga nagdaang administrasyon (Caduaya, 2015). Hindi ito pabor sa mga manggagawa sapagkat nagiging sanhi ito ng pagkasalat sa mga benepisyo sa pamumuhay ng mga tao habang lalong yumayaman ang mga kapitalista. Malinaw ang ugnayan dito ng estado/publikong sektor bilang gumagawa at nagpapatupad ng batas at

ng pribadong sektor na maaaring maapektuhan ng magiging desisyon ng pamahalaan.

Ayon sa Art. 281 sa Book VI ng Labor Code of the Philippines, anim na buwan ang probationary employment period ng mga manggagawa (Department of Labor and Employment (DOLE), 2017). Ibig sabihin, kailangan nang i-regular ang manggagawa kung natutupad nito ang kanyang tungkulin at walang anumang pagkakamaling nagawa. Maraming crew ang ilang beses lang nire-rehire sa trabaho subalit hindi nireregular ng kompanya. Marami din naman ang na-eendo lang. Maaaring isang sanhi nito ay sa dami rin ng mga working student na part-time ang estado ng empleyo na nangangahulugang hindi umaabot sa normal na walong oras na duty sa store at karaniwang batayan ng pagiging probationary (DOLE, 2017). Naikuwento rin nina J.M. (personal na panayam, Marso 26, 2019) at M.M. (personal na panayam, Marso 21, 2019) na sa store nila, limang oras lang ang araw-araw na duty ng mga crew kahit hindi working student dahil may kapalitan namang crew sa mid at night shift. Nagpapahiwatig din ito ng pagkasalat sa kinikita ng mga crew dahil nakabatay sa bawat oras ng duty ang kanilang susuwelduhin. Nakalulusot ang mga fast food sa mandato ng pagreregular sa mga manggagawang crew sa ganitong sitwasyon. Ito marahil ang dahilan kung bakit malimit na kabataan ang nagtatrabaho rito na lilipat lang sa ibang store kapag natapos na ang kontrata. Sa politikal na usapin, mahirap itong buwagin sapagkat marami sa nasa gobyerno ay nasa elitistang uri din ng lipunang Pilipino at may pinoprotektahang pribadong negosyo. Samaktwid, direktang maapektuhan ang kanilang personal na interes kung itigil ang ganitong sistema na para sana sa mga nasa laylayan gaya ng mga crew.

Pinakamalapit na halimbawang pangyayari rito ay sa kasalukuyang administrasyon kung saan ay hindi nilagdaan ni Pang. Rodrigo Duterte ang panukalang batas na nagpapahinto sa kontraktwalisasyon kahit na kapwa *naaprubahan* na ito sa mataas at mababang kapulungan ng kongreso. Sa kabila rin ito ng pangako niya at ng ibang kandidato noong Halalan 2016 na wakasan ang ganitong sistema (Santos, 2018). Sa madaling salita, ang mga crew na pangkat ng mga manggagawa pa rin ang negatibong naaapektuhan ng ganitong pangyayari sa lipunan.

Puwang ng mga “may edad” sa fast food. Madaling mapapansing malimit na kabataan ang mga crew sa fast food. Tinatayang hindi lalagpas ng 35 taong gulang ang mga service crew sa bansa at hindi bababa sa 18 taon ang pinakabata. Batay rin sa obserbasyon ng lahat ng mga kalahok sa pananaliksik ay nagpapatunay na kabataan ang karamihan sa mga crew sa bansa. Maiuugnay ito sa nabanggit na usapin ng mabilis na palitan ng mga crew at hindi pagreregular.

Sa pagkakaalam ni M.E. na naitalaga sa maraming fast food at branch noong dekada 2000's, hindi na tumatanggap ng lagpas 30 taong gulang ang mga kompanya para maging crew (onlayn na panayam, Marso 22, 2019). Positibo ang pagtingin ni J.P. sa ganitong sitwasyon dahil sinusuportahan ng mga kompanyang ito ang mas nakababata at nag-aaral:

“Yong fast food kasi ay para talaga sa mga bata talaga na estudyante. Ito kasing ganitong edad ay pasibol pa lang ng kalakasan ng katawan ng isang bata. ‘Pag kinuha nila ay nasa around na 30, 40 [years old] ay minsan ‘di kakayanin ‘yong init, ‘di kakayanin ‘yong lamig. Unless ‘yong bata na nasa 18-20 na kaya ‘yong init at lamig ngayon, ‘yong bilis, at ‘yong stamina ng isang bata ay naroon pa rin...minsan kasi may inabutan ako na 23, 24, 28, na hindi nag-aaral. Sila rin mismo ‘yong sumuko, ‘Ayoko na dito. Gusto ko na maghanap ng panibagong fast food, ‘yong ‘di ako mahihirapan,’ ibig sabihin, mahirap. Mahirap talaga.” (personal na panayam, Marso 23, 2019).

