

NO GREASE DOWN THE DRAIN!

KEEP DRAINS FLOWING

WIPE FOOD AND GREASE
OUT OF POTS BEFORE
WASHING AND DISCARD
WASTE INTO THE TRASH



COLLECT AND
RECYCLE USED
COOKING OIL



HAVE GREASE
INTERCEPTORS AND TRAPS
CLEANED ON A ROUTINE
SCHEDULE



USE ABSORBENTS
TO CLEAN UP
GREASY SPILLS
BEFORE MOPPING



**WHEN KITCHEN DRAINS ARE FLOWING,
BUSINESS KEEPS FLOWING TOO.**

¿NO TIRE GRASA AL DESAGÜE!

MANTENGA LIBRE EL FLUJO A LA TUBERÍA DEL DESAGÜE

QUITE LOS RESTOS DE
COMIDA Y GRASA Y TÍRELAS
A LA BASURA ANTES DE
LAVAR LAS OLLAS



JUNTEY RECICLE EL
ACEITE DE COCINA



LIMPIE LAS COLADERAS E
INTERCEPTORES DE GRASA
CON REGULARIDAD



USE MATERIALES
ABSORBENTES PARA
RECOGER LA GRASA
QUE SE HAYA CAIDO
ANTES DE TRAPEAR
EL PISO



**SU EMPRESA SE MANTIENE A FLOTE CUANDO
EL AGUA FLUYE EN EL DESAGÜE DE LA COCINA.**