■ ВЫСОКИЕ ТЕХНОЛОГИИ

Avito, Indriver, DeliveryClub в Магадане больше не нужны

Теперь все это можно заменить одним приложением, разработанным Дмитрием Гудзем

Такси, доставка еды, вызов спецтехники, электрик и барахолка в одной иконке на экране вашего смартфона. Именно такая задумка у автора проекта «Мобильное приложение для IOS/Android по автоматизации услуг» Дмитрия Гудзя. Приложение призвано объединить в себе самые необходимые функции для современного горожанина.

Скоро не придется тратить сотни мегабайт трафика и забивать гигабайты памяти десятками приложений, потому что это приложение объединяет их все и к тому же учитывает особенности нашего региона. Инновационность заключается в том, что появится централизованная система вызова спецтехники.

- В большинстве случаев, если у кого-то случаются проблемы, к примеру, на трассе глохнет машина и больше не заводится, приходится вызывать эвакуатор, но ни номера, ни сайта, ни каких-либо еще способов связаться с водителем нет, - объясняет Дмитрий. - Эту проблему решит приложение, которое в настоящий момент я и разрабатываю.

Стартовая страница мобильного приложения по автоматизации услуг.

Начальная регистрация в приложении будет для всех одинаковая - достаточно ввести свой телефон и имя. Помимо всего прочего, в приложении появится возможность абсолютно бесплатно предложить свои услуги. Достаточно заполнить специальную форму, основной графой в которой будет строчка с описанием ваших навыков. После размещения объявления можно будет пообщаться с исполнителем или заказчиком с помощью встроенного в приложение чата. А чтобы исполнителей не закидывало всеми связанными и не связанными с их навыками предложениями, в приложении со временем появится разделение по сферам услуг.

- Разработка приложения - достаточно трудоемкий процесс, поэтому оно будет постоянно обновляться, - рассказывает Дмитрий. - Во время работы постепенно появятся новые категории, учитывающие потребности пользователей.

Также в планах объединение сервисов по доставке еды из разных кафе, ресторанов и иных заведений для большего охвата аудитории. На разработку концепта приложения уже ушло около 5 месяцев - приблизительно 2 потратили на проработку техзадания, еще 2 - на дизайн. Непосредственно к созданию рабочего приложения приступили несколько дней назад. Планируется потратить на разработку еще 4 месяца, после чего приложение выйдет в PlayMarket и AppStore. На данный момент лучше всего проработаны функции такси и спецтехники.

- Дальше приложение буду готовить под франшизу, планирую выход на всероссийский уровень. Друзьям будет даваться возможность развивать его в своих городах, в дальнейшем - продажа франшизы и привлечение инвесторов, если кто-то, например, захочет продвигать эту идею в своем регионе, - говорит Дмитрий.

Для начала приложение запустят в Магадане. При создании франшизы для других городов, возможна разработка под ключ.

■ СВОЕ, КОЛЫМСКОЕ!

Как сохранить морковку на долгий период

...поделился автор проекта овощехранилища Владислав Вдовин

Данный проект завоевал серебро на ежегодном региональном конкурсе научно-исследовательских проектов «Инновация» в номинации «Лучшая инновационная идея». В чем заключается суть проекта, как автор его реализует, каким образом можно решить проблему хранения овощей? Об этом и многом другом Владислав Вдовин рассказал корреспонденту «МП».

В чем суть?

Овощи в водонепроницаемых герметичных пакетах в клетках из арматурной стали опустят для хранения под лед. Сейчас проект рассчитан на зимний период (с ноября по март). Температура от +1 до +4 градусов, которая сохраняется подо льдом, поможет продлить свежесть овощей сколь угодно долго. Идея не нова и проверена. Этим способом довольно успешно пользуются охотники и оленеводы.

- Проблема хранения овощей для Колымы актуальна. Хранить их довольно затратно - гниют, большое количество продукции приходится из-за этого выбрасывать, - объясняет Владислав. - Наша идея поможет решить эту проблему, при такой температуре овощи не будут гнить, к тому же это позволит избежать затрат на отопление и электроэнергию.

Конечно, у каждого продукта есть свой оптимальный показатель хранения, но тем не менее, по словам Владислава Вдовина, оптимальная температура для хранения овощей колеблется от 0 до +5 градусов, именно такая и сохраняется подо льдом.

