



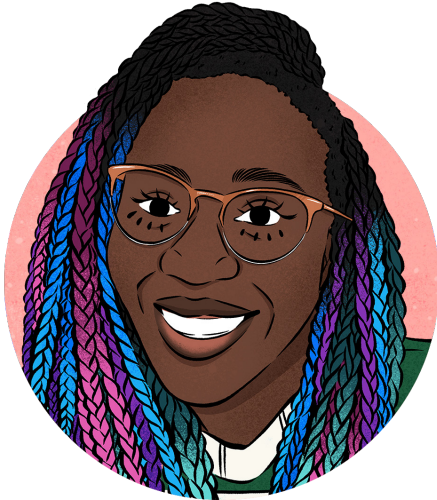
BEST PRACTICES

Lifting Up & Celebrating Your Black Industry Peers

STAFF WRITERS: PAIGE WALWYN, CECIL USHER, AND KAPRI ROBINSON

ILLUSTRATIONS BY SOPHIE MCTEAR

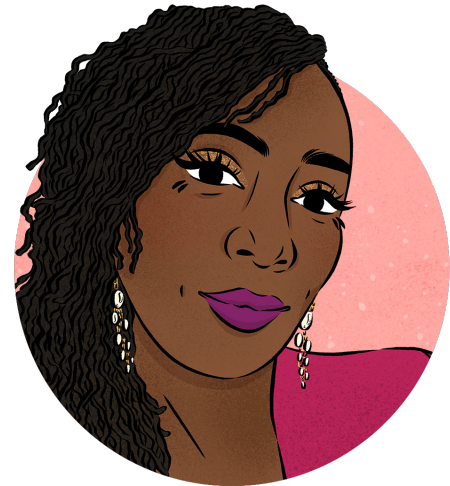
In many ways, Black people are the backbone of the hospitality industry and for too long have failed to get the proper representation and respect they deserve. Last year proved to be a year full of adversity and hardship. However, it has also demonstrated how resilient and innovative many people in the service industry can be, even when the deck is often stacked against them. Because of this, we must take the time to celebrate both the big and small wins for our fellow Black service industry professionals. The Blend asked bartenders to take a step back and highlight some of the Black industry professionals they feel deserve a little extra shine. They also discuss some of the ways they encourage and celebrate their Black industry peers all year long.



Tranette Williams

BALTIMORE, MD

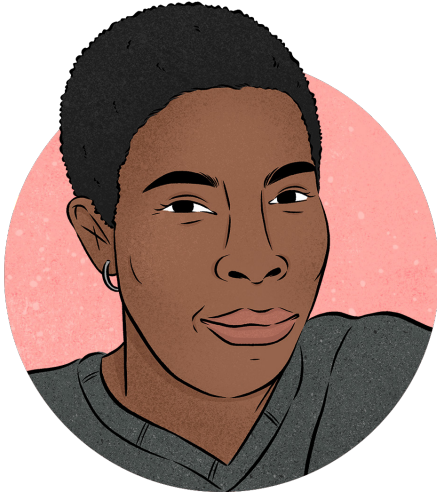
WHEN I MOVED FROM CHICAGO TO BALTIMORE, I WAS EMBRACED by so many wonderful people on this side of the country. I slid into AJ Johnson's DMs and asked her if she would be my mentor and she agreed without hesitation. Kapri Robinson never hesitated when I approached her to collaborate with Chocolate City's Best for the first event I did. So many amazing and inspiring bartenders said yes to me enthusiastically. I celebrate them by doing my best to help them get ahead. I want us to be able to tell our stories before they are just lost to time and whim. I do my best to go and support what Black folks are doing. Share and signal blast it too. Look at the difference in attendance for Black centered cocktail conferences versus others. WE need to be packing those conferences out to support Black made programming.



