Fall 2016

RECYCLE TODAY

WASTE & RECYCLING NEWSLETTER FOR THE CITY OF HAWTHORNE

City of Hawthorne 310-349-2980 pubwks@cityofhawthorne.org

Mark your calendar!

FREE Paper Shredding and Electronic Waste Collection Event on October 29

You won't want to miss this! Keep your identity safe by shredding confidential papers and recycling old electronics. Our FREE event will be held on Saturday, October 29, from 9 a.m. to noon, at the Betty Ainsworth Center, located at the corner of Doty Avenue and El Segundo Boulevard.

There is no limit to the amount of confidential, personal papers that you can bring to the event. There is also no limit on the quantity of electronic waste (E-Waste), such as old TVs, computers, tablets, and cell phones.

As an added incentive, you'll be able to pick up FREE compost. You will need to bring your own bags and shovels for the compost. Compost will be available on a first-come, first-served basis, while supply lasts.

We collected and recycled over 2 tons of paper at the Earth Day paper shredding event—let's see if we can do even more this time around!

¡Marque su calendario!

Evento del 29 de octubre para la colecta GRATIS de electrónicos y destrucción de documentos

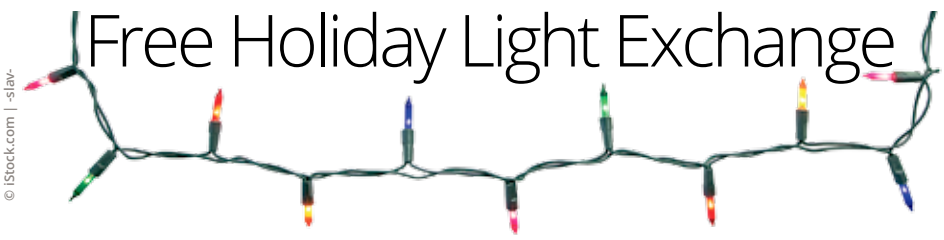
¡No va a querer perdérselo! Mantenga su identificación segura destruyendo sus documentos confidenciales y reciclando sus aparatos electrónicos viejos. Nuestro evento GRATUITO se llevará a cabo el sábado 29 de octubre de 9 a.m. al mediodía, en el Centro Betty Ainsworth, ubicado en la esquina de Doty Avenue y El Segundo Boulevard.

No hay límite de la cantidad de documentos confidenciales y personales que puede llevar al evento. Tampoco hay límite de la cantidad de aparatos electrónicos (E-Waste), tales como televisiones viejas, computadoras, tabletas y teléfonos celulares que puede llevar.

Como incentivo adicional, podrá recoger GRATIS abono. Necesitará llevar sus propias bolsas y palas para recogerlo. El abono estará disponible por turno de llegada hasta agotar existencias.

Durante el evento del Día del Planeta y Destrucción de Documentos colectamos y reciclamos más de 2 toneladas de papel. ¡Veamos si en esta ocasión podemos recolectar aún más!

Free Holiday Light Exchange



© iStock.com | -slav-

Are you starting to think about decorating for the holidays? Trade one working string of old, electricity-gobbling incandescent lights for a new, energy-efficient LED string. You can make your trade on Wednesday, November 9 and Thursday, November 10, from 9 a.m. to 5 p.m., at the South Bay Environmental Services Center, located at 20285 S. Western Avenue, Suite 100, Torrance.

To be eligible to participate, you must be an SCE customer and must bring proof of residency, such as a utility bill or driver's license. Trade-ins will be made on a first-come, first-served basis, while supplies last. There is a limit of one new box of lights per household.

For more information, visit SBESC.com or call 310-371-7222.

Intercambio Gratis de Luces Decorativas

¿Ha empezado a pensar en las decoraciones para las fiestas por llegar? Intercambie un juego de luces incandescentes viejas por uno nuevo tipo LED, que es más eficiente con la electricidad. Puede intercambiarlos el miércoles 9 de noviembre o el jueves 10 de noviembre de 9 a.m. a 5 p.m. en el Centro South Bay Environmental Services, ubicado en 20285 S. Western Avenue, Suite 100, Torrance.

