



EL COMPROMISO DA LUGAR AL ÉXITO MÁS ALLÁ DE LA COCINA

Desde su inauguración en 1989, el restaurante Chicken Express con sede en Vallejo se ha convertido en un modelo de operaciones sostenibles en sus tres ubicaciones del condado de Solano.

“Queríamos hacer lo correcto”, dice la gerente Laura Bravo, recordando que una consulta con un especialista en residuos cero de Recology dio lugar al cambio.

Chicken Express, ubicado en 1075 Redwood Blvd., se encuentra junto a un amplio espacio abierto. “Hay muchos bichos ahí fuera, así que mantenerlos alejados del restaurante y mantener la limpieza son las prioridades”, dice Bravo.

La implementación de programas de clasificación dedicados ayudó a la empresa a alcanzar esos objetivos y a reducir su aporte a los vertederos.

Lo que una vez fueron tres yardas de basura transportadas dos veces a la semana ahora es solo una yarda recolectada por semana. El sistema de gestión de residuos ahora incluye un contenedor de reciclaje de 96 galones,



Aspectos
comerciales
destacados

COMPROMETIDOS: Laura Bravo (adelante, delantal rojo) y su equipo.

un carro de productos orgánicos de 64 galones lleno de restos de comida, y un contenedor de cartón de 4 yardas.

Bravo colocó cubos dedicados sin bolsa para huesos, restos de verduras y otros compostables justo donde se produce la preparación de alimentos, en la cocina.

“A veces, los empleados no quieren ir varias veces hasta los contenedores

más grandes”, sostiene. Al facilitar la clasificación, la contaminación disminuyó notablemente. La clasificación limpia se convirtió en algo natural: ya no es una carga de trabajo añadida.

El compromiso con la sostenibilidad en Chicken Express es un esfuerzo de equipo: los empleados vacían e higienizan los contenedores internos diariamente, y limpian los contenedores de Recology después de cada recogida. Este enfoque mantiene a raya las plagas y los olores, al tiempo que cumple con los estándares de salud y seguridad.

Para otras empresas que enfrentan las dificultades de la clasificación, el consejo de Bravo es simple: facilitar, lograr que los contenedores sean manejables y priorizar la higiene.

¡Felicitaciones, equipo de Bravo, por mostrar la diferencia que puede marcar un poco de cuidado y coherencia!

*Si su empresa necesita capacitación sobre el reciclaje y el compostaje, llame a Recology Vallejo al **707.552.3110** para programar una visita gratuita en el lugar.*

CERRANDO LA TAPA A LA CONTAMINACIÓN

Para reducir la contaminación en carritos y contenedores de reciclaje y productos orgánicos, y garantizar que los programas de acera sigan funcionando de manera eficiente, la ley estatal exige que los proveedores de servicios locales inspeccionen los contenedores.

Para garantizar el cumplimiento, Recology lleva a cabo revisiones de rutas, también conocidas como “lid flips”. Los empleados inspeccionan los contenedores de basura residenciales y comerciales, reciclaje y orgánicos para evaluar si la clasificación es correcta.

Estas inspecciones tienen un propósito educativo. Los datos de las inspecciones de ruta identifican errores de clasificación comunes, lo que permite una difusión dirigida para ayudar a la comunidad a aprender a separar correctamente los residuos.



HACER QUE CADA DÍA SEA EL DÍA DE LA TIERRA

Practique buenos hábitos ecológicos para obtener resultados óptimos.

¡Feliz Día de la Tierra, Vallejo!
¿Pero por qué limitar la celebración de nuestro planeta a un solo día?

Cada vez que coloca restos de comida, residuos de jardín o una caja de pizza grasosa en el carrito verde, está dando un paso positivo hacia una comunidad más saludable. Ese es el poder de SB 1383, una orden judicial estatal para reducir los residuos, desviar materiales de los vertederos y bajar el nivel de los gases de efecto invernadero.

Después de que Recology recoja su contenedor de orgánicos, su contenido se dirigirá a nuestra planta de procesamiento, donde los huesos de pollo, restos de café, cáscaras de verduras y servilletas de papel sucias se transforman en compost. Esta mejora del suelo rica en nutrientes se utiliza en granjas y jardines, y completa el ciclo que alimenta nuestros sistemas alimentarios.

Ordenar correctamente es clave. Cuando los productos no compostables se colocan en el



contenedor verde, contaminan todo el lote. Y cuando los residuos orgánicos terminan en vertederos, se descomponen sin oxígeno y liberan metano, un potente gas de efecto invernadero. De hecho, los desechos de alimentos y plantas en los vertederos representan el 20 % de las emisiones totales de metano de California.

Las propiedades multifamiliares pueden solicitar cubos de cocina para cada unidad de su complejo,

con una asignación de sustitución anual de hasta el 10 % de las unidades totales. Cada cubo viene con una guía de referencia rápida sobre cómo hacer un mejor uso del recipiente. Sin embargo, nuestros especialistas en residuos cero también pueden proporcionar capacitación gratuita a los residentes y a la dirección para el uso correcto y la clasificación de sus residuos.

CREAR BUENOS HÁBITOS

- Coloque los restos de comida, papel sucio, residuos de jardín, ramas y hojas directamente en su carrito verde para la recolección de compost en la acera.
- Utilice recipientes internos en salas de descanso o cocinas para recoger los productos compostables y transportarlos al contenedor de productos orgánicos más grande.
- Mantenga los plásticos, el vidrio y otros materiales reciclables separados de los compostables.

Los pequeños hábitos producen grandes cambios. Haga que cada día sea el Día de la Tierra: su contenedor verde está esperando.



Nuestros especialistas en residuos cero están dispuestos a organizar un puesto en su próximo evento.

Antes del evento, podemos darle consejos sobre cómo reducir los residuos, desviar correctamente los materiales o efectuar recomendaciones para elegir alimentos sostenibles.

Durante el evento, seremos una presencia cordial y lo ayudaremos a usted y a sus invitados a aprender más sobre nuestros servicios, responder preguntas y organizar nuestro juego de clasificación completo con el estilo de Recology. Las reglas de reciclaje pueden ser confusas, así que no se preocupe si necesita un poco de orientación. Estamos aquí para informar.

Hemos organizado muchos eventos en Vallejo, como Waterfront Weekend, Earth Daze (¡venga a visitarnos al centro el sábado 25 de abril!), Winged Migration, Pista Sa Nayon y más. Póngase en contacto con wzvac@recology.com para consultar nuestra disponibilidad.

¡CONTÁCTENOS!

Se habla español
Nagsasalita kami ng Tagalog

Recology Vallejo American Canyon
2021 Broadway Street
Vallejo, CA 94589

707.552.3110, de lunes a viernes, de 8:00 a. m. a 5:00 p. m.
recology.com/vallejo
facebook.com/recologyvallejoamericancanyon