



„Partnerem kolumny jest Centrum Inteligentnego Rozwoju”

Innowacje w hotelarstwie, czyli jak być eko

Moda na ekologię trwa nieprzerwanie od kilku lat, niestety często kończy się tylko na sloganach reklamowych. Na szczęście są w naszym kraju przykłady na to, że ekologia to nie tylko zieleni i puste słowa.

Podejście do zagadnień ekologicznych w zakresie turystyki w Polsce mocno ostatnimi czasy ewoluowało. Jesteśmy, jako konsumenci, coraz bardziej świadomi oddziaływania turystyki na środowisko – więcej wiemy, więcej czytamy, na więcej kwestii zaczynamy zwracać uwagę.

O ile wprowadzanie ekologicznej żywności w obiektach hotelarskich można zorganizować technicznie w stosunkowo łatwy sposób (zaopatrywać się u lokalnych dostawców, serwować kuchnię sezonową i

nieprzetworzoną, zmniejszyć ilość wyrzucanego jedzenia), o tyle przystosowanie samego obiektu już do tak prostych nie należy. W praktyce rozwiązania ekologiczne w hotelu powinno się planować już na etapie projektu. Należy także zdawać sobie sprawę z tego, że energooszczędna żarówka i lokalna żywność to niejedyny aspekt, które należy wziąć pod uwagę. Tak projektowano właśnie Hotel Uniejów**** ecoActive&Spa.

– Do idei ekologicznego hotelu podchodzimy niezwykle poważnie, traktując ją jako działanie priorytetowe, ściśle związane z pojęciem firmy odpowiedzialnej społecznie. Działamy w miejscowości uzdrowskiej, stawiamy sobie za cel pozostawienie jak najmniejszego śladu węglowego – mówi Izabella Szałowska-Wiatr, dyrektor hotelu.



♦ Pokój z widokiem na ogród w hotelu Uniejów**** ecoActive&Spa

Idea eco-friendly jest traktowana przez właścicielki niezwykle poważnie. Poza doskonale przemyślanym i systematycznie zmienianym sezonowym menu w obiekcie zwraca się uwagę na najmniejsze drobiazgi, takie jak racjonalna gospodarka środ-

kami chemicznymi. Hotel Uniejów**** ecoActive&Spa został całkowicie podporządkowany ideom ekologicznym, tworząc niezwykle spójną ofertę restauracyjną, hotelową, spa i konferencyjną.

– Najistotniejsze jest dla nas to, że goście doceniają

nasze starania. Zauważamy olbrzymie zainteresowanie naszą kuchnią w hotelowej restauracji LaRegina oraz widzimy, że odwiedzający zwracają uwagę na wykorzystanie wody geotermalnej i lokalnych produktów w menu – tłumaczy Izabella Szałowska-Wiatr. Podobnie sytuacja wygląda w hotelowej strefie relaksu, czyli UniejówThermalSpa, gdzie olbrzymim zainteresowaniem cieszą się balie z czystą uniejowską wodą słoną oraz kompleksową ofertą zabiegów. – Goście cenią sobie harmonię i spokój panujące we wnętrzach, których celem było podkreślenie piękna obszaru Natura 2000 – dorzeczka Warty, w którym leży Hotel Uniejów**** ecoActive&Spa – dodaje Izabella Szałowska-Wiatr.

Pamiętajmy jednak o jeszcze jednej, chyba najważniejszej

kwestii – rozwiązania ekologiczne przyciągną do obiektu, ale to atmosfera miejsca i opieka, jaką roztacza się nad gościem, przekonują do powrotu.

W Hotelu Uniejów**** ecoActive&Spa są to małe detale: przyjemny zapach, który rozchodzi się po pokojach hotelowych, rodzinna atmosfera, niezwykła gościnność, dostęp do ogrodu z prawie każdego pokoju czy miska świeżych jabłek witająca gości na recepcyjnej ladzie. To właśnie te małe rzeczy wpływają często na bycie albo nie bycia hotelu. Nie da się również ukryć, że właścicielki hotelu to perfekjonistki w każdym calu: od smugi na oknie po prawidłowo wyserwowane piwo w Browarze Wiatr w Uniejowie. Ale to właśnie dzięki temu goście systematycznie do nich wracają. –Hanna Ziętara

Innowacyjna siła wchodzi w Przemysł 4.0

Lider hydrauliki siłowej w naszym kraju robi kolejny krok naprzód. Dzięki ukończonej inwestycji budowy centrum badawczo-rozwojowego PONAR Wadowice SA ma zamiar ugruntować swoją przewagę i wejść w erę Przemysłu 4.0.

