

Sensorie chce udělat z pěstování zeleniny doma normu. Nabízí chytrá řešení pro celoroční sklizeň

21.7.2023 - | Vysoké učení technické v Brně

Od března do Vánoc vlastní čerstvá zelenina. V kontextu současných cen to stále více Čechům zní jako velmi lákavá nabídka. Jenže v běžném skleníku mnohdy jen těžko dosáhnou takových podmínek, aby bylo téměř celoroční pěstování možné, a nenahrávají jim ani nároky dnešní doby.

David Bažout z FIT VUT přišel s řešením přesně pro tyto situace. Jeho startup Sensorie totiž umí udělat „chytrý“ skleník z každého. Kombinací řídicí jednotky, senzorů a vlastní aplikace může majitel nastavit ideální podmínky a sledovat dění ve skleníku odkudkoliv. „Hlavní myšlenka je, že si člověk pouze zvolí podmínky, které chce ve svém skleníku zajistit. Naše řídicí jednotka se pak postará o zbytek,“ potvrzuje Bažout.

Při vývoji se inspiroval svým tatínkem, který je zapálený zahrádkář. Zároveň je to ale podle Davida Bažouta velmi vytížený člověk, který nemá čas řešit pouze zahradu. Právě pro takové lidi vzniklo Sensorie. Díky automatizaci může člověk téměř celoročně pěstovat vlastní zeleninu a ovoce, ale u toho zvládne chodit do práce, věnovat se rodině či koníčkům.

Investice, která se do tří let vrátí

Řešení od Sensorie si od založení společnosti pořídila již téměř stovka českých zahrádkářů. „Máme tak už poměrně dost kvalitní zpětné vazby, na základě které jsme se systémem snažili dotáhnout jak z hlediska technologického, tak z pohledu uživatelské přívětivosti,“ říká.

Aplikace nabízí dva základní režimy - letní a zimní. „Došli jsme k tomu, že toto rozdělení je pro celoroční pěstování nejlepší. Nejde o to vytápět na Vánoce skleník na pětadvacet, ale umět přizpůsobit podmínky vnějšímu prostředí a vytvořit určitou symbiózu. Všechny tyto poznatky integrovali do aplikace. „Tak, aby v momentu, kdy si člověk od nás vybavení koupí, věděl, jak ho používat. Aby si na to nemusel postupně přicházet, ale navedlo ho to,“ dodává Bažout. Pořízení technologie a nejoblíbenějšího typu skleníku pak u Sensorie vyjde dohromady na částku okolo čtyřiceti tisíc korun. „Samozřejmě záleží, jak moc člověk skleník využívá, ale návratnost je někde mezi dvěma a třemi lety,“ dodává Bažout.

Unikátní hydroponické řešení je funkční a dostupné

Ačkoliv válka na Ukrajině vloni navýšila výrazně zájem lidí o větší potravinovou soběstačnost a možnost celoročního pěstování, prodeje ovlivnil i citelný nárůst ceny energií. Sensorie nicméně tato situace neodradila. Pouze navedla novým směrem. „Přijali nás do technologické inkubace a díky tomu jsme se mohli pustit do vývoje vlastního hydroponického systému,“ říká David Bažout.

Hydroponie, tedy pěstování bez půdy, pouze za pomoci živného roztoku, sice podle něj v posledních letech zažívá rozkvět, ale na trhu stále chybí řešení pro běžné lidi. „Na jedné straně jsou levná řešení, která ale vyžadují pozornost každý den. Člověk musí do skleníku jít, přeměřit si to, případně upravit. Což v dnešní náročné a uspěchané době není pro většinu lidí řešení. Na druhé straně je pak

průmyslová hydroponie. Takové systémy se v podstatě o všechno postarají samy a do průmyslových skleníků se vyplatí, ale pro řadového pěstitele jsou příliš drahé,” upozorňuje Bažout. Jejich vizí je dostat pěstování vlastní zeleniny mezi širokou veřejnost. „Proto jsme hledali řešení pro běžné lidi a mám radost, že se nám ho podařilo najít,” dodává s tím, že z dosavadních výsledků jsou nadšení. „Naš systém je schopen obejít se bez drahých senzorů. Parametry živného roztoku dokáže odhadnout na základě sofistikovaného algoritmu. Není to sice tak přesné jako při průmyslovém pěstování, ale pro nasazení do běžných skleníků to zcela vyhovuje,” popisuje David Bažout.

Zatím je hydroponický systém od Sensorie stále v testování. Do prodeje by měl jít na podzim letošního roku. Podle Davida Bažouta už se řada stávajících zákazníků nemůže dočkat. „Vždy se snažíme, aby si nové funkce mohl pořídit kdokoli, kdo už od nás nakoupil v minulosti. Vymýšlíme to tak, aby bylo možné novinky napojit do stávajícího systému,” podotýká. Díky tomu bude možné hydroponii kombinovat s klasickým pěstováním v půdě v rámci Chytrého skleníku od Sensorie.

Komunitní skleník nabízí místa k pronájmu i čerstvou zeleninu

Kromě rodin s dětmi mezi zákazníky patří i firmy a města. Právě na Chytré skleníky pro města a firmy se chce Sensorie ještě více zaměřit. „Na začátku letošního roku jsme v Brně otevřeli Komunitní skleník. Lidé si zde mohou pronajmout záhonek a pěstovat si přímo mezi paneláky. V průběhu pracovního týdne se jim navíc o úrodu postará chytrá výbava sama. Jsme nadšení z toho, jak jsou do toho lidé zapálení. Baví je to, přemýšlí o tom, chodí si tam odpočinout,” říká David Bažout. Na jejich Komunitní skleník navíc navázali i Chytré tržiště. Díky tomu si může kdokoli, kdo jde kolem, jednoduše koupit čerstvou zeleninu. Ve skleníku si ji vybere a zaplatí online přes QR kód.

Že skončí u hydroponie a pěstování, David Bažout prý na začátku úplně nečekal. „Když ale vidíme, jak jsou lidé spokojení a něco jim to přináší, tak nás to s kolegy velmi motivuje. Vidíme reálný výsledek naší práce a to, že pomáháme. Díky tomu nás práce stále baví,” uzavírá s úsměvem David Bažout.

<https://www.zvut.cz/napady-objevy/-f38103/sensorie-chce-udelat-z-pestovani-zeleniny-doma-normu-nabizi-chytra-reseni-pro-celorocni-sklizen-d243451>