

回收讓一切更好



Recology Sunset Scavenger 與 Recology Golden Gate 是您當地的回收公司 | 回收 | 堆肥

2024 年四月 - 六月

基本四事項

務必要回收的關鍵材料

把

基本事項做好對成功至關重要。以回收來說，我們鼓勵顧客遵守以下幾點：

請務必回收所有的瓶子、鋁罐、紙張和紙箱。這些便是基本四事項。

以重量來說，回收的紙張和紙箱佔了舊金山居民放入藍色垃圾桶的大部分材料，這是非常棒的。

每次我們回收紙張和紙板，都能夠節省樹木、減少填埋場的使用，並且有助於實現更多正面的成果。回收的紙張和紙箱會變成新的產品，例如紙箱。

在新冠疫情的最初幾個月，紙箱的需求增加了超過一倍。紙箱製造商需要大家回收所有乾淨的紙張和紙板。為了達到這個目標，您的角色非常重要。現在大多數產品都是用紙箱寄送，因此這個號召行動依然非常重要。

全國各地的回收組織也要求客戶在將瓶子和鋁罐放入路邊回收箱之前，

將裡面液體倒空，並倒出所有食物容器中的食物殘渣。

將飲料和食物容器倒空有助於保持回收的紙張和紙箱乾淨和乾燥。我們常常被問到：我的回收物需要清理得多乾淨？答案是：一定程度的乾淨即可。

那些持續回收這四大類的人，應感到非常自豪，因為他們在回收方面做得非常好。

壓扁或撕碎紙箱可能需要幾分鐘，但這樣做可以節省藍色回收箱的空間，而你的家人可能需要這個空間來放其他可回收物品。

只要把回收基本事項當作良好的綠色習慣，我們便能保護環境並對經濟有所貢獻。這是所有人都需要承擔的責任，也是值得我們驕傲的地方。■



舊金山的回收宣導者大幅增加

在

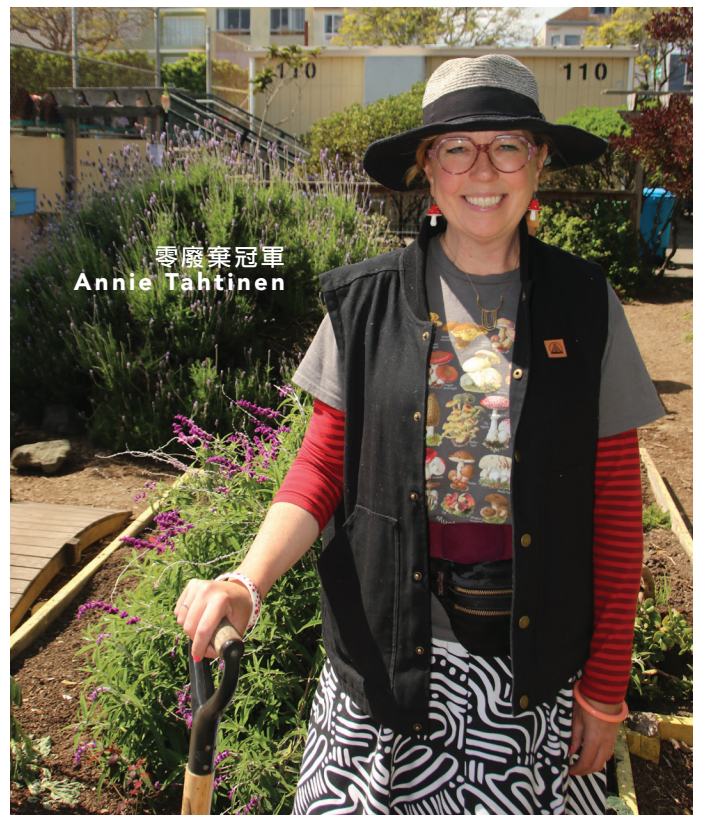
舊金山，人們自願在公寓大樓、商業物業和學校推廣回收和堆肥。

我們稱他們為「零廢棄 (WZ) 冠軍」。一年前，有 257 人報名參與這項社區服務。今天，已經有 450 人，比去年增加了75%！

零廢棄冠軍鼓勵鄰居、同事和學生在丟棄物品時花點時間，將它們放入適當的垃圾桶中——瓶子、鋁罐、紙張和紙箱放入藍色垃圾桶，食物殘渣、樹枝和落葉則放入綠色垃圾桶。

這些志願者在回收和堆肥桶上方貼上回收海報、回答問題，並與他們的社區中分享新資訊。一些志願者會將 Recology 的電子報《更好的垃圾箱》以電子郵件形式發送給鄰居和朋友。有些志願者會製作並發送自己的電子報和宣傳紙，以推廣回收。更勇敢的宣導者會打開垃圾桶，必要時將材料分類並放入正確的垃圾桶中。

