[English] **Reducing Food Waste: Email and/or Letter to your Employees**

This document provides text that you can copy and paste into an email and/or print to insert into a training manual.

The bottom of this page has Spanish instructions and page 3 has the Spanish email/letter.

*Al final de la página son los instrucciones en Español y en la página 3 hay el correo/la carta en Español.*

Instructions for Business Owners or Managers:

1. Replace all green text below with your business’s name.
2. Under “At [Business Name], we reduce food waste through:”
	1. Only include the methods your business uses to reduce food waste.
	2. Delete all the methods that your business does not use.
3. Erase these instructions (page 1).
4. Send the information on page 2 and 3 to your employees by:
	1. Printing and inserting into training manual; or
	2. Copying and pasting into an email

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Español] **Correo Electrónico de Reducir Desechos de Comida y/o Carta a sus Empleados**

Este documento provee texto que puede copiar y pegar en un correo electrónico y/o imprimir para poner en su manual de formación.

La página 3 tiene el correo/la carta en español.

Instrucciones para Jefes o Administradores:

* + - 1. Reemplace todo el texto verde a continuación en la parte de abajo con el nombre del negocio.
			2. Debajo de “En [Nombre del Negocio], reducimos desechos de comida a través:”
1. Solo incluya los métodos que usa su negocio para reducir desechos de comida.
2. Eliminar todos los métodos que su negocio no usa.
	* + 1. Borre estas instrucciones (página 1).
			2. Envíe la información en páginas 2 y 3 a sus empleados de la siguiente manera:
3. Imprima y poner en el manual de formación; o
	* + - 1. Copie y pegue en a un correo electrónico.

**Reducing Food Waste at [****Business Name]**

The City of Austin requires food-permitted businesses to provide bilingual educational resources to their employees on how they divert organic materials from the landfill. Organic material can include unused food, food scraps and food-soiled paper.

**At [Business Name], we reduce food waste through:**

* Inventory management
	+ Participate in vendor take-back program
	+ Cook to order
	+ Use food near expiration
	+ Discount leftover or surplus items
* Purchasing in smaller batches more frequently to reduce spoilage
* Creating secondary uses for ingredients
	+ Make vegetable stock from vegetable trimmings
	+ Make croutons from stale bread
* Food preparation techniques
	+ Prepare meals in small batches
	+ Employ root-to-stalk cutting methods

To learn more about the City’s requirements for organic diversion under the Universal Recycling Ordinance, visit [austintexas.gov/bizorganics](https://cityofaustin-my.sharepoint.com/personal/jennifer_sembera_austintexas_gov/Documents/Desktop/austintexas.gov/bizorganics).

To learn more about food waste diversion, visit [epa.gov/sustainable-management-food/food-recovery-hierarchy](https://cityofaustin-my.sharepoint.com/personal/jennifer_sembera_austintexas_gov/Documents/Desktop/epa.gov/sustainable-management-food/food-recovery-hierarchy).

The Austin City Council set a Zero Waste goal to reduce waste 90 percent by 2040. The Universal Recycling Ordinance's (URO) supports Austin's Zero Waste goal by increasing the life of local landfills, reducing harmful environmental impacts, encouraging economic development, and supporting the Environmental Protection Agency’s (EPA) food recovery hierarchy.

Thank you for your efforts!

Sincerely,

The team at [Business Name]

**Reducir Desechos de Comida en [Nombre del Negocio]**

La Ciudad de Austin requiere que todos los negocios con permisos de alimentos les provean a sus empleados recursos informativos bilingües de como el negocio desvía material orgánico del vertedero. Material orgánico puede incluir comida no usado, desechos de comida y papel que tiene contacto con alimentos.

**En [Nombre del Negocio], reducimos desechos de comida a través:**

* Gestión de Stock
	+ Participar en un programa de devolver al vendedor
	+ Cocinar al orden
	+ Usar comida casi a vencimiento
	+ Rebajar el precio de alimentos extras
* Comprar en lotes más pequeños con más frecuencia para reducir el deterioro
* Crear usos secundarios para ingredientes
	+ Hacer caldo de verduras usando recortes de verduras
	+ Hacer picatostes de pan duro
* Técnicas de preparación de comida
	+ Preparar alimentos en lotes pequeños
	+ Usar métodos de cortar hasta el raíz

Para aprender más de los requisitos de desviación orgánico bajo de la Ordenanza de Reciclaje Universal, visite a [austintexas.gov/bizorganics](https://cityofaustin-my.sharepoint.com/personal/jennifer_sembera_austintexas_gov/Documents/Desktop/austintexas.gov/bizorganics).

Para aprender más de desviación de desechos de comida, visite a [epa.gov/sustainable-management-food/food-recovery-hierarchy](https://cityofaustin-my.sharepoint.com/personal/jennifer_sembera_austintexas_gov/Documents/Desktop/epa.gov/sustainable-management-food/food-recovery-hierarchy).

El Consejo Municipal de Austin ha fijado una meta de reducir basura por 90 por ciento en 2040. La Ordenanza de Reciclaje Universal (URO, por sus siglas en inglés) apoya la meta de Cero Residuos de Austin por aumentar la vida de vertederos locales, reducir impactos dañinos ambientales, promocionar desarrollo económico y apoyar la jerarquía de recuperación de comida de la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés).

¡Gracias por sus esfuerzos!

Atentamente,

El equipo de [Nombre del Negocio]