Lake County Recycling News

Fall 2022

Friendly Reminders

2022 HHW DROP-OFF EVENTS

Household hazardous waste drop-off events are planned for the following dates between 9:00 am and 1:00 pm.

October 8th ONLY – Hidden Valley Lake
October 14/15 – Lakeport
November 18/19 – Clearlake
December 17th ONLY – Lakeport

Lakeport
Lake County Waste Solutions
Transfer Station & Recycling Center
230 Soda Bay Road

Clearlake
Quackenbush Mountain Resource
Recovery & Compost Facility
16520 Davis Street (next to Eastlake Landfill)

Hidden Valley Lake
Hidden Valley Lake Fire Station #63
19287 Hartmann Rd. (by Post Office Boxes)

Lucerne Harbor
Lucerne Harbor Park
6225 East Highway 20

Holiday Collection Schedule

Collection is delayed by one day for customers whose service day falls on or after the following holidays when they occur on a weekday:

- **MEMORIAL DAY**
- **JULY 4TH**
- **LABOR DAY**
- **THANKSGIVING DAY**
- **CHRISTMAS DAY**
- **NEW YEAR'S DAY**

The Lake County Transfer Station & Recycling Center will also be closed on these holidays. For a complete description of the holiday schedule, visit us at www.candswaste.com.

Christmas Tree Collection

Christmas trees can be placed in green waste carts for curbside collection. Make sure all decorations are removed and the tree fits inside the cart with the lid closed. Flocked trees are not accepted.

Free Christmas tree recycling is also available at the Lake County Transfer Station during the three weeks following Christmas. Please remove all lights and decorations.

COMMERCIAL CORNER

Did you know?

If you are a commercial business or multifamily complex that produces 4 cubic yards or more of solid waste every week, you are required to participate in a recycling program. Recycling options include weekly service from your local hauler, self-hauling of your recycling, back haul, or baling of products. Call us today if you are interested in these services.

SIX SIMPLE WAYS TO REDUCE FOOD WASTE

Did you know that reducing food waste fights climate change by reducing methane gas emissions? There are several tips and tricks that can easily be incorporated into shopping, cooking, and cleaning practices that reduce the amount of food waste generated. See below for some tips that will allow you to start reducing food waste and your carbon footprint today.



PLAN YOUR MEALS

Take some time each week to plan meals in advance. Make a list of the required ingredients and check whether you already have the items on hand. Consider having a leftover night or incorporating leftovers into new and different entrees later in the week.



SHOP SENSIBLY

Take inventory of the pantry and fridge before heading to the grocery store. Make a shopping list so you buy only what you will eat.



STORE FOOD PROPERLY

Properly storing foods can extend their useful life. Keep meat, eggs, and dairy near the back of the fridge to stay coolest. Breads can stay at room temperature in paper bags to keep the crust crisp. Baked goods, nuts, beans, and grains can be stored at room temperature in airtight containers. Most fruits and vegetables are fine in the refrigerator, however potatoes are best in a cool, dark pantry, and onions, garlic and tomatoes are fine on the countertop out of direct sunlight.



FREEZE OR FERMENT

If time is running out for food items in your kitchen, store items in the freezer for future use. You can also try fermenting foods to create new condiments. During fermentation, bacteria feed on sugars and starches in food and produce lactic acid. The lactic acid preserves the food, sometimes up to a year. Fermenting foods increases nutrition and requires little effort. Recipes and instructions are easy to find in cookbooks and on the Internet.



SHARE EXTRA FOOD

Share food with others if you find leftovers boring. Create a meal exchange group in which each member cooks multiple servings of one entrée and exchanges with other group members. Host a weekly "leftover potluck" with friends or coworkers in which everyone brings leftovers to share. Or try a food sharing app. There are quite a few food sharing apps that connect individuals with local restaurants and grocery stores willing to sell extra meals or food ingredients at discount prices.



