Rebare

REYNOSA SEPARA

GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN

Organiza tu estación

Checklist para empezar en tu espacio.

1

Elige un punto visible

Coloca los recipientes cerca de donde se generan los residuos y mantén despejados los accesos.

2

Etiqueta cada recipiente

Usa un cartel por material y coloca junto a ellos el bote de basura común.

3

Acuerda el retiro

Comparte colonia, volumen y horarios. Define quién mantendrá identificados los materiales hasta la visita.

Antes de la lluvia

Resguarda bolsas cerradas y recipientes con tapa. Mantén libre el paso a rejillas y drenes.

Organiza tu retiro con REBARE

rebare.mx/reynosa-separa · WhatsApp 899 319 2087

Rebare

REYNOSA SEPARA

GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN

Universidades

Empieza con un piloto en cafetería o pasillos.

1

Observa un área

Identifica dónde se concentran botellas, latas y cajas. Elige un sitio visible sin bloquear circulaciones.

2

Alinea a tu equipo

Involucra a estudiantes y mantenimiento. Asigna quién revisará y vaciará cada recipiente.

3

Ajusta la señalética

Después del primer retiro, revisa qué residuos se mezclaron y aclara los ejemplos del cartel.

Antes de la lluvia

Resguarda bolsas cerradas y recipientes con tapa. Mantén libre el paso a rejillas y drenes.

Organiza tu retiro con REBARE

rebare.mx/reynosa-separa · WhatsApp 899 319 2087

Rebare

REYNOSA SEPARA

GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN

Oficinas

Separa lo que sale de recepción, cocina y entregas.

1

Define puntos de acopio

Coloca PET y metales cerca de la cocina. Reserva un lugar seco para el cartón de entregas.

2

Coordina con limpieza

Identifica cada corriente y evita mezclar las bolsas al vaciar los recipientes.

3

Estima la frecuencia

Registra cuántos botes se llenan y acuerda el acceso de la unidad con quien administra el lugar.

Antes de la lluvia

Resguarda bolsas cerradas y recipientes con tapa. Mantén libre el paso a rejillas y drenes.

Organiza tu retiro con REBARE

rebare.mx/reynosa-separa · WhatsApp 899 319 2087

Rebare

REYNOSA SEPARA

GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN

Restaurantes

Separa los materiales secos antes de que lleguen a cocina.

1

Separa al recibir insumos

Aplana las cajas limpias y mantenlas alejadas del lavado y de la grasa.

2

Ubica un punto para bebidas

Marca dónde van botellas PET y latas vacías. Deja otro recipiente para los restos de preparación.

3

Acuerda materiales y retiro

Consulta por residuos ordinarios de alimentos. El aceite y las grasas se gestionan por separado.

Antes de la lluvia

Resguarda bolsas cerradas y recipientes con tapa. Mantén libre el paso a rejillas y drenes.

Organiza tu retiro con REBARE

rebare.mx/reynosa-separa · WhatsApp 899 319 2087

Rebare

REYNOSA SEPARA

GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN

Espacios públicos

Haz visible la separación y organiza su mantenimiento.

1

Acuerda el lugar

Pide autorización al administrador. Evita salidas, banquetas estrechas y rejillas de drenaje.

2

Señala con nombres e iconos

Pon juntos los recipientes diferenciados y el bote de basura común.

3

Prepara el resguardo

Define quién revisará la estación antes de eventos o lluvias y cuándo se retirarán los materiales.

Antes de la lluvia

Resguarda bolsas cerradas y recipientes con tapa. Mantén libre el paso a rejillas y drenes.

Organiza tu retiro con REBARE

rebare.mx/reynosa-separa · WhatsApp 899 319 2087