



INICIE BIEN EL AÑO

Propóngase reciclar



Las latas de aluminio y los productos de papel llevan leyendas de reciclaje.

Es un nuevo año y una nueva oportunidad para que todos pongamos de nuestra parte para ayudar a proteger el medio ambiente. Reciclar es algo que todos podemos hacer todos los días, y cada esfuerzo cuenta.

Hagamos el compromiso personal de depositar todas las botellas, latas, papel y cartón en nuestros contenedores de reciclaje. Los conductores de Recology recogen los materiales reciclables en

nuestros contenedores azules y los entregan en la central de reciclaje, la instalación que gestionamos en el muelle 96 de San Francisco.

Los materiales reciclables son clasificados dentro de la planta por trabajadores y equipos de reciclaje modernos. Una vez separados por tipos, los materiales se compactan en bultos y se envían a fábricas para su transformación en nuevos productos y envases.

Es el ciclo del reciclado en acción, y empieza con todos nosotros.

El reciclaje evita que los materiales acaben en los vertederos y ahorra recursos, como árboles, energía y agua. El reciclaje también reduce las emisiones y ayuda a crear empleos verdes.

Cuando reciclamos, podemos hacer todo esto y mucho más. Un medio ambiente sano nos beneficia a todos. Ayudemos a California a liderar el reciclado en el país y a proteger este bello entorno que llamamos hogar.

No dejemos que ningún papel acabe en el vertedero.

Vacíe todas sus latas de refresco y sacuda los envases de comida para mantener el contenido del contenedor de reciclaje limpio y seco. Esto ayuda a garantizar que los materiales reciclables, como el papel y el cartón, puedan reciclarse con éxito y se conviertan en nuevos productos.

Estas pequeñas acciones nos ayudan a reciclar más, además de que nos hace sentir bien hacer lo correcto. ■

Mantenga los compostables separados de la basura

Para reducir los viajes de los camiones y recoger los materiales de forma eficiente, Recology emplea camiones de recolección de carrocería dividida que mantienen los materiales compostables separados de la basura en todo momento.

Una pared metálica que atraviesa el centro de la carrocería del camión creando dos compartimentos, uno para los materiales compostables y otro para la basura.

Cuando el camión está lleno, el conductor vuelve a la estación de transferencia y descarga el material compostable en un recinto especial designado únicamente para la basura compostable. A continuación, el conductor descarga solamente la basura o los materiales destinados al vertedero en otro recinto.

Un tercer contenedor, su contenedor azul, es recogido por un camión de una sola cámara que únicamente recoge materiales reciclables y los transporta a la central de reciclaje en el muelle 96 de San Francisco. Recology utiliza este método de recolección en casi todas las rutas de San Francisco.



El conductor de Recology Sunset Scavenger, Ivan Balzar, muestra cómo una pared metálica en la carrocería de su camión de recolección mantiene los materiales compostables separados de la basura.

Asignando un camión de caja dividida y un camión mono-cámara por ruta, podemos recoger tres contenedores utilizando dos vehículos. Esto ayuda a reducir las emisiones y garantiza que los tres flujos de materiales permanezcan separados.

El sistema de 3 contenedores de San Francisco — verde para los compostables, gris para la basura no reciclable y azul para el reciclaje — es un programa modelo que ayudó a inspirar una ley estatal (SB 1383), que designa estos colores para los programas de recolección de 3 contenedores de basura en California. ■

PROCEDA CON PRECAUCIÓN**Reduzca la velocidad cuando haya trabajadores de recogida**

Los recolectores de basura de Recology que prestan servicio en San Francisco trabajan en las aceras y calles de la ciudad las 24 horas del día.

Para recoger los materiales de forma eficiente y minimizar el impacto en el tráfico, muchas de nuestras cuadrillas trabajan a primera hora de la mañana.

Los trabajadores llevan equipos de alta visibilidad para que sea más fácil verlos mientras realizan sus tareas.

Cuando se acerque a los vehículos de recolección de Recology, tenga en cuenta que los recolectores deben llevar los contenedores desde las propiedades residenciales y comerciales hasta los camiones y cargarlos en la calle.

Si tiene que conducir alrededor de un camión que está dando servicio a un domicilio, reduzca la velocidad y proceda con precaución. ■



Los conductores de recolección de Recology, como Dave Barbagelata, llevan chalecos de alta visibilidad durante el trabajo.

Fresco, sano y delicioso

Tiramos cáscaras de plátano, cáscaras de huevo y otros restos de comida en nuestro contenedor verde, junto con palos y hojas.

Participar en el programa de compostaje de San Francisco mantiene los materiales compostables fuera de los vertederos, ayudando a reducir las emisiones de metano. Estos materiales se convierten en compostaje final que va a parar a las granjas. Esto ayuda a mejorar el suelo, lo que permite a las granjas cultivar productos sanos que se venden en los mercados agrícolas locales, incluyendo los numerosos mercados agrícolas de la ciudad.

Es un círculo encantador y uno de los grandes placeres de vivir en San Francisco. Podemos comprar y disfrutar de productos de granjas que utilizan el compostaje que hemos ayudado a hacer.

Aquí tiene una sabrosa receta que lleva esta bondad a casa:

VERDURAS ASADAS CON SALSA DE YOGUR DEL ALEMANY FARMERS' MARKET**VERDURAS ASADAS**

Las verduras frescas son la clave. Algunas sugerencias: zanahorias, remolachas, brécol, pimientos, coles de bruselas, calabacines y coliflor morada.

Corte las verduras para que queden planas en la sartén. Mézclelas con aceite de oliva para que queden bien bañadas.

Ase las verduras en la sartén de 12 a 15 minutos a 350 grados Fahrenheit. Retire del horno y dé la vuelta a las verduras. Áselas de 10 a 12 minutos más o hasta que queden a su gusto.

Emplate las verduras y sívalas calientes con la salsa.

Un plato de tortillas calientes es un buen complemento para a los que les gusta doblar las verduras dentro y salsearlas.

SALSA

2.5 tazas de yogur natural

5 cucharadas de aceite de oliva virgen

1 cucharada de semillas de cilantro

1 cucharada de semillas de hinojo

1 cucharada de semillas de sésamo blanco

1.5 cucharaditas de semillas de sésamo oscuro

Sal de mar y pimienta negra recién molida al gusto

Mézcle y tueste las semillas a fuego bajo o medio durante 2 minutos.

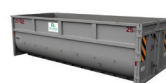
Vierta el yogur en un bol para servir y cúbralo con las semillas. Añada el aceite de oliva y deje reposar 25 minutos. A continuación, deje enfriar 30 minutos en el refrigerador.

Antes de servir, espolvoree con sal y una pizca de pimienta.

Síganos en las redes sociales para obtener consejos rápidos, información sobre eventos y noticias sobre reciclaje:

  @recology

 @recologysf



Departamento de
contenedores de residuos
888.404.4008