

更好地進行回收



Recology Sunset Scavenger 和 Recology Golden Gate, 您當地的回收公司 | 回收 | 堆肥

2025 年 1 月至 3 月

迎接新年, 做正確的事

立志做好回收



鋁罐和紙製品上都有提醒回收的標示。

新的一年帶來新的機會, 讓我們每個人盡一份力, 共同保護環境。回收是我們每天都能做到的事, 每一份努力都至關重要。

讓我們每個人都立下承諾, 把所有的瓶子、罐子、紙張和紙箱都丟進回收桶吧。Recology 的司機負責收集我們藍色回收桶中的資源回收物, 並將它們送到我們在

舊金山第 96 號碼頭的回收中心。

資源回收物會在工廠內由工人和現代化的回收設備進行分類。當資源回收物依類型分離後, 會被壓縮成捆, 並運送到工廠製成新產品和包裝材料。

這就是回收循環的實踐, 而它的起點就在我們每一個人身上。

回收能避免資源進入垃圾掩埋場, 並節省資源, 包括樹木、能源和水。回收還能減少排放並促進創造綠色就業機會。

當我們進行回收時, 這些美好的事物以及更多可能性都能實現。健康的環境能造福所有人。讓我們共同努力, 讓加州成為全國回收的領導者, 並保護這片我們稱之為家的美麗環境。

讓紙張不再進入垃圾掩埋場。

倒空所有汽水罐並清理食物容器, 確保回收桶內的物品乾淨且乾燥。這樣可以確保紙張和紙箱等可回收材料能順利回收並製成新產品。

這些簡單的舉动能幫助我們回收更多, 而做對的事也會讓人感到愉快。■

將可堆肥物與垃圾分開處理

為了減少卡車行駛次數並提高收集效率, Recology 使用雙艙收運卡車, 確保可堆肥物始終與垃圾分開存放。

卡車車體中央設有一面金屬隔板, 將車廂分為兩個區隔, 一側用於可堆肥物, 另一側用於垃圾。

當卡車裝滿時, 司機會返回中轉站, 將可堆肥物卸載到專門用於堆肥廢棄物的特殊建築內。司機隨後將垃圾或送往掩埋場的物料倒入另一棟專門的建築中。

第三個桶子, 也就是你的藍色回收桶, 會由單艙卡車收集, 專門運送回收物至舊金山第 96 號碼頭的回收中心。Recology 在舊金山幾乎所有路線上都採用這種收運方式。

透過在每條路線上配置一輛雙艙卡車和一輛單艙卡車, 我們能以兩輛車進行三種回收桶的回收作業。這不僅有助於減少排放, 還能確保三類物料流保持分開處理。



Recology Sunset Scavenger 的司機 Ivan Balanzar 示範了如何透過收運卡車內的金屬隔板, 將可堆肥物與垃圾分開存放。

舊金山的三桶系統——綠桶用於可堆肥物、灰桶用於不可回收垃圾, 藍桶用於回收物——是一個模範計畫, 啟發了加州的州法 (SB 1383), 該法律將這些顏

色指定為加州三桶廢棄物收集計畫的標準配色。■



我們的客服團隊隨時為您提供協助。請寄信至 customerservice@recologysf.com 聯絡我們。

請小心

請減速，禮讓收運工作人員

Recology 的垃圾收運人員全年無休，在舊金山市區的街道和人行道上全天 24 小時服務。

為了有效率地收集物料並減少交通影響，我們的許多工作團隊都在清晨時段進行作業。

工作人員穿著高能見度的工作服，以便在執行任務時更容易被看見。

接近 Recology 收運車輛時，請注意工作人員，他們需要將住宅和商業物業的垃圾桶推到卡車旁，並在街道上進行裝載作業。

如果您必須繞過正在為客戶地址服務的卡車，請減速並謹慎通過。■



Recology 的回收司機，如 Dave Barbagelata，在工作時穿著高能見度的外套。

新鮮、健康、美味



我們將香蕉皮、蛋殼和其他食物殘渣與樹枝和葉子一起丟進綠色桶中。

參與舊金山的街邊堆肥計畫可以將可堆肥物從垃圾掩埋場中移除，有助於減少甲烷排放。這些可堆肥物最終會變成堆肥，並用於農場。這有助於改善土壤，讓農場能夠種植健康的作物，這些作物會在當地的農夫市場販售，包括市區的許多農夫市場。

這是一個美麗的循環，也是住在舊金山的一大樂趣。我們可以購買並享用來自使用我們幫助製作的堆肥的農場所產的農產品。

這裡有份美味的食譜，讓這份美好帶回家：

ALEMANY 農夫市場的烤蔬菜配優格醬

烤蔬菜

新鮮的蔬菜是關鍵。以下是一些建議的蔬菜：胡蘿蔔、甜菜、嫩花椰菜、甜椒、孢子甘藍、櫛瓜和紫色花椰菜。

將蔬菜切片，平放在烤盤上。用橄欖油拌勻，使蔬菜均勻裹上油。

將烤盤上的蔬菜以華氏 350 度烤 12 到 15 分鐘。從烤箱中取出蔬菜，並翻面。再烤 10 到 12 分鐘，或直到達到您喜好的熟度。

將蔬菜移至盤子上，並與醬料一起熱食。

一盤溫暖的玉米餅是個不錯的搭配，適合喜歡將蔬菜包在餅裡並淋上醬料的人。

沾醬

2.5 杯原味優格

5 湯匙特級橄欖油

1 湯匙香菜籽

1 湯匙茴香籽

1 湯匙白芝麻

1.5 茶匙黑芝麻

海鹽和新鮮磨碎的黑胡椒粉，依個人口味調整

將種子混合後，用中低火烘烤 2 分鐘。

將優格倒入碗中，並撒上烤過的種子。加入橄欖油攪拌均勻，然後靜置 25 分鐘。接著將其放入冰箱冷藏 30 分鐘。

上菜前撒上一些鹽和少許黑胡椒。

在社交媒體上關注我們，獲得快速小技巧、活動資訊和回收新聞：

  @recology

 @recologysf



廢棄物箱部門
888.404.4008