Para poder participar en este programa debe de ser cliente de SCE y debe de llevar prueba de residencia, tal como la factura de la luz o una licencia de manejar vigente. El intercambio se llevará a cabo por turno de llegada, hasta agotar existencias. Hay un límite de una caja nueva de luces por hogar.

Obtenga más información entrando a SBESC.com o llamando al 310-371-7222.

My Resource™

With My Resource™, you can pay your bill, schedule special pickups, report a missed pickup, request container repair or replacement, and receive alerts from Republic Services. Whether you are a resident or a business, My Resource is for you. You can sign up online at RepublicOnline.com or download the My Resource app at App Store/Google Play.

My Resource™

Con la aplicación My Resource™, puede pagar su cuenta, programar servicios especiales, reportar falta de servicio, solicitar la reparación o el reemplazo de botes de basura y recibir alertas de Republic Services. Ya sea que sea un residente o tenga un negocio, My Resource™ es para usted. Inscríbase en línea en Republic Online.com o bajando la aplicación My Resource en App Store/Google Play.

PRESORTED
STANDARD
U.S. POSTAGE PAID
GREENFIELD, IN
PERMIT NO. 220

Republic Services
12949 East Telegraph Road
Santa Fe Springs, CA 90670

© iStock.com | LDProd

A checklist to reduce food waste

Did you know the U.S. wastes about 40% of its food every year? This is in large part because Americans are not well-educated on food-date labeling and don't realize how much food they're actually throwing away. In an effort to help our country reach its goal of reducing food waste 50% by 2030, follow this checklist to avoid wasting food in your home:

- ☐ **Make a meal planner each week.** Plan your meals so that you know exactly what ingredients you'll use. Make sure a "leftovers night" is included.
- ☐ **Eat leftovers.** Always eat what you have at home before buying more of something.
- ☐ **Know your stock.** What foods have been in the cabinet for months? What do you throw away the most? What items are about to expire? Organize your meals around your knowledge of your pantry and fridge.
- ☐ **Store food correctly.** Keep fruits and vegetables in separate drawers. Don't put quick-to-spoil foods, like milk and eggs, on the refrigerator door. Keep bananas and apples away from all other fruits.
- ☐ **Be creative.** Look at the three or four ingredients you need to use, and then search for recipes online that use what you already have at home. Or try to come up with something yourself!
- ☐ **Use everything.** Keep the skin on fruits, like apples and pears, and vegetables, like cucumbers and potatoes. Use broccoli stems in soup. Roast the pumpkin seeds. Turn stale bread into croutons or French toast.
- ☐ **Freeze what you don't eat.** Put items that might spoil before you can eat them in the freezer. Almost any meal or ingredient can be frozen until you're ready to use it—just pack items tightly. This is especially helpful if you're only cooking for one or two people.
- ☐ **Canning is your friend.** Too many fresh fruits or vegetables? Preserve them by canning. You can also turn those tomatoes into marinara sauce or salsa or extra strawberries into jam.
- ☐ **Learn about sell-by and expiration dates.** They don't mean "throw out by this day." Check out the United States Department of Agriculture's "Food Product Dating" article at http://goo.gl/Z7r2ji.
- ☐ **Eat out the smart way.** Split a dish at a restaurant, or take home your leftovers with a specific plan for when you'll eat them. At buffet lines, don't take too much or large helpings of a food you don't know whether you'll like. Take smaller portions and go back for more if you are still hungry.
- ☐ **Compost.** If you've missed a bunch of fresh thyme or just can't bear to puree those bananas, make a compost pile to turn them into nutrient-rich soil.