Sinusugan ito ni R.U. na nagsabing mga teenager ang kailangan sa ganitong uri ng trabaho dahil sa bilis ng kilos na kahingian (onlayn na panayam, Marso 23, 2019). Bukod sa kanilang mas mabilis na galaw, nagbigay rin ng iba pang maaaring rason si J.M. kung bakit mas malaki ang bilang ng kabataang crew sa mga fast food:

“...dahil ‘pag matanda siguro hindi pleasing sa kustomer, less pleasing gano’n. Tsaka mas mabilis turuan ang mga bata, [mas mabilis] i-train.” (personal na panayam, Marso 26, 2019).

Sa kolektibong paniniwala ng mga crew, masasabing may kinalaman pa rin ang bilis sa pagtatakda ng kompanya – o ng globalisasyon – sa kung sino lamang ang maaari at kailangang tanggapin sa mga fast food batay sa edad. Bukod sa kakayahang pisikal, may pagbibigay-diin sa gulang ng indibidwal ang pagtanggap ng mga manggagawa sa espasyong ito. Naitatakda nito ang kombensyong kapag mas matanda, mas mahirap o matagal turuan na negatibong nakaapekto sa marapat na bilis ng global na neoliberalisyon. Bukod sa bilis ng kilos, hinihiling ding kailangang mabilis matuto o turuan ang siyang pinapasok sa fast food. Gayundin, nalilimitahan ang pagtanggap sa kung sino ang *mas kaaaya-aya* sa kustomer.

Malinaw na maituturing itong isang diskriminasyon sa edad. Ito marahil ang isa sa mga dahilan kung bakit kabali-balita ang pagkakaroon ng R.A. 10911 noong 2016 na *bumubuwag* sa mga kompanya na limitahan ang edad ng mga tinatanggap sa mga kompanya. Partikular sa industriya ng fast food noong 2019, nilagdaan naman ni Mayor Isko Moreno ng Maynila ang direktibang nag-aatas sa mga fast food sa lungsod na tumanggap ng mga senior citizens at PWDs bilang mga crew, basta't kaya nilang gawin ang mga itatalagang gawain (Orellana, 2019; Talabong, 2019). Nagbunsod ito sa malalaking korporasyon ng fast food gaya ng Jollibee at McDonald's na mag-hire ng mga nasabing pangkat sa naturang lungsod (Domingo, 2019). Bagama't wala pang sapat na talâ ang may-akda hinggil sa naging progreso nito mula 2016, maituturing na palatandaan ito na kinikilala ng lokal na pamahalaan na hindi patas ang nakagawiang sistema pagdating sa pagtanggap sa mga empleyado batay sa edad, kabilang na rin ang may kapansanan. Gayundin, positibong hakbang ito mula upang balikwasin ang gahum kaugnay ng naturang diskriminasyon na bunsod ng pagtataguyod sa korelasyon ng edad at bilis (e.g., ng kilos, ng kakayahang matuto/umunawa, ng panghihikayat sa kustomer kahit sa kanilang pagtingin pa lamang) na pumapabor pa rin sa satsipaksyon ng mga kustomer at kapitalista.

Designisasyon ng Gawain Batay sa Kasarian. Sa pangkalahatan, patas o walang isyu para sa mga crew ang pagtatalaga ng mga gawain batay sa kasarian. May ilang fast food ang hindi ibinabatay sa kasarian ang designasyon ng gawain subalit bilang isang kustomer, mas kapansin-pansin ang dami ng mga store na may itinatakdang kasarian sa mga partikular na aktibidad ng mga crew. Sang-ayon sa naratibo ng mga KI, ibinibigay sa mga lalaking crew ang mas mabibigat na gawain. Kinikilala ng mga fast food ang kombensyon sa pisikal na kakayahan ng tao batay sa kasarian ng kapanganakan – mas malakas ang mga lalaki kaya malimit silang ilagay sa kitchen na pinaggaganapan ng prodaksyon o sa dining area bilang tagabuhat ng order ng nagda-dine in na kustomer at taga-bust out ng pinagkainan sa table (i.e., kakayahan sa lakas at bilis). Gayundin, ang madalas namang pagtatalaga sa mga babae ay naaayon sa katangian nilang mas maingat at may kasanayang makipag-usap nang magalang sa iba't ibang ugali ng kustomer:

“Kadalasan ng mga kababaihan ay inilalagay sa kaha, fries station, at lobby dahil mas maingat sila gumalaw at mas gamay nila ang pakikisalamuha sa iba't ibang klase ng tao... Karamihan naman no'ng nasa kitchen ay mga lalaki dahil sa bigat at dami ng trabaho ng kitchen...Mayroon ring ibang babaeng inilalagay sa kitchen, 'yong mga kayang gumalaw sabay sa mga kalalakihan.” (A.J., onlayn na panayam, Marso 22, 2019).

Sa huling bahagi ng pahayag ni A.J., tinukoy na hindi ibinabatay sa kasarian ang pagtatalaga bagkus ay sa pisikal na kakayahan. Kahit na naniniwala si M.S. sa makababaeng linyang *“kung kaya ng lalaki, kaya rin ng mga babae”* partikular ang mga gawain sa fast food, hindi pa rin maiaalis ang tradisyonal na representasyon na lumilimita sa maaaring gawin o kilos ng mga indibidwal ayon sa kanilang kasarian (onlayn na panayam, Marso 22, 2019).

Sang-ayon ang pinakamatanda at may pinakamalawak na karanasan na si M.E. sa nakasanayang sistema ng paglalagay sa kalalakihan sa mas mabibigat na trabaho na tulad niya ay itinalaga bilang dining crew (i.e., nakatalaga sa dining area) sa una niyang posisyon (onlayn na panayam, Marso 22, 2019). Ganito rin ang tindig ni ni M.M. na isang babae:

“Sa mga cashier, laging babae. Kasi nga dapat daw ang humaharap sa kustomer, babae. ‘Yong face kasi ‘yong tinitingnan eh. Tsaka ‘yong babae mas okay s’ya makipag-usap sa kustomer. Mas may lambing kaysa sa mga lalaki na parang barako magsalita, hindi s’ya nakakaengganyo ng customers. Laging ‘yong lalaki s’ya [ay] sa likod [ng prodaksyon].” (personal na panayam, Marso 21, 2019).

Pareho ito ng sitwasyon kina N.V. na kapag babae, sa pagiging cashier o kahera ilalagay; samantalang kapag lalaki, sa dining area. Patuloy niya *“...’pag sa dine in [kasi], lalaki siyempre kasi pisikal ang galawan...”* (N.V., personal na panayam, Marso 22, 2019).

Sa halip na ituring na isang negatibong isyu, tinatanaw ng mga KI ang dibisyon sa trabahong ito bilang angkop at nararapat na sistema sa fast food. Para sa kanila, parehong may puwang sa fast food ang mga babae at lalaki sapagkat may nakatakda nang pupuwestuhan sa ganitong klaseng espasyo ng hanapbuhay ang bawat kasarian. Dahil dito, masasabi nilang may matayog na pagkakapantay-pantay sa pagitan ng mga kombensyonal na kasarian:

“Hindi naman siguro sa isyu on gender equality. Pero siguro ‘yong sa nature ng pagtatrabaho ng lalaki, sa capacity nila, sila ‘yong nasa kitchen. Tapos kasi sila din ‘yong nagbubuhay, sila rin ‘yong pumapasok sa freezer. ‘Yong mga babae talagang pang-frontline. Sila ‘yong nakikipag-usap sa kustomer” (P.B., personal na panayam, Marso 25, 2019).

Ganito rin halos ang paniniwala ni C.M. sa kanilang store:

“Sa’min hindi naman naging malaking isyu sa gender ‘yong posisyon. Kasi nakita ko naman na very supportive ‘yong mga kasamahan namin na mga lalaki in terms of heavy job ng mga babae like pagbubuhat. Umaalalay naman ‘yong mga lalaki. And then also hindi na naging isyu s’ya in a sense na they try to be independent din sa trabaho nila, na hindi na nila kailangan ng tulong. The good thing about that ay hindi naging isyu ‘yong sekswalidad in terms of your capacity...” (personal na panayam, Marso 29, 2019).