А летом можно?

Когда лед замерзает и его толщина становится 20 сантиметров, это позволяет подъемным кранам безбоязненно разъезжать по льду. Изначально техническая сторона проекта выглядела следующим образом: так как овощи нужно опускать на глубину (в зависимости от требуемой температуры), в толще льда решили выпилить так называемые ячейки, в которые потом можно опустить клетки с овощами. Так как каждая клетка рассчитана примерно на тонну овощей, забросить ее на глубину с берега не получится, справятся с этой работой только подъемные краны, а для этого им нужно отойти подальше.

- Но это возможно и в летний период, - обнадеживает Владислав, - для этого нужно вырыть и утеплить котлован. Конечно, если есть возможность погрузить овощи на глубину с берега, например, с пристани, то и котлован рыть не понадобится. Созданием бассейна для овощей собираемся заняться летом. После того как он будет готов, мы проведем эксперименты - погрузим в него мытые и немытые овощи, меняя их последовательность. Таким образом, мы найдем самый оптимальный способ их сохранить.

Несмотря на то что сейчас проект находится в стадии разработки, автор и его научный руководитель не собираются останавливаться только на этой идее.

3D-модель подводного овощехранилища.

■ МАГАДАНСКИЙ ПРОСПЕКТ

Совместить несовместимое

Ремонт фасадов исторических зданий можно сделать один раз и надолго

В этом уверена студентка Магаданского политехнического техникума Нина ДЯДЧЕНКО, автор проекта «Проблемы ремонта фасадов исторических зданий». Их капитальный ремонт проводят уже не в первый раз… Но, если спустя недолгое время этим зданиям снова требуется ремонт, значит, делают что-то не так?

Здания ремонтируют, как обычные пятиэтажки, ведь они не отнесены к объектам культурно-исторического наследия, но это в корне неверно. Материалы, которые подходят для ремонта обычных домов, совершенно не годятся для исторических.

- Мы проанализировали здания сталинского ампира 30 - 40-х годов, - рассказывает Нина Дядченко. - Проблема в том, что фасады исторических зданий штукатурят цементом, он слишком тяжелый для этого. Со шпатлевкой та же беда - и без того тяжелый цемент накапливает воду, что делает его еще более увесистым, а повидавшие виды кирпичи, из которых изначально состоит фасад, не в состоянии выдержать такого веса.

Цемент и вода - лучшие друзья. Чего не скажешь о кирпиче, который влага разрушает, что приводит к обрушению элементов фасада.

Кроме того, проблема кроется и в водоэмульсионной краске, пропускающей влагу и отдающей ее цементу, который, в свою очередь, эту влагу впитывает, что также укорачивает срок службы отреставрированных фасадов.

- Мы изучили, как ремонт фасадов производится в городах, близких нам по климату - Петропавловске-Камчатском, Санкт-Петербурге и Калининграде. Для ремонта там используется линейка немецких материалов фирмы «Аллигатор», - объясняет Дядченко. - Кремнийсодержащая штукатурка, работающая по принципу жидкого стекла, известковая шпатлевка, силикатные краски - использование подходящих материалов позволит забыть о ремонте, как минимум, на 10 лет. Кроме того, очень важно использовать гидрофобизатор, который создает на фасадах защитную пленку и не дает воде проникать внутрь стен.

Была изучена и финансовая составляющая реставрации. Материалы, которые предложила Нина в своем проекте, в полтора раза дороже тех, что используются сейчас, но, учитывая их долговечность и продление межремонтного периода, реставрация фасадов раз в 10 лет специальными материалами оказывается дешевле, чем обычными раз в три года.

■ ЕСТЬ ИДЕЯ?

Министерство экономического развития, инвестиционной политики и инноваций Магаданской области оказывает имущественную поддержку предпринимателям, осуществляющим инновационную деятельность. Для того чтобы получить поддержку министерства, автору идеи необходимо составить проект.

В проекте обязательно должны быть указаны планы реализации, оценка рынка, инновационная составляющая, технико-экономическое обоснование и многое другое. Разобраться в этом, а также найти ответ на все интересующие вопросы поможет управление инновационного развития министерства.

По вопросам составления и реализации проектов можно обращаться в управление по адресу: ул. Горького 8а, каб. 204а, 206а, или по телефону 62-31-40.

Страницу подготовила Лада КУЗЬМИНА.