



# RECICLAJE ORGÁNICO REQUERIDO PARA NEGOCIOS



## - 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](http://extrafood.org) o [sfmfoodbank.org](http://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**

**Marin**  
**SANITARY SERVICE**  
CONSERVATION — OUR EARTH. OUR MISSION. OUR JOB.  
[www.marinsanitaryservice.com](http://www.marinsanitaryservice.com)

## UN TERCIO DE ESTA BASURA PODRÍA CREAR ENERGÍA RENOVABLE.



### 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 (CO<sup>2</sup>). 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.