

# *Mantengamos Viva la Amistad*

## **Una Guía para Planificar Eventos y Fiestas Grandes y Pequeñas**

**La hospitalidad** son todas las cosas que hacemos para que nuestros invitados se sientan bienvenidos, a gusto, contentos y bien recibidos. Aunque esté planificando una recepción de bodas para cincuenta personas o un evento para probar vinos a donde asistirán dos mil personas, usted querrá asegurarse de que todos sus invitados tengan un buen tiempo y que lleguen a sus casas sin novedades.

Si está planificando servir o vender bebidas alcohólicas durante su evento, la información en este folleto le puede ayudar para asegurarse a que sea un éxito y para que cada uno de sus invitados lo disfrute.



### **ANTES DEL EVENTO PLANIFIQUE...**

#### **Sirva Comida**

Como anfitrión, usted debería saber que la comida atrasa la velocidad con la que el alcohol afecta el cuerpo; ésta actúa como una esponja atrapando el alcohol en el estómago y de esta manera atrasa su entrada en el torrente sanguíneo. Usted puede ayudarles a sus invitados para que no se emborrachen al servirles buena comida y en abundancia desde el principio hasta el final del evento.

- Comidas ricas en proteínas como las carnes y los quesos, comidas que contienen almidón como las pastas y los panes son las mejores elecciones ya que éstas se quedan en el estómago por un tiempo más largo que otros tipos de comidas.

- Trate de evitar servir bocadillos salados ya que éstos harán que sus invitados se sientan con sed y por esto vayan a beber más alcohol del que debieran por querer quitarse la sed.

- Presente la comida de una forma atractiva y al alcance de todos. Las mesas con comida deben ser colocadas en un lugar centralizado y cerca de las bebidas. En caso de que hayan demasiados invitados, ofrezca bocadillos para entretenerlos y colóquelos a través del salón para que estén disponibles para todos. Planifique ofrecerle platillos con comida a los invitados que permanezcan sentados.

- Si va a servir comidas que son extrañas o difíciles de comer es probable que sus invitados no quieran consumirlas. Los bocadillos son más fáciles de coger y comer, y también son fáciles de preparar y servir.

## **Ofrezca Otras Bebidas como Alternativa**

A manera que más personas se interesan en su salud y seguridad, las formas en que la gente consume bebidas alcohólicas cambian. Es importante considerar las necesidades y preferencias de aquellos invitados que no desean tomar bebidas alcohólicas o si han estado tomándolas, desean cambiar de bebida a cierto punto durante el evento.

- Asegúrese de ofrecer bebidas sin alcohol de la misma manera que ofrece bebidas alcohólicas. Haga que sean fácil de elegir al ponerlas en los mismos lugares donde sirve las bebidas alcohólicas.
- Ofrezca diferentes bebidas como aguas minerales, jugos de frutas, ponches sin alcohol y sodas. En tiempo de calor o cuando sus invitados estén más activos necesitará servir este tipo de bebidas en abundancia.
- Si el evento es para un grupo de adultos, ofrezca una selección de vinos o cervezas sin alcohol. Para ocasiones festivas, prepare un ponche que esté hecho con champagne sin alcohol o para un toque especial sirva una selección de cócteles sin alcohol.
- Recuerde que las bebidas sin alcohol tienen parecido a las bebidas alcohólicas y pueden causar confusión entre sus invitados si muchos de ellos son adolescentes o menores de edad. Usted puede evitar ese tipo de confusión al no servir bebidas “similares” a menores de edad.

## **Promueva las actividades sociales**

Como anfitrión usted puede hacer que el enfoque de su evento no sean las bebidas alcohólicas. Recuerde que es su responsabilidad el crear un ambiente donde sus invitados se sientan relajados y bienvenidos. Muchas personas toman demasiado alcohol si se sienten tensas o solitarias. Su fiesta será un éxito si sus invitados se sienten a gusto, están cómodos y participando en actividades.

- Cuando promueva su evento, trate de enfocarlo hacia el aspecto social del mismo. Una invitación o volante puede anunciar: “Recepción para miembros y amigos” en lugar de “cócteles” o “venga a probar vinos”. Si planifica tener un grupo grande de menores de edad, es recomendable que indique que se pedirán tarjetas de identificación. De esta manera puede anticipar las expectativas que deben tener sus invitados antes de que lleguen al evento.
- Organice el salón de la fiesta a manera que promueva la interacción entre los invitados. Arregle las mesas y las sillas para que inviten la conversación entre los participantes. Si es posible designe a alguien para que le dé la bienvenida a cada uno de los invitados cuando lleguen al evento.

- Planifique actividades que fomenten la socialización entre los invitados como lo son la música, el baile o los juegos. Si sus invitados se mantienen activos con alguna forma de entretenimiento, ellos probablemente se divertirán más y tenderán a no tomar más de la cuenta.

- Si planifica actividades de entretenimiento o sociales, asegúrese de que continuarán hasta que termine la fiesta.

