



¿Quiere tener una cocina limpia? Convierta en compost todos los residuos de alimentos



Cuando Recology comenzó el programa de recolección de residuos de alimentos en las aceras de San Francisco para compostaje en 1996, algunas personas respondieron de inmediato: “En mi cocina no”.

Estos clientes que pensaban que el compostaje no era para ellos temían que se produjeran malos olores y moscas de la fruta.

Pero resulta que es todo lo contrario. Si se hace correctamente, el compostaje de los residuos de la cocina puede reducir los malos olores. Eso se debe a que, cuando se tiene un cubo para compostaje en la cocina, se aíslan en un solo recipiente los elementos que pueden causar mal olor.

Ya no se mezclan los residuos de alimentos con otro tipo de basura bajo el fregadero.

Los residentes de toda la ciudad de San Francisco consideran fundamentales estos tres pasos para ayudar a mantener sus cocinas limpias y nítidas:

1. **Adquiera un cubo para compostaje en la cocina.**
2. **Cubra el cubo con una servilleta o toalla de papel usada.**
3. **Vacíe el cubo de la cocina en el contenedor verde de recolección de compost antes de acostarse.**

Enjuague rápidamente el cubo vacío y listo!

Recology ofrece cubos para compostaje en la cocina a los clientes residenciales y de apartamentos en San Francisco, 1 por unidad, sin cargo adicional. Para solicitar uno, escriba a: CustomerService@RecologySF.com.

RESULTADOS POSITIVOS

La buena labor de convertir en compost los residuos de nuestra cocina está dando sus frutos. San Francisco compostó al día casi 400 toneladas de residuos de alimentos, ramas y hojas, a través del programa de contenedores verdes de Recology. Juntos, mediante este programa, hemos evitado que más de 2 millones de toneladas de materiales compostables lleguen al vertedero.

Además de evitar que estos materiales se desechen en los vertederos, el compostaje reduce las emisiones de gases en estos lugares, incluido el metano, un potente gas de efecto invernadero.

Y el compost terminado se envía a las granjas locales. Eso mejora la salud del suelo, lo cual ayuda a las granjas a cultivar alimentos más ricos en nutrientes y a ahorrar agua. El compost es una esponja natural que atrae y retiene el agua.

Por lo tanto, tengamos todos un cubo de compostaje en la cocina. Al hacerlo, colaboramos con los programas que benefician al medio ambiente de muchas maneras.

El compostaje es algo que todos podemos hacer a diario para formar parte de la solución. Y, como beneficio adicional, mantenemos siempre nuestras cocinas limpias. ■

Un suelo sano y la lluvia propiciaron un año de grandes cosechas

Los agricultores del norte de California obtuvieron buenas cosechas en 2023.

Muchos factores influyeron, incluida la aplicación de compost y una buena temporada de lluvias 2022-2023, después de tres años de sequía.

Collin Lilly, vitivinicultor de Maxville Winery en St. Helena, considera que los residuos de alimentos deberían devolverse a las granjas en forma de compost terminado. También cree que los viñedos deberían utilizar compost elaborado con orujos de la cosecha, pieles de uva y tallos.

“Es parte del proceso completo de reciclaje”, afirma Lilly. “Debe regresar la tierra donde pueda volver a absorberse y continuar el ciclo”.

El compost ayuda a alimentar a los microorganismos que viven en las



14 pulgadas de la capa superior del suelo de las granjas, donde crecen los alimentos que comemos.

El compost también es una esponja natural que atrae y retiene el agua. La aplicación de compost ablanda el suelo, lo que permite que las raíces de las plantas se extiendan más y ayuda a que el suelo almacene agua.

“La cosecha de 2023 es excelente porque recibió suficiente agua de forma natural”, declaró Lilly.

Las temperaturas subieron durante el verano, pero no demasiado. Cuando llegó la temporada de cosecha, los equipos se apresuraron a recoger los cultivos y los plazos funcionaron a la perfección. Los resultados positivos están a disposición de todos para que los vean y prueben en los mercados agrícolas locales.

