

## RECICLAJE DE RESTOS DE COMIDA

Cómo organizar un programa exitoso

### La capacitación de los empleados es clave

Puede parecer complicado organizar un programa de reciclaje de restos de comida, pero estos pasos simples enseñarán a sus empleados cómo hacerlo. Use los útiles consejos y puntos de conversación en esta guía de capacitación para que el aprendizaje sea rápido y fácil.

1

#### Planifique la capacitación de sus empleados

- **Coloque contenedores y señalización.** Remítase a la página 2 para ver la configuración debida. Descargue e imprima letreros en [sswr.com](http://sswr.com).
- **Incluya a todos los empleados** que manejan los desechos de comida.
- **Tenga la capacitación en el lugar.** Use los contenedores existentes en el espacio de trabajo. Traiga ejemplos de restos de comida que los empleados manejan de forma habitual.
- **Identifique a un líder** en cada turno que pueda responder preguntas y capacitar a los nuevos empleados.



2

#### Explique por qué reciclar los restos de comida es importante

- **Los restos de comida son ricos en nutrientes que pueden ser muy útiles, pero solo si se separan de la basura.** Los restos de comida de Sunnyvale pueden convertirse en energía limpia, fertilizante o ingredientes para alimento de animales.
- **Es la ley del estado – la SB 1383 lo exige.**



#### ¿Necesita ayuda?

Llame a **Servicio al Cliente del Departamento de Servicios Públicos (Utilities)** al 408-730-7400 para obtener ayuda con facturas, si no hubo recolección, días de recolección o material de jardinería (necesita un recipiente aparte)

Llame al **Coordinador de Cero Desechos (Zero Waste) de la Ciudad de Sunnyvale** al 408-730-7262 para obtener herramientas y recursos gratuitos y resolución de problemas en general

Vea vídeos sobre cómo hacerlo en [Youtube.com/SunnyvaleRecycling](https://www.youtube.com/SunnyvaleRecycling)



Sunnyvale

# 3

## Muestre a los empleados cómo configurar y usar el programa

### Cómo colocar los recipientes de forma correcta



- **Haga que sea práctico.** Coloque los recipientes en lugares prácticos para que los empleados los usen.
- **Usé contenedores de colores.** Asigne colores a los contenedores:
  - **Marrón o café** = restos de comida
  - **Azul** = reciclaje
  - **Negro o gris** = basura
- **Manténgalo limpio.** Use bolsas transparentes para todos los contenedores para que sea fácil ver y retirar contaminantes.
- **Coloque letreros obtenidos del sitio web.** Coloque letreros claramente encima o a los lados de cada contenedor. Vaya a [sswr.com/organics-collection](http://sswr.com/organics-collection) para descargar un afiche.

### Cómo mantener los contenedores correctamente

- **No llene demasiado las bolsas.** Recomendamos usar contenedores y bolsas más pequeños. ¡Los restos de comida son pesados!
- **Átelo correctamente.** Ate cada bolsa con un nudo – no deje comida suelta en los contenedores.
- **Mantenga cerradas las tapas.** Cierre las tapas externas de los contenedores para reducir al mínimo la basura en el piso y los olores.
- **Lleve las bolsas llenas a los contenedores de recolección de restos de comida ubicados en el exterior.**

### Use los contenedores correctamente

#### ✓ SÍ

- **Todos los recortes de comida y las sobras en los platos,** incluso carnes y mariscos, huevos, productos lácteos, frutas, verduras y artículos de repostería.
- **Filtros de café y bolsas de té.**
- **Pepas, cáscaras y cascarrones.**
- **Comida malograda o con moho.**



#### ✗ NO GRACIAS

- **Líquidos** (cuele las sopas, los sólidos pueden ir en el recipiente de comida)
- **Grasa/ aceite** (se aceptan pequeñas cantidades, las cantidades grandes las tienen que recolectar un servicio de recolección de aceite desechado)
- **Vidrio, metal, plástico** u otros reciclables.
- **Basura, guantes de plástico, envolturas de papel aluminio, sorbetes de plástico, varillas de plástico para revolver, ataduras de alambre, calcomanías de frutas y verduras,** u otros contaminantes pequeños.
- **Productos de papel como servilletas, platos, vasos, tazones** (ni siquiera los compostables).



# 4

## Explique lo que pasa si se contamina el contenedor de restos de comida

- **Primera vez.** Se emitirá una advertencia después de la primera vez que se descubra contaminación.
- **Segunda vez.** El chofer se rehusará a vaciar el contenedor hasta que se retiren los contaminantes y usted pague un viaje de retorno para que lo vacíen.