Lista de control para reducir el desperdicio de alimentos

¿Sabía usted que los americanos desperdician anualmente cerca de un 40% de su comida? Esto se debe en gran parte a que los americanos no están familiarizados con las fechas en las etiquetas de los alimentos y no tienen idea de cuanta comida buena tiran. En un esfuerzo por ayudar a nuestro país a alcanzar su meta de reducir el desperdicio de alimentos en un 50% para el año 2030, siga estas recomendaciones y evite el desperdicio de alimentos en su hogar:

- ☐ **Haga un menú de alimentos cada semana.** Planee sus comidas de manera que sepa exactamente los ingredientes que necesita. Asegúrese de incluir un día para consumir los "sobrantes de comida".
- ☐ **Coma los sobrantes de comida.** Consuma siempre lo que tiene en casa antes de comprar más productos.
- ☐ **Haga inventario.** ¿Qué alimentos ha tenido en la alacena por meses? ¿Qué es lo que más tira? ¿Cuáles son los artículos que están a punto de caducar? Organice sus comidas alrededor de lo que tiene en la alacena y en el refrigerador.
- ☐ **Guarde los alimentos adecuadamente.** Guarde frutas y verduras en cajones separados. No deje artículos que se echan a perder rápido, como la leche y los huevos, en la puerta del refrigerador. Guarde plátanos y manzanas por separado de cualquier otra fruta.
- ☐ **Sea creativo.** Encuentre los tres o cuatro ingredientes que necesita utilizar y busque una receta en línea que utilice lo que ya tiene en casa. ¡Mejor aún, invéntese su propio platillo!
- ☐ **Utilice todo.** No le quite la cáscara a frutas, como manzanas y peras, ni a las verduras, como pepinos y papas. Utilice las ramitas del brócoli para sopas. Dore las semillas de calabazas. Haga crutones o pan francés con el pan duro.
- ☐ **Congele lo que no va a comer.** Congele los sobrantes que se pueden echar a perder en el congelador. Casi todo alimento o ingrediente puede ser congelado hasta que usted esté listo para consumirlo—solo asegúrese de guardar los alimentos bien cerrados, sacándoles el aire. Esta práctica es especialmente buena cuando se guisa para una o dos personas.
- ☐ **Enlatar es otra opción.** ¿Demasiadas frutas frescas o verduras? Consérvelas enlatándolas. Considere hacer una salsa marinara con esos jitomates que le sobran o una mermelada con las fresas extras.
- ☐ **Aprenda sobre las fechas de venta y caducidad.** No quieren decir "fecha para desechar". Cheque el artículo del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) "Food Product Dating" en http://goo.gl/Z7r2ji.
- ☐ **Coma inteligentemente en restaurantes.** Comparta el platillo en el restaurante o llévese a casa los sobrantes con un plan específico de cuando los va a consumir. En los servicios de bufet, no se sirva demasiado de algo que no sabe si le va a gustar. Sírvase porciones pequeñas y vuelva al servicio por más si aún tiene hambre.
- ☐ **Compostaje.** Si cuenta con un montón de tomillo fresco o está harto de esos plátanos maduros, úselos en su compostaje para convertirlos en tierra rica en nutrientes.

Waste Free Kitchen Handbook

Maybe you're ready to reduce your food waste but aren't sure where to start. Or perhaps you never thought about food waste but want to know why your milk is expiring so quickly. Dana Gunders' book, *Waste Free Kitchen Handbook: A Guide to Eating Well and Saving Money by Wasting Less Food,* is the perfect guide to storing food and shopping smart so that you can save money and waste less on food.

Easy to read and search through, the *Waste Free Kitchen Handbook* can tell you how much food to make per person, what a sample meal plan looks like, and how to turn that old cabbage into Easter egg dye. Curious about compost? That section not only tells you how to start, but also what's happening in your compost pile while you're away. The back of the book is an entire directory of foods, explaining how to store them, when they're the freshest, and what parts you can eat safely. Gunders, a Natural Resources Defense Council staff scientist, even includes 20 recipes that use whatever is left in your fridge or ingredients that often go bad.

Armed with the *Waste Free Kitchen Handbook* and our food waste checklist, you're ready to create a zero waste kitchen!