Wadowicka spółka jest czołowym producentem elementów i systemów hydrauliki siłowej w naszym kraju. Produkty wytwarzane w Wadowicach, Łaziskach Górnych i Lubaniu znajdują zastosowanie w rolnictwie, górnictwie, przemyśle lotniczym i wojskowym, a także metalurgii, hutnictwie oraz w maszynach budowlanych. PONAR jest bardzo aktywny również na rynkach zagranicznych.

Spółka nie spoczywa na laurach. Właśnie zakończyła budowę centrum badawczo-rozwojowego w Łaziskach Górnych (województwo śląskie). – W 2015 roku Zarząd Grupy PONAR podjął inicjatywę polegającą na centralizacji wszystkich działów B+R funkcjonujących w ramach Grupy PONAR, by móc realizować spójną i efektywną strategię rozwoju firmy – mówi Piotr Rosikowski, dyrektor ds. badań i rozwoju.

Tuż przy Zakładzie w Łaziskach Górnych wyróżnił nowoczesny obiekt wraz z infrastrukturą badawczą, ale w ramach projektu zmodernizowany został także istniejący dział B+R w Wadowicach. – Znacząco podnieśliśmy parametry stanowisk do te-

stowania pomp i zaworów oraz stworzyliśmy komorę niskich temperatur i stanowisko do symulacji drgań. Wszystko po to, żeby nasze produkty były odporne na wszelkie niekorzystne warunki – mówi wiceprezes spółki Michał Błach.

Z nowoczesnej aparatury centrum B+R korzyści będzie mieć nie tylko PONAR. – Oprócz tego, że wyniki naszych badań przyczynią się do rozwoju naszej spółki, dzięki nowoczesnej aparaturze, możemy w warunkach laboratoryjnych z dużą dokładnością odwzorowywać pracę systemów hydraulicznych naszych klientów. Dzięki temu nasz klient doskonale wie, jak jego układy sprawdzą się podczas pracy np. w trudnych warunkach górniczych – mówi dyrektor Rosikowski.

– Co ważniejsze, nie stwarzamy innowacji po to, by leżały na półkach czy były tylko prezentowane na targach. Zdecydowaną większość projektów rozwojowych realizujemy w ścisłej współpracy z docelowymi klientami, dostosowując się do ich potrzeb – mówi wiceprezes Błach.

Kolejnym krokiem dla PONAR będzie wejście w erę Przemysłu 4.0. – Rozpoczęliśmy współpracę z Akademią Górniczo-Hutniczą w Krakowie. W przyszłym roku powinniśmy poznać pierwsze efekty prac nad elementami i systemami hydrauliki siłowej podłączonymi do tzw. internetu rzeczy (IoT) – zapowiada dyrektor ds. badań i rozwoju. –Michał Pawlak



♦ Nowoczesne centrum B+R ma PONAR-owi Wadowice ugruntować pozycję lidera na polskim rynku hydrauliki siłowej

Amica i jej podniebny magazyn

Magazynowanie AGD na wysokości 15. piętra? Niemożliwe! Ależ tak – najwyższy magazyn Polsce już otwarty.

Mimo nieciekawej pogody już z daleka można zobaczyć czerwony napis „Amica” górujący od niedawna nad Wronkami. Z zewnątrz nie każdy dostrzeże, że budynek ma aż 47 metrów. Wewnątrz? Automatyzacja zawsze robi doskonałe wrażenie, jednak dopiero kiedy przechodzi się przez drzwi oddzielające od magazynu „płaskiego” i spojrzy w górę, nawet laik rozumie, że widzi coś niezwykłego.

Idea powstała ponad dwa lata temu, a w magazyn wysokiego składowania Amica zainwestowała aż 57 mln zł. Teraz to miejsca paletowe dla aż 230 tys. sztuk tzw. dużego AGD na 6,5 tys. metrów kwadratowych powierzchni. Pięć układnic o długości prawie 47 metrów, ustawiających towary w odpowiednich miejscach, porusza się po magazynie niezwykle cicho, wręcz z gracją. Co ciekawe, przyjechały do Wronek w całości i tak zostały też zamontowane (użyto więc dźwigu o wysięgu około 100 metrów).

