

Echo

KLIMAWENTU

WYDANIE 2/2020



Nie odkładaj marzeń, odkładaj na marzenia.

Czas na zmiany

Urządzenia Klimawentu w Lubianie

System Sopol do odpylania pyłów lepkich

Zero waste - filozofia, która może uratować Ziemię



KLIMAWENT
www.klimawent.com.pl

Drodzy Czytelnicy!

Przedświąteczny czas jest od kilku lat w Klimawencie momentem, kiedy wychodzi drugie w danym roku wydanie naszej gazety. Tak jest i tym razem, choć okoliczności są zupełnie niespodziewane... Rok 2020 zaskoczył nas wszystkich. Nieoczekiwanie pozmienił nie tylko nasze plany, lecz także przeformułował myślenie o świecie, zmienił codzienne funkcjonowanie i nawyki. Właśnie z tego powodu redakcja „Echa” postawiła sobie za cel, aby przynajmniej jesienno-zimowy numer gazety był czymś powtarzalnym, czymś, co nasi Czytelnicy znają i co cenią. W związku z tym w świątecznej edycji nie zabraknie stałych rubryk: nowych realizacji, opisów ciekawych zastosowań naszych urządzeń, informacji o gdyńskich zmaganiach rowerowych czy przepisów kulinarnych w wersji wege. Piszemy o kolejnych pracownikach naszej firmy oraz o trójmiejskich restauracjach, do których warto się wybrać - tym razem na pożywną zupę. Dla spragnionych rozrywki mamy zaś grę memory, której bohaterami są nasze urządzenia. Mamy nadzieję, że nadchodzące Święta upłyną naszym Czytelnikom w spokoju i ciepłe domowego ogniska, a świąteczny numer naszej gazety choć w niewielkim stopniu pozwoli odetchnąć od codziennych trosk.

Redakcja „Echa Klimawentu”



Redaktor naczelna:
Natalia Kaszyńska



Redaktor wydania:
Agnieszka Klawikowska



Redakcja i korekta:
Agnieszka Szymanowska-Pancer



Współpraca:
Kamila Stankowska

- 3 Czas na zmiany
- 4 Zakłady Porcelany Stołowej Lubiana SA w Łubianie
- 5 Realizacja projektów przez firmę Aeroterm na Ukrainie
- 6 Zero waste - filozofia, która może uratować Ziemię
- 7 Rowerzyści znów w trasie...
- 8 Modułowa Strzelnica Taktyczna MoST
- 9 Nowości SOPEL
- 10 Dział Produkcji Aparatury Technicznej
- 11 Antoni Miotk. Praca, pasja, rośliny
- 12 Paweł Bojarski. Odzyskać wiarę w ludzi
- 13 Wakacje w Karkonoszach
- 14 Wege blog
- 15 Polish Comfort Food, czyli gdzie się wybrać na zupę w Trójmieście
- 16 Zielona moc aloesu
- 17 Skok ze spadochronem
- 17 Remedium na jesienną chandrę...
- 18 Ciekawostki z życia firmy
- 19 W następnym numerze...
- 20 Kartka z wakacji

Echo KLIMAWENTU
WYDANIE 2/2020

Wydawca: KLIMAWENT S.A.
ul. Chwaszczyńska 194, 81-571 Gdynia
www.klimawent.com.pl

Nakład: 600 sztuk
Redaktor naczelna: Natalia Kaszyńska
Redaktor wydania: Agnieszka Klawikowska
Współpraca: Kamila Stankowska
Druk: PIXELLA
Redakcja i korekta: IN VERBO Agnieszka Szymanowska-Pancer
e-mail: echo@klimawent.com.pl



Czas na zmiany

Z dniem 1 stycznia 2021 r. postanowiłem przeprowadzić w Klimawencie poważną operację dotyczącą mnie i paru innych osób na kierowniczych stanowiskach.

Nie będzie to jednak zabieg medyczny (choć od dzieciństwa chciałem być lekarzem, ale tak wyszło, że zostałem inżynierem). Otóż w ramach obecnej niemedycznej operacji postanowiłem zrezygnować z funkcji Prezesa Zarządu i powierzyć kierowanie firmą nowemu Zarządowi składającemu się ze znanych wszystkim, operatywnych, zaangażowanych i odpowiedzialnych osób: Joanny Koniarek-Majkowskiej, Natalii Kaszyńskiej i Michała Kulczyńskiego. Biorąc pod uwagę niespotykaną pracowitość, rzetelność, a nawet ofiarność Joanny Koniarek-Majkowskiej, to właśnie jej postanowiłem powierzyć stanowisko Prezesa Zarządu. Stanowisko Wiceprezesa Zarządu w dalszym ciągu będzie pełnić Natalia Kaszyńska odpowiedzialna za Działy: Kadr i Płac, Marketingu, Inwestycji i Administracji. Drugim Wiceprezesem Zarządu zostanie Michał Kulczyński, dotychczasowy Dyrektor Techniczny, któremu nadal będą podlegać Działy: Produkcji, Techniczno-Konstrukcyjny, Prefabrykacji i Utrzymania Ruchu oraz Kontroli Jakości. Jeśli o mnie chodzi, to zarezerwowałem dla siebie funkcję Przewodniczącego Rady Nadzorczej, ale to nie jest już stanowisko w Zarządzie.

Klimawent jako spółka akcyjna posiada zgodnie z wymaganiami prawa trzystopniową strukturę. Najwyższym organem spółki jest właściciel, czyli na dzień dzisiejszy ja, a po mojej śmierci moi spadkobiercy. Kolejnym organem jest Rada Nadzorcza powołana przez właściciela, w skład której oprócz mnie wejdą: Maria Maguder - była Dyrektor Finansowa Klimawentu, Janusz Guść - radca prawny i dotychczasowy Przewodniczący Rady, oraz moi dwaj synowie: Alan i Oskar Kaszyńscy.

Rada Nadzorcza nadzoruje pracę Zarządu, który jest trzecim z kolei organem spółki i zajmuje się bezpośrednim kierowaniem i zarządzaniem przedsiębiorstwem. Nowo powołany trzyosobowy Zarząd posiada wiedzę, doświadczenie i determinację, żeby w dalszym ciągu intensywnie i konsekwentnie rozwijać Klimawent.

Dlaczego właśnie teraz zdecydowałem się na taką reorganizację? Chcę na wstępie zaznaczyć, że jestem osobą w pełni aktywną, sprawną, zdrową na ciele i umyśle (mam nadzieję) i mógłbym nadal z powodzeniem pełnić funkcję Prezesa. Uznałem jednak, że właśnie teraz najlepiej dokonać zmiany warty, bo okoliczności na chwilę obecną są do takiej zmiany idealne. Doskonała kadra kierownicza, świetna załoga oraz dobre perspektywy (mimo chwilowej zapaści wywołanej pandemią) w związku z nowym produktem firmy, jakim jest strzelnica. Klimawent ma w dalszej perspektywie wdrożenie innych ciekawych produktów, które mają szansę stać się kolejnymi filarami firmy. Czy przekazanie władzy nowemu Zarządowi spowoduje, że były Prezes Janusz Kaszyński przejdzie na emeryturę? Nic podobnego. Co prawda formalnie jestem już w wieku emerytalnym, ale zamierzam nadal aktywnie uczestniczyć w życiu firmy poprzez wspieranie nowego Zarządu i doradzanie mu. Zamierzam też poświęcić czas na poszukiwanie nowych, ciekawych pomysłów, które mam w głowie i mam nadzieję wdrożyć je w Klimawencie. Czyli nadal będę fizycznie obecny w firmie, tylko nie będę zajmował się bezpośrednim kierowaniem i zarządzaniem przedsiębiorstwem. To zadanie zostawiam młodym. Chętnie będę też służył radą wszystkim tym, którzy się do mnie zwrócą z problemami technicznymi, jestem też otwarty na zgłaszanie ciekawych pomysłów.

Nowemu Zarządowi życzę jeszcze bardziej dynamicznego rozwoju Klimawentu niż za mojej kadencji.