## **Haga planes para un transporte seguro**

La hospitalidad responsable significa el asegurarse de que todos sus invitados regresen seguros y sin problemas a sus hogares. Antes del evento, busque información sobre opciones de transporte en su área y haga arreglos para que todos tengan como regresar a sus hogares con seguridad. Planifique transporte alternativo para cualquier persona que pueda necesitarlo.

- Asigne a una persona en particular para que esté presente durante todo el evento y así haga todos los arreglos necesarios de transporte para cualquier invitado que lo necesite.

- Motive a algunos de sus invitados para que sean “conductores asignados”, o sea que ellos no tomarán bebidas alcohólicas y así podrán conducir a otros invitados que lo necesiten.

- Obtenga información sobre taxis, limosinas u otras formas de transporte alternativo y compártala con sus ayudantes, empleados e invitados.

## **Contrate empleados responsables para el evento**

Como anfitrión usted es responsable por la seguridad de sus invitados. Ya sea que contrate a un cantinero o proveedor profesional, o utilice voluntarios, usted deberá tener un plan para controlar cuanto y a quién se le han servido bebidas alcohólicas. Usted deberá tener reglas claras sobre como tratar con menores de edad o invitados que ya están borrachos.

- Si le es posible, contrate a un proveedor o cantinero profesional con licencia para que supervise la manera en que se deben de servir las bebidas alcohólicas.

- Asegúrese de que todos los que están sirviendo alcohol, ya sean voluntarios o profesionales, entiendan que es su responsabilidad negarle el servicio a menores de edad o invitados que ya están borrachos.

- Todas las bebidas alcohólicas deberán ser servidas únicamente por meseros asignados previamente. Los ponches y la cerveza en barril deberán estar bajo el control de los empleados o voluntarios previamente entrenados.

■ Los meseros mismos no deberán de consumir alcohol antes o durante su trabajo en el evento.

■ Pídale a los meseros que le avisen inmediatamente si a alguno de sus invitados se le ha negado el servicio de bebidas alcohólicas. Si su evento es muy grande, usted deberá alertar a los demás meseros sobre la situación para que así ellos también le nieguen el servicio al invitado que está borracho o que es menor de edad.



## DURANTE EL EVENTO

La planificación cuidadosa es importante, pero no se quede allí. Un evento exitoso requiere trabajo desde el principio hasta el final.

---

### Sirva bebidas alcohólicas con prudencia

Bajo circunstancias normales, nuestros cuerpos pueden digerir aproximadamente una bebida alcohólica por hora. Aún cuando usted desea que sus invitados se diviertan, usted no desea que tomen más de lo que deben. Estos simples consejos pueden ayudarle a evitar que a sus invitados se les sirva más de la cuenta.

- Sirva las bebidas alcohólicas solamente cuando se las pidan. Muchos invitados aceptan las bebidas que no quieren para que los demás no piensen que son mal educados.

- Mida y sirva las bebidas utilizando una medida estándar en vasos o copas de tamaño apropiado. Recuerde que 12 onzas de cerveza, 4 ó 5 onzas de vino, un wine cooler, y 1 ¼ de onza de licor son medidas estándar y contienen la misma cantidad de alcohol. Usted puede ayudarle a sus invitados para que controlen cuanto alcohol beben al servirles de acuerdo a las medidas estándar.

**“No importa lo que sirva,  
un trago es un trago”**

cerveza =	vino =	licores destilados
12 oz.	4 – 5 oz.	1-1/4 oz.

- Si planifica servir un ponche con alcohol, use como base un jugo de frutas en lugar de una bebida carbonada. Las bebidas burbujeantes y las sodas aceleran los efectos del alcohol en el cuerpo. Los ponches con alcohol deben de ser rotulados para que sus invitados sepan que es lo que contienen.

- Observe a sus invitados. Manténgase alerta de los que parecen estar tomando demasiado o de los que muestran signos de embriaguez. Los meseros deben de ofrecerles comida y otras bebidas sin alcohol como alternativa a servirles más licor.

- Nunca le sirva alcohol a menores de edad. Es **ilegal** el hacerlo, no importa que sea en una fiesta privada y ellos tengan el permiso de sus padres.



## CERCA DEL FINAL DEL EVENTO

En el estado de California existen leyes muy estrictas sobre el manejar bajo la influencia del alcohol. A pesar de eso, miles de personas resultan heridas o mueren por causa de accidentes de automóvil donde el consumo del alcohol fue la causa. Usted puede ayudar a prevenir una tragedia al asegurarse de que ninguno de sus invitados esté bajo la influencia del alcohol cuando manejen.