DONATE

Nonperishable food items can be donated to local food banks if you are not able to eat them before they expire. This is a great option for canned and dry goods, which are long shelf life foods. Often times such items are sold in bulk, providing too much to eat before going bad. Contact Redwood Empire Food Bank at (707) 523-7900, Clear Lake Gleaners at (707) 263-8082, and Lake County Helping Hand at (707) 278-8855.

DEBRIS BOXES

REMODELING | CONSTRUCTION | MAJOR CLEAN-UPS

707-234-6400

In 3 to 30 cubic yard sizes. Great for property clean outs, yard & garden clean ups, remodeling your home or business, & more.





For more information, or to schedule a delivery, give us a call.

CA$H FOR SCRAP METAL

Aluminum, Brass, Copper, Insulated Wire, Iron, Lead, Radiators, Stainless Steel & More...

ONSITE SCRAP METAL REMOVAL. BINS, BOXES AND TRAILERS AVAILABLE.

3515 Taylor Drive, Ukiah

Monday - Friday: 7:30 am - 4 pm

707-234-6425

Call to Schedule Today

Noticias de Reciclaje del Lake County

otoño 2022

Recordatorios amistosos

2022 EVENTO DE ENTREGA DE RESIDUOS PELIGROSOS

Los eventos de entrega de desechos domésticos peligrosos están planificados para las siguientes fechas entre las 9:00 a. m. y la 1:00 p. m.

8 de octubre SOLAMENTE – Hidden Valley Lake
14/15 de octubre – Lakeport
18/19 de noviembre – Clearlake
17 de diciembre SOLAMENTE – Lakeport

Lakeport
Lake County Waste Solutions
Estación de transferencia y centro de reciclaje
230 Soda Bay Road

Clearlake
Quackenbush Mountain Resource
Instalación de recuperación y compostaje
16520 Davis Street (next to Eastlake Landfill)

Hidden Valley Lake
Hidden Valley Lake estación de bomberos #63
19287 Hartmann Rd. (by Post Office Boxes)

Lucerne Harbor
Lucerne Harbor parque
6225 East Highway 20

Calendario de recogida de vacaciones

El cobro se retrasa un día para los clientes cuyo día de servicio cae en o después de los siguientes días festivos cuando ocurren en un día laborable:

- DÍA DE LOS CAÍDOS
- 4 DE JULIO
- DÍA DEL TRABAJO
- DÍA DE ACCIÓN DE GRACIAS
- DÍA DE NAVIDAD
- AÑO NUEVO

La Estación de Transferencia y el Centro de Reciclaje de Lake también estarán cerrados durante estos días festivos. Para obtener una descripción completa del programa de vacaciones, visítenos en **www.candswaste.com**.

Colección de árboles de Navidad

Los árboles de Navidad se pueden colocar en carros de basura verde para su recolección en la acera. Asegúrese de quitar todas las decoraciones y que el árbol quepa dentro del carrito con la tapa cerrada. No se aceptan árboles flocados.

El reciclaje gratuito de árboles de Navidad también está disponible en la estación de transferencia del condado de Lake durante las tres semanas posteriores a la Navidad. Retire todas las luces y decoraciones.

ESQUINA COMERCIAL

¿Sabías?

Si usted es un negocio comercial o un complejo multifamiliar que produce 4 yardas cúbicas o más de desechos sólidos cada semana, debe participar en un programa de reciclaje. Las opciones de reciclaje incluyen el servicio semanal de su transportista local, el autotransporte de su reciclaje, el transporte de regreso o el empacado de productos. Llámenos hoy si está interesado en estos servicios.

SEIS FORMAS SENCILLAS DE REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

¿Sabías que reducir el desperdicio de alimentos combate el cambio climático al reducir las emisiones de gas metano? Hay varios consejos y trucos que se pueden incorporar fácilmente en las prácticas de compra, cocina y limpieza que reducen la cantidad de desperdicio de alimentos generado. Vea a continuación algunos consejos que le permitirán comenzar a reducir el desperdicio de alimentos y su huella de carbono hoy.

