



otoño 2025

BURRTEC NEWS

INFORMACIÓN DE DESECHOS Y RECICLAJE

Patrocinado por Burrtec Waste Industries para los residentes comerciales y multifamiliares de la Ciudad de Burbank

¿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

Horario Festivo - No hay servicio en días feriados.

Año Nuevo | Día de Acción de Gracias | Día de los Caídos
Día de la Independencia | Día de Navidad | Día del Trabajo

Cuando el día festivo cae en un día entre semana, la semana se retrasa por un día. No hay interrupción de servicio o retraso cuando el día festivo cae en sábado o domingo.

Información de contacto

Burrtec Waste Industries
25772 Springbrook Avenue
Santa Clarita, CA 91350

Servicio de pago automatizado
(888) 298-5161

Servicio al cliente
(661) 222-2249

Horas de oficina
Lunes a Viernes
8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Sitio web
Burrtec.com



Mantenimiento del Recinto

Siga estos sencillos consejos para mantener limpios los recintos de su negocio:

- Desensamblar todo el cartón. Esto ayuda a evitar que se desborde y a atascar las ruedas, además de ahorrar espacio en el contenedor para más materiales reciclables.
- Recoja la basura dentro y alrededor de su contenedor y recinto. Por favor asegúrese de que no entre basura en la calle ni en el sistema de drenaje pluvial.
- Si su contenedor está lleno antes de su próxima recolección, puede llamar a Burrtec y solicitar una recolección adicional por un cargo adicional.
- No llene los contenedores ni compactadores con residuos líquidos ni los vacíe con manguera. Mantener los líquidos fuera ayuda a reducir las fugas al entorno y los olores.
- Barrer en lugar de regar el contenedor con manguera no solo ahorra agua, sino que también evita que entre material en el sistema de drenaje pluvial.



Monitoreo de Contaminación de Reciclables Requerido por el Estado

La ley estatal de California SB 1383 requiere que las jurisdicciones monitorien los barriles de basura, reciclaje y orgánicos para minimizar la contaminación. La basura y otros contaminantes en los contenedores de recolección de reciclaje o orgánicos podrían resultar en una tarifa y falta de recolección debido a la contaminación. Si se encuentra contaminación, se colocarán etiquetas de contaminación (como se muestra a la derecha) en la tapa del contenedor. Después del primer aviso, a los clientes se les puede cobrar una tarifa de contaminación y el contenedor no se recojera como reciclable; posteriormente será recojido como basura. Tenga en cuenta: la tarifa de contaminación sera añadida automáticamente si se colocan materiales peligrosos o biopeligrosos en cualquier contenedor de recolección. ¿No está seguro de lo que va en cada contenedor? Comuníquese con nuestro Departamento de Servicio al Cliente de Burrtec al (661) 222-2249 para asistencia. Como siempre, gracias por su apoyo y cooperación continua!





IMPORTANT!

We recently observed contamination in your container checked below.


 
 
 

We found the following contamination:

- 1. Trash**
Such as animal waste, plastic bags, wrappers, diapers
GRAY/BLACK CONTAINER ONLY
- 2. Recyclables**
Hard plastic, glass, metal, paper and cardboard
BLUE CONTAINER ONLY
- 3. Food Waste**
Includes food soiled paper
BROWN CONTAINER ONLY
- 4. Green Waste**
Must be unbagged
GREEN CONTAINER ONLY
- 5. Electronics or Hazardous Waste**
Batteries, paint, electronics are not allowed in any container
NOT ALLOWED IN ANY CONTAINER

Future contamination may lead to the container not being serviced and/or extra fees on your account. Please call our office if you have any questions. Thank you.

GRAY/BLACK
 BLUE
 GREEN
 BROWN

ADDRESS _____

¡Ayude a mantener limpio el reciclaje de residuos alimentarios!