---

- Pare de servir alcohol **por lo menos una hora antes** de que termine el evento.
- Ofrezca bebidas sin alcohol y más comida durante este tiempo. El café y el pastel no pueden poner sobria a una persona intoxicada, solamente el paso del tiempo puede hacer eso. Pero al ofrecerles café y pastel a sus invitados estará motivándolos para que se queden un rato más y así quemar algo del alcohol que han consumido antes de que manejen.
- Programe el entretenimiento y otras actividades durante la última hora del evento para que sus invitados se mantengan interesados y activos. Déles una buena razón para quedarse en la fiesta por lo menos una hora **después** de haber parado de servirles alcohol.
- Observe a sus invitados a la hora en que se despidan. No permita que sus invitados manejen si han bebido demasiado. Ofrezcale transporte alternativo a cualquier persona que usted piense sería un peligro para manejar.



## ¿NECESITA UN PERMISO DE A.B.C. PARA SU EVENTO?

El California Department of Alcoholic Beverage Control (Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas de California) requiere que usted obtenga una “licencia de un día” si planifica vender bebidas alcohólicas al público en general durante un evento.

Si usted vende cerveza, vino o licor. Si usted cobra la entrada para asistir a su evento y el pago de admisión incluye servicio de alcohol. Si usted acepta donaciones durante el evento y les sirve alcohol a sus invitados, esto constituye una “venta” bajo la ley y necesitará obtener un permiso. Si no habrá venta de bebidas alcohólicas y el público en general no tendrá acceso a su evento, no necesita obtener un permiso del A.B.C.

Las “licencias de un día” pueden ser obtenidas con anticipación. En algunas situaciones, pueden tener “condiciones” con requisitos por razones de seguridad y por otras medidas de protección. Si no está seguro de las leyes o si necesita más información sobre licencias, llame a la oficina regional del Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas al (707) 576-2165.



## CONOZCA LAS LEYES

Aprenda sobre las leyes de manejar bajo la influencia del alcohol en California y sobre las leyes de bebidas alcohólicas. Al entender cuales son los límites legales, usted estará mejor informado y podrá ayudar a que sus invitados estén seguros y no se metan en problemas.

### **Las Leyes sobre el manejar bajo la influencia del alcohol (Manejar Bajo la Influencia – DUI)**

Es **ilegal** para un adulto, manejar bajo la influencia del alcohol cuando su concentración en la sangre está a un nivel de .08 por ciento o más alto.

Las leyes autorizan a los oficiales de policía para que le quiten la licencia de conducir a las personas que han arrestado por haber manejado bajo la influencia cuando el nivel de concentración del alcohol en su sangre es de .08 por ciento o más alto, o si niegan a recibir una prueba química.

El Department of Motor Vehicles – DMV (Departamento de Vehículos Motorizados) puede suspender el privilegio de manejar de una persona por cuatro meses cuando es la primera infracción, o por un año si se repite la infracción.

### **Leyes de Control de Bebidas Alcohólicas**

Es **ilegal** darle, servirle o venderle bebidas alcohólicas a cualquier persona que no haya cumplido los 21 años de edad. Esta ley corresponde a los padres y a los demás miembros de la familia de los menores de edad.

Una identificación como evidencia de edad debe de ser extendida por una agencia del gobierno (estatal o federal). Los documentos que hayan sido alterados de cualquier manera son inaceptables.

Es **ilegal** servirle o venderle bebidas alcohólicas a una persona que está obviamente borracha.

Es **ilegal** estar borracho en público.

Las personas que servirán y/o venderán alcohol bajo una “licencia de un día” deben tener 21 años de edad o más.

Las personas que sirven y/o venden bebidas alcohólicas tienen el derecho de negarle el servicio o venta a cualquier persona que esté borracha o sea menor de 21 años de edad.



## LISTADO DE PLANIFICACION PARA UN EVENTO O FIESTA

La planificación es la clave para un evento exitoso. Use el siguiente listado para marcar cada uno de los pasos que ha completado.

---

### Administrativos

- Permisos y licencias
- Contrato para uso de local
- Seguros
- Anuncios requeridos por la ley

### Personal

- Plan para contratar a sus empleados (los que servirán las comidas y bebidas, los que prestarán seguridad)
- Entrenamiento para establecer las reglas para los que servirán alcohol
- Plan de intervención para menores e invitados borrachos
- Supervisor asignado para que permanezca en el local el tiempo que dure el evento

### Comidas

- Comidas que se servirán durante el evento
- Comidas que estarán disponibles para los invitados

### Bebidas

- Bebidas sin alcohol que serán ofrecidas y estarán disponibles
- Cristalería y medidas estándar para servir alcohol
- Sistema para identificar la edad de los invitados
- Plan de control sobre el consumo de las bebidas alcohólicas
- Parar de servir bebidas alcohólicas **una hora antes** de que termine el evento

**Ambiente/Entretenimiento**

- Invitaciones/promoción
- Entretenimiento/actividades sociales
- Entretenimiento/actividades sociales continúan hasta el final del evento

**Transporte**

- Opciones de transporte alternas
- Personal asignado para identificar a los invitados borrachos y coordinar su transporte
- Programa de “conductor asignado”

**Otros**

-