Muchas gracias a todas las personas que participan en el programa de recolección de residuos de alimentos en las aceras de San Francisco para compostaje. Sus esfuerzos ayudaron a lograr cosechas saludables en 2023 y lo seguirán haciendo este año y los venideros. ■

Formas sencillas de decirle "No, gracias" al plástico

Para contribuir a reducir el uso de envases o envoltorios de plástico, busque frutas y verduras sueltas cuando compre alimentos en los supermercados y mercados agrícolas, y niéguese a recibir bolsas de plástico y otros plásticos de un solo uso siempre que pueda.

Si el producto que busca necesita un envase o envoltorio, elija las presentaciones en vidrio, papel o metal. Estos tres materiales son fácilmente reciclables.

Los estudios estiman que de 9 a 11 millones de toneladas de plásticos ingresan a nuestros océanos cada año, lo cual afecta negativamente a los peces, aves, delfines, ballenas y otros animales. Los científicos están encontrando cada vez más microplásticos en los alimentos, el agua y el aire. Los investigadores prevén que los plásticos en nuestro medio ambiente se duplicarán para 2030 y casi se triplicarán para 2040.



Las bananas y otras frutas y verduras vienen en su propio envoltorio. No necesitan plástico.

Recology, la empresa de reciclaje de San Francisco propiedad de los empleados, y la Ciudad están trabajando para reciclar la mayor cantidad posible de materiales,



Para reducir el uso de bolsas de plástico, algunas tiendas ponen a disposición de los clientes cajas vacías de forma gratuita.

incluido el plástico. Instalamos en nuestras plantas de reciclaje clasificadores ópticos y robóticos de última generación para separar los plásticos de otros materiales reciclables, como el papel. Desafortunadamente, el plástico se fabrica con diferentes resinas y se presenta de formas distintas, muchas de las cuales no pueden reciclarse fácilmente.

SOLUCIONES

Cuando evitamos el plástico al comprar, enviamos mensajes directos a las marcas y a sus empresas envasadoras. Si no lo compramos, ya no lo harán.

¿Existen opciones ecológicas, convenientes y de bajo costo para todos los productos que compramos? No, pero en muchos casos, podemos comprar alimentos sin envases

ni envoltorios o elegir productos envasados en materiales que puedan reciclarse o convertirse en compost fácilmente.



Las botellas y frascos de vidrio son 100 % reciclables.

Compre solo lo que necesita y aproveche al máximo lo que tiene. Esta filosofía práctica ayuda a ahorrar dinero y reducir la basura, incluido el plástico. ■

Beneficios medioambientales de reciclar los árboles de Navidad

Reciclar su árbol de Navidad parece una acción sencilla, y lo es, pero los beneficios para el medio ambiente son muy significativos.

San Francisco recicla 500 toneladas de árboles de Navidad cada año, es decir, unos 25 000 árboles. Esto equivale a ahorrar una gran cantidad de espacio en los vertederos y a evitar muchas emisiones de gases.

Los residentes colocaron sus árboles de Navidad en la acera, junto a su contenedor azul, durante las dos primeras semanas de enero. Los equipos de Recology que fueron asignados para la recolección de árboles recorrieron todas las calles residenciales de San Francisco del 2 al 12 de enero y recogieron los árboles.

Molimos los árboles en una trituradora de madera grande y utilizamos las virutas para hacer un mantillo terminado.

Los pinos contienen alquitrán de pino, una resina pegajosa que actúa como supresor natural de malezas. El mantillo elaborado con pinos se utiliza en proyectos comerciales de paisajismo y alrededor de las mesas de picnic para crear una cubierta vegetal natural que elimina las malas hierbas.



El mantillo elaborado con árboles de Navidad también puede aplicarse junto a los accesos a las autopistas para reducir la maleza y aumentar así la visibilidad de los conductores que se incorporan al tráfico.

Los árboles de Navidad aportan alegría a los días festivos. Y reciclarlos después de las fiestas ayuda a lograr muchos beneficios medioambientales. ■

Visítenos en las redes sociales para obtener sugerencias, información sobre eventos y noticias sobre reciclaje:

  @recology

 @recologysf



Depto. de Cajas para Escombros
888.404.4008