Gaya ng binanggit, may ilang fast food na hindi bumabatay sa kasarian sa pagtatalaga:

“Sa kitchen, generally, mixed ng boys and girls. Kasi sa’min kasi, mas nakikita mo na mas standardized magtrabaho ‘yong babae. ‘Yong lalaki, bira lang nang bira yan basta matapos lang ‘yan okay na pero ang babae kasi they make it sure na standard din siya. Kaya maganda rin ‘yong balanse sa bilis ng lalaki sa quality ng gawa ng babae...” (C.M., personal na panayam, Marso 29, 2019).

Makulay ang pagtingin ni J.P. sa ganitong sitwasyon sa kasarian. Batay sa kanyang salaysay, walang isyung pangkasarian sa kanilang store: *“Sa’min halo-halo. May prodaksyon na babae, tomboy, bakla. Hindi isyu sa’min. Sa cashier, babae, tomboy, bakla, lalaki. Pare-parehas. Lahat kami tine-train sa lahat”* (personal na panayam, Marso 23, 2019).

Sa store naman nina J.M., wala rin sa kasarian ang itinatalaga sa lobby o dining area. Sa kanilang kitchen, naniniwala siyang mas mabigat ang trabaho kaya walang babae at puro lalaki. Gayunpaman, kahit na ganito ang sitwasyon sa kanilang store, naniniwala din siyang may kakayahan ang mga babae na gawin ang mga trabaho ng mga lalaki sa fast food store tulad ng sa kitchen. Sa kanyang obserbasyon, ang nakikita ng kompanya ay dapat mas mabilis ang mga nasa kitchen dahil mas mabibigat din ang trabaho. May mga binubuhat-buhat pa na maaaring hindi kayanin ng babae (personal na panayam, Marso 26, 2019).

Sa pag-uugnay sa konsepto ng kahingiang bilis sa kapitalismo, hindi mahirap unawain kung bakit sa prodaksyon at mabilisang paglilinis madalas na inilalagay ang mga lalaki. Maaari ding makita sa kababaihan ang ganitong kalipikasyon – bilis sa pagkuha ng order, pagpindot sa kawnter, pakikipag-

usap, at pagkuha sa loob ng kustomer. Bagama't matatag ang kolektibong pananaw ng mga KI na walang anumang isyung pangkasarian sa dibisyon ng gawain, mahalagang banggitin na maaaring iba ang pananaw ng ilang iskolar sa usaping siko-sosyal at araling pangkasarian (e.g., *gender stereotyping*) hinggil sa konsepto ng pagkapantay-pantay kung sisipatin ang dominanteng designasyong ito na nakabatay sa kombensyonal na pananaw hinggil sa kakayahan ng tiyak na kasarian. Kung may pag-aaral na makapagpatunay na nakapag-aambag ang kapitalismo sa fast food sa pagtataguyod ng ganitong representasyon sa kakayahan ng tao batay sa kasarian, mapatutunayan ito sa salaysay ng ilang crew na kailangan awtomatikong tinutulungan ng mga lalaki ang mga babae kung mabibigat ang binubuhay. Malinaw na niyayakap ng mga crew – kahit ng mga babae – ang ganitong panlipunang pananaw. Gayunpaman, nagpapakita ito ng mahalagang ubod ng pagka-Pilipino hinggil sa mabuting pakikipagkapwa sa isa't isa dahil may pagtutulungan. Dahil dito, masasabing ang ganitong kaakuhan ng mga Pilipino ay makikita sa espasyo ng mga crew sa loob ng lunan ng kanilang ikinabubuhay at maaaring lalong naitataguyod ng katangian ng globalisasyon ang ganitong pananaw sa nabanggit na grupo ng tao. Nagpapatunay rin ito sa sinabi ni Constantino sa kanyang artikulong *Filipinolohiya: Tungo sa pagbuo ng disiplinang Filipino sa panahon ng globalisasyon* na nananatili ang karaniwan at kolektibong pagkilos, paniniwala, panlasa, at pag-uugali sa maraming bansang sumabay sa sistema ng globalisasyon, gaya ng Pilipinas, sa pamamagitan ng Netflix, Facebook, Apple, at iba pa. Halimbawa pa ni Constantino, may palabok at arroz caldo na ang KFC at McDo na hindi naman inihahain sa ibang bansang may ganitong fast food din; maging sa Jollibee, mayroon ding sopas at mas tinatangkilik ng masa ang matamis-tamis na burger at spaghetti.

