

Spring 2026

BARSTOW'S WASTE AND RECYCLING NEWSLETTER

Sponsored by Burrtec Waste Industries for Barstow Commercial, Industrial, and Multifamily Customers



WASTE MANAGEMENT & RECYCLING

City Hall

220 E. Mountain View, Ste. A
Barstow, CA 92311

Important Contact Information

-  Billing Inquiries
-  New/Cancel Service
-  Service Requests
Phone (760) 255-5162
Email utilitybilling@barstowca.org
-  Solid Waste Recycling Programs
-  Vacancy Applications
-  Illegal Dumping
Phone (760) 255-5126
Email tbritt@barstowca.org

Follow us on

Website Barstowca.org



Burrtec Waste Industries

250 Elks Lane
Barstow, CA 92311

Hours of Operation

Monday-Friday
8:00 am to 5:00 pm

Customer Service

- Roll Off Services
- Temporary Container Rentals
(760) 256-2730

Website

Burrtec.com

Follow us on



HOW ARE BUSINESSES AFFECTED?

Under SB 1383, businesses are required to:

- Subscribe to organic waste collection service provided by Burrtec.
- Provide information to new tenants before or within 14 days of occupation of the premises.
- Prohibit employees from placing organic waste in a container not designated to receive organic waste.
- Ensure employees, contractors, tenants, and customers have access to an adequate number, size and location of containers with appropriate labels and container color.
- Provide containers for the collection of all waste streams including trash, food waste and recyclables in all areas where disposal containers are provided for customers, except for restrooms.
- Annually provide information to employees, contractors, tenants, and customers about organic waste collection requirements and proper sorting of organic waste.

EDIBLE FOOD GENERATOR TIPS TO PREVENT FOOD WASTE

Here are some ways businesses can reduce food waste:

- **Plan and track:** Plan meals based on demand and track waste to identify areas for improvement.
- **Menu design:** Create menu specials that use ingredients that are close to their expiration date. Remove items that don't sell well.
- **Staff training:** Train staff on how to minimize food waste, including proper temperature management and stock rotation.
- **Store food properly:** Store food in the refrigerator and use airtight containers for grains.
- **Monitor production:** Weigh food at each stage of production to identify and correct production loss.



California produces nearly half of the nation's fruits and vegetables, yet 1 in 8 Californians struggle with food insecurity, or lack of access to food that one needs to live a healthy lifestyle.

With the passing of Senate Bill 1383 (SB 1383), the State of California has mandated surplus food recovery to help combat the effects of methane gas on the environment. The bill requires commercial edible food generators to:

1. Arrange to recover the maximum amount of excess edible food that would otherwise go to landfills.
2. Establish a written agreement with any/all partnering organizations/services that accept edible food from your business.
3. Maintain records of all edible food recovery activities and receipts.
4. Provide copies of written agreement(s) with food recovery organization(s) each year.

FOOD RESCUE RESOURCES

- California Association of Food Banks (cafoodbanks.org)
- Community Action Partnership of San Bernardino County Food Bank (capsbc.org)
- Feeding America (Inland Empire) (feedingamericaie.org)
 - Food Finder (foodfinder.us)
- Los Angeles Regional Food Bank (lafoodbank.org)

For more information about edible food requirements, please visit calrecycle.ca.gov

HELP KEEP FOOD WASTE AND GREEN WASTE RECYCLING CLEAN!



Senate Bill 1383 requires a 75% reduction in organic waste disposal. All residences and commercial businesses are required to participate in and recycle organic waste including food and landscape waste. Food waste is collected, recycled, and made into new products such as compost, mulch, and renewable gas. During the sorting process, workers must remove unacceptable material such as trash, plastic containers, glass, and other contaminants.

Keeping your containers free of contaminants will help sustain recycling costs and keep material clean to create new products.





primavera 2026

BOLETÍN DE RESIDUOS Y RECICLAJE DE BARSTOW

Patrocinado por Burrtec Waste Industries para los Residentes Comerciales
y de Complejos Multifamiliares de la Ciudad de Barstow



**WASTE MANAGEMENT
& RECYCLING**

Municipalidad

220 E. Mountain View, Ste. A
Barstow, CA 92311

Información Importante de Contactos

☀ Consultas de Facturación

☀ Iniciar/Cancelar Servicio

☀ Solicitudes de Servicio

Teléfono (760) 255-5162

Correo Electrónico

utilitybilling@barstowca.org

☀ Programas de Reciclaje y Residuos Sólidos

☀ Aplicaciones de Vacancia

☀ Vertidos Ilegales

Teléfono (760) 255-5126

Correo Electrónico tbritt@barstowca.org

Página web

Barstowca.org

Siganos en



Burrtec Waste Industries

250 Elks Lane
Barstow, CA 92311

Horario de Oficina

lunes a viernes
8:00 am to 5:00 pm

Servicio al Cliente

• Alquiler de Contenedores Temporales
y Permanentes

(760) 256-2730

Página Web

Burrtec.com

Siganos en



¿CÓMO AFECTA ESTO A MI NEGOCIO O PROPIEDAD?

