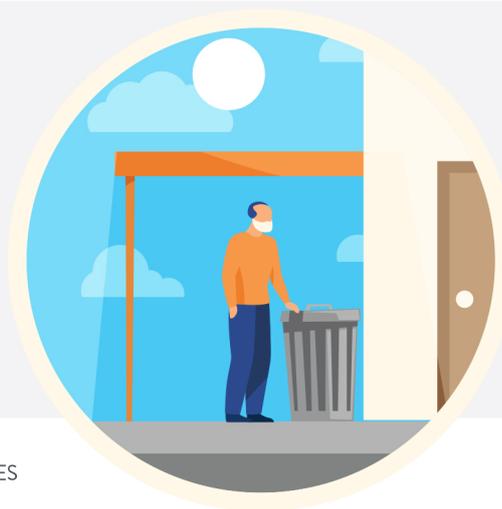


1

IDENTIFICA UN ESPACIO ADECUADO QUE TE PERMITA GESTIONAR LA SEPARACIÓN DE RESIDUOS EN TU NEGOCIO.



ESTE DEBE SER EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE, UN LUGAR AL AIRE LIBRE, QUE SE MANTENGA LIMPIO Y SECO. TEN EN CUENTA QUE LOS RESTOS DE COMIDA PUEDEN ATRAER PEQUEÑOS ROEDORES, POR LO QUE ES IMPORTANTE INSTALAR DISPOSITIVOS DE CONTROL DE PLAGAS.

2

COLOCA TRES TIPOS DE CONTENEDORES QUE TE PERMITAN CLASIFICAR LOS RESIDUOS DE LA SIGUIENTE MANERA:



VERDE

(ORGÁNICOS)

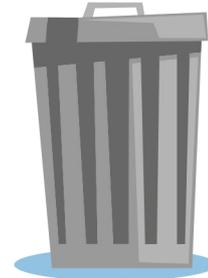
- RESTOS DE ALIMENTOS
- FRUTAS
- VERDURAS
- RESIDUOS DE JARDÍN



AZUL

(RECICLABLES)

- PLÁSTICO
- PAPEL
- CARTÓN
- METAL
- TETRAPAK
- VIDRIO



NEGRO

(NO RECICLABLES)

- SERVILLETAS USADAS
- ENVOLTURA DE ALIMENTOS
- PAPEL HIGIÉNICO
- SORBETES
- ALUMINIOS

3

CONTACTA CON ORGANIZACIONES LOCALES DE RECICLADORES/AS DE BASE PARA PODER REALIZAR UNA BUENA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS Y ESTABLECE UN DÍA Y UNA HORA PARA QUE RECOJAN EL MATERIAL.



4

TEN EN CUENTA QUE DETERMINADOS RESIDUOS COMO LOS TÓNERES O LAS BATERÍAS DEBEN TENER UN MANEJO ESPECÍFICO EN CONTENEDORES SEPARADOS.