Gozá Parks

CHICAGO, IL

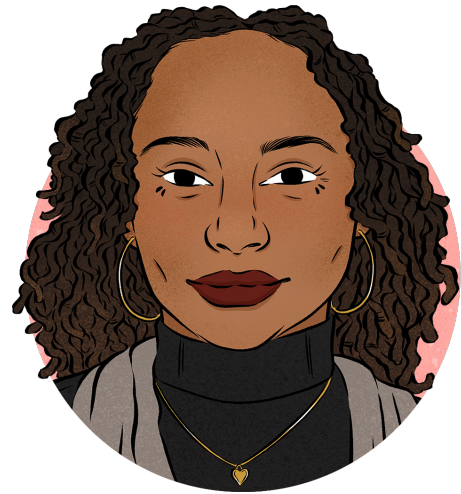
IN MY EXPERIENCE, MOST BLACK HOSPITALITY WORKERS FEEL overlooked and undervalued. Unfortunately, Black culture is frequently more fetishized than it is appreciated. This is why I make it my business to celebrate and encourage other Black people in the industry by listening, affirming and teaching. I believe Black bartenders need to be seen and heard. I consistently acknowledge my fellow bar industry workers of their intrinsic value. Systems like capitalism and white supremacy operate in a fashion that can feel dehumanizing. I do frequent wellness checks and I listen without judgment when Black bartenders need to vent. I feel like it is my duty to pay it forward to Black bartenders, especially newbies. I have been blessed to be trained and guided by some of the most amazing bartenders. How could I not? My mentor, Ariel Neal, is a beacon of light for Black bartenders. She is extremely generous when it comes to providing bartenders with opportunities. She deserves a shout out.



Simone Mims

OAKLAND, CA

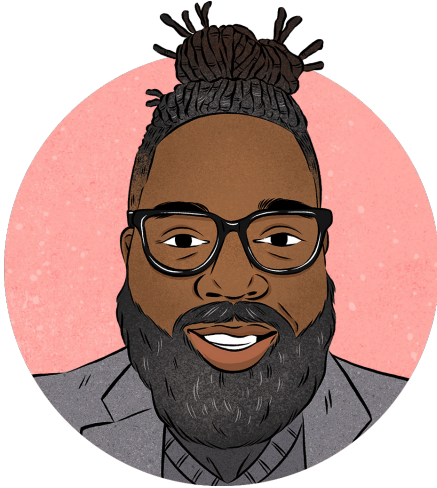
I HAVE BEEN HONORED TO JUDGE MANY COCKTAIL COMPETITIONS and after each competition, I congratulate the winner and then I sit down with each person who didn't win to review what happened. It's not so much to tell them what they did wrong, but it is important to explain how they can improve the next time. We have so many talented people in my market that sometimes the points between them are so slim that one minor rule infraction cost them the win. When I see someone get better each time they compete based on some note I gave them it makes my heart fill with pride. As women, we often shy away from competition. It is hard to put yourself out there and face criticism. Katherine Nicole Parsons is one of the people that I have given advice to over the years that have really listened. She is a very sweet and sensitive person who is crazy talented. When she won her last competition after following the advice I gave her it was one of the highlights of my year.



Denaya Jones

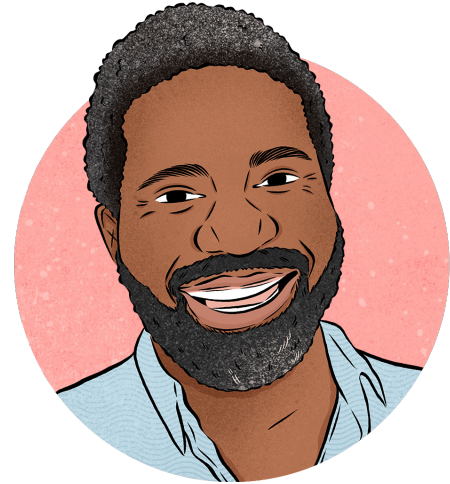
WASHINGTON D.C.

I MAKE IT A POINT TO SHOW UP WHEN MY PEERS ARE COMPETING in a competition, patronize wherever they're bartending, and come show my support when they are hosting events of their own. I feel lucky to be a part of Chocolate City's Best, which is an organization focused on celebrating and encouraging Black hospitality professionals. CCB gives me a way to help empower my peers on a different level, with projects such as Beyond the Bar - which is a photo / video project that highlights Black bar professionals that do continued work outside of the bar, and our annual cocktail competition, which is a competition for POC, by POC. The CCB Cocktail Competition not only gives these bartenders an opportunity to highlight their skills, but it also gives them a space to improve on those skills and increase their knowledge while sharing their individual stories as people of color navigating the bar industry.