Autor: Janusz Kaszyński jeszcze obecny (ale już wkrótce był) Prezes Zarządu



ZAKŁADY PORCELANY STOŁOWEJ LUBIANA SA W ŁUBIANIE

Zakłady Porcelany Stołowej LUBIANA SA w Łubianie to znany na całym świecie producent porcelany. Proces produkcyjny realizowany w tej firmie wymagał wykonania systemu wentylacji stanowiskowej. Aby było możliwe skuteczne wychwytywanie rozpylanych substancji stosowanych przy przygotowaniu oprzyrządowania do narzędzi, które produkują i nadają różnorodne kształty i reliefy oraz festony wyrobom w procesie produkcyjnym, w naszej firmie zostało zaprojektowane specjalne stanowisko filtracyjne. W skład zestawu wchodzi wentylator przeciwwybuchowy WPA-13-S-N/EX oraz segmentowa ściana wentylacyjna umieszczona na blacie stołów o łącznej długości 4 m, z włókniną filtracyjną skutecznie wyłapującą pyły. Całość instalacji została poprowadzona w systemie rur spiro. Dla zapewnienia bezpieczeństwa instalacji elektrycznej sterownik naścienny został umieszczony poza strefą potencjalnego zagrożenia wybuchem. Powyższe rozwiązanie pozwoliło stworzyć na stanowisku pracy bezpieczne warunki zgodnie z zasadami BHP.

Autor: Leszek Lejk





Realizacja projektów przez firmę Aeroterm na Ukrainie

Firma Dneprometiz to największy producent standardowych wyrobów metalowych na Ukrainie. Ma swoją siedzibę w mieście Dniepr, położonym w środkowo-południowej części kraju. W 2019 r. Dneprometiz uruchomił czternastokrotną ciągarnię drobnoziarnistą włoskiej firmy. To urządzenie pozwala na produkcję drutu o średnicy 0,75-1,0 mm.

Jako podstawowy surowiec w procesie produkcyjnym jest stosowany drut o średnicy 6,0-7,0 mm. Aby zmniejszyć tarcie i nagrzewanie bębnow ciągnących, stosuje się specjalny suchy smar, który w trakcie procesu technologicznego zamienia się w drobne wióry, a także pył o wielkości do 3 mikronów. Pojawienie się tego pyłu zanieczyszcza reduktory i łożyska trakcyjne, co z kolei wymusza konieczność zatrzymywania maszyny i poddawania jej prewencyjnej konserwacji, a w rezultacie - zmniejsza wydajność produkcyjną przedsiębiorstwa. Aby móc oczyszczać powietrze z pyłów wydobywających się w trakcie procesu technologicznego, w czerwcu 2019 r. Dneprometiz podpisał umowę z firmą Aeroterm, która jest oficjalnym przedstawicielem Klimawentu na Ukrainie. W ramach tej umowy został wykonany cały kompleks prac w zakresie dostawy i uruchomienia urządzeń filtrowentylacyjnych, co pozwoliło rozwiązać problem. W lipcu 2019 r. firma Aeroterm zrealizowała dostawę urządzeń filtrowentylacyjnych oraz zaopatrzyła

ciągarnię w system redukcji pyłów. W tym systemie zastosowano jednostkę UFO-A-10000 wyprodukowaną przez Klimawent. W wyniku wspólnej pracy ciągarń czternastokrotnych S560/2+S500/12 oraz urządzenia filtrowentylacyjnego UFO-A-10000 wyprodukowanego przez Klimawent w firmie Dneprometiz udało się uzyskać produktywny proces technologiczny, który pozwolił na zwiększenie obrotu produkcji przy minimalnym czasie niezbędnym do prowadzenia prac profilaktycznych i diagnostycznych.

Na podstawie pozytywnych doświadczeń z 2019 r. z użytkowania urządzeń filtrowentylacyjnych Klimawentu w procesach technologicznych z ciągarnią suchą we wrześniu 2020 r. Dneprometiz podpisał kolejną umowę z Aerotermem - tym razem na zakup i montaż filtrowentylacyjnego urządzenia dla nowej ciągarńi. W październiku 2020 r. firma Aeroterm zakończyła prace dostawcze oraz instalacyjne i uruchomiła instalację aspiracyjną w kompleksie produkcji drutów stalowych zakładu Dneprometiz. I tym razem został wykonany wysokojakościowy kompleks dla współpracy urządzenia filtrowentylacyjnego UFO-A-15000 z trzynastokrotną ciągarnią S630/1+S560/12.

Autor: Alexander Demchenko, Dyrektor Techniczny Aeroterm



Zero waste - filozofia, która może uratować Ziemię

Rubryka opisująca życie w zgodzie ze sobą i środowiskiem przyrodniczym stała się już tradycją „Echa Klimawentu”. W poprzednim numerze poruszyliśmy temat niebieskich wysp, w których ludzie w dobrym zdrowiu dożywają sędziwego wieku. Tym razem zdecydowaliśmy się napisać kilka słów na temat tego, co możemy zrobić, aby w dobrej kondycji była również Ziemia, a nie tylko jej mieszkańcy.

Zmian zachodzących w środowisku przyrodniczym nie sposób już nie zauważać. Temperatura powietrza stale się podnosi, lata są coraz bardziej gorące, naukowcy alarmują o niepokojących ubytkach wód gruntowych. Jednym z najbardziej nagłaśnianych problemów jest również fakt, że Ziemia tonie pod naporem niewyobrażalnej ilości odpadów, a mimo to konsumpcji nie sposób zatrzymać.

Mechanizmy regulujące światową produkcję są nastawione na wytwarzanie dwukrotnego zapotrzebowania na żywność, zatem połowa jedzenia się marnuje. Do przyrody dostają się miliony ton plastiku, który nie jest poddawany recyklingowi i pływa po oceanach świata w postaci gigantycznych wysp. Wobec danych na temat globalnego zanieczyszczenia nie sposób przejść obojętnie.

Czy możemy zapobiegać degradacji środowiska? Jednym z rozwiązań - zdaje się, że najskuteczniejszym - jest filozofia zero waste, która uczy nas świadomego nabywania nowych dóbr i właściwego zarządzania nimi w taki sposób, aby minimalizować generowanie odpadów. Precyzyjna definicja tego sposobu ograniczania konsumpcji została stworzona przez Zero Waste International Alliance i brzmi następująco:

„Zero waste to ochrona wszystkich zasobów poprzez odpowiedzialną produkcję, konsumpcję, ponowne wykorzystanie i odzyskiwanie wszystkich produktów, opakowań i materiałów, bez ich spalania oraz bez zrzutów do ziemi, wody lub powietrza, co zagraża środowisku i zdrowiu ludzkiemu”.

Ta definicja, choć bardzo formalna, jednak precyzyjnie nakreśla rozwiązanie globalnego problemu odpadów. Okazuje się, że ich ograniczenie i powstrzymanie niszczącego środowisko działania zależy od każdego z nas. I to właśnie my wszyscy musimy podjąć trud, by nie marnować zasobów, zarówno żywności, jak i innych produktów codziennego użytku. A ten trud ma głęboki sens i bardzo się opłaca - skorzysta na nim nie tylko przyroda, lecz także nasz domowy budżet.

A jak to zrobić? Przecież nie od razu uda się odciąć od mediów i wywieranej przez nie presji nabywania. Tu z pomocą idą główne zasady nurtu zero waste: odmawiaj, ograniczaj, wykorzystuj ponownie, recyklinguj i kompostuj. Jeśli świadomie podejmiemy do tych zasad, to okaże się, że nie są one aż tak dużym wyzwaniem. Na początek warto zrezygnować z kupna produktów, co do których wiemy, że powstały ze szkodą dla środowiska, a ich rozkład będzie trwał przez dziesiątki, a nawet setki lat. Tak jest na przykład z jednorazowymi plastikowymi opakowaniami czy torbami. Gdy przyjrzymy się tym, które na co dzień zużywamy, to okaże się, że nie wszystkie są nam potrzebne. Może zamiana toreb z plastikowych na materiałowe nie będzie takim dużym wyzwaniem? Może uda się zrezygnować z kupowania wody w plastikowych butelkach? Może z organicznych odpadów powstanie użyteczny kompost do naszego przydomowego ogródka, a pojemniki po jajkach sprawdzą się do wiosennych rozsądów roślin? Naprawdę warto przyjrzeć się naszym codziennym nawykom z tej perspektywy.

