

RADIO COPY: RESTAURANT PSA Version 4

AE:	Jose Rojo		
DATE:		START:	END:
CLIENT:	BAPPG		
LENGTH:	:60		
Production notes:			
SPOT TAKES PLACE IN KITCHEN OF RESTAURANT BETWEEN THE OWNER AND EMPLOYEE. PLEASE PROVIDE SPECIAL FX. 3 MALE VOICE. OWENER, EMPLOYEE AND NARRATOR			

Please note the following reference: 16 lines: 60sec, 8 lines: 30sec, 3 lines: 10sec, 1.5 lines: 5sec.

[Please use 14-font size, ALL CAPS, 1.5-line space and each line numbered \(Pre-setup for your convenience\)](#)

COMMERCIAL START WITH KITCHEN/RESTAURANT NOISES

- 1. (OWNER): I LIKE IT WHEN THE RESTAURANT IS BUSY LIKE IT IS NOW.**

- 2. (EMPLOYEE): THE CUSTOMERS CAN'T GET ENOUGH OF OUR FRIED FISH!**

- 3. (OWNER): WE HAVE TO CLEAN UP THESE POTS AND PANS. GIVE ME A HAND WITH THIS GREASE. EMPTY IT IN THE FLOOR DRAIN.**

- 4. (EMPLOYEE): ARE YOU SURE WE SHOULD POUR IT DOWN THE DRAIN?**

- 5. (OWNER): IT'S NO PROBLEM -- IT ALL GOES TO THE SEWER ANYWAY.**

- 6. (NARRATOR): BUT IT IS A PROBLEM! EXCESS FATS, OILS AND GREASE POURED DOWN THE DRAIN OR SINK CAN CLOG SEWER PIPES - RESULTING IN SEWAGE BACKUPS OR OVERFLOWS ONTO OUR STREETS OR INTO THE BAY OR OCEAN.**

- 7. ALSO BUSINESSES CAN GET FINED FOR DUMPING FATS, OILS AND GREASE INTO THE SEWER LINES.**

8. RESTAURANTS SHOULD RECYCLED AS MUCH USED FATS, OILS AND GREASE AS POSSIBLE – BY COLLECTING IT IN DRUMS AND HAVING GREASE RECYCLING COMPANIES COLLECT IT.

9. THEY SHOULD ALSO USE PAPER TOWELS TO CLEAN GREASE AND FOOD FROM PLATES, TRAYS AND COOKING SURFACES. FATS, OILS OR GREASE SHOULD NEVER GO DOWN SINK OR FLOOR DRAINS!

10. (FEMALE VOICE): REMEMBER - TRAIN YOUR EMPLOYEES IN THE PROPER METHODS OF HANDLING FATS, OILS AND GREASE.

11. THIS MESSAGE WAS BROUGHT TO YOU BY THE BAY AREA POLLUTION PREVENTION GROUP.

SPANISH TRANSLATION

- 1. (DUENO): ME GUSTA CUANDO EL RESTAURANTE ESTA OCUPADO COMO ESTA AHORA**

- 2. (EMPLEADO): LOS CLIENTES ESTAN COMIENDO MUCHISIMO DE NUESTRO PESCADO FRITO!**

- 3. (DUENO): HAY QUE LIMPIAR LAS CAZUELAS. AYUDAME CON EL ACEITE – VACIALO EN EL DRENAJE DEL PISO.**

- 4. (EMPLOYEE): ESTAS SEGURO QUE LO DEBEMOS TIRAR AL DRENAJE?**

- 5. (OWNER): TODO VA AL SISTEMA DE AGUAS NEGRAS -- NO DEBE HABER NINGUN PROBLEMA.**

- (NARRATOR): PERO SI REPRESENTA UN PROBLEMA! EL EXCESO DE GRASAS Y ACEITES QUE SE BOTA EN EL DRENAJE DEL PISO O AL FREGADERO PUEDE ESTANCAR LA TUBERIA DEL SISTEMA DE AGUAS NEGRAS -- RESULTANDO EN REBALSAS Y DESBORDES EN LAS CALLES, O EN EL OCEANO O LA BAHIA.**

- 7. ADEMAS EL RESTAURANTE PUEDE RECIBIR MULTAS POR BOTAR GRASAS Y ACEITES EN EL SISTEMA DE AGUAS NEGRAS.**

8. LOS RESTAURANTES DEBEN RECICLAR GRASAS Y ACEITES TANTO COMO SEA POSIBLE – COLECTANDOLO EN RECIPIENTES Y CONTRATANDO A UNA COMPANIA QUE LO TRANSPORTE PARA SER RECICLADO.

9. TAMBIEN DEBEN USAR TOALLAS DE PAPEL PARA LIMPIAR LA GRASA Y COMIDA DE LOS PLATOS, BANDEJAS, Y SUPERFICIES DE COCINAR. GRASAS Y ACEITES NUNCA SE DEBEN DESECHAR EN LOS DRENAJES DEL FREGADERO O DEL PISO!

10. (FEMALE VOICE): RECUERDE, ENTRENE A SUS EMPLEDOS EN LOS METODOS APROPIADOS PARA MANEJAR GRASAS Y ACEITES.

11. ESTE MENSAJA FUE PATROCINADO POR LAS AGENCIAS DE PREVENCION CONTRA LA CONTAMINACION DEL AGUA DE LA BAHIA.