**Robert Björn
Taylor**
AUSTIN, TX

IT IS A PLEASURE WORKING WITH TALENTED PROFESSIONALS WHO TALK about and share the rich history of African Americans in Hospitality. People are finding ways to establish connections and mentorship between current industry POC to help inspire new generations of hospitality professionals. Rashid Barrett is one such individual, with his creation of the BMC (Black Mixology Collective). Through BMC he's been able to showcase the history of Black people in hospitality and spirits in Austin, TX. We curated a gallery and bar night with Black bartenders to celebrate the culture through cocktails. It's inspiring to see individuals who look like you in places of influence in this community. The plan for BMC is to expand to other cities by collecting information on the deep-rooted history of African Americans in hospitality. I'm happy to say I've been involved since the creation of this collective.



**Touré
Folkes**
NEW ORLEANS, LA

THE SMALLEST THING YOU CAN DO IS SITTING AT A NEW BARTENDER'S BAR. When someone is starting out, it validates their growth to go show face where they work and to continually support them. Just being there in support is everything. The equivalent in the COVID-19 universe is tuning in and showing up on someone's IG live or saying yes to a conversation and participating in any content related to social media. Josh Davis and the work he does with Brown and Balanced is the perfect example of proactively sharing a platform and spotlighting individuals that are up and coming. There is more that we can do on an impactful level as a part of a movement, working and collaborating with one another at every point possible. I intentionally seek out people that I can work with locally, nationally, internationally and in other markets with like-minded values. Mentoring and teaching students in Turning Tables is extremely fulfilling but just as equally fulfilling is seeing us in a room together and realizing that we don't have to navigate this industry by ourselves anymore. ●



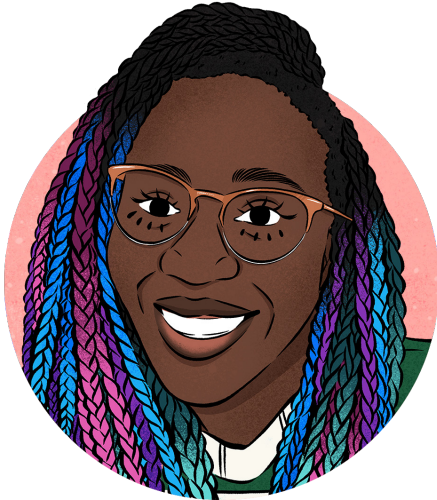
BEST PRACTICES

Elevar y celebrar tus compañeros afroamericanos de la industria

REDACTORES: PAIGE WALWYN, CECIL USHER, AND KAPRI ROBINSON

ILUSTRACIONES POR SOPHIE MCTEAR

De muchas maneras, las personas de raza negra son la columna vertebral de la industria de la hospitalidad y por demasiado tiempo han fracasado en lograr la representación correcta y el respeto que se merecen. El año pasado demostró ser un año lleno de adversidad y penurias. Sin embargo, también demostró lo resilientes e innovadoras que pueden ser muchas personas en la industria del servicio, incluso cuando todo pareciera estar en su contra. Por ello, debemos tomarnos el tiempo para celebrar tanto las grandes como las pequeñas victorias de nuestros compañeros de raza negra profesionales de la industria del servicio. The Blend pidió a bartenders que dieran un paso atrás y destacaran a algunos profesionales de la industria afroamericanos que sienten que se merecen una atención especial. También explican algunas de las maneras que alientan y celebran sus compañeros de industria de raza negra a lo largo de todo el año.



Tranette Williams

BALTIMORE, MD

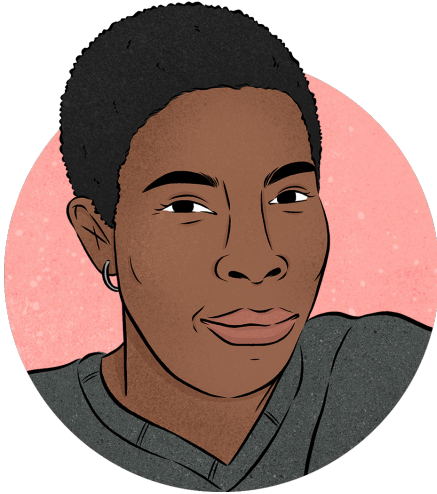
CUANDO ME MUDÉ DE CHICAGO A BALTIMORE, FUI ACEPTADA por tantas personas maravillosas de este lado del país. Conseguí intercambiar mensajes con AJ Johnson y le pregunté si sería mi mentora y aceptó sin dudarle un instante. Kapri Robinson nunca dudó cuando me acerqué a ella para colaborar con Chocolate City's Best para el primer evento que hice. Tantos bartenders asombrosos e inspiradores me dijeron que sí con gran entusiasmo. Los celebro haciendo todo lo mejor para ayudarles a salir adelante. Quiero que podamos contar nuestras historias antes de que se pierdan con el tiempo y el capricho. Hago todo lo posible para apoyar lo que las personas afroamericanas están haciendo. Compartirlo y difundirlo en gran escala. Observa la diferencia en la asistencia a las conferencias de cócteles centradas en los afroamericanos frente a otras conferencias. NOSOTROS debemos llenar esas conferencias al tope, para apoyar la programación creada por nuestra comunidad.