Zero waste? To nie takie trudne!
Oto kilka praktycznych wskazówek:



Źródło zdjęcia: <https://ulicaekologiczna.pl/>

1. Na zakupy zabieraj torby wielorazowego użytku.
2. Zaopatr się we własną butelkę na wodę. Dzięki temu wyeliminujesz konieczność kupowania małych butelek z wodą zabieranych na spacer lub w podróż.
3. Jeśli kupisz wielorazowy kubek na kawę i będziesz go ze sobą zabierać, to przyczynisz się do zmniejszenia ilości plastiku używanego do napojów kupowanych na wynos.
4. Zrezygnuj z używania plastikowych słomek w domu i w restauracji.
5. Na biwakach i piknikach używaj sztućców wielorazowych. Sztućce plastikowe, które trafiają do mórz i oceanów, są oprócz słomek najniebezpieczniejszymi odpadami dla zwierząt żyjących w wodzie.
6. Jeśli zamawiasz jedzenie w restauracji, to staraj się je zjadać na miejscu, a nie brać na wynos.
7. Unikaj kupowania napojów w puszkach oraz takich, które zostały wyposażone w jednorazowe nosisidełka z plastiku.
8. Ogranicz kupowanie niepotrzebnych rzeczy (przy odrobinie refleksji okazuje się, że sporej liczby produktów nie potrzebujemy, a decydujemy się na ich zakup pod wpływem impulsu).
9. Nie wymieniaj sprzętów elektronicznych dla kaprysu, gdy pojawi się na rynku nowy model.
10. Staraj się kupować żywność produkowaną lokalnie i tylko taką jej ilość, która jest ci rzeczywiście potrzebna.
11. Ogranicz spożycie mięsa lub z niego zrezygnuj. Wysokoprzemysłowa produkcja mięsa przyczynia się do zanieczyszczenia środowiska.
12. Podczas zakupów staraj się, aby produkty były pakowane nie w worki foliowe, a w twoje własne pojemniki lub worki bawełniane.
13. W trakcie przyrządzania jedzenia staraj się wykorzystać wszystkie części warzyw.
14. Pamiętaj, że część odpadów organicznych świetnie nadaje się na kompost, który możesz wykorzystać w przydomowym ogródku lub nawet do użytku roślin doniczkowych i tych, które uprawiasz na balkonie.
15. Podczas sprzątania używaj szmatek, które nadają się do wyprania i ponownego zastosowania. Możesz je pozyskać na przykład z materiałów, które już nie są ci potrzebne (np. ze starych ręczników lub prześcieradeł).

Autorka: Natalia Kaszyńska



Rowerzyści znów w trasie...

25 października 2020 r. zakończył się kolejny 9. sezon rowerowych rywalizacji w ramach gdyńskiego konkursu „Do pracy jadę rowerem”. Tym razem konkurs przebiegał w bardzo trudnych warunkach, w sytuacji dwóch kolejnych fal pandemii, z lockdownem w tle. Nie przeszkodziło to jednak rowerzystom w sportowej rywalizacji.

Mimo utrudnień, których nikt nie mógł przewidzieć, konkurs cieszył się sporą frekwencją. Od 2 marca do 25 października wzięło w nim udział 1986 uczestników z 331 gdyńskich firm. Rowerzyści w trakcie 34 tygodni rywalizacji odbyli 131 588 przejazdów i pokonali trasę 1 124 543 km. W trakcie konkursu wydano 11 000 śniadań rowerowych, a odbiorcami zasłużonych gadżetów (toreb podsiodłowych, oświetlenia i narzędzi rowerowych) były 544 osoby.

W rywalizacji na poziomie przedsiębiorstw w tym roku wprowadzono zmiany, które pozwoliły sprawiedliwie rozdysponować nagrody: tym razem wyłoniono po dwie firmy z kategorii: mikro-, małe, średnie i duże przedsiębiorstwo. Każda z tych firm została nagrodzona pakietem nagród od sponsorów, a rowerzyści - dodatkowo gadżetami programu Mobilna Gdynia. W tym roku kontynuowano również, choć na nieco innych zasadach, przyznawanie firmom zamiast statuetek - drzew oznaczonych specjalnymi plakietkami. Jednak tym razem drzewa nie będą sadzone na posesjach zwyciężskich firm, a ulokowane w przestrzeni miejskiej. Miejsc przeznaczonych do wsadzenia drzew jeszcze nie wskazano, ale organizatorzy już zapowiadają, że odnajdywanie w przestrzeni Śródmieścia drzew poświęconych zwyciężskim firmom będzie kolejnym elementem konkursu.

Finał konkursu odbył się 28 października, ze względu na pandemię - w formule online. Relację z niego można było obejrzeć na kanale YouTube oraz na Facebooku. W jej trakcie poprzez losowanie wyłoniono 62 zwycięzców nagród pieniężnych (200 zł, 350 zł i 500 zł), a łączna wartość tych nagród to aż 22 000 zł. I - co chyba cieszy najbardziej - szczęście w losowaniu mieli dwaj pracownicy Klimawentu - panowie Andrzej Dybowski i Adam Szulist. Serdecznie gratulujemy!

Finał konkursu świętowaliśmy również w naszej firmie. Pod koniec października Klimawentowi rowerzyści zebraли się na wspólny poczęstunek, podczas którego zjedli domowej roboty Yellowtartę. W trakcie spotkania wywiązała się rozmowa na temat tego, co sprzyja przyjeżdżaniu do pracy rowerem, a co tę jazdę utrudnia. Okazało się, że dla naszych rowerzystów główną motywacją jest coraz większa liczba ścieżek rowerowych, pyszne rowerowe śniadania oraz sama możliwość codziennego ruchu. Z kolei podejmowaniu rowerowych wyzwań nie sprzyja fakt, że część dróg rowerowych nadal jest niebezpieczna, a do autobusów i pociągów osób z rowerami się nie wpuszcza. Każdy z uczestników dostał od firmy Klimawent upominek w postaci ekozestawu, w którego skład wchodziły: miód, herbata, trufle czekoladowe i świeże owoce. Wszyscy jednogłośnie stwierdzili, że w przyszłym roku biorą udział w konkursie, a na początek lata zaplanowaliśmy wspólną wycieczkę rowerową na Kaszuby. Chętnych do przyłączenia się serdecznie zapraszamy.

Lp.	Rowerzysta	Liczba przejazdów	Pokonany dystans [km]
1.	Adam Korpacki	86	1212
2.	Adam Szulist	169	575
3.	Jarosław Dziaduła	140	528
4.	Andrzej Dybowski	164	404
5.	Sławomir Sobkowiak	88	207

Autorka: Natalia Kaszyńska





Modułowa Strzelnica Taktyczna MoST

Modułowa Strzelnica Taktyczna MoST umożliwia prowadzenie podstawowych, zaawansowanych oraz taktycznych treningów strzeleckich. I wszystkie te rodzaje treningów były wielokrotnie realizowane w obiekcie wybudowanym na terenie firmy.

Pierwszą myślą, która nasuwa się po wejściu do naszej strzelnicy, jest „zaawansowana technologia”, i to nie jest przesada. Hala strzelań jest zamykana nie tylko solidnymi drzwiami, lecz także mamy tzw. air wall, który stanowi nawiew świeżego powietrza i zajmuje całą przestrzeń za plecami strzelców. I rzeczywiście, nawet w trakcie kilkugodzinnego treningu karabinowego zapach prochu nie jest odczuwalny. Powietrze w hali jest wymieniane 50 razy na godzinę, co w obecnych czasach pozwala również zwiększyć bezpieczeństwo sanitarne.

Do prowadzenia strzelań statycznych mamy 4 stanowiska strzeleckie, każde stanowisko jest przegrodzone ścianką oraz posiada indywidualne oświetlenie, co ma duże znaczenie podczas nauki celowania. Dodatkowo stanowisko posiada monitor, na którym jest wyświetlany podgląd z kamery umieszczonej nad tarczą. Tarczociągi są sterowane za pomocą tabletów umieszczonych na stanowiskach, dzięki czemu tarcze można posłać na odległość: 0, 3, 5, 7, 10, 15, 20 i 25 m.

Treningujemy także dynamicznie, dzięki wykorzystaniu automatyki obiektu oraz opcji strzelania w zakresie kąta 180 stopni, a nawet kąta

360 stopni, dzięki wykorzystaniu kulochwyłów mobilnych oraz shoot-house'u, w którym można stworzyć imitację pomieszczeń i korytarzy. Do treningów dynamicznych wykorzystujemy obracające się tarcze, komendy głosowe, efekty dźwiękowe, stroboskop i sztuczną mgłę.

Na strzelnicy można strzelać z wykorzystaniem amunicji o maksymalnej energii początkowej pocisku 3600 J. W praktyce oznacza to, że bez obaw można używać karabinu maszynowego PK kaliber 7,62 x 54 mm. Strzelamy również seriami z broni samoczynnej, dla osób początkujących mamy broń sportową (pistolety i karabinki bocznego zapłonu), w której odrzut jest nieodczuwalny. Dysponujemy wieloma modelami broni centralnego zapłonu, między innymi popularnym Glock 17, strzelbami, karabinkami na platformie AR oraz AK. Ze strzelnicy można skorzystać, wybierając jeden z dostępnych pakietów, w tym pakiety dynamiczne, w ramach których można strzelać do obracających się tarcz. Na strzelnicy działa Klub Strzelecki MoST. W jego ramach wspieramy w całym procesie wnioskowania o posiadanie broni do celów sportowych i kolekcjonerskich (kursy, szkolenia, warsztaty). Organizujemy zawody strzeleckie w konkurencjach: pistolet, karabin, strzelba. Jako jedyna strzelnica w regionie prowadzimy konkurencję olimpijską do obracających się tarcz.

