OTOÑO 2025

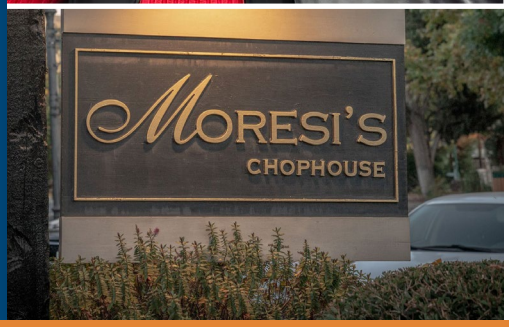
RJ-39219ES

# Clayton

Soluciones comerciales de reciclaje y residuos

REPUBLIC SERVICES

Sustainability in Action




## Ganadores del Premio de Sostenibilidad 2025

Ed y Stephanie Moresi de Moresi's Chophouse y Ed's Mudville Grill fueron galardonados con el 2º Premio Anual de Sostenibilidad de Clayton el 15 de abril de 2025. Desde que entró en vigor la Ley estatal ("SB") 1383, los restaurantes de toda California han cumplido con el reciclaje obligatorio de orgánicos, pero Ed y Stephanie predican con el ejemplo. Además de ser grandes socios en el reciclaje, todos los residuos de alimentos y restos de cocina llegan ahora a su contenedor de orgánicos. Este material orgánico va a parar a las instalaciones de compostaje de Republic en Richmond para convertirse en compost de alta calidad, en lugar de llenar el vertedero. "No es fácil crear nuevos hábitos, pero ahora tenemos que empezar a pensar en el futuro de nuestros hijos y nietos", dijo Ed. ¡Enhorabuena, Ed y Stephanie!

***En la foto (de izquierda a derecha):*** *Claire Dakhlia (asesora de Sostenibilidad) y Ed Moresi*

## Basura

- No comida
- No papel
- No desechos verdes
- No material reciclable
- No desechos peligrosos

## Reciclaje

Vacíos, limpios y secos

- No líquidos
- No productos textiles
- No alfombras
- No comida
- No desechos verdes
- No desechos peligrosos

Los artículos reciclables deben estar sueltos (sin bolsa) o solamente en una bolsa transparente.

## Compostaje

BOLSAS: BPI compostable (que cumplan con la norma ASTM 6400); bolsas de papel; sin bolsas

- No metal
- No vidrio
- No plástico
- No desechos peligrosos

Los desechos orgánicos deben estar sueltos (sin bolsas), o solo en bolsas compostables o de papel. No se aceptan bolsas de plástico.

## Negocios, condominios y apartamentos

**La ley estatal ("SB") 1383 requiere a las empresas, condominios y apartamentos lo siguiente:**

1. Suscribirse y participar en el servicio de recolección en acera de orgánicos y reciclaje o transportar los residuos orgánicos por su cuenta a una instalación adecuada para su desviación.
2. Proporcionar contenedores de recolección de orgánicos y reciclables en todas las zonas donde dichos contenedores deben estar disponibles para los clientes (no se requieren en los baños).
3. Los contenedores internos deben adecuarse a los requerimientos de color y etiquetado. Agrupe los contenedores codificados por colores en estaciones: Utilice el verde para el compost/ orgánicos, azul para reciclaje, y negro o gris para el basurero. Los contenedores funcionales adquiridos antes del 1 de enero de 2022 no tienen que sustituirse antes del 1 de enero de 2036 o del final de su vida útil. Sin embargo, deben estar claramente etiquetados para cada flujo de material.
4. Reducir la contaminación informando anualmente a empleados, contratistas, inquilinos y clientes sobre la ley, incluidos los requisitos de clasificación. Proporcionar información a los nuevos inquilinos en un plazo de 14 días a partir de la mudanza.
5. De forma periódica:
   a) Inspeccionar contenedores de residuos para verificar si están contaminados;
   b) Informar a los empleados si los contenedores están contaminados;
   c) Instruir a los empleados sobre cómo clasificar correctamente los materiales en los contenedores adecuados.
6. Proporcionar servicios de recolección de desechos orgánicos y reciclaje para empleados, inquilinos, contratistas y clientes.
7. Suministrar y permitir el acceso a contenedores en número, tamaño y ubicación adecuados, con las etiquetas o colores correctos.
8. Empleados, contratistas, clientes e inquilinos deben clasificar los materiales de forma apropiada y colocarlos en los contenedores correctos.