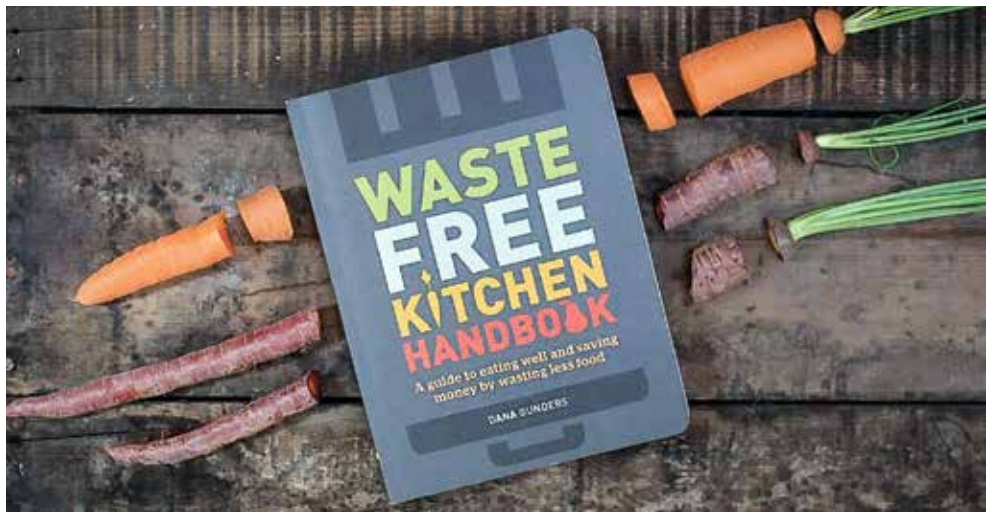


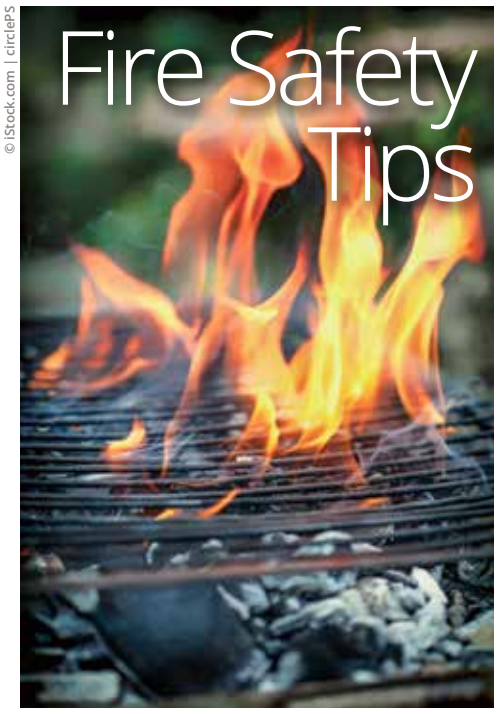
Photo courtesy of Dana Gunders

Manual para una cocina libre de desperdicios

Quizás esté listo para reducir los desperdicios de alimentos, pero ¿sabe dónde comenzar? Quizás nunca ha considerado este tema pero le gustaría saber porque se le hecha a perder la leche tan rápido. El libro de Dana Gunders, *Waste Free Kitchen Handbook: A Guide to Eating Well and Saving Money by Wasting Less Food* (Manual para una Cocina Libre de Desperdicios: Una Guía para Comer Bien y Ahorrar Dinero Desperdiciando Menos Comida), es la guía perfecta para almacenar alimentos y hacer compras inteligentemente de manera que pueda ahorrar dinero en la compra de sus alimentos y desperdiciar menos comida.

Fácil de leer y manejar, en el manual *Waste Free Kitchen Handbook* encontrará información sobre cuanta comida preparar por persona, muestras de lo que es un plan de comidas y cómo convertir ese viejo repollo en tinte para los huevitos de Pascua. ¿Tiene curiosidad acerca del compostaje? Esa sección no solo habla de cómo iniciar su compostaje pero explica lo que pasa cuando usted se aleja. La parte de atrás del libro incluye un directorio completo de alimentos, explicando como almacenarlos y como refrescarlos, así como las partes que son seguras para consumir. Incluye incluso 20 recetas que pueden usarse con lo que tenga en el refrigerador o con ingredientes que frecuentemente se echan a perder.