Informacje o strzelnicy oraz klubie są dostępne na stronie internetowej: <https://gdyniastrzelnica.pl/>.

Autorka: Monika Dziuba



Nowości SOPEL

W świątecznym numerze „Echa Klimawentu” przybliżamy Państwu nasze kolejne rozwiązanie technologiczne - system odpylania pyłów lepkich SOPEL.

System SOPEL został opracowany z myślą o procesach technologicznych, w wyniku których dochodzi do emisji pyłów lepkich wymagających odciągu oraz filtracji. Tego typu pyły powstają między innymi podczas polerowania przedmiotów wykonywanych ze stali nierdzewnej, z mosiądzu, a także z innych materiałów. System znajduje więc zastosowanie w wielu procesach przemysłowych, na przykład podczas produkcji balustrad, armatury sanitarnej, a także elementów wykorzystywanych w jachtach.

System SOPEL skutecznie eliminuje zanieczyszczenia, które powstają w wyniku mechanicznego polerowania produkowanych przedmiotów z użyciem specjalistycznych tarcz, włókien i past. Został zaprojektowany w taki sposób, aby była możliwa pełna recyrkulacja powietrza, dlatego przewiduje oczyszczanie powietrza w 3 stopniach filtracji.

W skład systemu SOPEL wchodzi połączone ze sobą szeregowo odrębne urządzenia filtracyjne: odpylacz cyklonowy OC-1, prefiltr workowy PW-1 oraz filtr elektrostatyczny PROTON HV. Każdy z tych elementów ma za zadanie zatrzymywać inne rodzaje zanieczyszczeń. Odpylacz cyklonowy pochłania pyły włókniste i odpady z past polerskich, które stanowią większość zanieczyszczeń procesu polerowania. Prefiltr workowy pochłania drobne pyły, które nie zostały odseparowane w odpylaczu cyklonowym, a filtr elektrostatyczny zatrzymuje cząstki najdrobniejsze, a także opary wosku. Po przejściu przez filtr elektrostatyczny powietrze jest już oczyszczone w takim stopniu, że może być kierowane z powrotem bezpośrednio do pomieszczenia.

Warunkiem skutecznego funkcjonowania systemu SOPEL jest usuwanie odpadów zgromadzonych w poszczególnych urządzeniach filtracyjnych przeprowadzane zgodnie z wytycznymi opisanymi w instrukcji obsługi urządzenia. Jednocześnie, dla ogólnej poprawy jakości powietrza w pomieszczeniach produkcyjnych, Klimawent poleca zainstalowanie centrali rekuperacyjnej, doprowadzającej do pomieszczenia świeże powietrze z zewnątrz.

Autor: Janusz Kaszyński





Dział Produkcji Aparatury Technicznej

W świątecznym wydaniu „Echa Klimawentu” przybliżamy Państwu tajniki pracy Działu Produkcji Aparatury Technicznej. I słowo *tajniki* zostało tu użyte nie bez przyczyny - to właśnie w tym miejscu wszystkie urządzenia naszej firmy otrzymują serce - system, bez którego ich funkcjonowanie nie byłoby możliwe.

Dział Produkcji Aparatury Technicznej jako osobna jednostka organizacyjna w Klimawencie działa od 2016 r. Wcześniej zespół był komórką Działu Technicznego, z której w wyniku restrukturyzacji został wyodrębniony.

Nadzór nad działem sprawuje Dyrektor Techniczny, pan Michał Kulczyński, a kierownikiem zespołu jest pan Piotr Wittstock. Jest on głównym projektantem systemów automatyki i rozdzielnic elektrycznych, on też nadzoruje pracę zespołu. Projekty, które tworzy, są wdrażane przez czte-

rech elektromonterów, panów: Pawła Gruszko, Leszka Kaczmarska, Marka Poniewoźnika i Michała Siewruka. To właśnie oni zajmują się montażem zaprojektowanych rozwiązań, składają rozdzielnice, instalują systemy elektryczne i automatyczne. Mają również istotny merytoryczny wkład w ostateczną wersję każdego rozwiązania - wdrażając projekty, zgłaszają bowiem wiele cennych uwag technicznych.

Urządzenia projektowane w Klimawencie z roku na rok są coraz bardziej zaawansowane technicznie, co bezpośrednio wynika z ich coraz bardziej złożonej i atrakcyjnej funkcjonalności. I to właśnie na stole projektowym pana Piotra powstają rozwiązania, dzięki którym każde urządzenie zyskuje duszę - działa i może pełnić zaplanowane funkcje. Od urządzeń najprostszych do tych najbardziej skomplikowanych, takich jak instalacje elektryczne wraz z rozbudowaną automatyką urządzeń montowane w strzelnicach taktycznych MoST.

Autorka: Agnieszka Szymanowska-Pancer



W każdym z kolejnych numerów „Echa Klimawentu” przybliżamy Państwu emerytowanych pracowników naszej firmy. Tym razem opiszemy osobę, która jest na emeryturze i jednocześnie w Klimawencie pracuje.

Pan Antoni Miotk swą przygodę z naszą firmą rozpoczął 4 lipca 2017 r. Jest pracownikiem gospodarczym, a do jego obowiązków należy sprawowanie opieki nad roślinami ozdobnymi, których w Klimawencie nie brakuje. Jednak wiedza ogrodnicza to jedno, a wykształcenie i zdobyty zawód - to drugie. Co zaskakujące - pan Antoni jest emerytowanym żołnierzem Wojska Polskiego. Zawodową służbę pełnił między innymi w jednostkach w Pruszczu Gdańskim, w Kartuzach i w Gdańsku.

O uprawie roślin ozdobnych, warzyw i owoców można z panem Antonim rozmawiać godzinami. Wie o nich naprawdę dużo, w niejednej kwestii jest w stanie służyć radą, potrafi rozwikłać niejednego ogrodniczego problem.

Wspomina, że swą wielką ogrodniczą pasję wyniósł z domu rodzinnego - jako najstarszy syn od najmłodszych lat pomagał mamie w pracach w ogrodzie. I to właśnie rośliny towarzyszą mu przez całe życie. Z uśmiechem wspomina, że potrafił wygospodarować dla nich przestrzeń nawet w biurach jednostek wojskowych, w których pracował. W rozmowie opowiedział mi zabawną historię, kiedy wojskowi przełożeni powiedzieli mu kiedyś, że pokój, w którym pracuje, można pomylić z kwaciarnią.

W Klimawencie pan Antoni opiekuje się roślinami w halach produkcyjnych i w budynkach biurowych. Dbą nie tylko o to, aby miały właściwą ilość wody, lecz także o zapewnienie warunków potrzebnych do prawidłowego wzrostu - nawozi te rośliny, przycina je i rozsadza. Zdarza się nawet, że przyjeżdża do pracy w trakcie własnego urlopu, żeby podlać te gatunki kwiatów, które potrzebują wyjątkowej troski. A trzeba zaznaczyć, że do pracy ma aż 26 km. Ale - jak mówi - to nie jest dla niego problem, zadba o rośliny we właściwy sposób i wtedy spokojnie wraca do wypoczyniania.

Jak można się domyślić, na najciekawsze opowieści udało mi się namówić pana Antoniego, gdy w rozmowie zesłaliśmy na temat jego własnego ogrodu. Czy wiedzą Państwo, że pan Antoni ma na swojej działce dwunastoletnią owocującą jabłoni, którą wyhodował z nasion? Albo że posiada w swoim sadzie jabłonkę, na której samodzielnie zaszczepił aż pięć gatunków jabłoni? Że jest właścicielem 300 tulipanów, które - gdy przyjdzie właściwa pora - przycina aż 4 różnymi rodzajami nożyków po to, żeby nie traciły właściwego koloru i w kolejnych latach kwitły równie pięknie? Czy wreszcie, że od 50 lat uprawia na swojej działce cały czas te same truskawki? Pan Antoni skrupulatnie je rozsadza, selekcjonuje i w kolejnych latach wsadza najlepsze okazy... można więc powiedzieć, że prowadzi swą własną profesjonalną szkółkę. Podobne zabiegi wykonuje, jeśli chodzi o bób czy fasolę - od lat wysiewa te rośliny



zawsze z ubiegłorocznych nasion zebranych z najokazalszych egzemplarzy w danym sezonie. Również wszystkie inne nasiona w swoim ogrodzie pozyskuje w podobny sposób. Patentów ogrodniczych ma w swojej działalności niezliczoną ilość. Na przykład nie wyrzuca skoszonej trawy, tylko układa ją pod krzakami truskawek - dzięki temu owoce są czyste, nie gniją, a same krzaczki nie zarastają chwastami i uzyskują dodatkowy nawóz. Metoda zero waste w najpiękniejszej postaci, czyż nie?