Gozá Parks

CHICAGO, IL

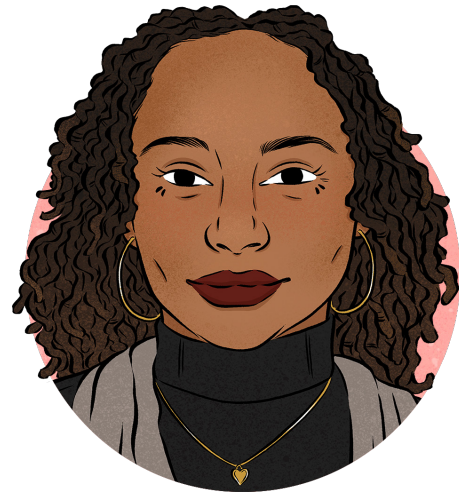
EN MI EXPERIENCIA, LA MAYORÍA DE LOS TRABAJADORES DE LA hospitalidad de raza negra se sienten pasados por alto e infravalorados. Lamentablemente, la cultura afroamericana frecuentemente es más fetichizada que apreciada. Por este motivo, me dedico a celebrar y alentar a otras personas afroamericanas de la industria escuchando, afirmando y enseñando. Creo que los bartenders de raza negra deben ser vistos y escuchados. Constantemente reconozco el valor intrínseco que tienen mis compañeros trabajadores de la industria de los bares. Los sistemas como el capitalismo y la supremacía blanca operan de una manera que pueden sentirse deshumanizantes. Suelo preguntar qué tal se sienten y escucho sin juzgar cuando los bartenders afroamericanos necesitan desahogarse. Siento que es mi deber estar a disposición de los bartenders afroamericanos, especialmente los más novatos. He tenido la suerte de recibir capacitación y guía de algunos de los bartenders más asombrosos. No podría ser de otro modo. Mi mentora, Ariel Neal, es un faro luminoso para los bartenders afroamericanos. Es extremadamente generosa cuando se trata de darles oportunidades a los bartenders. Se merece un grito de agradecimiento.



Simone Mims

OAKLAND, CA

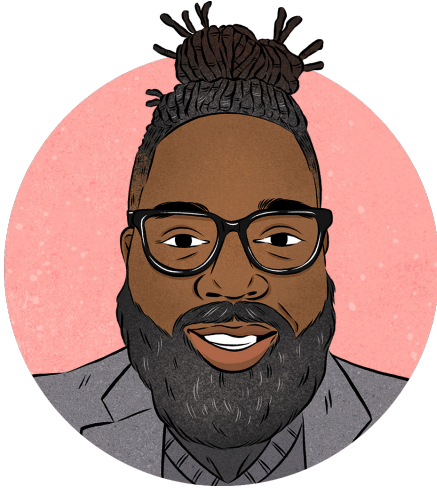
HE TENIDO EL HONOR DE SER JUEZA DE MUCHAS COMPETENCIAS DE cócteles, y después de cada competencia felicitaba al ganador y luego me sentaba junto a cada persona que no ganó para repasar lo ocurrido. No es tanto para decirles lo que hicieron mal, sino que es importante explicar cómo pueden mejorar la próxima vez. Tenemos tantas personas talentosas en mi mercado que a veces la diferencia entre ellas es tan estrecha que una infracción menor de una regla les cuesta el primer puesto. Cuando veo a alguien mejorar cada vez que compite gracias a algún consejo que le di, se me llena el corazón de orgullo. Como mujeres, con frecuencia evitamos la competencia. Es difícil exponerse y afrontar las críticas. Katherine Nicole Parsons es una de las personas a las que le he dado consejos a lo largo de los años y que realmente ha escuchado. Es una persona muy dulce y sensible, con un talento espectacular. Cuando ganó su última competencia después de seguir los consejos que le había dado, eso fue uno de los momentos destacados de todo mi año.



