



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

Empezando Enero 2022, SB 1383 requiere que cada casa, apartamento y negocio en California coloquen sus **desechos de comida, jardín y papel manchado con comida** aparte de sus desperdicios de basura y reciclafe 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.**

¡MSS A LA AYUDA!

Contacte un Coordinador de Reciclaje



CommercialRecycling
@MarinSanitary.com
(415) 456-2601

EN ACUERDO CON LAS REGLAS:

1. OBTENGA UN BOTE VERDE CON MSS.

MSS ofrece varias opciones de servicio para ayudar a su negocio a cumplir con los requisitos de reciclaje orgánico. Nuestros coordinadores estan 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 areas 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 estan listos para ayudarle a entrenar y educar su empresa sobre la manera propia de gestionar sus residuos.

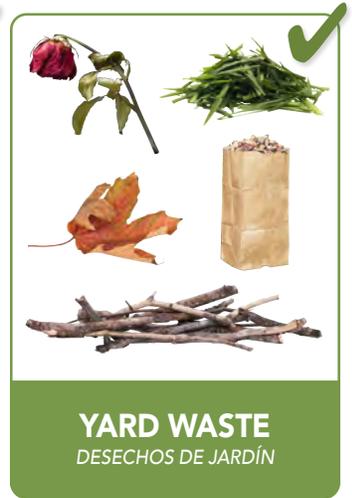
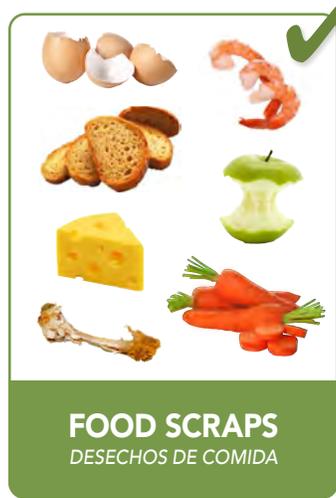
4. EVITA EL USO DE PLÁSTICOS COMPOSTABLES.

El abono (compost) que ayudamos a producir es certificado para uso en granjas orgánicas. Bolsas plásticas, vasos, cubiertos y contenedores que contienen plástico - incluso los que son hechos con plásticos compostable - no se descomponen de la manera necesaria y contaminan el abono.

5. DONE COMIDA EN VEZ DE DESPERDICIAM.

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.



NO PLASTIC BAGS
NO BOLSAS PLÁSTICAS
NO COFFEE CUPS
NO TAZAS DE CAFÉ
NO CARTONS
NO CARTONES



UN TERCIO DE ESTA BASURA PODRÍA SER COMPOSTADO.



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.