

Cathedral City's Path to Save the Food

Helping businesses reduce food waste, recover edible food, and move toward a sustainable, zero-waste future.

Why It Matters

In California, approximately 5–6 million tons of food waste are thrown away each year, making up about 18% of landfill material. In Riverside County, about 1 in 8 adults and 1 in 6 children experience food insecurity. By following the Path to Save the Food, local businesses can:

- Reduce over-purchasing and save money.
- Lower disposal costs and greenhouse gas emissions.
- Support community food recovery organizations.
- Comply with California SB 1383 requirements.

Steps on the Path to Save the Food

1. Prevent Wasted Food

- Train kitchen staff to minimize waste when trimming or prepping food.
- Create daily specials using ingredients nearing expiration.
- Turn surplus food into staff meals before shifts or meal rushes.
- Store food properly in sealed, see-through containers to extend shelf life.
- Revive wilted produce in warm water or turn ripe fruits into jams and sauces.

2. Reduce Office and Event Waste

- Check break room refrigerators weekly and use leftovers before buying new meals.
- For meetings or catered events, send leftovers home with staff or arrange donations through caterers.

3. Feed Hungry People – Donate Edible Food

Donating edible food helps feed neighbors and also:

- Lowers monthly disposal and recycling costs.
- May qualify your business for federal tax deductions under Internal Revenue Code 170(e)(3) and the PATH Act.
- Keeps your business compliant with SB 1383 edible food recovery laws.

Preferred Items for Donation

- Fresh produce (whole or cut, in food-grade packaging).
- Prepared foods kept below 41°F or above 120°F (not served to the public).
- Frozen or refrigerated meat, poultry, and fish.
- Dairy products and shelled eggs.
- Food in original, unopened packaging.

Hierarchy of Food Recovery (The Path)

1. **Source Reduction** – Buy smart and store efficiently to avoid surplus.
2. **Feed People** – Donate edible food to food banks, shelters, and pantries.
3. **Feed Animals** – Send non-edible food scraps to local farms or dairies.
4. **Renewable Energy** – Convert food scraps, fats, oils, and grease into biofuel or renewable energy.
5. **Avoid Landfills** – Landfill disposal is the last resort.

Food Date Labeling Tips

- “Best if Used By” / “Best Before” – Refers to quality and freshness, *not safety*.
 - “Sell By” – For store stock rotation; food is often still safe afterward.
 - “Freeze By” – Indicates when to freeze for best quality.
- Use your senses—sight and smell—to determine if food is still good.

Liability Protection: Good Samaritan Food Donation Acts

- **Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act (Federal)** – Protects donors from civil and criminal liability when donating in good faith.
- **California Good Samaritan Food Donation Act** – Expands protections to direct donations from businesses to recipients, including past-date foods still fit for consumption.
- **California Health & Safety Code §114433** – Protects food facilities from criminal liability after donation.

For more information on the Good Samaritan Food Donation Act or food scrap management, visit **CalRecycle Food Scrap Management**.

Local Food Recovery Partners

FIND Food Bank

83775 Citrus Ave.
Indio CA 92201

760-775-3663

www.findfoodbank.org

Perishable and non perishable.

Cathedral City Senior Center

37171 W. Buddy Rogers Ave.
Cathedral City CA 92234

760-321-1548

www.cathedralcenter.org

Perishable and non perishable.

Your Partner on the Path: FIND Food Bank

The City of Cathedral City partners with FIND Food Bank to help local businesses meet edible food recovery requirements. These services are free to Cathedral City food generators.

Businesses may also work with other comparable organizations, such as food pantries, soup kitchens, or nonprofits that distribute food to people in need.

For assistance, contact **FIND Food Bank** at **760-775-3663** or email **programs@findfoodbank.org**.



Cathedral City

Camino de Cathedral City para Salvar los Alimentos

Ayudando a los negocios a reducir el desperdicio de alimentos, recuperar alimentos comestibles y avanzar hacia un futuro sostenible y con cero residuos.

Por Qué Es Importante

En California, aproximadamente 5–6 millones de toneladas de alimentos se desechan cada año, representando alrededor del 18% de los residuos en los vertederos. En el Condado de Riverside, aproximadamente 1 de cada 8 adultos y 1 de cada 6 niños experimentan inseguridad alimentaria. Siguiendo el Camino para Salvar los Alimentos, los negocios locales pueden:

- Reducir las compras excesivas y ahorrar dinero.
- Disminuir los costos de disposición y las emisiones de gases de efecto invernadero.
- Apoyar a las organizaciones comunitarias de recuperación de alimentos.
- Cumplir con los requisitos de SB 1383 de California.

