

Clayton

VERANO 2025

Soluciones de reciclaje y residuos residenciales



Sustainability in Action



Verano sostenible: Su manual de bajo consumo para esta temporada

El verano trae días más largos, aventuras al aire libre y muchas oportunidades para disfrutar de la estación, pero también genera más residuos. De los artículos de un solo uso para picnics a las emisiones relacionadas con los viajes, nuestros hábitos estacionales pueden pasar factura al planeta. La buena noticia es que, con algunos cambios bien pensados, podemos reducir nuestro impacto sin dejar de aprovechar al máximo los mejores momentos del verano.

Reducir los residuos durante las actividades de verano

Las salidas veraniegas no tienen por qué equivaler a botes de basura desbordados. Lleve consigo artículos reutilizables, como botellas de agua, utensilios y recipientes de comida, para evitar los plásticos de un solo uso durante excursiones a la playa o senderismo. Elija snacks con poco envoltorio o, mejor aún, prepare snacks caseros para eliminar por completo los residuos. A la hora de meterse en el agua, considere utilizar protectores solares que no afecten los frágiles ecosistemas marinos.

Viajar de forma inteligente y sostenible

Con unas pocas decisiones conscientes, sus aventuras veraniegas pueden dejar huellas más pequeñas. Considere usar trenes o autobuses en lugar de vuelos para los viajes más cortos, y si es necesario conducir, comparta el automóvil o alquile un vehículo híbrido/eléctrico para reducir las emisiones. Busque negocios locales y alojamientos con conciencia ecológica, para apoyar el turismo sostenible donde quiera que vaya.

Organice reuniones ecológicas

Las barbacoas y los picnics en el jardín pueden fácilmente volverse más ecológicos. Utilice platos, vasos y servilletas de tela, en lugar de plástico de un solo uso, y coloque botes claramente señalizados para separar la basura, el reciclaje y los desechos orgánicos. Anime a los invitados a traer sus propios recipientes para las sobras.



Ganadores del Premio a la Sostenibilidad 2025

EdyStephanie 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 han predicado con el ejemplo. Además de ser grandes socios en el reciclaje, todos los residuos de alimentos y restos de cocina se han desviado 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 basurero. "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 Dakhliya, Sustainability Advisor, y Ed Moresi