Denaya Jones

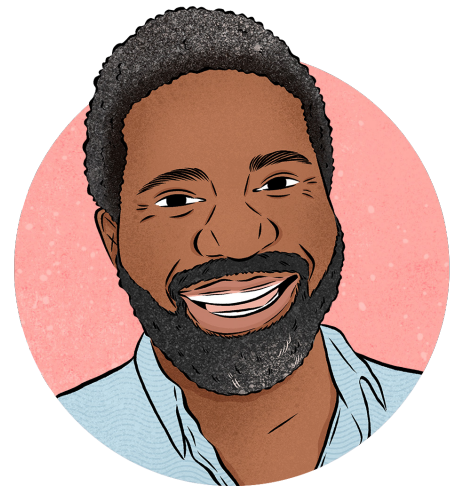
WASHINGTON D.C.

ME COMPROMETO A ESTAR PRESENTE CUANDO MIS COMPAÑEROS compiten en una competencia, acercarme cada vez que hacen de bartender y venir a brindarles mi apoyo cuando organizan eventos propios. Me siento afortunada de formar parte de Chocolate City's Best, que es una organización centrada en celebrar y alentar a los profesionales afroamericanos en la industria de la hospitalidad. CCB me ofrece una manera de ayudar a empoderar a mis compañeros en un nivel diferente, con proyectos como Beyond the Bar, que es un proyecto de fotos/videos que destaca a los profesionales afroamericanos de los bares que hacen trabajo continuo fuera del bar, y nuestra competencia anual de cócteles para POC, por POC. Beyond the Bar no solo ofrece a estos bartenders una oportunidad de destacar sus habilidades, sino también les brinda un espacio para mejorar esas habilidades y aumentar su conocimiento a la vez que comparten sus historias individuales como personas de color que navegan la industria de los bares.



**Robert Björn
Taylor**
AUSTIN, TX

ES UN PLACER TRABAJAR CON PROFESIONALES TALENTOSOS que hablan sobre, y comparten, la rica historia de los afroamericanos en la hospitalidad. La gente está encontrando maneras de establecer conexiones y relaciones como mentores entre las personas de color actuales de la industria para ayudar a inspirar a nuevas generaciones de profesionales de la hospitalidad. Rashid Barrett es uno de estos individuos, con su creación de BMC (Black Mixology Collective). Por medio de BMC ha podido exponer la historia de los afroamericanos en la industria de la hospitalidad y de las bebidas alcohólicas en Austin, TX. Organizamos una noche de galerías y bares, con bartenders de raza negra, para celebrar la cultura por medio de los cócteles. Es una gran inspiración ver personas como tú en lugares de influencia en esta comunidad. El plan de BMC es expandirse a otras ciudades recopilando información sobre la arraigada historia de los afroamericanos en la industria de la hospitalidad. Me complace decir que he participado desde el momento de la creación de este colectivo.



**Touré
Folkes**
NEW ORLEANS, LA

LA COSA MÁS PEQUEÑA QUE PUEDES HACER ES SENTARTE EN EL BAR DE UN nuevo bartender. Cuando alguien recién comienza, valida su crecimiento que estés presente en el lugar en donde trabajan y que los apoyes continuamente. Simplemente estar ahí para apoyarlos significa todo. El equivalente en el universo de la COVID-19 es sintonizarte y aparecer en el IG live de alguien y decirle que sí a una conversación y participar en cualquier contenido relacionado con las redes sociales. Josh Davis y el trabajo que hace con Brown and Balanced es el ejemplo perfecto de compartir de manera proactiva una plataforma y destacar a personas que demuestran promesa. Hay más que podemos hacer de una manera que genera impacto como parte de un movimiento, trabajando y colaborando entre nosotros a cada momento posible. Intencionalmente busco personas con valores similares con las que puedo trabajar a nivel local, nacional, internacional y en otros mercados. Ser mentor y enseñar a los estudiantes en Turning Tables es extremadamente gratificante, pero es igualmente gratificante vernos todos juntos en una sala y darnos cuenta de que ya no tenemos de navegar esta industria por cuenta propia. ●