ESCONDIDO DISPOSAL, INC.
WASTE & RECYCLING SERVICES
escondidodisposal.com
"We'll Take Care of It"

Restaurant Guide to Organics Recycling

ORGANICS

You can now place your organic material in the green organics containers. Organics must be placed loosely inside the green organics containers only. **Please DO NOT use any type of plastic bags (including certified compostable or biodegradable bags)** as they contaminate the material! Paper bags are acceptable.

RECYCLABLE ORGANICS INCLUDE, BUT ARE NOT LIMITED TO:

Food Scraps

Cooked or raw meat, poultry and seafood (including bones), cheese, dairy products, fruits, vegetables, grains, pasta, egg shells, bread, coffee grounds, tea bags, tea leaves, baked goods, nuts, jelly, candy, snack foods, leftovers, and spoiled food.

Food-Soiled Paper and Natural Fibers

Paper bags, paper napkins, paper towels, paper plates, paper cups, paper take-out containers and take-out boxes (with no plastic or wax coating, and with metal removed), coffee filters, tissues, popsicle sticks, toothpicks, wooden chopsticks, and untreated wood.

Keep these items out of the organics container!

• NO Liquids• NO Metal• NO Plastic bags or film• NO Biodegradable or Compostable bags• NO Plastic Straws• NO Styrofoam

TIPS FOR A SUCCESSFUL ORGANICS RECYCLING PROGRAM IN YOUR RESTAURANT:

- **Educate Your Staff** - Train all staff to properly sort waste into trash, recycling, and organics. Educating your staff on what goes into each container is a key component to the success of your waste management process. EDI can provide videos, outreach, and signage to assist in training.
- **Assign Team Leads**- Consider appointing green team leads that can train new staff on the organics recycling program, and keep all staff informed of the business' progress toward reducing waste and becoming recycling experts.
- **Collection Containers**- Set your program up for success by color coding the collection containers. Use green containers for organics and blue for recycling. Color coding makes it easier to quickly identify what goes where.
- **Determine Placement of Organics Containers**- Consider placing organics containers near prep stations and next to dish washing areas to make convenient for kitchen staff to properly recycle organic material. Once the container is full, the organic waste can be emptied into the green organics container.
- **Use Food- Soiled Paper Products to your Advantage!** - Many restaurants find wrapping food waste in any type of non-wax paper, such as paper towels, packing paper, newspaper, or paper bags, is an easy way to move food waste from inside the kitchen to the organics container. Try lining the container with a paper bag or place paper towels or newspaper at the bottom of the organics container to help absorb any liquid. **Please do not use any kind of plastic, biodegradable or compostable bags!**

QUESTIONS?

Email Us! info@escondidodisposal.com **Text Us!** (760) 705-1797

Call Us! (760) 745-3203 **Visit our Website!** escondidodisposal.com

ESCONDIDO DISPOSAL, INC.
WASTE & RECYCLING SERVICES
escondidodisposal.com
"We'll Take Care of It"

Guía de Restaurantes de Reciclaje de Orgánicos

ORGANICOS

Ahora puede colocar su material orgánico en los contenedores orgánicos verdes. Los orgánicos deben colocarse sin apretar dentro de los contenedores orgánicos verdes únicamente. **¡No utilice ningún tipo de bolsas de plástico (incluidas las bolsas compostables o biodegradables certificadas) ya que contaminan el material!** Las bolsas de papel son aceptables.

LOS ORGÁNICOS RECICLABLES INCLUYEN, PERO NO SE LIMITA A:

Restos de Comida

Carne, aves y mariscos cocidos o crudos (incluidos los huesos), queso, productos lácteos, frutas, verduras, granos, pasta, cáscaras de huevo, pan, posos de café, bolsitas de té, hojas de té, productos horneados, nueces, gelatina, dulces, bocadillos alimentos, sobras y alimentos en mal estado.

Papel Sucio con Comida

Bolsas de papel, servilletas de papel, toallas de papel, platos de papel, vasos de papel, recipientes de papel para llevar y cajas para llevar (sin revestimiento de plástico o cera y sin metal), filtros de café, pañuelos de papel, palitos de helado, palillos de dientes, y madera sin tratar.

¡Mantenga estos artículos fuera del contenedor de orgánicos!

• NO Líquidos• NO Metal• NO Bolsas de plástico• NO Bolsas biodegradables o compostables • NO Popotes de plástico • NO Espuma de poliestireno

CONSEJOS PARA UN PROGRAMA DE RECICLAJE DE ORGÁNICOS EXITOSO EN SU RESTAURANTE:

- **Educar a su personal -** entrenar a todo el personal para clasificar adecuadamente los desechos en basura, reciclaje y orgánicos. Educar a su personal sobre lo que se coloca en cada contenedor es un componente importante para el éxito de su proceso de gestión de residuos. EDI puede proporcionar videos, material educativo, y letreros para ayudar en el entrenimiento.
- **Asignar líderes de equipo -** Considere nombrar líderes de equipos ecológicos que puedan entrenar al nuevo personal en el programa de reciclaje de productos orgánicos y mantener a todo el personal informado sobre el progreso de la empresa para reducir los desechos y convertirse en expertos en reciclaje.
- **Contenedores de recolección -** Configure su programa para el éxito mediante la codificación por colores de los recipientes de recolección. Use contenedores verdes para orgánicos y azules para reciclaje. La codificación por colores hace que sea más fácil identificar rápidamente qué va a dónde.
- **Determinar la ubicación de los contenedores orgánicos -** Considere colocar contenedores orgánicos cerca de las estaciones de preparación y al lado de las áreas de lavado de platos para que el personal de cocina pueda reciclar adecuadamente el material orgánico. Una vez que el contenedor está lleno, los residuos orgánicos se pueden vaciar en el contenedor de orgánicos verdes.
- **¡Use los productos de papel sucios con comida para su beneficio! -** Muchos restaurantes consideran que envolver los desechos de alimentos en cualquier tipo de papel que no sea encerado, como toallas de papel, papel de embalaje, periódicos o bolsas de papel, es una manera fácil de mover los desechos de alimentos desde el interior de la cocina hasta el contenedor de orgánicos. Trate de forrar el recipiente con una bolsa de papel o coloque toallas de papel o papel periódico en el fondo del recipiente orgánico para ayudar a absorber cualquier líquido. **¡Por favor, no utilice ningún tipo de bolsas de plástico, biodegradables o compostables!**

¿PREGUNTAS?

ENVÍANOS UN CORREO ELECTRÓNICO! info@escondidodisposal.com

Envíenos un mensaje de texto! (760) 705-1797

¡Llámanos! (760) 745-3203

¡Visite nuestro sitio web! escondidodisposal.com