Pasos en el Camino para Salvar los Alimentos

1. Prevenir el Desperdicio de Alimentos

- Capacitar al personal de cocina para minimizar el desperdicio durante la preparación y el corte de alimentos.
- Crear especiales diarios usando ingredientes próximos a su fecha de vencimiento.
- Convertir el excedente de alimentos en comidas para el personal antes de los turnos o las horas de mayor actividad.
- Almacenar los alimentos adecuadamente en contenedores transparentes y sellados para prolongar su vida útil.
- Revivir vegetales marchitos en agua tibia o convertir frutas maduras en mermeladas y salsas.

2. Reducir Desperdicio en Oficinas y Eventos

- Revisar semanalmente los refrigeradores de las áreas de descanso y consumir los sobrantes antes de comprar nuevas comidas.
- Para reuniones o eventos con catering, enviar los sobrantes a casa con el personal o coordinarlos para donación a través del proveedor de catering.

3. Alimentar a Personas Necesitadas – Donar Alimentos Comestibles

Donar alimentos comestibles ayuda a alimentar a los vecinos y además:

- Reduce los costos mensuales de disposición y reciclaje.
- Puede calificar para deducciones fiscales federales según el Código de Rentas Internas 170(e)(3) y el PATH Act.
- Mantiene a su negocio cumpliendo con las leyes de recuperación de alimentos comestibles SB 1383.

Alimentos Preferidos para Donación

- Productos frescos (enteros o cortados, en envases aptos para alimentos).
- Alimentos preparados mantenidos por debajo de 41°F o por encima de 120°F (no servidos al público).
- Carne, aves y pescado congelados o refrigerados.
- Productos lácteos y huevos.
- Alimentos en envases originales sin abrir.

Jerarquía de Recuperación de Alimentos (El Camino)

1. **Reducción en la Fuente** – Comprar inteligentemente y almacenar eficientemente para evitar excedentes.
2. **Alimentar a Personas** – Donar alimentos comestibles a bancos de alimentos, refugios y despensas.
3. **Alimentar Animales** – Enviar restos de alimentos no aptos para consumo humano a granjas o ranchos locales.
4. **Generación de Energía Renovable** – Convertir restos de alimentos, grasas y aceites en biocombustible o energía renovable.
5. **Evitar Vertederos** – La disposición en vertederos debe ser el último recurso.

Consejos sobre Etiquetado de Fechas de Alimentos

- **“Consumir antes de / Mejor antes de”** – Se refiere a la calidad y frescura, *no a la seguridad*.
- **“Vender antes de”** – Para la rotación de inventario; los alimentos pueden ser seguros después de la fecha.
- **“Congelar antes de”** – Indica cuándo congelar para mantener la mejor calidad. Use sus sentidos – vista y olor – para determinar si el alimento sigue siendo bueno.

Protección Legal: Leyes del Buen Samaritano sobre Donación de Alimentos

- **Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act (Federal)** – Protege a los donantes de responsabilidad civil y penal cuando donan de buena fe.
- **Ley del Buen Samaritano sobre Donación de Alimentos de California** – Amplía las protecciones para donaciones directas de negocios a beneficiarios, incluyendo alimentos pasados de fecha pero aptos para el consumo.
- **Código de Salud y Seguridad de California §114433** – Protege a los establecimientos alimentarios de responsabilidad penal después de la donación.

Para más información sobre la Ley del Buen Samaritano sobre Donación de Alimentos o manejo de residuos alimentarios, visite **CalRecycle Food Scrap Management**.

Organizaciones Locales de Recuperación de Alimentos

FIND Food Bank

83775 Citrus Ave.

Indio CA 92201

760-775-3663

www.findfoodbank.org

Perecederos y no perecederos.

Cathedral City Senior Center

37171 W. Buddy Rogers Ave.

Cathedral City CA 92234

760-321-1548

www.cathedralcenter.org

Perecederos y no perecederos.

Su Socio en el Camino: FIND Food Bank

La Ciudad de Cathedral City se asocia con FIND Food Bank para ayudar a los negocios locales a cumplir con los requisitos de recuperación de alimentos comestibles. Estos servicios son gratuitos para todos los generadores de alimentos en Cathedral City.

Los negocios también pueden trabajar con otras organizaciones comparables, como despensas, comedores comunitarios u organizaciones sin fines de lucro que distribuyen alimentos a personas necesitadas.

Para asistencia, comuníquese con **FIND Food Bank** al **760-775-3663** o por correo electrónico a **programs@findfoodbank.org**.



Cathedral City