Ponadto w swej pracy pan Antoni uwzględnia porę miesiąca. Jak sam przyznaje - wieloletnie obserwacje przekonały go, że cztery fazy, w których znajduje się Księżyc, mają bardzo duże znaczenie w efektywnej pracy ogrodowej.

Efekt starań pana Antoniego widać w wielu przestrzeniach Klimawentu, a jego wiedza na temat roślin ozdobnych i uprawnych jest naprawdę imponująca. Mam nadzieję, że stanie się to dla pracowników firmy przyczynkiem do wielu ciekawych rozmów i wymiany ogrodniczych doświadczeń.

Autorka: Agnieszka Szymanowska-Pancer



Odzyskać wiarę w ludzi

Paweł Bojarski

Świąteczne wydanie „Echa” jest przestrzenią do wielu spotkań, nie tylko tych bożonarodzeniowych. Bohaterem modułu „Twarz Klimawentu” jest pan Paweł Bojarski - pracownik Działu Finansowego.

Pan Paweł rozpoczął pracę w Klimawencie w lutym 2011 r. i przeszedł w firmie ciekawą zawodową drogę. Zaczynał od ewidencjonowania faktur, a obecnie dostaje w Dziale Finansowym kolejne zadania związane z księgowością. W trakcie pracy, co niewątpliwe jest dużym wyzwaniem, ukończył również studia - licencjat na kierunku: Pedagogika Pracy i Polityka Personalna.

Przed zatrudnieniem w Klimawencie pan Paweł podejmował się różnych zawodowych wyzwań, pracował między innymi w gastronomii. Jednak - jak mówi - dopiero w naszej firmie odnalazł swoje miejsce. W rozmowie wyznał, że podoba mu się tu wszystko, jednak szczególnie cenne są dla niego relacje międzyludzkie. Spotkał tu serdecznych, wyrozumiałych i skłonnych do pomocy ludzi, co sprawiło, że sam

zaczął się chętniej otwierać na drugiego człowieka i zdobył większą śmiałość w bezpośrednich kontaktach. I właśnie to ceni sobie w Klimawencie najbardziej.

Prywatnie pan Paweł jest miłośnikiem literatury fantastycznej oraz horrorów, zwłaszcza książek brytyjskiego pisarza Grahama Masterzona. Jest osobą miłą, nieco zdystansowaną i wycofaną, tym większym zaskoczeniem było dla mnie wyznanie, jakiego gatunku muzycznego jest miłośnikiem. Otóż pan Paweł słucha muzyki rockowej i metalowej. W swoich muzycznych zasobach ma aż 700 płyt CD i kilkadziesiąt płyt winylowych. Zatem niejeden miłośnik tych gatunków muzycznych mógłby znaleźć z panem Pawłem wspólny język.

Redakcja „Echa Klimawentu” życzy panu Pawłowi, aby kolejne zawodowe wyzwania przynosiły mu mnóstwo satysfakcji i zawodowego spełnienia. Z kolei ja osobiście - jako miłośnik muzyki - dodam jeszcze od siebie: I żeby spełniło się Pana marzenie o odtwarzaczu płyt winylowych z górnej półki...

Autorka: Agnieszka Szymanowska-Pancer





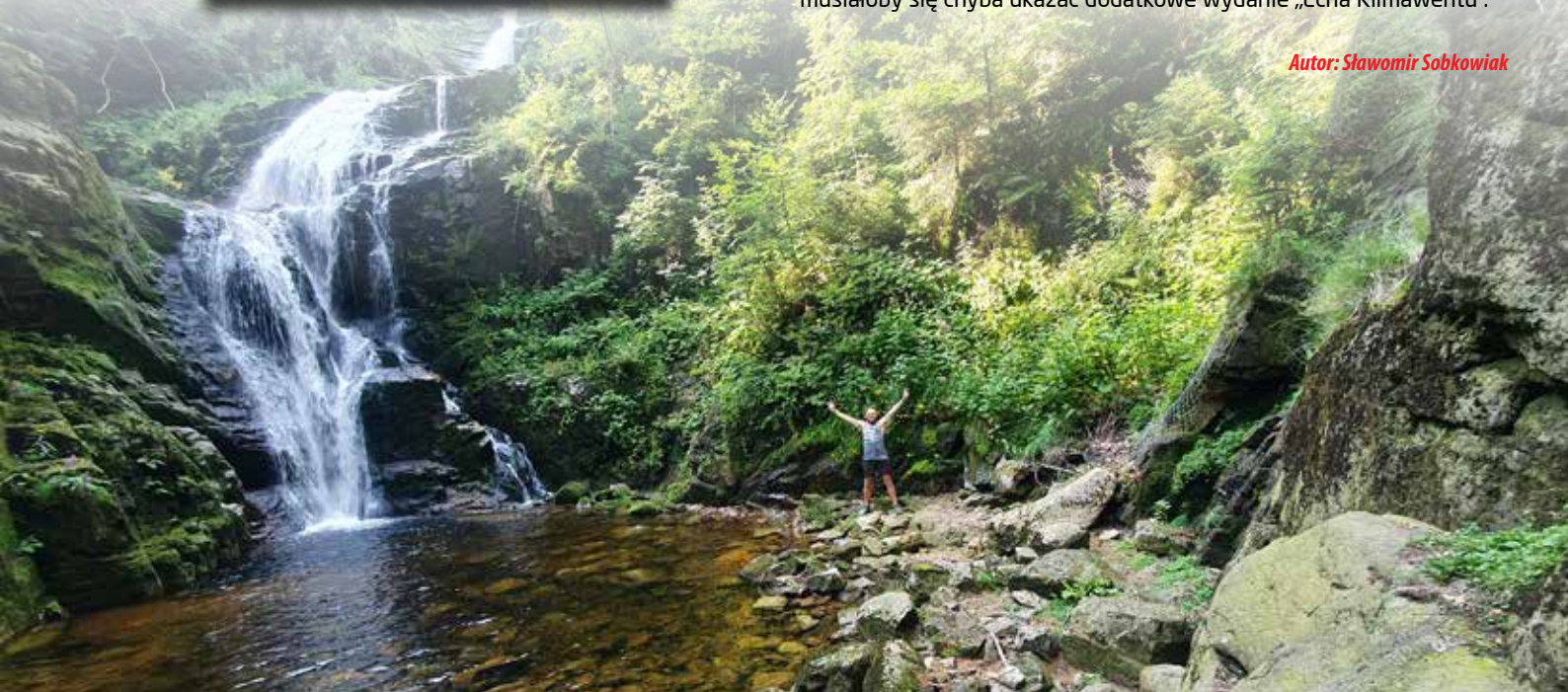
Wakacje w Karkonoszach

W tym roku trudno się było zdecydować na wakacje za granicą, a ich organizacja również nie należała do łatwych. Odwoływane loty czy strach przed zakażeniem COVID-19 z dala od domu to tylko początek długiej listy obaw, z którymi zmagano się wielu z nas. Tegoroczny urlop spędziłem więc aktywnie w Polsce, a ściślej - w Karkonoszach, a bazą



wypadową na wyprawy była Szklarska Poręba Górna. To był mój pierwszy wyjazd w polskie góry. Mimo że mój wybór był podyktowany panującą na świecie pandemią, to jednak nie żałuję. Muszę przyznać, że widoki wielokrotnie zapierały mi dech w piersiach. Widziałem już greckie plaże, zwiedziłem norweskie fiordy czy szwedzkie lasy, ale - jak się okazuje - wcale nie trzeba przejechać tysiąca kilometrów, żeby przeżyć wspaniałą przygodę i zobaczyć bogactwo pejzaży. Po raz pierwszy uświadomiłem sobie, jak bardzo nie doceniamy polskich klimatów i miejsc. I ja właśnie byłem jedną z takich osób. Ale po wakacjach to się zmieniło. Na pewno wrócę w Karkonosze, a nawet planuję zwiedzić o wiele więcej pięknych zakątków naszego kraju. Na dowód tego, że Karkonosze naprawdę warto odwiedzić, chciałem się z Państwem podzielić kilkoma zdjęciami z mojego urlopu. To zaledwie kropla w morzu fotografii, które zrobiłem. Jednak, aby zaprezentować je wszystkie, musiałyby się chyba ukazać dodatkowe wydanie „Echa Klimawentu”.