Kongklusyon

Kasabay ng pagtataguyod ng tinatawag na bansang *walang hangganan o borderless world* lalo nitong taong 2000 (Correa, 2007) ay ang kawalan din ng restriksyon sa mga dayuhan at malalaking korporasyong Pilipino na mamuhunan nang husto na naging mukha ng makabagong romantisasyon sa mga kalagayang panlipunan ng mga Pilipino. Bagama't nakikita ng mga mamimili ang mga service crew na may katangiang mabilis sa halos lahat ng aspektong pangkomunikasyon gaya ng pagkilos, pagsasalita, pakikinig, at kahit sa pagsulat ng ibang crew sa mga order, may mga kalagayan silang marapat na malaman ng publiko upang maunawaan ang kanilang danas bilang mahalagang indibidwal hindi lang sa fast food kundi sa lipunang Pilipino. Malaking tulong upang suriin ang iba't ibang kalagayan ng mga crew ang pagsasagawa ng elaborasyon sa *bilis* sa konteksto ng globalisasyon.

Mula sa mga salaysay na ito at gamit ang ilang ekonomik, kultural, at politikal na usapin nabatid na may iba't ibang kalagayan sa pamumuhay at gawi ng mga piling crew sa Metro Manila na maaaring danas din ng maraming iba pa: (1) pangangailangang pinansyal para sa sarili at pamilya ang pangunahing dahilan ng mga crew, partikular na ang mga working student na silang mga naging informant ng pananaliksik, kung bakit sila nag-(se)service crew; (2) kapuna-puna ang kabagalan ng regularisasyon sa mga fast food; (3) gaya ng ibang matrabahong hanapbuhay, nakaaapekto sa sosyal na aspekto ng buhay ng mga working student na crew ang mas matagal pa nilang oras na naigugugol sa fast food kaysa sa pamilya at mga kaibigan; (4) may pangmamaliit sa ganitong klase ng hanapbuhay; (5) isyu hinggil sa minimum na pasahod sa all-around na trabaho; at (6) kapansin-pansin ang pagtatalaga ng mga gawain ayon sa kasarian at edad ng mga crew. Ang mga kalagayang ito ng mga Pilipinong crew – marahil ng iba pang manggagawa sa mga bansang nasa Ikatlong Daigdig – ay relatibo sa patuloy na pagtakbo ng neoliberal na globalisasyon sa bansa.

Ang bilis ng kilos na implikasyon ng pagmamadali at paghahabol ay naging paraan ng pamumuhay na rin ng mga Pilipino sang-ayon pa rin sa kahingian ng globalisasyon. Makikita ito sa komunikasyon ng mga crew sa isa't isa na may mga kodang ginagamit na maglalarawan sa mabilis at mabagal, malakas at mahinang katangian ng mga crew. Iba-iba man ang paraan ng pagkukuwento ng mga crew na nakapanayam, gayund'y hindi sila magkakakilala, mapapansin sa mga naratibo na nagtatagpo sila sa maraming bagay. Ibig sabihin, mayroon pa rin silang halos na parehong danas kahit hindi pare-parehas ang fast food nila. Gayundin, masasabing pagpapakita ng paghabi sa iisang yunit ang halos magkakamukhang diyologo sa mga salaysay ng mga crew. Maaaring magkakaiba ng mga espesikong karanasan, subalit ang nahahawig ang hugis ng bawat isa mula sa mga dahilan ng pagwo-working student hanggang sa mga hinaing sa mga kustomer at pasahod.

Ang manaka-nakang pagbanggit sa kakulangan sa pasweldo, pagkakasakit sa iba-ibang temperatura ng station na naitatalaga, hirap sa pagsasabay sa paghahanapbuhay at pag-aaral, at iba pa'y mga patunay na ang mga service crew ay may mga kalagayang maaari at kailangang isatinig upang matugunan ang mga pangangailangan. Ito ay pagpapatunay ng halaga ng testimonya sa pangkat na nasa laylayan kagaya nila.