¡Con una copia del manual *Waste Free Kitchen Handbook* y con nuestra lista de control para reducir el desperdicio de alimentos, ya está usted listo para crear una cocina sin desperdicio alguno!



© iStock.com | circlePS

Over the past few months, fires have ravaged Southern California and dominated the local news. During that time, we've all thought about ways to reduce fire risk and protect our homes and businesses. You can reduce fire risk by preparing your trash, green waste, and recycling properly. Here are three fire safety tips that you might find helpful this fall:

1. Extinguish grills after you are done cooking. Allow charcoal and ashes to cool completely before discarding them. Even coals that appear cool may still have hot spots and embers, so wait for at least 48 hours before placing ashes into your trash cart. If you need to remove ashes from the grill before that time has passed, carefully shovel them into a metal bucket and keep it outside, away from overhanging trees and structures.
2. Do not dispose of combustible items with regular waste or recycling. When possible, consider using environmentally friendly paints, cleaning supplies, and swimming pool and other household chemicals. If you have unneeded or leftover chemicals, dispose of them properly through one of L.A. County's drop-off programs. To find a location near you, visit CleanLA.com or call 888-CLEAN-LA.
3. Remove dry brush, grass, and dead leaves around your yard. Keep branches trimmed away from your roof. Place yard trimmings into your green cart. Cut branches and small limbs to size so they will fit into the cart with the lid closed. If you want to learn more about fire-wise gardening, visit SmartGardening.com or attend a Smart Gardening workshop.

Consejos de Seguridad Contra Incendio

En los meses pasados, incendios han devastado el Sur de California y dominado las noticias locales. Durante ese tiempo, todos hemos considerado diferentes maneras, pequeñas y grandes para reducir el riesgo de incendios y proteger nuestros hogares y negocios. Usted puede reducir el riesgo de incendio desechando adecuadamente su basura, los desechos del jardín y los reciclables . Aquí le ofrecemos tres consejos de seguridad contra incendios que le pueden ayudar este otoño:

1. Apague la parrilla cuando termine de asar. Permita que el carbón y las cenizas se enfríen completamente antes de desecharlos. Aún cuando el carbón puede aparentar haberse enfriado puede mantener áreas y brasas calientes, así que mejor espere por lo menos 48 horas antes de echar las cenizas al bote de la basura. Si necesita remover las cenizas de la parrilla antes de ese tiempo, recójalas cuidadosamente con una pala y échelas en una cubeta de metal, dejándola al intemperie lejos de ramas colgantes y de estructuras.
2. No deseche productos combustibles con la basura o con los reciclables. Siempre que sea posible, considere usar pinturas, artículos de limpieza y químicos del hogar y la alberca que sean favorables para el ambiente. Si cuenta con sobrantes de químicos que ya no quiere o necesita, deséchelos adecuadamente a través de uno de los programas de desecho del Condado L.A. Localice un sitio cercano a usted en CleanLA.com, o llame al 888-CLEAN-LA.
3. Recoja la basura de arbustos secos, pasto/grama y hojas muertas de su jardín. Mantenga las ramas a distancia del techo podándolas. Eche la poda del jardín dentro de su bote verde. Corte ramas y varas de manera que quepan dentro del bote y que la tapa pueda cerrarse. Si desea aprender más acerca de evitar incendios en su jardín, entre a la página SmartGardening.com o asista a uno de los talleres Smart Gardening.

© iStock.com | Kantapatp

Don't forget to call!

Maybe you'll be doing some deep cleaning this fall. While you're working, you may realize that you have old furniture, appliances, computers, or TVs that you no longer want or need. Stop dusting things you don't want. Donate or sell everything that is still useful. For the things no one wants, call Republic Services to request a special pickup for bulky items and electronics.

If you live in a single-family home, you may request two free bulky-item pickups per year. At each pickup, you can set out no more than 64 cubic feet (4' x 4' x 4'). Bulky items include furniture, appliances, rugs, TVs, computers, and similar items. Palm fronds are accepted as bulky waste but should be bundled. Additional pickups are available for a fee.

