



Spring 2025

# BURRTEC NEWS

## WASTE AND RECYCLING NEWSLETTER

Sponsored by Burrtec Waste Industries for the City of Fontana  
Commercial, Industrial and Multifamily Customers

### Contact Information

#### Burrtec Waste Industries

9820 Cherry Avenue  
Fontana, CA 92335

#### Automated Payment Service

(888) 298-5161

#### Customer Service

(909) 822-9739

#### Hours of Operation

Monday-Friday  
7:00 am to 5:00 pm

#### Website

Burrtec.com

Follow us on



### Holiday Schedule

Please note that services are interrupted on the following holidays:

Memorial Day | Independence Day  
Labor Day | Thanksgiving Day  
Christmas Day | New Year's Day

*When the holiday falls on a weekday, collections for the remainder of the week will be delayed by one day. There is no service interruption or delay when the holiday falls on a Saturday or Sunday.*

### MISSING BARRELS

The State of California has passed laws regulating the disposal and processing of Solid Waste including Trash, Recyclables and Organics. In turn, local jurisdictions have now mandated the separate collection and processing of these materials.

While metal bin containers are less likely to be stolen, barrels can be easily rolled away or placed in a vehicle. Please keep barrels in a locked enclosure/building or secure them with a lock and chain to a fixed structure until service day and re-secure them once service is completed. Please contact customer service to provide your key/lock combination for the container.

**Please be aware that you are ultimately responsible for securing these containers and replacement costs will be charged to your account for missing or damaged containers.**



## SENATE BILL 1383 ORGANICS DIVERSION AND RECYCLING

### ARE YOU IN COMPLIANCE?



#### WHY IS ORGANIC WASTE A PROBLEM?

- The state agency CalRecycle reports that organic waste in landfills accounts for 20 percent of the methane gas generated in California which contributes to public health and safety concerns such as asthma. Methane emission reduction helps in combating climate change.

#### HOW DOES THIS AFFECT ALL BUSINESSES OR PROPERTIES?

Businesses and multifamily properties are required to:

- Subscribe to trash collection service and recycling and/or organic waste collection services provided by Burrtec, unless approved for a self-haul exemption or de minimis or space constraint waiver. (Solid waste collection containers must be provided by Burrtec. If lost or stolen, customers are responsible for container replacement cost).
- Annually provide information to employees, contractors, tenants, and customers about recycling, organic waste collection requirements and proper sorting of materials.
- Ensure employees, contractors, tenants, and customers have access to an adequate number, size, and location of containers with appropriate labels and container color.
- Provide containers for the collection of all waste streams including trash, food waste and recyclables in all areas where disposal containers are provided for customers, except for restrooms.
- Provide information to new tenants before or within 14 days of occupation of the premises.
- Prohibit employees from placing recycling and organic waste in a container not designated to receive those materials types.

#### EDIBLE FOOD GENERATOR TIPS TO REDUCE FOOD WASTE

Here are some ways businesses can reduce food waste:

- Plan and track:** Plan meals based on demand and track waste to identify areas for improvement.
- Menu design:** Create menu specials that use ingredients that are close to their expiration date. Remove items that don't sell well.
- Staff training:** Train staff on how to minimize food waste, including proper temperature management and stock rotation.
- Store food properly:** Store food in the refrigerator and use airtight containers for grains.
- Reduce packaging:** Use reusable items and reduce packaging.
- Compost and recycle:** Compost and recycle food waste.
- Monitor production:** Weigh food at each stage of production to identify and correct production loss.



California produces nearly half of the nation's fruit and vegetables, yet 1 in 8 Californians struggle with food insecurity, or lack of access to food that one needs to live a healthy lifestyle.

With the passing of Senate Bill 1383 (SB 1383), the State of California has mandated surplus food recovery to help combat the effects of methane gas on the environment. The bill requires commercial edible food generators to:

- Arrange to recover the maximum amount of excess edible food that would otherwise go to landfills.
- Establish a written agreement with any/all partnering organizations/services that accept edible food from your business.
- Maintain records of all edible food recovery activities and receipts.
- Provide copies of written agreement(s) with food recovery organization(s) each year.

**For more information about edible food requirements, please visit [calrecycle.ca.gov](http://calrecycle.ca.gov)**



primavera 2025

# BURRTEC NEWS

## INFORMACIÓN DE DESECHOS Y RECICLAJE

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

### Información de Contacto

#### Burrtec Waste Services

9820 Cherry Avenue  
Fontana, CA 92335

#### Servicio de Pago Automatizado

(888) 298-5161

#### Servicio al Cliente

(909) 822-9739

#### Horario de oficina

lunes a viernes  
8:00 am to 5:00 pm

#### Página web

Burrtec.com

Siganos en



### 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

Quando 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.