PLANIFIQUE SUS COMIDAS

Tómese un tiempo cada semana para planificar las comidas con anticipación. Haga una lista de los ingredientes necesarios y verifique si ya tiene los artículos a mano. Considere tener una noche de sobras o incorporar las sobras en entradas nuevas y diferentes más adelante en la semana.

COMPRE CON SENSATEZ

Haga un inventario de la despensa y el refrigerador antes de dirigirse a la tienda de comestibles. Haz una lista de compras para que compres solo lo que vas a comer.

ALMACENE LOS ALIMENTOS CORRECTAMENTE

El almacenamiento adecuado de los alimentos puede prolongar su vida útil. Mantenga la carne, los huevos y los productos lácteos cerca de la parte posterior del refrigerador para mantenerse frescos. Los panes pueden permanecer a temperatura ambiente en bolsas de papel para mantener la corteza crujiente. Los productos horneados, nueces, frijoles y granos se pueden almacenar a temperatura ambiente en recipientes herméticos. La mayoría de las frutas y verduras están bien en el refrigerador, sin embargo, las papas están mejor en una despensa fresca y oscura, y las cebollas, el ajo y los tomates están bien en la encimera, fuera de la luz solar directa.

CONGELAR O FERMENTAR

Si se está acabando el tiempo para los alimentos en su cocina, guárdelos en el congelador para usarlos en el futuro. También puede intentar fermentar alimentos para crear nuevos condimentos. Durante la fermentación, las bacterias se alimentan de los azúcares y almidones de los alimentos y producen ácido láctico. El ácido láctico conserva los alimentos, a veces hasta un año. La fermentación de los alimentos aumenta la nutrición y requiere poco esfuerzo. Las recetas y las instrucciones son fáciles de encontrar en libros de cocina y en Internet.

COMPARTE COMIDA EXTRA

Comparta la comida con otras personas si encuentra aburridas las sobras. Cree un grupo de intercambio de comidas en el que cada miembro cocine varias porciones de un plato principal e intercambie con otros miembros del grupo. Organice una "comida compartida de sobras" semanal con amigos o compañeros de trabajo en la que todos traigan sobras para compartir. O pruebe una aplicación para compartir alimentos. Hay bastantes aplicaciones para compartir alimentos que conectan a las personas con restaurantes locales y tiendas de comestibles dispuestas a vender comidas adicionales o ingredientes de alimentos a precios de descuento.

DONAR

Los alimentos no perecederos se pueden donar a los bancos de alimentos locales si no puede comerlos antes de que caduquen. Esta es una excelente opción para productos enlatados y secos, que son alimentos de larga vida útil. A menudo, estos artículos se venden a granel, proporcionando demasiado para comer antes de echarse a perder. Comuníquese con Redwood Empire Food Bank al (707) 523-7900, Clear Lake Gleaners al (707) 263-8082 y Lake County Helping Hand al (707) 278-8855.

ALQUILER DE CAJAS DE ESCOMBROS

REMODELACIÓN | CONSTRUCCIÓN | GRANDES LIMPIEZAS

707-234-6400

En tamaños de 3 a 30 yardas cúbicas. Ideal para limpiezas de propiedades y jardines, remodelación de su hogar o negocio, y más.





Llámenos para obtener más información o para programar una entrega.

EFECTIVO PARA CHATARRA

aluminio, latón, cobre, alambre aislado, hierro, plomo, radiadores, acero inoxidable y más...

ELIMINACIÓN DE CHATARRA EN SITIO.
CONTENEDORES, CAJAS Y REMOLQUES DISPONIBLES.

3515 Taylor Drive, Ukiah

lunes - viernes: 7:30 am - 4 pm

707-234-6425

Llame para programar hoy