Palasak na pahayag ang *“hindi madali ang maging service crew pero masaya”*. Sa ganitong pahayag maaaring maibuo ang mga naratibo ng mga Pilipinong service crew sa fast food. Sa pangkalahatan, mababakas sa kanilang mga naratibo ang hirap ng paghahanapbuhay sa espasyong maraming tumatangkilik, maraming kustomer, maraming pinagsisilbihan.

Kasabay ito ng mga pisikal, mental, emosyonal, soyal na *hirap* at/o ng all-around na mga gawain ang pangmaliliit sa kanila ng ibang kustomer. Sa kabila nito, pinagpapatuloy pa rin nila ang pagiging crew kahit palipat-lipat ng fast food o ng branch upang mabilis na matugunan ang pangangailangan sa sarili at sa pamilya.

Sanggunian (References)

- Adaya, J. G. (2021). Dalawang dagli (sahig, fireworks). *Kawing*, 5(1), 130-132. https://psllf.files.wordpress.com/2021/08/kawing-tomo-5-bilang-1.hulyo_.2021-1.pdf
- Almario, V. (Ed.). (2010). *UP disksiyonaryong Filipino*. Anvil Publishing.
- Briones, J. K. R. & San Juan, D. M. M. (2014). ENDO: Isa sa mga salita ng taon 2014 na pinili sa Sawikaan. *Academia*. https://www.academia.edu/8510399/ENDO_Mga_Salita_ng_Taon_2014_SAWIKAAN_
- Caduaya, E. (2015, Novembre 28). Duterte on contractualization: Not for a country like PH *Rappler*. <https://www.rappler.com/nation/elections/duterte-contractualization-not-good>
- Carillo, K. V. (2016). *Ang konsepto ng pagpaparaya ng panganay na anak* [Unpublished undergraduate thesis]. University of the Philippines Diliman. *Academia*. https://www.academia.edu/35527565/Ang_Konsepto_ng_Pagpaparaya_para_sa_Panganay_na_Anak_sa_Isang_Pamilyang_Pilipino
- Constantino, P. C. Filipinolohiya: Tungo sa pagbuo ng disiplinang Filipino sa panahon ng globalisasyon, 109-116.
- Correa, R. B. (2007). Japanimation, Americanization, globalization: Pagbuwag sa wika ng kapangyarihan sa pamamagitan ng dubbing ng anime sa wikang Filipino. *Malay*, 20(1), 2-10. <https://ejournals.ph/article.php?id=7905>
- Department of Labor of Employment. (2017). *Labor code of the Philippines: Renumbered: DOLE edition*. https://www.dole.gov.ph/php_assets/uploads/2017/11/LaborCodeofthePhilippines20171.pdf

- Domingo, K. (2019, August 23). Jollibee to hire elderly, persons with disabilities in Manila stores. *ABS-CBN News*. <https://news.abs-cbn.com/business/08/23/19/jollibee-to-hire-elderly-persons-with-disabilities-in-manila-stores>
- Domingo, K. (2019, September 4). McDonald's to hire senior citizens, disabled persons in 40 Manila stores. *ABS-CBN News*. <https://news.abs-cbn.com/business/09/04/19/mcdonalds-to-hire-senior-citizens-disabled-persons-in-45-manila-stores>
- Edwards, J. (2009). What is food service? *Journal of foodservice*, 20, 1-3. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/j.1748-0159.2008.00122.x>
- Ferrolino, M. L. F. (2018, May 25). A taste of the country's food service industry. *Business World*. <https://www.pressreader.com/philippines/business-world/20180525/282059097666163>
- Gindin, S. (2002, June 2). Social justice and globalization: Are they compatible? *Monthly Review*, 54(2). <https://monthlyreview.org/2002/06/01/social-justice-and-globalization-are-they-compatible/>
- Inter-Agency Task Force. (2020). *Omnibus guidelines on the implementation of community quarantine in the Philippines*. <https://www.officialgazette.gov.ph/section/laws/other-issuances/inter-agency-task-force-for-the-management-of-emerging-infectious-diseases-resolutions/>
- Inter-Agency Task Force. (2021). *Omnibus guidelines on the implementation of community quarantine in the Philippines*. <https://www.officialgazette.gov.ph/section/laws/other-issuances/inter-agency-task-force-for-the-management-of-emerging-infectious-diseases-resolutions/>
- Labayne, I. (2017). Mula teksto pabalik sa materyalidad: Ang Abanao Square bilang kultural at panlipunang pag-usbong. *Katipunan*, 2(1), 1-19. <https://ejournals.ph/article.php?id=15018>
- Liu, C. M. & Chen, K. J. (2000). A look at fastfood competition in the Philippines. *British Food Journal*, 102(2), 122 – 133. <https://doi.org/10.1108/00070700010313594>