## BARRILES DESAPARECIDOS

El Estado de California ha aprobado leyes regulando la eliminación y el procesamiento de Residuos Sólidos incluyendo Basura, Reciclables y Orgánicos. Sucesivamente, las jurisdicciones locales ahora han ordenado la recolección y el tratamiento de estos materiales por separado. Mientras que los contenedores metálicos son menos probable de ser robados, los barriles pueden ser fácilmente rodados o colocados en un vehículo. Por favor mantenga los barriles en un recinto/edificio cerrado o asegúrelos con candado y una cadena a un lugar fijo hasta el día de servicio y vuelva asegurarlos una vez que el servicio se complete. Por favor contacte a nuestro servicio de atención al cliente para proporcionar la combinación de su llave/candado para el contenedor.

**Por favor tenga en cuenta que usted es el responsable final de proteger estos contenedores y que los costos de reemplazo se cargarán a su cuenta en caso de que falten o estén dañados.**



## PROYECTO DE LEY DEL SENADO 1383 DESVÍO DE ORGÁNICOS Y RECICLAJE

### ¿ESTÁ EN CUMPLIMIENTO?



#### ¿POR QUÉ LOS DESECHOS ORGÁNICOS SON UN PROBLEMA?

- La agencia estatal CalRecycle informa que los residuos orgánicos en los vertederos representan el 20 por ciento del gas metano generado en California lo que contribuye a problemas de salud y seguridad pública como el asma. La reducción de emisiones de gas metano ayuda a combatir el cambio climático.

#### ¿CÓMO AFECTA ESTO A TODOS LOS NEGOCIOS O PROPIEDADES?

Las empresas y propiedades multifamiliares están obligadas a:

- Suscribirse al servicio de reciclaje y/o recolección de desechos orgánicos brindado por Burrtec. (El cliente debe asegurar los contenedores provistos por Burrtec. En caso de pérdida o robo, los clientes son responsables por el costo de reemplazo del contenedor).
- Proporcionar anualmente información a los empleados, contratistas, inquilinos y clientes sobre el reciclaje, requisitos de recolección de desechos orgánicos y la clasificación adecuada de materiales.
- Garantizar que los empleados, contratistas, inquilinos y clientes tengan acceso a un tamaño, número y ubicación de contenedores con las etiquetas y colores adecuados.
- Proporcionar contenedores para la recolección de todos los flujos de desechos, incluida la basura, los desechos de comida y reciclables en todas las áreas donde se proporcionan contenedores de eliminación para los clientes, excepto baños.
- Proporcionar información a los nuevos inquilinos antes o dentro de los 14 días de la ocupación del local.
- Prohibir a los empleados depositar desechos orgánicos y de reciclaje en un contenedor no designado para recibir esos tipos de materiales.

#### CONSEJOS PARA GENERADORES DE COMIDA COMESTIBLE PARA REDUCIR 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 venden 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.
- **Reducir el embalaje:** Utilice artículos reutilizables y reduzca el embalaje.
- **Compostar y reciclar:** compostar y reciclar los desechos de comida.
- **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; sin embargo, 1 de cada 8 californianos lucha contra la inseguridad alimentaria o la falta de acceso a los alimentos que se necesita para llevar un estilo de vida saludable.

Con la aprobación del Proyecto de Ley Senatorial 1383 (SB 1383), el Estado de California ha ordenado la recuperación de excedentes de alimentos para ayudar a combatir los efectos del gas metano en el medio ambiente. El proyecto de ley requiere que los generadores comerciales de alimentos comestibles:

1. Hagan arreglos para recuperar la cantidad máxima de exceso de alimentos comestibles que de otro modo irían a los vertederos.
2. Establezcan un acuerdo por escrito con cualquiera/todas las organizaciones/servicios asociados que acepten alimentos comestibles de su negocio.
3. Mantengan registros de todas las actividades y recibos de recuperación de alimentos comestibles.
4. Proporcionen copias de los acuerdos escritos con la(s) organización(es) de recuperación de alimentos cada año.

**Para obtener más información sobre los requisitos de la comida comestible, visite [calrecycle.ca.gov](http://calrecycle.ca.gov)**