



TIPS AND METHODS TO COLLECT FOOD SCRAPS AT HOME

Below are several simple suggestions for households that are new to collecting food scraps. These are not one-size-fits-all solutions. The best method will depend on your space, routine, and household preferences, so feel free to choose what works best!

Countertop Bin: A compact, lidded container designed to conveniently collect food scraps right on your kitchen counter. Many models include carbon filters to control odors, making them ideal for use during meal prep. It helps keep your space clean, contained, and free from leaks or mess.

Under-Sink or Counter Bin: A compact bin specifically designed to fit discreetly under your kitchen sink, keeping food scraps out of sight. These often come with a hands-free pedal or a simple lift lid and can be lined with compostable bags.

Refrigerator or Freezer Collection: Store food scraps in a sealed container or bag, such as a zip-top, paper, or BPI-certified compostable bag, in your fridge or freezer to minimize odors and prevent mess. Keeping scraps cold helps contain liquids and makes it easy to transfer them to your compost bin with little to no cleanup. For added convenience, use a bag that can go straight into your compost system, and label it so it is not mistaken for food.

Lined Bucket or Container (Garage or Outdoor): A larger, lidded bucket or container lined with a compostable bag and stored in a garage, on a porch, or in another cool, accessible outdoor area. This option works well for households with more food scraps or limited indoor space. Keep the lid securely closed to prevent pests and protect from the elements. Place the container in a consistent, easy-to-reach location, and label it so everyone knows where to use it. Using a BPI-certified compostable bag can also make transport and disposal simple.

Other Collection Tips:

- Concerned about odors? Consider emptying the container more frequently, especially if storing high-moisture items.
- Just starting? Collect what food scraps you can; Start with coffee grounds or fruit and vegetable peels, and work your way to other food scrap materials.
- Consider using BPI-compostable liners or paper bags for easier containment.
- Remember, it's still okay if you use the garbage can as a fallback if needed.
- Using a reusable bin or container? Wash regularly to prevent residue buildup and persistent odors.



CONSEJOS Y MÉTODOS PARA RECOLECTAR RESTOS DE COMIDA EN CASA

A continuación, se presentan varias sugerencias sencillas para los hogares que se inician en la recolección de restos de comida.

Contenedores: Un recipiente compacto con tapa, diseñado para recolectar cómodamente los restos de comida directamente sobre la encimera de la cocina. Muchos modelos incluyen filtros de carbón para controlar los olores, lo que los hace ideales para su uso durante la preparación de las comidas. Ayuda a mantener su espacio limpio, ordenado y libre de fugas o suciedad.

Botes de basura o recipiente con tapa: Un recipiente compacto diseñado específicamente para ponerse discretamente bajo el fregadero de la cocina, manteniendo los restos de comida fuera de la vista. A menudo vienen equipados con un pedal de apertura manos libres o una tapa de elevación sencilla, y pueden forrarse con bolsas compostables.

Recolección en el refrigerador o congelador: Almacene los restos de comida en un recipiente o bolsa hermética dentro del refrigerador o congelador para minimizar los olores y evitar ensuciar. Mantener los restos fríos ayuda a contener los líquidos y facilita su transferencia al compostador con una limpieza mínima. Para mayor comodidad, utilice una bolsa que pueda introducirse directamente en su sistema de compostaje y etiquétela para que no se confunda con alimentos.

Recipientes forrados (dentro del garaje o al aire libre): Un recipiente más grande, con tapa y forrado con una bolsa compostable, que se guarda en el garaje, en un porche o en otra zona exterior fresca y accesible, es ideal para restos de comida. Esta opción funciona bien para hogares que generan una mayor cantidad de restos de comida o que disponen de poco espacio interior. Mantenga la tapa bien cerrada para evitar la entrada de plagas y proteger el contenido de las inclemencias del tiempo. Etiquetar el recipiente y colocarlo en un lugar sombreado puede mejorar la comodidad y el control de los olores. El uso de bolsas compostables con certificación BPI también puede simplificar el transporte y la eliminación de los residuos.

Otros consejos para la recolección:

- ¿Le preocupan los olores? Considere vaciar el recipiente con mayor frecuencia.
- ¿Se siente abrumado? Comience con los posos del café o las cáscaras de frutas y verduras, y avance gradualmente hacia otros tipos de restos de comida.
- Considere utilizar bolsas de revestimiento compostables con certificación BPI o bolsas de papel para facilitar la contención de los residuos.
- Recuerde: no hay ningún problema si recurre a un bote de basura convencional como alternativa en caso de necesidad.
- ¿Utiliza un bote o recipiente reutilizable? Lávelo con regularidad para evitar la acumulación de residuos.