- Mabaquiao, N. M., Jr. (2007). Globalisasyon, kultura, at kamalayang Pilipino. *Malay*, 19(3), 79-93. <https://ejournals.ph/article.php?id=7900>
- Manzano, J. V. (2018). *Ang Pilipinong seaman sa globalisasyon: Mga naratibo ng pagsubok at pakikibaka*. Sentro ng Wikang Filipino-UP Diliman. <https://swfupdiliman.org/project/ang-pilipinong-seaman-sa-globalisasyon-mga-naratibo-ng-pagsubok-at-pakikibaka/>
- McCulloch, R. (1978). Global reach: The power of the multinational corporations. Richard J. Barnett and Ronald E. Müller. *Journal of Political Economy*, 86(2:1), 343-345. <https://www.journals.uchicago.edu/doi/pdf/10.1086/260674>
- Ongkiatco, P. B., Brutus, A. B. & Libres, M. L. (2011). Konsepto ng sariling pagkatao ng panganay na anak ng Overseas Filipino Worker. *Ani: Letran Calamba Research Report*, 1(1). <http://ejournals.ph/form/cite.php?id=73>
- Orellana, F. (2019, July 25). Moreno to fastfood chains: Accept seniors, PWDs as work crew. *Inquirer.net*. <https://newsinfo.inquirer.net/1146401/moreno-to-fastfood-chains-accept-seniors-pwds-as-work-crew>
- Peña, R. P. (2018). *Isang one dalawang zero*. Visprint, Inc.
- Pe-Pua, Rogelia. (1990). Ang Sikolohiyang Pilipino at ang programang pampopulasyon. *Philippine Population Journal*, 6(1-4), 75-85. https://pssc.org.ph/wp-content/pssc-archives/Philippine%20Population%20Journal/1990/09_Ang%20Sikolohiyang%20Pilipino%20At%20Ang%20Programang%20Pampulasyon.pdf
- Philippine Statistics Authority. (2009). *2009 Philippine standard industrial classification (PSIC)*. https://psa.gov.ph/sites/default/files/PSA_PSIC_2009.pdf
- Philippine Statistics Authority. (2015). *2015 annual survey of Philippine business and industry (ASPBI) – Accommodation and food service activities sector for all establishments: Final results*. <https://psa.gov.ph/content/2015-annual-survey-philippine-business-and-industry-aspbi-accommodation-and-food-service>

- Philippine Statistics Authority. (2015). *2015 annual survey of Philippine business and industry (ASPBI) – Economy wide all establishments: Final results*. <https://psa.gov.ph/content/2015-annual-survey-philippine-business-and-industry-aspbi-economy-wide-all-establishments>
- Philippine Statistics Authority. (2016). *2016 annual survey of Philippine business and industry (ASPBI) – Accommodation and food service activities sector for all establishments: Final results*. <https://psa.gov.ph/content/2016-annual-survey-philippine-business-and-industry-aspbi-accommodation-and-food-service-0>
- Santos, E. (2019, July 26). Duterte rejects anti-endo bill, says it destroys 'balance'. *CNN Philippines*. <https://cnnphilippines.com/news/2019/7/26/Duterte-veto-end-endo.html>
- Talabong, R. (2019, August 23). Isko Moreno, fast food chains sign pact to employ seniors, PWDs. *Rappler*. <https://www.rappler.com/nation/isko-moreno-fast-food-chains-sign-pact-employ-senior-citizens-pwds>
- Zamora, S. (1977). Global reach: The power of the multinational corporations. By Richard J. Barnet and Ronald E. Müller. / International regulation of multinational. By corporations. By Don Wallace, Jr. / U.S. power and the multinational corporation: The political economy of foreign direct investment. By Robert Gilpin. *Catholic University Law Review*, 26(2), 448-456. <https://scholarship.law.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=2459&context=lawreview>

Mga Kontribyutor

Si **Jervy Briones** ay instruktur sa Departamento ng Agham Panlipunan, Unibersidad ng Pilipinas Los Baños. Nakuha niya ang kanyang digri sa Kasaysayan mula sa Politeknikong Unibersidad ng Pilipinas at kasalukuyan niyang tinatapos ang kanyang masterado (Philippine Studies) sa Asian Center, Unibersidad ng Pilipinas Diliman. Ang kanyang mga interes sa pananaliksik ay umiikot sa kasaysayan ng paggawa (labor history), mga kilusang panlipunan (social movements), at kritikal na teorya (critical theory).