Autor: Sławomir Sobkowiak



WEGE BLOG

Jesień to czas, w którym warto uzupełniać niedobory, żeby naszemu organizmowi wystarczyło sił witalnych na nadchodzącą zimę. Najlepsze, co w tym okresie możemy dla siebie zrobić, to nastawić zakwas buraczany. Możemy go wykorzystać do barszczu, ale też pić codziennie na surowo, żeby wzmacniać odporność. I to właśnie w takiej postaci jest najbardziej dobroczynny dla zdrowia - jest źródłem wielu witamin, cennych składników odżywczych oraz zawiera kultury bakterii mlekowych, które wspierają nasze zdrowie.



Czas przygotowania: 15 min

Czas fermentacji: 5-7 dni

Ilość otrzymanego zakwasu: ok. 0,5 l

Składniki:

- 0,5 kg buraków średniej wielkości (najlepsze są odmiany o podłużnym kształcie)
- 0,5 l przefiltrowanej lub przegotowanej wody o temperaturze pokojowej
- pół łyżki soli
- 3-4 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- 3 kulki ziela angielskiego
- 5 ziaren pieprzu
- przyprawy opcjonalne: kawałek korzenia chrzanu, kawałek korzenia imbiru, pół łyżeczki nasion kopru, pół łyżeczki nasion kolendry, pół łyżeczki nasion kminku
- czysty, wyparzony słoik o pojemności min. 1 l z zakrętką lub gliniane naczynie

Przygotowanie:

Buraki obierz ze skóry lub porządnie umyj, a następnie pokrój w grubą kostkę. Obierz czosnek i rozgnieć go za pomocą noża. Do garnka wlej 0,5 l wody, wsyp sól i ją zamieszaj, aby się rozpuściła (możesz podgrzać wodę). Na dno czystego i wyparzonego słoika wsyp przyprawę, włóż pokrojone buraki i czosnek. Następnie całość zalej przegotowaną, wystudzoną solanką. Płyn powinien dokładnie przykryć buraki, a jeśli tak się nie stanie, należy dolać wody. Słoik lekko zakręć, aby podczas fermentacji gaz znajdował ujście. Tak przygotowany odstaw w ciepłe miejsce, najlepiej z dala od światła, na przykład w szafce kuchennej. Codziennie zaglądamy do słoika między innymi po to, aby wyparzoną łyżką zdejmować pianę, która zbiera się u góry. Gdy piana przestanie się już wytwarzać, można bezpiecznie zakręcić słoik. Po 5-7 dniach zakwas powinien być gotowy. Można go wówczas przelać przez sito do wyparzonej butelki i pić lub dodać do barszczu. Świetnie się sprawdza także jako dodatek do zdrowych koktajli.

Smacznego!

Autorka: Natalia Kaszyńska



POLISH COMFORT FOOD - CZYLI GDZIE WYBRAĆ SIĘ NA ZUPĘ W TRÓJMIEŚCIE

Zupa - prosta, domowa lub wręcz przeciwnie - złożona i wykwintna. Ciężko znaleźć w Polsce osobę, która zup nie lubi. Ich smaków, rodzajów i konsystencji jest tak wiele, że każdy znajdzie coś dla siebie.

Do niedawna zupa była traktowana jako przystawka - pierwsze danie, i częściej jadano ją w domu niż w restauracji. Jednak ten trend ulega zmianie, czego dowodem jest coraz więcej barów, knajp i knajpeczek, w których zjemy tylko lub głównie zupy. Oto kilka trójmiejskich lokali dla miłośników zup.

Przystanek Zupa znajdziemy w Gdyni w dwóch miejscach: na ul. Abrahama i ul. Świętojańskiej. Tu absolutnym must have jest przepyszna, pikantna zupa tajska. Poza trzema stałymi pozycjami - między innymi bardzo dobrą pomidorową - zawsze można tu znaleźć coś nowego.

Również przy ul. Świętojańskiej w Gdyni znajdziemy Rozlaną Zupę. Spodoba się ona wszystkim eko-pozytywnym, bo zupy są tu serwowane w naczyniach biodegradowalnych. Na szczególne wyróżnienie zasługuje żurek - pysznie kwaskowaty, z bogatym wnętrzem.

Ostatnim znanym mi typowo zupowym miejscem w Gdyni jest Kociołek

Konesera, który również upodobał sobie ul. Świętojańską. Ten maleńki lokal ma zaledwie trzy stoliki, które zazwyczaj są zajęte, dlatego polecam wybrać opcję na wynos. Pozycją godną wspomnienia i spróbowania jest klasyczny rosół gotowany na gęsinie. Można tu też skosztować gęstych i sycących kociołków, które konsystencją przypominają bardziej gulasz niż zupę, ale są równie pyszne.

Na wspomnienie zasługuje również pierwsza w Trójmieście knajpka serwująca zupy - Chochla, mieszcząca się przy ul. Kilińskiego w Gdańsku. Wśród wielu pozycji znajdziemy te klasyczne, jak przepyszna ogórkowa, po jedną ze stałych pozycji - indyjski dahl godny polecenia szczególnie na jesienne, zimne i ponure dni.

Zalet zup można by wymienić wiele. Poza zdrowotnymi właściwościami i walorami smakowymi ich niezaprzeczalną pozytywną cechą jest przyzwoita cena. W zależności od rodzaju i wielkości za porcję płaci się od 8 zł do 15 zł.

We wszystkich wymienionych miejscach coś dla siebie znajdą zarówno koneserzy mięsa, jak i wegetarianie. Typowo wegańskich pozycji jest zdecydowanie mniej, ale ponieważ menu w zupniarniach nie jest stałe, to i takie pozycje można w nich spotkać.

Autorka: Kamila Stankowska



ZIELONA MOC ALOESU

Pamiętam z dzieciństwa, że na parapecie dziadków stała piękna roślina, z której babcia przyrządzała zdrowotne nalewki kojące rany. Aloesem myła włosy, podawała nam go wtedy, kiedy byliśmy przeziębieni.

Cudowna moc tej rośliny była znana nie tylko mojej rodzinie. Babcine sąsiadki prześcigały się w przepisach na jej działanie i ona naprawdę spełniała swoje funkcje. Aloes od wieków cieszy się opinią rośliny o wielu zastosowaniach. Już w czasach starożytnych wykorzystywano jego lecznicze i kosmetyczne właściwości. Obecnie służy przede wszystkim jako składnik kosmetyków oraz produkt spożywczy, jest także dodawany do leków.

Skąd się wziął aloes?

Aloes to roślina należąca do grupy sukulentów. Rośnie na terenach pustynnych i półpustynnych, a także na sawannach. Rozpowszechnił się jednak na całym świecie w rejonach o zbliżonych warunkach klimatycznych. Przetrawanie w miejscach, gdzie dostęp do wody jest ograniczony, umożliwia aloesowi tkanka wodna, która gromadzi wilgoć. W kosmetyce i dermatologii zastosowanie znalazły dwa gatunki tej rośliny: aloes drzewiasty (*Aloes arborescens Mill.*) i aloes zwyczajny (*Aloe barbadensis Mill.*, nazywany też *Aloe vera L.*). Właściwości aloesu doceniano już przed wiekami. Stosowano go na oparzenia i różne rany, ponieważ przyspiesza regenerację skóry. Służył również jako środek na dolegliwości żołądkowe i bóle stawów, ceniono jego korzystny wpływ na skórę. Aloes był także wykorzystywany do balsamowania ciał zmarłych. Dzisiaj stosuje się go nie tylko jako surowiec spożywczy i kosmetyczny, ale też jako składnik produktów leczniczych.

Co ma w sobie aloes?

Mięszsz znajdujący się w liściach aloesu jest jego najcenniejszym elementem. W 96% procentach składa się z wody, jednak zawiera też wiele innych składników, które czynią go wartościowym. Jest bogaty między innymi w:

- polisacharydy,
- tłuszcze, w tym kwasy tłuszczowe: arachidonowy, kaprylowy, linolowy, linolenowy, palmitynowy, stearynowy,
- kwasy organiczne (cytrynowy, jabłkowy, winowy, cynamonowy) oraz kwas salicylowy,
- enzymy roślinne,
- aminokwasy egzo- i endogenne,
- beta-karoten, witaminy z grupy B, C (w bardzo dużej ilości),
- sole mineralne, m.in. wapnia, cynku, fosforu, żelaza, potasu i magnezu

- biotynę,
- kwas foliowy,
- przeciwutleniacze, w tym polifenole.

Niestety, w Polsce z uwagi na niesprzyjające warunki atmosferyczne aloesu się nie uprawia. Można jednak uprawiać w domu. Gdy ma się do dyspozycji świeże liście, w każdej chwili można skorzystać z dobrodziejstwa tej rośliny.