– Magazyn miał dać przede wszystkim efekt ekonomiczny, przy analizach zszokowało nas, jak drogie są powierzchnie wynajmowane od deweloperów – mówi Paweł Pszczółkowski, dyrektor ds. logistyki. Dodatkowa powierzchnia będzie teraz potrzebna firmie tylko na okres około dwóch miesięcy w ciągu roku.

– Tego typu magazyny są już w Europie od dawna, natomiast w branży AGD to nowinka – mówi Pszczółkowski. – Na taką skalę nikt takiego magazynu w branży AGD nie miał i wciąż nie ma – dodaje Tomasz Machaj, dyrektor ds. inwestycji i zarządzania ruchem. –Hanna Ziętara



♦ Wnętrze magazynu Amiki i jedna z pięciu układnic

– Projekt wziął się z ograniczeń powierzchni zabudowy, ale także problemami związanymi z brakiem personelu. Na działce, którą dysponowaliśmy, potrafilimy zbudować magazyn, który powinien przejąć wszystkie nasze magazyny zewnętrzne, a jednocześnie zapewnia nam powierzchnię na dalszy rozwój – tłumaczy Tomasz Machaj. Gdyby miał powstać magazyn konwencjonalny o podobnej pojemności, na terenie fabryki zabrakłoby kilkudziesięciu tys. mkw. gruntu.

Zarząd firmy postawił jeden bardzo ważny cel – obiekt ma być najbezpieczniejszy z możliwych. Grunt został wzmocniony przez 20 km betonowych pali, sięgających w niektórych miejscach aż 18 metrów w głąb ziemi. Ponadto magazyn jest odporny na wiatry o prędkościach do 150 km/h.

– Dzięki nowemu magazynowi oczekiwanie na dostawę skraca się nawet o 48 godzin. Pomoże nam to zachować pozycję kluczowego gracza – podkreśla Tomasz Machaj. –Hanna Ziętara

System SOWEO krokiem milowym w oszczędzaniu

Info-Projekt IT opracował innowacyjny system zarządzania zużyciem energii elektrycznej.

Zadziwiające, jak wiele przedsiębiorstw nie zdaje sobie sprawy z ponoszonych podczas produkcji kosztów, wynikających z poboru energii. Naprzeciw ich potrzebom wychodzi Info-Projekt IT, firma która wprowadzając na rynek system SOWEO, ma szansę zrewolucjonizować dotychczasowe sposoby pomiaru mocy zużywanej przez maszyny w zakładach przemysłowych korzystających z energii odnawialnej.

Działanie jest proste – na podstawie przeprowadzonych w trybie online pomiarów zużycia energii, SOWEO oceni, kiedy zużycie mocy będzie najbardziej optymalne. Korzystając z możliwości kontroli i monitorowania pracy maszyn, a także czynników dodatkowych, takich jak cykl produkcyjny i oczekiwana jakość produktu program poda wskazówki co do najefektywniejszego czasu pracy i dostarczy dodatkowych danych do optymalizacji kosztowej harmonogramów produkcji.

– Jeśli firma korzysta np. z paneli fotowoltaicznych, system na podstawie danych archiwalnych, prognoz meteorologicznych oraz danych o wydajności produkcji wyznaczy czas, w którym eksploatacja urządzeń będzie najmniej kosztowna – zdradził Grzegorz Lisowicz, prezes firmy.

Co istotne, system będzie tani i dostępny na wszystkie typy urządzeń przemysłowych. Ma opierać się na pomiarze napięcia wykorzystującym zasadę działania cewki Rogowskiego, co ułatwi montaż urządzenia, ale również zapewni liniowość całego procesu mierzenia poboru prądu. Do obsługi systemu wystarczy komputer PC wyposażony w kartę graficzną, pozostałe dane mogą być przetwarzane w chmurze, co pozwoli uniknąć kosztownych inwestycji w infrastrukturę IT.

SOWEO jest współfinansowane przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju (nr wniosku POIR.01.01.01-00-0987/15).

– Nasz projekt polega na tym, żeby maksymalnie pomagać przedsiębiorcom gospodarować energią – podsumowuje Lisowicz. –Agnieszka Gawin