Si **Dr. Romeo P. Peña** ay kasalukuyang Full Professor habang nanunungkulan bilang Dekano ng Kolehiyo ng Artes at Literatura sa Politeknikong Unibersidad ng Pilipinas sa Sta. Mesa, Maynila. Nagtapos siya ng PhD in Philippine Studies sa Unibersidad ng Pilipinas Diliman. Ang kaniyang pananaliksik ay nakatuon sa historikal at kultural na peryodisasyon ng industriya ng niyog sa Pilipinas at pagdalumat sa produksyong pampanitikang hinggil sa niyog mula 1940 hanggang 2018 gamit ang kontekstong nakapaloob sa kaalamang-bayan, lokal na kalinangan, sariling wika, gunitang-bayan at mga naratibo. Sinasaliksik niya ang industriya ng niyog na nakatuon sa lugar na kaniyang pinagmulan sa Bondoc Peninsula (bahagi ng Lalawigan ng Quezon) gamit ang mga dulong na higit na multidisiplinaryo at interdisiplinaryo. Nagtungo siya sa Japan at nagsilbing lecturer sa Regional Development WS sa Kagoshima University noong 2019. Siya ay kasalukuyang Assistant Secretary ng National Committee on Language and Translation (NCLT) na nasa ilalim ng National Commission for Culture and the Arts (NCCA).

Si **Axle Christien Tugano** ay kasalukuyang Guro ng Kasaysayan sa Division of History, University of the Philippines Los Baños, Laguna. Nagtapos ng BA History sa Polytechnic University of the Philippines (*Batch Valedictorian, magna cum laude*). Tinatapos ang digring MA Philippine Studies sa Asian Center, University of the Philippines Diliman. Nakapaglimbag ng mga artikulo sa mga refiradong dyornal sa *Diliman Review*, *Likhaan: The Journal of Contemporary Philippine Literature*, at *Asian Studies: Journal of Critical Perspectives on Asia* ng University of the Philippines Diliman; *Katipunan Journal* ng Ateneo de Manila University; *Dalumat E-Journal* ng De La Salle University; *Tala Kasaysayan Journal* at *Hasaan Journal* ng University of Santo Tomas; *Mabini Review* ng Polytechnic University of the Philippines; *Saliksik E-Journal* ng Bagong Kasaysayan, *Kawing Journal* ng Pambansang Samahan ng Linggwistika at Literaturang Filipino, at ilang mga pag-aaral na inilathala ng ATAGAN Tayabas at ADHIKA ng Pilipinas at National Commission for Culture and the Arts at marami pang iba. Noong 2021, natanggap niya ang karangalan bilang “*Mananaysay ng Taon 2021, Ikatlong Gantimpala*” na iginawad ng Komisyon sa Wikang Filipino (KWF).

Si **Nell B. Buenaventura** ay nagturo ng mga kurso tungkol sa wika at komunikasyong Filipino sa University of Santo Tomas at National College of Business and Arts. Nagtapos siya ng mga digring MA Filipino (2019) at AB Filipinolohiya (2015) sa Polytechnic University of the Philippines Manila at kasalukuyang kumukuha ng PhD Philippine Studies sa University of the Philippines Diliman. Habang nag-aaral sa kolehiyo, naging working student service crew din siya sa isang kainan sa SM North EDSA.

Si **Reneille Joy M. Tayone** ay kasalukuyang guro ng Far Eastern University, Maynila mula sa departamento ng Interdisciplinary Studies. Nagtapos siya noong 2017 ng kursong Batsilyer sa Edukasyong Sekondarya Medyor sa Filipino sa Pamantasang Normal ng Pilipinas, Maynila. Taong 2021, natapos niya ang Master sa Sining sa Araling Filipino (Wika, Kultura, at Midya) sa Pamantasang De La Salle, Maynila na may parangal bilang Outstanding Master's Thesis sa Departamento ng Filipino.