Właściwości lecznicze aloesu

Aloes był od wieków wykorzystywany w leczeniu jako środek na wiele dolegliwości. Również dzisiaj może pomóc uporać się z niektórymi problemami. Wspomaga leczenie takich schorzeń układu trawiennego, jak stany zapalne i wrzody żołądka oraz dwunastnicy. Działa przeciwzapalnie, ma również bardzo dobry wpływ na skórę. Stosuje się go także w nawracających infekcjach górnych dróg oddechowych wywołanych przez bakterie lub wirusy. Wzmaga działanie mechanizmów obronnych organizmu, zwiększając liczbę limfocytów i stymulując odpowiedź układu immunologicznego. Jego stosowanie zaleca się w stanach obniżonej odporności.

Aloes i ja

Moja przygoda z aloesem rozpoczęła się we wrześniu tego roku. Z powodu aktualnie panującej epidemii i strachu przed zarażeniem COVID-19 zdecydowałam się dla poprawy swojej odporności, przeprowadzając detoks z jedną ze znanych marek wytwarzających produkty na bazie aloesu.

Na początku musiałam zaprzyjaźnić mój organizm z dawką nowej esencji aloesowej. Jak wiadomo, każdy organizm może różnie reagować na coś nowego, „obcego”. Dlatego, by nie wystąpiły reakcje niepożądane, powoli oswajałam go z płynnym aloesem. Później nastąpił dziewięciodniowy detoks na wodzie i produktach zawierających aloes. Zaczęłam pić duże ilości aloesu i wody oraz sporządzałam koktajle z dodatkiem tej zielonej mocy. Po kuracji zauważyłam, że przede wszystkim ustąpiły bóle żołądkowe. Jak wiadomo, cała nasza odporność jest w jelitach, dlatego w pełni zaufałam aloesowej mocy. Aloes na stałe zagościł w moim domu jako podstawowy produkt w diecie. Poza tym galaretką aloesową idealnie się sprawdza jako pierwsza pomoc w domowej apteczce, na przykład na oparzenia. Na początku bardzo sceptycznie podchodziłam do zagadnienia wspaniałych zalet tej z pozoru niepozornej rośliny. Jednak jej zielony kolor według mnie symbolizuje nadzieję na lepsze samopoczucie naszego organizmu i nas samych. Dlatego z całego serca zachęcam do wypróbowania jej zielonej mocy.

Autorka: Maksymiliana Koniarek

Skok ze spadochronem

Czy można założyć, że jednorazowy skok ze spadochronem w temacie jest hobby? Tak. Jeśli weźmie się pod uwagę fakt, że ktoś pasjami wpatruje się w niebo i widzi tam siebie, pośród chmur, pod czaszą spadochronu, że nosi w sobie już nie marzenie, a pewność, że to dopiero początek, dopiero się zaczyna...

Niedawno było mi dane wykonać właśnie taki skok. Od pierwszych chwil, kiedy trafiłam do hangaru, do grupy ludzi, którzy zajęli się przygotowaniem tego skoku, czułam niesamowitą adrenalinę. Zatem: nauka, kombinezon do skoku, uprzęż, potem droga przez płytę lotniska do samolotu... Jakie to fantastyczne uczucie wznosić się w górę po to COŚ, co nie jest nam dane na co dzień. Podziwianie przepięknych widoków naszych pomorskich okolic. 4000 m wysokości i nareszcie ten moment. Moment, kiedy przez chwilę siedzisz na skraju samolotu, kiedy nogi



„majątają” na tych wysokościach, a ty masz pod sobą chmury, domy, pola, drogi... wszystko... I wtedy skok! Nie znam uczucia, do którego mogłabym porównać to, które wtedy mi towarzyszyło. Spadasz z prędkością 220 km/h. Spadasz i jesteś WOLNA. Wolna i szczęśliwa. Moment otwarcia czaszy zaskakuje. A wtedy kolej na szybowanie – chwile nie do opisanania. Bycie „w środku” chmury, widoki, wiatr owiewający twarz... CHWILO TRWAJ!!! Lądowanie, które samo w sobie jest wydarzeniem i... już koniec. Ekscytacja, energia, wewnętrzna radość – to wszystko pozostaje w człowieku jeszcze na bardzo długo. Jeśli kiedyś zapragniecie poczuć się częścią świata, zróbcie to! Dla mnie to doświadczenie stało się przyczynkiem, by w przyszłości wykonywać takie skoki a – być może – by zrobić kurs i w ten sposób kontynuować to, co tak pięknie się zaczęło. Nie mogłabym nie skorzystać z okazji, by serdecznie podziękować mojej córce. To dzięki niej „dotknęłam nieba”. Dziękuję.

Autorka: Monika Odejewska

REMEDIUM NA JESIENNĄ CHANDRĘ...

Jesień za pasem, wieczory coraz dłuższe, to i humoru jakby nieco mniej. Mam na to radę! Właściwie nie ja, a Katarzyna Nosowska i jej książka „A ja żem jej powiedziała...”.

Na ogół sceptycznie podchodzę do książek autorstwa różnych celebrytów, piosenkarzy czy aktorów, ale Kasię Nosowską – z „Hey” czy bez „Hey” – zawsze lubiłam jako artystkę i jako człowieka, więc gdy się dowiedziałam o jej debiucie literackim, postanowiłam zaryzykować i przeczytać.

Książka już od pierwszych stron wciągnęła mnie i urzekła swoim krzywym spojrzeniem na rzeczywistość i odrobinę czarnym humorem. Autorka w prześmiewczy sposób opowiada w niej o sobie, o sytuacjach czasem zabawnych, czasem strasznych, z którymi przyszło się jej zmierzyć. Pisze również o współczesnym świecie z własnego punktu widzenia. O oczekiwaniach, które stawia nam otoczenie, kryzysach małych i dużych. Na kartach książki nie boi się też pokazać swojej ciemniejszej i niedoskonałej strony. W jedynym i niepowtarzalnym stylu pisze o życiu, dzieciach, modzie, urodzie i o miłości. To jej prywatne przemyślenia opowiedziane lekko i humorystycznie, ale mające też drugie dno i nieraz głębsze znaczenie. Nie jest to kolejny poradnik o życiu z rodzaju „Perfekcyjna...”.

Zdecydowanie polecam tę książkę przede wszystkim kobietom, bo to mądra, humorystyczna opowieść o każdej z nas. O tym, co nas w życiu zaskakuje, z czym przychodzi nam się zmierzyć oraz jak nie dać się temu wszystkiemu i jak się śmiać, po prostu śmiać... Ale myślę, że mądry mężczyzna też chętnie po nią sięgnie, bo zrozumie, że dzięki niej może przez mały wizjer spojrzeć, co nam, kobietom w naszych głowach siedzi. Serdecznie polecam!

Autorka: Kamila Stankowska



Ciekawostki z życia firmy

Ozonatory w szkołach

Nasze urządzenia do oczyszczania i dezynfekcji pomieszczeń cieszą się coraz większą popularnością. Pierwsze z nich znalazły się w szkołach na terenie Gdyni. Jedno z urządzeń zostało przekazane decyzją Zarządu do Akademickiego Liceum Ogólnokształcącego im. Zasłużonych Ludzi Morza. Ozonatory są wysoko cenione w kolejnych placówkach oświatowych.



Klimawent na Facebooku

W ramach promocji naszej strony na Facebooku zaprosiliśmy pracowników do jej polubienia. Wszyscy aktywni uczestnicy otrzymali kubeczki z wybranym przez siebie zdjęciem. Akcja zakończyła się sukcesem. Nadal zachęcamy do polubienia naszej strony i śledzenia aktualności.



Targi

Mimo panującej pandemii Klimawent w II połowie 2020 roku również uczestniczył w targach: ExpoWELDING w Sosnowcu i Spawalnictwo w Kielcach. Pomimo wielu obostrzeń targi cieszyły się sporą frekwencją.



Chroń siebie i innych

Dystans Dezynfekcja Maseczka



Zasada DDM

Aby zapobiegać rozprzestrzenianiu się wirusa SARS-CoV-2, niezwykle ważne jest stosowanie zasady DDM - dystans, dezynfekcja, maseczka. Dlatego i my przypominamy o niej naszym czytelnikom.

Flota

Do floty samochodowej Działu Handlowego zostało zakupione nowe auto - Skoda Octavia. Pięknie oklejona już czeka na pierwsze wyjazdy do naszych Klientów.



