



— EL ARTE DEL ANFITRIÓN · GUÍA GRATUITA 03

La guía práctica para calcular las *bebidas* ¡y el hielo! de tu evento

Las reglas sencillas para servir con generosidad... sin comprar de más

El gran miedo de todo anfitrión

Hay pequeños momentos que ningún anfitrión quiere vivir.

Que alguien pida una bebida y tengas que decir:

“*Se nos acabó.*”

O descubrir, al día siguiente, que compraste muchísimo más de lo necesario y ahora tienes varias cajas de bebidas que nadie alcanzó a consumir.

Uno te hace pasar vergüenza.

El otro golpea directamente el bolsillo.

Y hay un tercero, todavía más silencioso:

quedarte sin hielo.

Porque puedes tener el mejor menú, las mejores bebidas y una mesa preciosa...

pero si las bebidas están tibias, el servicio comienza a perder su encanto.

Entonces aparece la pregunta:

¿Cuánto debo comprar?

Y aquí quiero tranquilizarte:

No necesitas ser matemático, experto en gastronomía ni trabajar para la NASA.

Necesitas comprender algunas reglas sencillas y, sobre todo, **aprender a observar tu evento.**

Porque no consume lo mismo una reunión de dos horas que una celebración de seis.

No es igual un almuerzo familiar que una fiesta nocturna.

No es igual un evento en clima frío que una celebración en un día caluroso.

Y tampoco es igual una reunión donde la mayoría bebe alcohol que una en la que muchas personas prefieren bebidas sin alcohol.

El cálculo correcto comienza mucho antes de contar botellas.

Comienza preguntándote:

¿Quiénes vienen?

¿Cuánto durará el evento?

¿Qué voy a servir?

¿En qué clima estaremos?

¿Y cómo quiero que se sientan mis invitados?

Cuando respondes esas preguntas, el cálculo deja de ser una adivinanza.

Se convierte en planificación.

LA REGLA DE ORO

Un anfitrión de autoridad no compra bebidas simplemente “por si acaso”.

Calcula, prevé y deja un margen razonable.

Porque servir con generosidad no significa desperdiciar.

Y controlar el presupuesto tampoco significa hacer sentir al invitado que debe pedir permiso para disfrutar.

El verdadero arte está en encontrar el equilibrio.

En las siguientes páginas encontrarás una fórmula sencilla para hacer una primera estimación.

Guárdala.

Te puede ahorrar dinero... y más de un dolor de cabeza.

La fórmula sencilla

PASO 1

La regla del tiempo

Como punto de partida, puedes calcular aproximadamente:

1 trago por persona por hora

Es una referencia general, no una ley.

Algunas personas beberán menos.

Otras beberán más.

Y habrá quienes no consuman alcohol.

Por eso, esta regla funciona como **punto de partida**, no como sustituto de conocer a tus invitados.

Ejemplo:

Si tienes 50 invitados y tu evento tendrá una duración aproximada de 4 horas, puedes comenzar estimando el consumo sobre esa base.

Pero antes de comprar, todavía debes hacerte otras preguntas:

- ¿Es un evento de día o de noche?
- ¿Hace calor?
- ¿Habrá comida durante todo el evento?
- ¿Qué bebidas tendrán mayor presencia?
- ¿Cuántas personas no consumen alcohol?
- ¿Habrá niños?
- ¿El brindis será con una bebida específica?

El contexto modifica el cálculo.

— PASO 2

El tipo de bebida

Una vez tengas una estimación general, distribuye el consumo según las bebidas que ofrecerás.

AGUARDIENTE, RON O WHISKY

Como referencia práctica:

1 botella ≈ 15 a 18 tragos o copas, dependiendo del tamaño de la porción y de cómo se sirva.

Aquí es importante recordar algo:

una botella no siempre representa el mismo número de servicios.

El tamaño de la copa, la cantidad servida y la preparación del trago pueden cambiar considerablemente el rendimiento.

VINO O CHAMPAÑA

Como referencia:

1 botella ≈ 5 a 6 copas.

Son especialmente importantes cuando habrá:

- cena,
- almuerzo formal,
- recepción,
- brindis,
- o un servicio en el que la bebida acompaña la comida.

CERVEZA

Para un evento de día o en clima cálido, puedes considerar como referencia inicial:

4 a 5 cervezas por persona.

Pero, nuevamente, observa el contexto.

No es lo mismo una tarde de calor con cerveza como bebida principal que una cena formal donde también se ofrece vino y otras alternativas.

EL SECRETO NO ESTÁ SOLAMENTE EN CONTAR.

Está en saber **qué bebida tendrá mayor consumo.**

Si intentas comprar la misma cantidad de todo, puedes terminar con abundancia de una bebida que casi nadie quiso y escasez de la que todos estaban esperando.

Por eso, primero piensa en **el tipo de evento y en tus invitados.**

Después calcula.

El gran olvidado: ¡el hielo!

Hay algo que muchas veces se recuerda cuando ya es demasiado tarde:

el hielo.

Y cuando falta, se nota inmediatamente.

