Fall 2022

# Redwood Recycling News

## Friendly Reminders

### 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

For a complete description of the holiday schedule, visit us at **www.candswaste.com.**

### Ukiah Transfer Station Holidays

**CLOSED:** Memorial Day, July 4th, Labor Day, Thanksgiving Day, Christmas Day & New Year's Day

### Christmas Tree Collection

**December 26, 2022 – January 13, 2023**

Christmas trees will be collected curbside for residential customer pick-ups only. Please make sure all decorations are removed. If placing Christmas trees in green waste carts, trees must fit inside the cart with the lid closed. Flocked trees are not accepted.

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

### Avoid Contamination & Excess Trash Charges

Do your part to keep your recycling free of contamination. Place only clean recyclables in the blue cart and trash in your gray cart. If you have more trash than will fit in your container, please call us ahead of time at (707) 234-6400 to arrange for extra trash collection. There is a charge for additional material. Thank you.

### Beware of Theft

Taking recyclables from curbside containers is an illegal activity and should be reported to us or to local law enforcement immediately when seen happening. We appreciate your help in eliminating recycling theft in our community.

## 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 you can always continue to reduce food waste? 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 six tips that will allow you to continue to reduce your food waste even more.



### 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 Ukiah Community Food Bank at (707) 463-2409, Plowshares at (707) 462-8582, and Mendocino Food & Nutrition Program at (707) 964-9404.


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*

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.*

otoño 2022

# Noticias de Reciclaje de Redwood Waste

## Recordatorios amistosos

### 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 Conmemorativo
- 4 de julio
- Día laboral
- Día de Gracias
- Día de Navidad
- Día de Año Nuevo

Para obtener una descripción completa del programa de vacaciones, visítenos en **www.candswaste.com**.

### Vacaciones en estación de transferencia de Ukiah

**CERRADO:** Día de los Caídos, 4 de julio, Día del Trabajo, Día de Acción de Gracias, Navidad y Año Nuevo

### Colección de árboles de Navidad

**26 de diciembre de 2022 – 13 de enero de 2023**

Los árboles de Navidad se recogerán en la acera solo para recogidas de clientes residenciales. Asegúrese de quitar todas las decoraciones. Si coloca árboles de Navidad en contenedores de desechos verdes, los árboles deben caber dentro del contenedor con la tapa cerrada. No se aceptan árboles flocados.

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

### Evite la contaminación y los cargos por exceso de basura

Haga su parte para mantener su reciclaje libre de contaminación. Coloque solo materiales reciclables limpios en el carrito azul y basura en su carrito gris. Si tiene más basura de la que cabe en su contenedor, llámenos con anticipación al (707) 234-6400 para coordinar la recolección de basura adicional. Hay un cargo por material adicional. Gracias.

### Cuidado con el robo

Tomar materiales reciclables de los contenedores en la acera es una actividad ilegal y debe informarnos o a la policía local inmediatamente cuando visto suceder. Agradecemos su ayuda en eliminando el robo de reciclaje en nuestra comunidad.

## 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 siempre puedes seguir reduciendo el desperdicio de alimentos? 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 seis consejos que le permitirán continuar reduciendo aún más el desperdicio de alimentos.

### 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 el Banco de Alimentos de la Comunidad de Ukiah al (707) 463-2409, Plowshares al (707) 462-8582 y el Programa de Alimentos y Nutrición de Mendocino al (707) 964-9404.


**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*

**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.*