W trosce o bezpieczeństwo

Wzrastająca liczba zachorowań na COVID-19 mobilizuje Klimawent do podejmowania działań, które mają minimalizować rozprzestrzenianie się zakażeń. Pomieszczenia firmowe są regularnie ozonowane, a pracownicy, którzy mieli kontakt z osobami chorymi, są poddawani badaniom w ambulatorium. Do firmy zostały zakupione specjalistyczne testy wymazowe, które w szybkim czasie wskazują osoby zakażone. Dzięki tym testom będzie można zmniejszyć ryzyko rozprzestrzeniania się choroby. Jednak kluczowe wciąż pozostaje przestrzeganie zasad bezpiecznego kontaktu. Dlatego będziemy powtarzać nasze prośby nieustannie: dla wspólnego bezpieczeństwa i w poczuciu odpowiedzialności za siebie i innych zachowujemy dystans społeczny, nośmy maseczki i w razie jakichkolwiek podejrzeń infekcji - pozostaniemy w domu.

Pracownicy mają głos

Drodzy Pracownicy Klimawentu. Jeśli macie jakieś problemy lub potrzebujecie doradztwa w kwestii nurtującej Was sprawy, zapraszamy serdecznie do siedziby Rady Pracowniczej, która mieści się tuż obok Działu Marketingu. Kontaktować się z nami możecie bezpośrednio lub za pomocą adresu e-mail: radapracownicza@klimawent.com.pl. Jesteśmy zawsze to Waszej dyspozycji i służymy pomocą.

Rada Pracowników



W następnym numerze...

Mamy nadzieję, że kolejny numer „Echa Klimawentu” będziemy już przygotowywać w rzeczywistości, która nie napawa tak dużym niepokojem... Że w dobrym zdrowiu doczekamy wygaśnięcia pandemii i wiosna doda nam nowych sił. Zatem pełni optymizmu już dziś zapowiadamy kolejną odsłonę naszego pisma.

Tematów jak zawsze nam nie brakuje, ale nieustannie czekamy, aby pracownicy naszej firmy włączyli się w tworzenie pisma razem z nami. Dla nas perspektywa pracowników jest bowiem bezcenna, zwłaszcza jeśli chodzi o konkretne ciekawe informacje z naszych realizacji w kraju i poza jego granicami. To właśnie od Państwa pochodzą najciekawsze wątki i szczegóły, które sprawiają, że Czytelnicy „Echa Klimawentu” i nasi Klienci mają dużo szerszy ogląd tego, jak użyteczne i funkcjonalne są urządzenia, które produkujemy. Może ktoś z Państwa dostrzeże potencjał w jakiejś ciekawej realizacji, w nowym lub zmodyfikowanym urządzeniu naszej marki? Czekamy na propozycje.

Redakcja „Echa Klimawentu”



Kartka z **WAKACJI**



Teodor Świrbutowicz z żoną,
Kreta, Grecja



Magdalena Małkowska z narzeczonym,
Mechelinki, Polska



Anna Sadowska z dziećmi,
Świnoujście Polska



Leszek Lejk,
Bolszewo, Polska



Sławomir Sobkowiak,
Szklarska Poręba, Polska



Bożena Matysek,
Portofino, Włochy



Iwona Manikowska,
Dębki, Polska



Maksymiliana Koniarek,
Wdzydze Kiszewskie, Polska



córka państwa Jasińskich,
Polska



Agnieszka Klawikowska z mężem,
Dolina Guadalest, Hiszpania

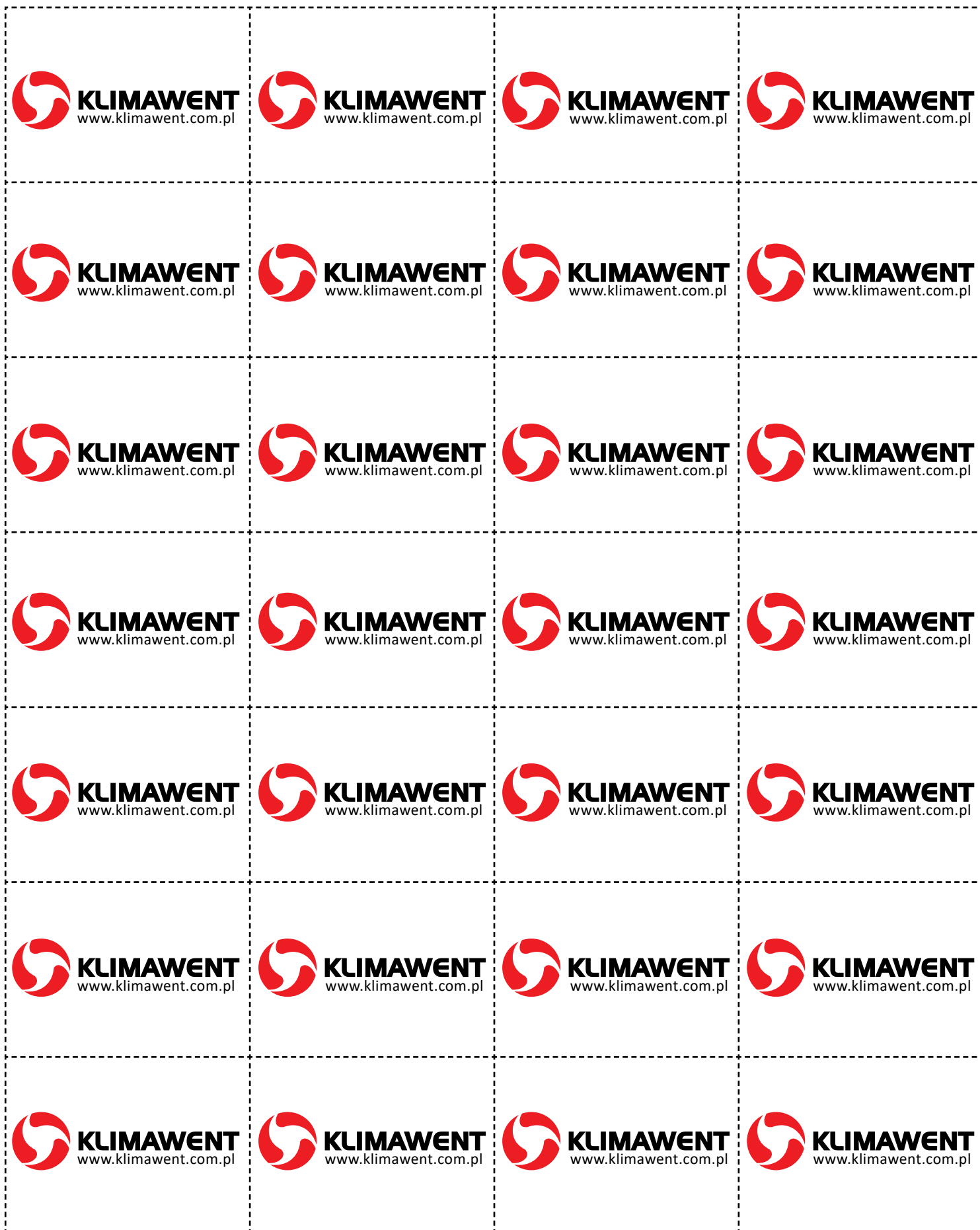


Ewa Frankowska z rodziną,
Polska

Gra na zimowe wieczory!

Zasad gry w memory zapewne nie trzeba Państwu przybliżyć - każdy z nas grał przecież w nią w dzieciństwie. Wystarczy tylko wyciąć kartoniki, ułożyć obrazkami w dół, przemieszczać, aby pary nie sąsiadowały ze sobą, znaleźć partnera lub partnerów i można stawać do wyścigu o to, kto ma lepszą pamięć!

KONKURS: Wyślij zdjęcie podczas gry rodzinnej w nasze memory. Najciekawsze propozycje zostaną nagrodzone.





ALAN-N



BIG-1000



SMOKING BOX



AIR-CARE



ERGO-STW-R



ERGO FLEX LUX



ERGO LUX



EGO-2W/M



GEPARD



KILLVIR



MATRIX-1000-W



MISTOL-1000



FPS-1



PODRYW-N



OBS/P



STRONG-2000



SMART-SN



SPLENDID VAC 200



UFO-S-2



UFO-A



WPA-D-N



WPA-D-N



WPA-E-N



WW-302-KL



WPA-S-N



WP-D/Ex



SMART-CHEM/Ex



WET-N



ALAN-N



BIG-1000



SMOKING BOX



AIR-CARE



ERGO-STW-R



ERGO FLEX LUX



ERGO LUX



EGO-2W/M



GEPARD



KILLVIR



MATRIX-1000-W



MISTOL-1000



FPS-1



PODRYW-N



OBS/P



STRONG-2000



SMART-SN



SPLENDID VAC 200



UFO-S-2



UFO-A



WPA-D-N



WPA-D-N



WPA-E-N



WW-302-KL



WPA-S-N



WP-D/Ex



SMART-CHEM/Ex



WET-N

