



- SB 1383 - LA LEY DE CALIFORNIA REQUIERE QUE CADA NEGOCIO RECICLE SUS DESECHOS ORGÁNICOS

Empezando Enero 2022, SB 1383 requiere que cada negocio en California coloque sus **desechos de comida** aparte de sus desperdicios de basura y reciclaje para recogerse separadamente.

La ley tiene la meta de reducir emisiones de gas metano en los basureros que contribuyen **al cambio climático y el calentamiento global**. Sus desechos de comida serán usados para crear **energía renovable**.

¡MSS A LA AYUDA!

Contacte un Coordinador de Reciclaje



CommercialRecycling
@MarinSanitary.com
(415) 456-2601

EN ACUERDO CON LAS REGLAS:

1. INSCRIBASE EN EL PROGRAMA DE COMIDA PARA ENERGÍA.

MSS ofrece varias opciones de servicio para ayudar a su negocio a cumplir con los requisitos de reciclaje orgánico. Nuestros coordinadores están listos para evaluar y recomendar el mejor paquete de servicio para su empresa.

2. HAGA LA COLECCIÓN INTERNA FÁCIL Y ACCESIBLE.

El uso de contenedores y rótulos codificados por color y con imágenes de desechos típicos es esencial para asegurarse que las personas separen y reciclen sus desperdicios correctamente. Identifique las áreas donde los desperdicios son desechados para poner los botes y rotulos de basura, reciclaje y material orgánico.

3. ENTRENE SUS EMPLEADOS E INQUILINOS.

SB 1383 requiere que los dueños y encargados de negocios instruyan a sus empleados e inquilinos a separar sus desechos de una manera que reduzcan sus desperdicios y eviten contaminación en el reciclaje. Nuestros coordinadores están listos para ayudarle a entrenar y educar su empresa sobre la manera propia de gestionar sus residuos.

4. EVITA CONTAMINACIÓN Y PLÁSTICOS COMPOSTABLES.

Los desechos de comida que colectamos son procesados en máquinas especializadas. Bolsas plásticas, guantes, empaques, vasos, cubiertos, metal, papel y contenedores pueden dañar las partes delicadas de la maquinaria usadas para crear la energía renovable.

5. DONE COMIDA EN VEZ DE DESPERDICAR.

El rescate de comida para alimentar personas en necesidad es un paso crucial para reducir nuestros desperdicios. Su negocio puede ser requerido a donar comida dependiendo del nivel de comestibles en sus operaciones. Visite extrafood.org o sfmfoodbank.org para conectarse con una organización que rescata comida.

MAS DEL 60% DE LOS DESPERDICIOS EN CALIFORNIA SON CREADAS POR NEGOCIOS.



FOOD SCRAPS ONLY - SOLO COMIDA

FOOD SCRAPS - DESECHOS DE COMIDA

✓ **FRUIT - FRUTA**
VEGETABLES - VEGETALES
BREAD - PAN
MEAT - CARNE
BONES - HUESOS

NUTS - NUECES
EGG SHELLS - CÁSCARAS DE HUEVO
PASTA - PASTA
FISH - PESCADO

SEAFOOD - MARISCOS
SHELLS - CÁSCARAS
COFFEE GROUNDS - GRANOS DE CAFÉ

✗ NO PLÁSTICOS
NO PLÁSTICOS

✗ NO PAPER
NO PAPEL

✗ NO YARD WASTE
NO DESECHOS DE JARDÍN

Marin
SANITARY SERVICE
CONSERVATION — OUR EARTH. OUR MISSION. OUR JOB.
www.marinsanitaryservice.com

UN TERCIO DE ESTA BASURA PODRÍA CREAR ENERGÍA RENOVABLE.

METANO

BASUREROS CAUSAN EL CAMBIO CLIMÁTICO

Cuando **desechos de comida** o del jardín se descomponen en el basurero, emiten **metano** - un gas de efecto invernadero 84x mas poderoso que el dióxido de carbono (CO²). Un estudio de CalRecycle encontró que los basureros son el 3º mayor productor de metano en California.



COORDINADORES DE RECICLAJE LE AYUDARAN A:

- ✓ ENCONTRAR SOLUCIONES PARA SUS DESECHOS.
- ✓ ASEGURAR QUE ESTÁ CUMPLIENDO CON LA LEY.
- ✓ ENTRENAR EMPLEADOS E INQUILINOS.