



El innovador programa de compostaje de San Francisco celebra 25 años

A principios de los años 90, la ciudad de San Francisco encargó un estudio para analizar el material que los habitantes de San Francisco enviaban al basurero. Se demostró que gran parte del material podría haberse compostado. Así que en 1996, el ayuntamiento pidió a Recology ver si podíamos recoger restos de comida para compostaje y si los habitantes de San Francisco iban a participar.

Este año se cumple el 25° aniversario del programa de recolección de compostaje en la acera de San Francisco.

Juntos, los residentes, las empresas, los funcionarios de la ciudad y los empleados de Recology, adoptaron totalmente la recolección en la acera de restos de comida y recortes de jardín (palos y hojas).

En el proceso, reinventamos el modo en que San Francisco se ocupa de la basura, y nuestro programa de contenedores verdes se ha convertido en un modelo internacional.

Transformamos los restos de comida y los recortes de jardín en compostaje terminado que ayuda a las granjas a mejorar la salud del suelo, ahorrar agua y cultivar frutas y verduras sanas que vuelven a nuestras mesas.

Cuando realizamos el compostaje residencial, ayudamos a convertir las granjas en sumideros de carbono. Esto se debe a que las granjas utilizan el compostaje de San Francisco para cultivar mostaza y otros cultivos de cobertura que extraen el carbono de la atmósfera y lo sequestran en las profundidades del suelo, donde debe estar.

No existe una solución única para todos nuestros desafíos ambientales, pero el programa de contenedores verdes de San Francisco es ampliamente reconocido por beneficiar al medio ambiente. Con frecuencia nos preguntan: ¿Cómo lo logró San Francisco?

Comenzamos en el mercado de productos al por mayor en la primavera de 1996. En dos meses, empezamos a

Hemos desviado 2.5 millones de toneladas de material compostable del basurero.

recoger restos de comida en algunos de los hoteles más grandes de San Francisco.

Realizamos un programa piloto en el distrito de Richmond y les pedimos a los residentes que depositaran las cáscaras de las verduras, los posos del café y



Ross Anderson y Teresa Evans son apasionados del compostaje en la acera. Les gusta que sus restos de comida se conviertan en un abono rico en nutrientes (derecha) que ayuda a que crezcan jugosos duraznos y otras frutas y verduras que vuelven a su mesa.



otros desechos compostables en los contenedores verdes de recolección de compostaje.

Las revistas de la industria citaron a los responsables de otras empresas de basura que decían que la recolección de los restos de comida por separado nunca funcionaría. Enfrentamos muchos desafíos en los primeros años, pero seguimos adelante.

En 2001, los funcionarios de la ciudad dieron instrucciones a Recology para que ofreciera el compostaje en la acera a todas las propiedades de forma voluntaria. Entregamos miles de contenedores verdes.

Cada año, más personas comenzaron a compostar. En 2009, el ayuntamiento aprobó una norma que hacía obligatorio el programa, y todo el mundo se unió al mismo.

En 2018, Recology construyó el Ala Oeste, un edificio en la Estación de Transferencia junto a la autopista 101, para recibir el material compostable que traen los camiones de recolección. En el interior, el material se carga en camiones de 18 ruedas y se lleva a las instalaciones regionales de compostaje.

Afortunadamente, cada día más personas de todo el mundo conocen el programa y animan a sus comunidades a seguir el ejemplo de San Francisco.

En febrero, Gretel Clark, de 84 años, hizo precisamente eso cuando convenció a su ciudad natal, Hamilton (Massachusetts), de que replicara el programa de compostaje de San Francisco. Inspirados por Gretel, los funcionarios de Hamilton hicieron que la participación fuera obligatoria para todas las propiedades.

Bravo, Gretel. Bravo, Hamilton. Bravo a las otras ciudades y universidades por instituir la recolección de compostaje en la acera para los restos de comida y recortes de jardín. Muchas gracias y mucho reconocimiento a todos los habitantes de San Francisco por haber iniciado algo muy bueno.

Juntos podemos hacer cualquier cosa.

El pionero de la recolección de contenedores verdes sigue en marcha

Martin Renteria trabajaba como clasificador de Recology cuando su jefe lo animó a sacar la licencia de clase B y convertirse en conductor de recolección. Lo hizo, y entonces Martin hizo historia.

Martin se convirtió en el primer conductor de recolección de compostaje en la acera en la nación cuando Recology lo asignó a la primera ruta de este tipo en San Francisco.