Bulky items are picked up on the same day as trash, but Republic sends out a different truck—so you MUST make a call to schedule this service. Call Republic Services Customer Service at 888-742-5234 at least 24 hours before your regular collection day to request a bulky-item pickup. After you make the call, you may set your bulky items at the curb no earlier than the afternoon before and no later than 6 a.m. on your collection day. Bulky items should be placed at least 3 feet away from any of your carts.

Please don't place bulky items or electronics at the curb unless you have called to schedule a free pickup!

If you live in a multi-family complex, check with your property manager to find out how to dispose of bulky items.

¿Artículos Grandes?

¡No olvide llamar!

Quizás está planeando una limpieza profunda este otoño. Mientras lo hace puede encontrarse con muebles viejos, enseres del hogar, computadoras o televisiones que ya no necesita o quiere. Deje de sacudir cosas que ya no quiere. Done o venda las que están en buen estado. Para las cosas que ya nadie quiere, por favor llame a Republic Services y solicite un servicio de "bulky items pickup", o de electrónicos.

Si vive en una casa particular, puede solicitar hasta dos servicios gratis al año para la colecta de artículos grandes. En cada servicio podrá sacar un máximo de 64 pies cúbicos (4' x 4' x 4'). Los artículos grandes incluyen muebles, enseres, tapetes, televisiones, computadoras y artículos similares. Se aceptan hojas de palma pero solo cuando estén amarradas. Puede solicitar servicios adicional por un cargo.

Los artículos grandes se recogen el mismo día que le recogen la basura, pero Republic envía un camión diferente—por lo que usted DEBE llamar para solicitar el servicio. Llame al Depto. de Servicio al Cliente de Republic Services al 888-742-5234 con por lo menos 24 horas de anticipación al día en que le recogen la basura y solicite un servicio de "bulky-item pickup". Una vez que haya hecho la cita, puede sacar los artículos grandes a la acera no antes de la tarde del día anterior y no después de la 6 a.m. del día en que le recogen la basura. Los artículos grandes deben colocarse a por lo menos 3 pies de cualquiera de sus botes de la basura.

¡Por favor no deje ningún artículo grande o aparato electrónico en la acera sin haber llamado para solicitar el servicio gratis!

Si vive en un edificio de departamentos, pregúntele al administrador del edificio sobre como desechar sus artículos grandes.

Protecting Our Blue Planet™

Nationwide, Republic Services collected and processed over 5 million tons of recyclables in 2015. Of that material, over 70% consisted of paper and cardboard, 10% was organics, and the remainder was mostly glass, plastic, and metal containers. According to the U.S. Environmental Protection Agency, that recycling reduced greenhouse gas emissions by an amount equivalent to taking nearly 3 million passenger cars off our roadways. You can learn more in Republic's 2015 Sustainability Report at RepublicServices.com.

Help us recycle even more in 2016 and beyond. Capture all of your recyclables (see "Recycling Yes" on page 4) in your blue cart, and make sure that your yard waste, such as leaves, grass clippings, and shrub trimmings, goes into your green cart. (Remember—no palm fronds or yucca plants in the green cart; those need to go into the trash).

Protegiendo Nuestro Planeta Azul

A lo largo del país, Republic Services colectó y manejo más de 5 millones de toneladas de reciclables en 2015. De esos materiales, más del 70% consistieron en papeles y cartones, 10% en materia orgánica y el sobrante fue en su mayoría envases de vidrio, plástico y metal. De acuerdo a la Agencia U.S. Environmental Protection, dicho reciclaje redujo las emisiones de gas al ambiente en una cantidad equivalente a sacar casi 3 millones de automóviles de nuestras carreteras. Aprenda más sobre con el reporte Republic's 2015 Sustainability que puede encontrar en RepublicServices.com.

Ayúdenos a reciclar aún más en el 2016 y en el futuro. Eche todos sus reciclables (vea el artículo "Reciclaje Sí" en la Pág. 4) en su bote azul y asegúrese que toda la basura del jardín, tal como hojas, poda de pasto, poda de arbustos termine en el bote verde. (Recuerde—nunca eche hojas de palma o plantas yuca en el bote verde; échelas en el bote de la basura).

