



CONSEJOS PARA RESTAURANTES PARA CUMPLIR CON LA PROHIBICIÓN DE DESECHOS

¿QUÉ SON LAS PROHIBICIONES DE DESECHOS?

Muchos negocios no son conscientes que en Massachusetts deshacerse de algunos materiales está prohibido. El Departamento de Protección Ambiental de Massachusetts (MassDEP) prohíbe tirar a la basura materiales fáciles de reciclar; como el cartón. Puede ser que su municipio tenga estatutos/ordenanzas o reglamentos adicionales que exijan a los negocios reciclar. Todos los negocios, transportistas de desechos, e instalaciones de desechos sólidos son responsables de cumplir con la prohibición de desechos. Visite el sitio web de RecyclingWorks para obtener [una descripción general de las prohibiciones de desechos](#).

Restaurantes que coloquen materiales prohibidos en la basura corren el riesgo de que las instalaciones de desechos sólidos rechacen sus desechos, que se les cobre honorarios adicionales, y recibir sanciones de MassDEP.

Los negocios que reciben sanciones de MassDEP a menudo ya tienen programas de reciclaje. Sin embargo, algunos problemas comunes pueden provocar que materiales reciclables terminen en la basura, por ejemplo

- Falta de participación del personal
- Señalización deficiente
- Falta de comunicación con el transportista de desechos sobre qué materiales van en cada contenedor de colección
- Contenedores de colección no son del tamaño adecuado
- El horario de recolección no ha sido establecido correctamente
- No hay plan de respaldo para fallas de equipos
- Las prohibiciones de desechos especialmente relevantes para restaurantes son las de cartón, botellas, latas, y desechos de comida.



RECICLAJE DE CARTON

¡Más del 80% de todas las acciones de cumplimiento de MassDEP, son a causa de cartón.

El cartón limpio es un material fácilmente reciclable con mercados bien establecidos para el procesamiento. Ver el sitio web de RecyclingWorks para obtener [información sobre cómo se recicla el cartón](#).

Hable con su transportista de desechos sobre las opciones para recolectar cartón para reciclar, como por ejemplo:

- Compactador
- Contenedor de basura
- Carretas
- Embaladora

Las especificaciones del material pueden incluir solo cartón, cartón mezclado con papel o en conjunto (cartón, papel y contenedores). Los negocios a menudo ahorran dinero en tarifas de recolección de basura cuando reciclan cartón.

Cartón que este contaminado con comida o desechos líquidos no debe ser reciclado. Cartón encerado no es un parte de la prohibición de desechos, así que no debe ser reciclado. Restaurantes que colecten residuos de comida para compostaje pueden combinar cartón sucio y cartón encerado con los residuos de comida. Así como es importante mantener materiales reciclables fuera de la basura, es igualmente importante mantener materiales como bolsas de plástico, residuos de comida, y guantes de hule fuera de los contenedores de reciclaje. Consulta a su transportista de desechos para averiguar si esto es una opción.

RECICLAJE DE BOTELLAS Y LATAS

Junto al papel, botellas y latas son los materiales más comúnmente reciclados en los Estados Unidos. Sin embargo, un estudio del 2018 de “National Research Association” reveló que menos de 30% de los restaurantes reciclan estos materiales.¹ Esta categoría incluye contenedores de vidrio, plástico, y metal/aluminio. Estas botellas y latas, que son prohibido tirar en la basura en Massachusetts, son fáciles de reciclar, hechos de materiales valiosos, y tienen mercados e infraestructura establecida para su reciclaje. Visita el sitio web de RecyclingWorks para [más información acerca del reciclaje de botellas y latas](#).



Hable con su transportista de desechos sobre las opciones para recolectar estos contenedores. Esto podría incluir un contenedor de solamente botellas y latas o un contenedor del papel, cartón, botellas, y latas. Así como con el cartón, es importante mantener las botellas y latas separadas de residuos de comida, bolsas de plástico, y otros contaminantes.

MANTENER DESECHOS DE COMIDA FUERA DE LA BASURA

En la mayoría de los restaurantes el desecho más producido es residuos de comida, y al separar este material de la basura se pueden reducir los costos de desecho y los costos de operación en general. En Octubre del 2014 MassDEP estableció una prohibición de desechos orgánicos, en la cual todos los negocios e instituciones que generen 1/2 tonelada o más de residuos de comida por semana deben separarlos de la basura. Usa la [Guía de Estimación de Residuos de Comida](#) en el sitio web de RecyclingWorks para anticipar que tan posible es que sus operaciones superen el límite establecido.

