



De publicación inmediata: 12/16/2022

GOBERNADORA KATHY HOCHUL

LA GOBERNADORA HOCHUL FIRMA LEGISLACIÓN QUE AYUDA A OBTENER PERMISOS PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN BODAS, CELEBRACIONES Y OTROS EVENTOS FUERA DE SUS INSTALACIONES

La legislación (S.9049/A.10176) permite a las empresas de catering que reúnan los requisitos necesarios puedan solicitar una licencia de catering fuera de sus instalaciones para servir licor en el lugar del evento.

Anteriormente, las empresas de catering que no cumplían con los requisitos para una licencia de catering necesitaban un permiso temporal que solo les permitiría servir cerveza, vino y sidra en eventos celebrados fuera de sus instalaciones.

La gobernadora Kathy Hochul firmó hoy una legislación (S.9049/A.10176), para modernizar la Ley de Control de Bebidas Alcohólicas y autorizar a la Autoridad de Licores del Estado de Nueva York a otorgar a las empresas de catering que reúnan los requisitos necesarios una licencia para servir licor en bodas, banquetes, u otras funciones celebradas en lugares fuera de sus instalaciones de catering.

«Brindemos por los recién casados, cuyo amor y afecto mutuo son una inspiración para todos nosotros. Al firmar esta nueva ley, estamos dando un paso significativo para apoyar a las empresas de catering y otras pequeñas empresas, al mismo tiempo que ayudamos a las parejas casadas a planificar la celebración que siempre han soñado. Estoy orgullosa de firmar este proyecto de ley y seguiré luchando por nuestro sector hotelero y todas las pequeñas empresas», **verbalizó la gobernadora Hochul.**

La legislación (S.9049/A.10176) modifica la Ley de Control de Bebidas Alcohólicas, para crear una nueva licencia, que permita a las empresas de catering sin instalaciones de comedor sirvan bebidas alcohólicas en el lugar donde se celebre el evento. Muchas empresas de catering en todo el estado no disponen de instalaciones que cumpla con los requisitos principales para solicitar una licencia de catering: una cocina y un comedor o salón de banquetes con capacidad para servir y sentar al menos a 50 personas. Por lo tanto, estas instalaciones necesitaban solicitar permisos temporales que solo les permitirían servir cerveza, vino y sidra en los eventos fuera de sus instalaciones. Con esta legislación, las empresas de catering que tienen una instalación con cocina, pero no la capacidad para 50 personas, ahora pueden solicitar una licencia de catering fuera de

sus instalaciones, lo que les permite servir licor además de cerveza, vino y sidra en el lugar del evento.

La senadora estatal Anna M. Kaplan se pronunció al respecto, «Las anticuadas y confusas leyes de licor de Nueva York hacen que sea casi imposible para las pequeñas empresas de catering despegar sin una gran inversión en su propio espacio para eventos, y en un momento en que muchas de estas empresas todavía están luchando contra la era de la pandemia, merecen un respiro de las onerosas y costosas regulaciones. Estoy agradecida de que la gobernadora Hochul haya firmado mi humilde proyecto de ley que apoyará a las pequeñas empresas de catering y dará a los consumidores más opciones para organizar eventos especiales, así como también estoy agradecida por su liderazgo para mejorar el ambiente empresarial de las pequeñas empresas de Nueva York».

El asambleísta Fred Thiele dijo: «La promulgación de esta medida modernizará las disposiciones de la Ley de Control de Bebidas Alcohólicas que ayudarán a promover mayores oportunidades comerciales para la industria de catering fuera de sus instalaciones. Me ha complacido trabajar con la Autoridad Estatal de Licores y la Senadora Anna Kaplan en este esfuerzo para hacer de nuestras pequeñas empresas locales la parte más viable y esencial de nuestra economía. Agradezco a la gobernadora Hochul por haber convertido en ley esta importante medida».

###

Noticias adicionales en www.governor.ny.gov
Estado de Nueva York | Cámara Ejecutiva| press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418