Las bebidas dejan de estar suficientemente frías, el servicio se vuelve incómodo y alguien termina corriendo a buscar una solución de emergencia.

Por eso existe una regla práctica muy sencilla:

Calcula aproximadamente 1 kilo de hielo por persona.

Si tienes:

50 invitados → aproximadamente 50 kg de hielo.

Esta referencia te permite comenzar a calcular cuánto hielo podrías necesitar.

Pero recuerda que el hielo no solamente se utiliza para servir.

También puede necesitarse para:

- mantener bebidas frías,
- puntos de servicio,
- neveras o conservadoras,
- barras,
- presentaciones especiales,
- y reposición durante el evento.

Y aquí aparece una diferencia importante:

no todo el hielo tiene la misma función.

El hielo utilizado para enfriar bebidas y el utilizado directamente en una bebida no necesariamente deben manejarse de la misma manera.

La higiene y la manipulación también forman parte de la experiencia.

¿Y LAS BEBIDAS SIN ALCOHOL?

Nunca las dejes para el final.

Un buen anfitrión no supone que todos beberán alcohol.

Siempre debes considerar alternativas para:

- niños,
- conductores,
- personas que no consumen alcohol,
- invitados que prefieren hidratarse,
- y quienes simplemente desean otra opción.

Como referencia sencilla:

2 a 3 bebidas o vasos de agua por persona

pueden servirte como punto de partida para estimar las necesidades de hidratación y bebidas sin alcohol.

Y en un evento de clima cálido, esta previsión adquiere todavía mayor importancia.

EL TOQUE MAESTRO

Hay una diferencia entre **tener bebidas** y tener **un servicio de bebidas bien planificado**.

El anfitrión que piensa solamente en las botellas mira una cifra.

El anfitrión que piensa en la experiencia observa:

el tiempo + el clima + el invitado + el menú + el ritmo del evento + el servicio.

Esa combinación es la que realmente determina si el cálculo funciona.

Y ahí comienza a aparecer la verdadera logística.

El brindis perfecto

Imagina el momento.

Los invitados están disfrutando.

La conversación fluye.

La música acompaña.

Llega el momento del brindis.

Todos levantan sus copas.

Y tú no estás pensando:

“¿Alcanzará?”

Estás presente.

Sonriendo.

Disfrutando.

Porque el trabajo invisible ya fue hecho.

Eso también es ser anfitrión.

La planificación no existe para que pases la noche haciendo cuentas.

Existe precisamente para que puedas dejar de hacerlas cuando llegue el momento de recibir.

Servir con generosidad y control es una de las expresiones más bonitas del arte de recibir.

Porque la abundancia no consiste en tener cantidades interminables.

Consiste en que cada invitado sienta que fue esperado, pensado y cuidado.

UNA ÚLTIMA RECOMENDACIÓN ANTES DE COMPRAR

No hagas tu pedido definitivo únicamente con una calculadora.

Hazlo después de revisar:

- ☐ Número real de invitados.
- ☐ Duración del evento.
- ☐ Horario y clima.
- ☐ Tipo de bebidas.
- ☐ Perfil de tus invitados.

- ☐ Menú y duración del servicio de alimentos.
- ☐ Necesidades de hidratación.
- ☐ Cantidad y función del hielo.
- ☐ Espacio y condiciones para almacenar y mantener frías las bebidas.
- ☐ Plan de reposición durante el evento.

Porque calcular es importante.

Pero saber cómo se va a servir es todavía más importante.

¿QUIERES APRENDER A IR MÁS ALLÁ DE LA IMPROVISACIÓN?

Esta guía te permite hacer una primera estimación.

Pero detrás de un servicio profesional existen decisiones mucho más profundas:

cómo integrar las bebidas con el menú, cómo organizar el servicio, cómo calcular las necesidades según el tipo de evento, cómo evitar desperdicios, cómo coordinar los tiempos y cómo hacer que toda la organización ocurra de manera casi invisible para el invitado.

Eso forma parte de una metodología mucho más amplia.

Si quieres aprender a dominar el servicio, la gastronomía y la organización de un evento con una mirada profesional, puedes dar el siguiente paso.

Descubre mis clases y mi metodología, donde profundizamos en todo aquello que convierte un evento correctamente organizado en una verdadera experiencia.

¿TU PRÓXIMO EVENTO MERECE UNA MIRADA PROFESIONAL?

Si quieres dejar de improvisar y tener mayor seguridad antes de tomar decisiones, puedo acompañarte personalmente.

En una asesoría conmigo podemos revisar las necesidades de tu evento, detectar los aspectos que requieren especial atención y ayudarte a tomar decisiones con mayor claridad y tranquilidad.

Lleva tu evento de la improvisación a la planificación inteligente.

Porque recibir bien no es simplemente servir.

Es anticiparse, cuidar y hacer que todo parezca fácil.

SOLICITA UNA ASESORÍA PERSONALIZADA CON

Sandra Romero Ramírez

QUIERO MI ASESORÍA



EL ARTE DEL ANFITRIÓN

*Porque un gran evento no ocurre por casualidad.
Se construye con intención, método y sensibilidad.*