「我告訴學生，從我們自己的校園和他們自己的家庭開始減少垃圾，」 Jefferson 小學的園藝老師兼零廢棄冠軍 Annie Tahtinen 說。「是的，我們了解我們的垃圾填埋場已經堆了超過容量的垃圾這個巨大問題，但我們需要從我們自己的習慣開始做起。我們正在努力做得更好——廢物管理是一種實踐，而不是一次性的事情。」



零廢棄冠軍
Annie Tahtinen

許多其他城市都將舊金山的零廢棄冠軍計畫視為領先的環保倡議。讓我們繼續共同努力，使回收和路邊堆肥每天都得以運作。■



我們的客服人員將隨時為您提供幫助。請寄電子郵件至 CustomerService@RecologySF.com

這些優點讓舊金山的收集車輛能夠持續運轉。

如果不是維修和修理 Recology 貨車的技師們出色的工作，我們根本無法提供客戶高品質服務。他們在我們的營運中扮演著至關重要的角色。

我們的技師負責維修和保養由 Recology Sunset Scavenger 和 Recology Golden Gate 營運的 450 輛回收和運送貨車。這只是他們龐大任務的開始。

Recology San Francisco 使用 45 輛運送貨車來運送垃圾、回收物和可堆肥材料。我們也在舊金山的所有設施中保養許多裝載機和堆高機，以及三台推土機，用於在轉運站內壓縮和推送垃圾。

除了車輛之外，技師們還保持著我們許多機器的運作——包括進料漏斗、輸送帶、篩選器、光學分類機、打包機、挖土機等等。



舊金山是全天候運作的，需要三班制的技師。我們在舊金山總共僱用了大約 40 名技師。他們是我們客戶永遠看不到的無名英雄。

「要服務和維護當今現代垃圾處理設備，需要團隊的努力，而這始於技師，他需要掌握許多技能來安全地維護如此

多樣的系統。」Recology Golden Gate 設備維護經理 Paul Furtado 說。

Recology 的員工股東藉由小心使用技師所維修和保養的設備，來向他們致敬，這樣我們才能為客戶提供高品質的服務。■

需要安排居家大件物品的清運服務嗎？

請造訪 BulkyltemRecycling.com 了解更多有關該計畫的資訊，並安排預約。



節省食物，就是在省

採用一些簡單的小訣竅可以延長食材的新鮮度，減少食物浪費，也能省錢。

把胡蘿蔔用濕的廚房毛巾包起來，放在冰箱的蔬果抽屜裡，可以讓它們保持多日的脆度。當你幾天後打開冰箱，拿出一根胡蘿蔔，它仍然保持著脆脆的口感和風味，真是一大享受。

在加州，我們很幸運能夠享用到美味的生菜，無論是用來做沙拉還是三明治都很棒。如何讓生菜保持更久的鮮度？

有幾種方法。將生菜葉子用冷水沖洗乾淨，把水分甩乾（可以使用脫水器），然後放入一個玻璃容器中，容器內鋪一層乾的廚房毛巾，再放入冰箱保存。另一個方法是將整顆生菜或生菜葉用濕的廚房毛巾包起來，然後放入冰箱的蔬果箱裡。

你可能也有一些自己實驗過的訣竅。重點是透過這些技巧，你可以節省金錢，減少浪費，因為食材可以保存得更久。

想要了解更多關於延長食物保存期限和減少浪費的技巧，可以查看舊金山環境部門的網站 EndFoodWasteSF.org。■



將香草放在水中，然後存放在冰箱中，可以讓它們保持更長時間的新鮮度。

在社群媒體追蹤我們，便能得到小訣竅、活動訊息、回收新聞等：

  @recology

 @recologysf



廢棄箱部門
888.404.4008