FoodCycle

QUÉ depositar en el FoodCycle

Frutas, Verduras

Lácteos, Huevos

Bolsitas de Té, Desechos de Café, Filtros

Carnes, Mariscos, Huesos

Manteca para Cocinar, Aceite

Granos, Cáscaras de Nueces

CÓMO usar el FoodCycle

1

Elija un recipiente de recolección que le funcione.

Cubra la cubeta con una bolsa de plástico transparente para evitar la suciedad y los malos olores. Todas las bolsas se filtran durante el procesamiento.

O envuelva las sobras en papel de periódico.

Consejos útiles para reducir los olores:

- Conserve en la nevera o congelador hasta que la bolsa esté llena.
- Vacíe la cubeta cada dos o tres días en el recipiente o contenedor de desechos de alimentos.
- Lave la cubeta con regularidad (la cubeta FoodCycle es apta para lavavajillas)

2

Queremos todos los restos de comida, ¡todo cuenta!

Utilice FoodCycle cuando:

- prepara y cocina las comidas (incluido el aceite de cocina enfriado)
- elimina los residuos de su plato
- se deshace de los alimentos en mal estado de la nevera o la despensa
- prepara café o té (¡los desechos de café y las bolsitas de té también!)

Asegúrese de quitar cualquier empaque y de colocarlo en la basura.

3

Vacíe los restos de comida en el recipiente o contenedor de restos de comida de su complejo.

Su complejo tendrá un contenedor o recipiente verde al lado de donde normalmente lleva los materiales reciclables y basura, incluida un vertedero si tiene uno.

Coloque los restos de comida solo en este contenedor/recipiente compartido. Sin basura, materiales reciclables, ni desechos del jardín.

Sunnyvale

FoodCycle

CÓMO Mantenerlo Limpio y Fresco

Utilice una bolsa de plástico transparente como revestimiento

Guarde los restos de comida en la nevera o congelador hasta el día de la recolección

Vacíe su cubeta cada dos o tres días en el recipiente o contenedor de desechos de comida.

¿No quiere la cubeta de la encimera? Comuníquese con la Empresa de Servicios Públicos al **408-730-7400** para que lo recojan.

¿**POR QUÉ** FoodCycle?

Cuando colocamos los restos de comida en el contenedor o recipiente verde cada semana, logramos grandes cosas para Sunnyvale. Reduce el desperdicio al no enviar miles de toneladas de restos de comida a un vertedero cada año. Mantener los alimentos fuera de los vertederos también previene la producción de metano, un poderoso gas de efecto invernadero que causa el cambio climático. En cambio, los nutrientes de nuestros restos de comida se capturan y se les da un uso innovador.

Los restos de comida se convertirán en:

- Fertilizante y compost que mantiene el suelo saludable
- Electricidad (producción de energía) a través de un digestor anaeróbico
- Ingrediente de alimentos para pollo, cerdo y pescado aprobado por la FDA

Sunnyvale