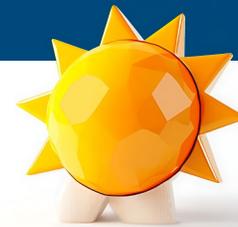




Sustainability in Action

(Para: Alhambra Valley, Bay Point, Central San, Concord, Morgan Territory, Pacheco, y Uninc. Pleasant Hill)

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? 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.



Eventos de sostenibilidad para celebrar en junio

Este mes también destacamos cuatro importantes celebraciones sostenibles que se combinan a la perfección con el verano.

Día Mundial del Medio Ambiente
WorldEnvironmentDay.global

5 de junio—Súmbese a los esfuerzos mundiales para combatir la contaminación y restaurar los ecosistemas.

Día Mundial de los Océanos
WorldOceanDay.org

8 de junio—Ayude a proteger la fauna marina reduciendo el uso de plásticos y apoyando la limpieza de los océanos.

Día Mundial de la Recarga
Refill.org.uk/world-refill-day

16 de junio—Comprométase a rellenar botellas y recipientes reutilizables en lugar de comprar los desechables.

Día Mundial del Reciclaje de Coches
GlobalCarRecyclingDay.com

20 de junio—Aprenda a reciclar vehículos viejos y a reducir los residuos de automóviles.

De los desechos a la tierra: ¡empiece el compostaje casero!

¡Desvíe los desechos orgánicos de la cocina y del jardín, comience a hacer una pila de compost en su hogar! El compostaje puede reducir el flujo de residuos hasta en un 35 %. Este proceso natural transforma la materia orgánica en tierra rica en nutrientes, por lo que mejorará su jardín y reducirá los residuos en los vertederos. Entre los beneficios, se incluyen el ahorro en servicios de basura, la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero y la mejora de la calidad del suelo. En el condado de Contra Costa se imparten talleres gratuitos de compostaje doméstico. Para más información, visite CCCRecycle.org/194/Composting-and-Gardening-Programs

Hacer compostaje en su hogar desvía los residuos orgánicos, de este modo, se evita que vayan a los vertederos y, a la vez, enriquece el suelo de su jardín. Puede construir su propio contenedor de compostaje o comprar uno. Para obtener consejos sobre el compostaje doméstico, visite StopWaste.org/at-home/home-and-community-gardening/all-about-compost/backyard-composting

¿No tiene jardín? ¡No hay problema! Si vive en un apartamento o tiene poco espacio, puede utilizar una compostera de lombrices. Una libra de lombrices rojas puede procesar 65 libras de restos de comida en tres meses. Las composteras de lombrices están diseñadas para restos de fruta y verdura únicamente, y son fáciles de instalar y mantener. Para obtener instrucciones detalladas, visite StopWaste.org/preventing-waste/residents/worm-composting

Basura



Reciclaje



Compostaje



Vacíos, limpios y secos

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



No comida



No papel



No desechos verdes



No material reciclable



No desechos peligrosos



No líquidos



No textiles



No alfombras



No comida



No desechos del jardín



No desechos peligrosos



No espuma de poliestireno

Los artículos reciclables deben estar sueltos (sin bolsa) o solamente en una bolsa transparente. Puede obtener un segundo contenedor de reciclaje pagando una tarifa adicional. Llame al servicio de atención al cliente al 925.685.4711 para solicitarlo. Las baterías y lámparas fluorescentes pueden colocarse por separado en bolsas transparentes junto al contenedor de reciclaje.



No metal



No vidrio



No plástico



No desechos peligrosos



No utensilios ni vasos no compostables



No desechos de mascotas

Los desechos orgánicos deben estar sueltos (sin bolsas), o solo en bolsas compostables o de papel. No se aceptan bolsas de plástico. Puede obtener un segundo contenedor verde pagando una tarifa adicional. Llame al servicio de atención al cliente al 925.685.4711 para solicitarlo.



SB 1383: Progreso en la lucha climática de California

Cuando los restos de comida, los recortes de jardín y otros materiales orgánicos acaban en los vertederos, se descomponen y liberan metano, un gas nocivo de efecto invernadero. El proyecto de ley del Senado de California (SB) 1383 tiene como objetivo reducir las emisiones de metano y luchar contra el cambio climático reduciendo los residuos orgánicos en los vertederos, con el objetivo de que en 2025 se envíe un 75 % menos de residuos orgánicos a los vertederos y un 20 % de los alimentos no vendidos y aún comestibles a organizaciones de recuperación de alimentos. Si se alcanzan los objetivos de reciclaje y recuperación de alimentos de la SB 1383, se reducirá la contaminación climática equivalente a 3 millones de automóviles.

Desde que la SB 1383 entró en vigor en enero de 2022, más del 90 % de las comunidades en California informaron que implementaron programas de recolección de residuos orgánicos residenciales. El 100 % de las comunidades ha ampliado los programas para enviar alimentos aún frescos y no vendidos procedentes de grandes empresas alimentarias a los californianos necesitados, con 217 042 toneladas de alimentos no vendidos recuperadas por programas locales en 2023. Aunque se han logrado avances importantes en la reducción de los residuos orgánicos enviados a los vertederos, todos podemos seguir poniendo de nuestra parte para reducir los residuos orgánicos enviados a los vertederos, asegurándonos de que todos los recortes de jardín se depositen en el contenedor verde de productos orgánicos en lugar de en el contenedor de la basura.



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



In English



impreso en
papel reciclado



REPUBLIC
SERVICES

Traducciones disponibles