Bajo la ley de SB 1383, negocios están obligados a:

- Suscribirse al servicio de colección de desechos orgánicos proporcionado por Burrtec.
- Proporcionar información a los nuevos inquilinos antes o dentro de los 14 días posteriores a la ocupación del inmueble.
- Prohibir que los empleados depositen desechos orgánicos en un contenedor que no esté designado para recibir dichos desechos.
- Asegurar que los empleados, contratistas, inquilinos y clientes tengan acceso a una cantidad, tamaño y ubicación adecuados de contenedores con etiquetas apropiadas y color correspondiente.
- Proporcionar contenedores para la colección de todos los tipos de desechos, incluyendo basura, desechos de comida y materiales reciclables, en todas las áreas donde se coloquen contenedores para los clientes, excepto en los baños.
- Proporcionar anualmente información a los empleados, contratistas, inquilinos y clientes sobre los requisitos de colección de desechos orgánicos y la correcta separación de los mismos.

CONSEJOS PARA GENERADORES DE COMIDA COMESTIBLE PARA PREVENIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

A continuación se muestran algunas formas en que las empresas pueden reducir los desechos de comida:

- **Planificar y realizar un seguimiento:** planifique las comidas en función de la demanda y realice un seguimiento del desperdicio para identificar áreas de mejora.
- **Diseño de menú:** cree menús especiales que utilicen ingredientes que estén cerca de su fecha de vencimiento. Elimine los artículos que no se vendan bien.
- **Capacitación del personal:** Capacite al personal sobre cómo minimizar los desechos de comida, incluido el manejo adecuado de la temperatura y la rotación.
- **Almacene los alimentos adecuadamente:** guarde los alimentos en el refrigerador y use recipientes herméticos para los granos.
- **Monitorear la producción:** pesar los alimentos en cada etapa de producción para identificar y corregir las pérdidas de producción.



California produce casi la mitad de las frutas y verduras del país, pero 1 de cada 8 californianos enfrenta inseguridad alimentaria, es decir, la falta de acceso a los alimentos necesarios para llevar una vida saludable.

Con la aprobación del Proyecto de Ley del Senado 1383 (SB 1383), el Estado de California ha ordenado la recuperación de alimentos excedentes para ayudar a combatir los efectos del gas metano en el medio ambiente. La ley exige que los generadores comerciales de alimentos comestibles:

1. Organizar la recuperación de la mayor cantidad posible de alimentos comestibles excedentes que, de otro modo, serían enviados a los vertederos.
2. Establecer un acuerdo por escrito con todas las organizaciones o servicios asociados que acepten alimentos comestibles de su negocio.
3. Mantener registros de todas las actividades de recuperación de alimentos comestibles y sus recibos.
4. Proporcionar copias de los acuerdos escritos con las organizaciones de recuperación de alimentos cada año.

RECURSOS PARA LA RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS

- California Association of Food Banks (cafoodbanks.org)
- Feeding America (Inland Empire) (feedingamericaie.org)
 - Food Finder (foodfinder.us)
- Los Angeles Regional Food Bank (lafoodbank.org)

Para obtener más información sobre los requisitos de alimentos comestibles, visite calrecycle.ca.gov

¡AYUDE A MANTENER LIMPIOS LOS DESECHOS DE COMIDA Y DESECHOS VERDES!



El Proyecto de Ley Senatorial 1383 exige una reducción del 75% en la eliminación de desechos orgánicos. Todas las residencias y negocios comerciales deben participar en el reciclaje de desechos orgánicos, incluyendo desechos de comida y jardinería. Los desechos de comida se recolectan, reciclan y transforman en productos nuevos como abono, mantillo y gas renovable. Durante el proceso de clasificación, los trabajadores deben retirar materiales inaceptables como basura, envases de plástico, vidrio y otros contaminantes.



Mantener los contenedores libres de contaminantes ayudará a mantener bajo los costos de reciclaje y el material limpio ayudará para crear productos nuevos.