Era el año 1996. San Francisco fue la primera ciudad grande del país en recoger los restos de comida por separado de otros desechos para convertirlos en compostaje.

La primera ruta de recolección de Martin fue en el distrito de Richmond como parte del programa piloto de compostaje en la acera.

Muchos clientes temían que los contenedores verdes olerían mal, por

lo que algunos congelaban los restos de comida o los envolvían en papel de periódico, dijo Martin.

Cuando los clientes dudaron, Martin los animó a comenzar por compostaje de posos de café y cáscaras de plátano, y lo hicieron. A medida que el programa se ampliaba, Martin trabajó en diferentes barrios, como Sea Cliff, Bayview y Twin Peaks.

Hoy, Martin vacía contenedores verdes en el distrito Mission. Dijo que los habitantes de San Francisco de entre 40 y 70 años son expertos en el compostaje en la acera.

"La gente más joven necesita más estímulo", dijo.

Antes de la pandemia, Martin utilizaba sus vacaciones para viajar. Ha visitado España, Italia, Francia y Canadá.

Esos países y otros 100 más han enviado delegaciones a San Francisco



para conocer de primera mano los programas de reciclaje de nuestra ciudad. Muchos visitantes regresan a casa con el deseo de que sus comunidades reproduzcan el programa de contenedores verdes de San Francisco.

"Espero que todos los países lo hagan", dijo Martin, mientras metía otro contenedor verde en su camión de recolección.



Apoyar la seguridad alimentaria: compostaje

El programa de recolección de compostaje en la acera de San Francisco desempeña un importante papel de apoyo en la red de vida de la naturaleza. Los alimentos provienen de las granjas. Los restos de comida, como los posos del café, las cáscaras de huevo y las cáscaras de verduras, deberían volver a las granjas como compostaje terminado.

"Si cosecho cinco toneladas por acre, tengo que devolverlas al suelo. Con el compostaje y los cultivos de cobertura, estoy alimentando el suelo", dijo Frank Olagaray, propietario de Blossom Vineyards. Frank y su equipo cultivan almendras, nueces, aceitunas y uvas para vino en 1,600 acres cerca de Walnut Grove.

Frank y otros agricultores utilizan el compostaje de muchas maneras. Una

de ellas es el cultivo de cobertura, como la cebada, el lino y la mostaza, entre las hileras de árboles y vides para proteger y enriquecer el suelo. Algunos agricultores aplican compostaje directamente sobre las raíces de las plantas. Otros esparcen una fina capa de compostaje por sus granjas para alimentar las colonias microbianas de la tierra vegetal.

La aplicación del compostaje devuelve carbono al suelo. Los cultivos de cobertura cultivados con compostaje extraen más carbono y nitrógeno de la atmósfera y fijan el carbono en lo más profundo del suelo.

El humus y la materia orgánica del compostaje retienen el agua de la lluvia y el riego, lo que hace que el agua esté disponible para los microbios y para las raíces de las plantas. Eso es

fundamental para ayudar a que los cultivos prosperen, especialmente en tiempos de sequía.

Estos resultados positivos logrados con el compostaje apoyan la seguridad alimentaria, un término que la pandemia nos ha traído a casa a muchos de nosotros. Las granjas de California son el granero de la nación, y el compostaje elaborado con materiales recolectados a través del programa de contenedores verdes de San Francisco ayuda a que crezca una variedad cada vez mayor de cultivos del norte de California.

Es vital que sigamos con este buen trabajo y animemos a otras ciudades a hacer lo mismo. Eso beneficiará directamente a nuestros suelos, al clima, al ciclo del agua y a las familias.

View our newsletter online in English, Spanish, and Chinese at [Recology.com/sfnewsletter](https://www.recology.com/sfnewsletter).

Vea nuestro boletín informativo en inglés, español y chino en [Recology.com/sfnewsletter](https://www.recology.com/sfnewsletter).

欲線上以英文、西班牙文與中文閱讀我們的電子報，請至 [Recology.com/sfnewsletter](https://www.recology.com/sfnewsletter)。



Visítanos en las redes sociales para obtener sugerencias, información sobre eventos y novedades sobre el reciclaje:

@Recology

Facebook.com/Recology

twitter.com/RecologySF

Servicio al cliente
(415) 330-1300

Depto. de cajas de residuos
(888) 404-4008