El Proyecto de Ley Senatorial 1383 requiere una reducción del 75% en la eliminación de desechos orgánicos. Todas las residencias y negocios comerciales están obligados a participar y reciclar los desechos orgánicos, incluyendo los desechos de comida y de jardinería. Los desechos de comida se recolectan, se reciclan y se convierten en nuevos productos como abono, mantillo y gas renovable. Durante el proceso de clasificación, los trabajadores deben retirar los materiales no aceptables, como basura, envases de plástico, vidrio y otros contaminantes.

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

Comparta el mensaje: "Ayude a mantener el reciclaje de desechos de comida limpio!"



SU GUÍA DE CLASIFICACIÓN DE RECICLAJE - ¿QUÉ VA DÓNDE?

Contenedor Negro es para basura



EMBOLSE TODA LA BASURA - NO AÑADE RESIDUOS PELIGROSOS

GUÍA DE CONTENEDOR NEGRO

SÍ

- ✓ Bolsas de plástico
- ✓ Cajas de pizza
- ✓ Envoltura retráctil
- ✓ Juguetes de plástico
- ✓ Macetas
- ✓ Mangueras
- ✓ Pañales
- ✓ Popotés
- ✓ Residuos de mascotas
- ✓ Ropa
- ✓ Toallitas húmedas
- ✓ Utensilios de plástico
- ✓ Vajilla

NO

- ✗ Aceite
- ✗ Baterías
- ✗ Bombillas fluorescentes
- ✗ Cenizas calientes
- ✗ Inflamables
- ✗ Maquinaria
- ✗ Neumáticos
- ✗ Objetos punzocortantes
- ✗ Pesticidas
- ✗ Pintura
- ✗ Residuos electrónicos
- ✗ Residuos infecciosos
- ✗ Residuos peligrosos

Contenedor Azul es para reciclables



NO EMBOLSE RECICLABLES

GUÍA DE CONTENEDOR AZUL

SÍ

- ✓ Botellas y frascos de vidrio
- ✓ Cajas de carton
- ✓ Cajas de pañuelos
- ✓ Cartulina
- ✓ Catálogos
- ✓ Correo no deseado
- ✓ Folletos
- ✓ Latas
- ✓ Latas de aerosol
- ✓ Latas de aluminio
- ✓ Papel
- ✓ Papel de computadora
- ✓ Papel de regalo
- ✓ Periódico
- ✓ Plásticos #1 - #7
- ✓ Sobres

NO

- ✗ Alfombra
- ✗ Bolsas de comida para mascotas
- ✗ Cajas de pizza
- ✗ Espejos
- ✗ Juguetes de plástico
- ✗ Mangueras
- ✗ Muebles
- ✗ Papel encerado
- ✗ Peluches
- ✗ Plástico de burbujas
- ✗ Platos de cerámica
- ✗ Productos de papel usado
- ✗ Residuos electrónicos
- ✗ Ropa

Contenedor Verde es para desechos orgánicos y desechos de comida



NO EMBOLSE DESECHOS VERDES - LOS DESECHOS DE COMIDA DEBEN EMBOLSARSE

GUÍA DE CONTENEDOR VERDE

SÍ

- ✓ Flores
- ✓ Hojas
- ✓ Hojas de palma
- ✓ Madera sin tratar
- ✓ Malas hierbas
- ✓ Pájaros del paraíso
- ✓ Plantas muertas
- ✓ Podas y ramitas
- ✓ ramas pequeñas
- ✓ Recortes de arbustos
- ✓ Recortes de césped

NO

- ✗ Baterías
- ✗ Cactus
- ✗ Concreto
- ✗ Inflamables
- ✗ Líquidos
- ✗ Metal
- ✗ Plástico
- ✗ Residuos electrónicos
- ✗ Residuos de mascotas
- ✗ Residuos peligrosos
- ✗ Rocas
- ✗ Tierra
- ✗ Vidrio

Desechos de comida en bolsa, como:

- ✓ Pan
- ✓ Posos de café
- ✓ Carne cocinada
- ✓ Lácteos
- ✓ Cáscaras de huevo
- ✓ Pescado
- ✓ Papel manchado de comida
- ✓ Desechos de comida y sobras
- ✓ Fruta
- ✓ Comida Mohosa
- ✓ Vegetales