Los restaurantes sujetos a la prohibición de desechos orgánicos de Massachusetts deben separar los residuos de comida de la basura y de los materiales reciclables. Las estrategias de recolección de residuos de comida varían dependiendo de la disponibilidad de espacio y diseño del restaurante, y los requerimientos del transportista de desechos. Recolectar los residuos en las estaciones de preparación usando contenedores designados y vaciándolos frecuentemente ayuda a evitar la contaminación y previene pestes y olores. En restaurantes de autoservicio, ofrecer diferentes contenedores para desechos de comida, desechos líquidos (como restos de refresco), reciclables (como latas y botellas), y basura (como sorbetes de plástico o envolturas) ayuda a empoderar a los clientes a ser parte de la solución. Visita el sitio web de RecyclingWorks para [más información sobre las múltiples opciones para gestionar los residuos de comida](#).



Muchos restaurantes han encontrado que al separar su reciclaje y residuos de comida de la basura ha sido costo-neutral o ha ayudado a ahorrar dinero. Muchos restaurantes han elegido separar los residuos de comida para compostaje aunque estén por debajo del límite de la prohibición. Los siguientes ejemplos demuestran como la separación de residuos de comida y reciclaje puede ayudar a mejorar la operación en los restaurantes:

- [Gardner Ale House Video Case Study](#)
- [Northampton Brewery Written Case Study](#)
- [Johnny's Luncheonette Video and Written Case Study](#)
- [Lenox Hotel Video and Written Case Study](#)

¹ https://conserve.restaurant.org/Downloads/PDFs/2018_Sustainability_FINAL_small.aspx

COMO CUMPLIR

Identifica los materiales que son desechados regularmente en su negocio, y si la prohibición de desechos aplica para ellos, trabaje con su transportista de desechos para mejorar o establecer el programa de reciclaje para esos materiales en su negocio.

CONOZCA SUS DESECHOS

Es posible que no sepas exactamente qué materiales están en los contenedores de basura de tu negocio. Echa un vistazo a tus botes y contenedores de basura para aprender qué artículos prohibidos de residuos tu negocio tira regularmente.

COMUNIQUESE CON SU TRANSPORTISTA DE DESECHOS

Hable con su transportista de desechos para aprender sobre opciones para ajustar sus contenedores de basura/ compactadores para que su negocio pueda reciclar todos los materiales en la prohibición. Cuando configure o mejore su programa de reciclaje, es probable que pueda reducir el tamaño o la frecuencia de recolección de su contenedor de basura y disminuir los costos de recolección de basura.

Del mismo modo que es importante mantener los materiales reciclables fuera de la basura, es igualmente importante evitar que la basura termine en contenedores de materiales reciclables. Trabaje con su transportista de desechos para identificar qué materiales son aceptados en su instalación de reciclaje. Contaminantes comunes bolsas de plástico, pajitas, envolturas, espuma de poliestireno, y guantes de hule. Residuos de comida también son considerados contaminantes si están mezclados con materiales reciclables como el cartón, latas, o botellas. Pida a su transportista de desechos que te informe sobre cualquier contaminación en su reciclaje para que pueda ser arreglado.

Solicite que su transportista de desechos le proporcione información directa e inmediata sobre materiales prohibidos encontrados en sus contenedores de basura; ya sea que hayan sido observados durante la recolección o si fueron rechazados por la instalación de desechos sólidos. Esto es particularmente importante si su negocio tiene un compactador o un contenedor, ya que los conductores pueden observar e identificar los materiales prohibidos.

Si tiene equipos como embaladoras o compactadoras para sus materiales reciclables, hable con su transportista de desechos sobre planes de respaldo para asegurar que los materiales puedan continuar siendo reciclados si el equipo requiere reparación o reemplazo.

SEÑALIZACIONES

Etiquete claramente todos los contenedores de basura, reciclaje, y desechos de comida. Personalice estos letreros para incluir las necesidades específicas y los materiales desechados en su instalación.

FORMACIÓN

Capacite regularmente al personal sobre cómo reciclar y separar desechos de comida. Para consejos de cómo hacerlo y para capacitar a su personal RecyclingWorks creo el siguiente video instructivo [Kitchen Source Separation Instructional Video](#). Para obtener más información sobre cómo trabajar eficazmente con su transportista de desechos para configurar un programa de reciclaje, consulte la [Orientación para Negocios que Contratan Servicios de Basura, Reciclaje y Desperdicios de Alimentos](#) del sitio web RecyclingWorks.

RecyclingWorks en Massachusetts es un programa de asistencia gratuita que ayuda a los negocios a reducir sus desechos y maximizar las oportunidades de reciclaje, reutilización, donación y compostaje. Póngase en contacto con RecyclingWorks para asistencia personalizada para su negocio, incluyendo cómo:

- Comenzar o mejorar su programa de reciclaje y separación de residuos de comida
- Cumplir con las regulaciones de prohibición de residuos de Massachusetts
- Encontrar transportistas y procesadores de materiales reciclables
- Proporcionar señalización y capacitación a los empleados
- Ahorrar dinero en la eliminación de residuos