Are You Recycling All You Can Be – And Should Be?

What you need to know about mandatory commercial recycling

Recycling plastic, glass, and metal bottles, cans, and containers, as well as paper products and cardboard, has been mandatory at most commercial and multi-family properties since 2012. Under Assembly Bill 341 (AB 341), recycling is required for businesses that produce 4 cubic yards or more of trash per week and multi-family properties of five units or more (such as apartment buildings).

Now, some businesses and apartment and condominium complexes are also required to recycle organics, including yard and food waste, as a result of Assembly Bill 1826 (AB 1826). The organics recycling requirements are being phased in over the next several years. The largest generators were required to put programs in place this year, and more businesses and multi-family properties will be required to have programs as of January 1, 2017. Visit www.CalRecycle.CA.gov/recycle/commercial/organics to learn more about this law.

If you are ready to expand or improve your commercial or multi-family recycling program, Republic Services can perform a free waste assessment and create an All-in-One Recycling™ plan for your business. Republic can also provide containers, posters, and additional tools. Republic is ready to be Your Waste Stream Advisor™. Call Customer Service at 888-742-5234 or request assistance through My Resource™, available at RepublicOnline.com or through the downloaded app.

¿Recicla Todo lo que Puede – Y Todo lo que Debe?

Lo que necesita saber acerca del reciclaje comercial obligatorio

Reciclar botellas, latas y envases de plástico, vidrio y metal, así como productos de papel y cartón, se hizo obligatorio desde el 2012 para la mayoría de negocios y edificios de departamentos. Bajo la Legislación de la Asamblea 341 (AB 341), el reciclaje es obligatorio para negocios que generan 4 o más yardas cúbicas de basura a la semana y para edificios de departamentos de cinco o más unidades (como los multi familiares).

También es cierto que bajo la Legislación de la Asamblea 1826 (AB 1826) algunos negocios y edificios de departamentos y condominios tienen obligación de reciclar la basura orgánica, incluyendo la poda del jardín y sobras de alimentos. El requisito del reciclaje de basura orgánica se ha programado en fases durante los próximos años. Los negocios/edificios que generan más basura tienen la obligación de tener programas operando este mismo año. Otros negocios y edificios de departamentos tendrán que tener programas en lugar para el 1ero. de enero del 2017. Visite www.CalRecycle.CA.gov/recycle/commercial/organics para aprender más acerca de esta ley.

Si está listo para expandir o mejorar su programa de reciclaje en su negocio o edificio de departamentos, Republic Services puede llevar a cabo una evaluación gratis de su basura y crear un plan All-in-One Recycling™ para su negocio. Republic puede también proveer contenedores, pósteres y materiales adicionales. Republic está listo para ser su asesor para el manejo de su basura. Llame al Depto. de Servicio al Cliente al 888-742-5234 o solicite ayuda a través de My Resource™, disponible en RepublicOnline.com o bajando la aplicación.

With All-in-One Recycling™, we do the hard work, making recycling easy at your business or multi-family complex.

Con el programa All-in-One Recycling™, nosotros hacemos el trabajo pesado, facilitando el reciclaje en su negocio o en su edificio de departamentos.

QUOTES REQUOTED

Photo by Jeekc (Self-published via Wikimedia Commons)

You cannot get through a single day without having an impact on the world around you. What you do makes a difference, and you have to decide what kind of a difference you want to make.

Jane Goodall, 1934-
British primatologist

No puedes sobrevivir ni por un día sin impactar el mundo que te rodea. Lo que haces hace una diferencia y tienes que decidir qué tipo de diferencia quieres hacer.

Jane Goodall, 1934-
Primatóloga Británica

CITAS CITABLES

We want your suggestions, questions and comments!

City of Hawthorne
4455 West 126th Street
Hawthorne, CA 90250
310-349-2980
dkrauss@cityofhawthorne.org
www.cityofhawthorne.com

Funded by Republic Services
Copyright© 2016.
The City of Hawthorne, Republic Services, and Eco Partners, Inc. All rights reserved.
Printed on recycled paper, using soy inks.