Para más información sobre la SB 1383, visite CalRecycle.ca.gov/organics/slcp/collection

## Asistencia técnica y educativa

¿Necesita ayuda para asegurarse de que cumple con la SB 1383 o simplemente para mejorar su programa de reciclaje y orgánicos? Republic Services puede proporcionar material educativo, carteles, formación para empleados, evaluaciones de residuos y apoyo al programa sin costo adicional. Póngase en contacto con Claire Dakhlia, asesora de sostenibilidad, al número de teléfono 925.500.3797 o en la dirección de correo electrónico CDakhlia@RepublicServices.com.

## Recuperación de alimentos

Con el fin de reducir los desechos de alimentos enviados al basurero y ayudar a hacer frente a la inseguridad alimentaria, la SB 1383 exige que ciertos generadores de alimentos recuperen y donen los excedentes alimentos comestibles para alimentar a la población. La ley ordena lo siguiente:

- Los generadores de alimentos de nivel 1 y 2 que deben recuperar alimentos comestibles incluyen a los supermercados, tiendas de comestibles, distribuidores de alimentos, instalaciones sanitarias, hoteles, grandes eventos, etc.
- Los generadores de alimentos deben organizar la recuperación de la máxima cantidad de alimentos comestibles posible, que de otro modo se desecharían.
- Las organizaciones y servicios de recuperación de alimentos que participan de la ley estatal SB 1383 deben mantener registros.
  Para más información, visite la dirección RepublicServices.com/ClaytonCA o utilice este código QR.

## Informes sobre transporte propio

Las empresas comerciales, incluidas las paisajistas, que deseen transportar sus residuos orgánicos por cuenta propia deben separar los desechos de comida y de tareas de paisajismo de la basura. También se les exige a los negocios que mantengan registros de sus desechos. CalRecycle ha desarrollado una herramienta para ayudar con el mantenimiento de registros a quienes transportan por cuenta propia.

Visite CalRecycle.ca.gov/organics/slcp/recordkeeping o escanee este código QR para descargar el formulario.

## Reducir los accesorios de vajilla de uso único

La ley de la asamblea ("AB", por Assembly Bill) 1276 exige que todos los establecimientos de venta de alimentos al por menor y las plataformas de reparto de comida a domicilio proporcionen artículos de vajilla de uso único solo a pedido. Esta ley fue establecida para reducir la cantidad de desechos generados por artículos de uso único y animar a los consumidores a optar por reutilizables. Las empresas también pueden ahorrar dinero al repartir menos existencias gratuitas.

La AB 1276 incluye todos los artículos, tales como los fabricados con bioplásticos, plástico compostables, bambú y papel.

Entre los accesorios para vajilla de uso único se incluyen:

1. Utensilios *(tenedores, cuchillos, cucharas y espátulas)*
2. Palillos
3. Envases y paquetes de condimentos *(aliños, especias, salsas, confituras, o condimentos, ketchup, mostaza, mayonesa, salsa de soja, salsa picante, salsa, sal y pimienta, azúcar y sustitutos del azúcar)*
4. Pajillas
5. Agitadores, varillas para salpicaduras y palillos de cóctel

Para reducir los residuos, la ley AB 1276 obliga a los establecimientos de venta de alimentos al por menor y a las plataformas de reparto de comida a domicilio a:

- Solo proporcionar accesorios de uso único a los consumidores que lo soliciten.
- Proporcionar únicamente los accesorios de uso único necesarios para consumir alimentos listos para el consumo.
- NO agrupar accesorios o condimentos de uso único para que el consumidor tenga que tomar más artículos de los deseados.

Los establecimientos de venta de alimentos al por menor y las plataformas de reparto de comida pueden seguir utilizando lo siguiente:

- Dispensadores de autoservicio de accesorios de uso único para la comida, sin envoltorios.
- Condimentos estándar por autoservicio.
- Condimentos dispensados a granel.

Todos los utensilios de plástico de un solo uso van a parar al basurero, incluidos los que dicen ser compostables. En los contenedores ecológicos solo se aceptan utensilios de bambú.

**PARA MÁS INFORMACIÓN**
Servicio de atención al cliente: 925.685.4711
RepublicServices.com/ClaytonCA

In English
Traducción disponible

impreso en papel reciclado

REPUBLIC SERVICES