KOMUNITNÍ MAGAZÍN

DOCK #4

léto 2022

Daniel Hejl

Exkluzivní rozhovor se spoluzakladatelem Productboardu

www.dock.cz | IG: dock_cze | FB: DOCK.cz

Krása Dolomit
Pojďte s námi na ferraty

Jídlo je pro mě rituál
Rozhovor se Simonem Johnsonem

DOCK Marina Club
aneb léto u vody

Grilování na terase
Jak na dokonalé hodování

PRAHA

River Diamond
Rohanské nábřeží

Rohan Business Center
Rohanské nábřeží

BRATISLAVA

Zuckermandel
Dvořákovo nábrežie

ELITE BATH
+KITCHEN

elitebathkitchen.cz

„Vyživujte svou mysl velkými myšlenkami, neboť se nikdy nedostane výš, než kam sahají vaše myšlenky.“

Benjamin Disraeli

Vážené čtenářky, milí čtenáři,

vznik tohoto čísla byl časově napínavější než kdykoli předtím. Podařilo se nám totiž získat dva exkluzivní rozhovory se dvěma velmi zajímavými, ale zároveň velmi vytíženými muži. Ačkoli jsou každý jiné generace, jiné národnosti a úspěch sklízejí ve zcela odlišných oborech, oba je spojuje podobný přístup k projektům, a především pak přístup ke svým zaměstnancům. Zdravá firemní kultura je pro ně alfou i omegou. Přinášíme vám rozhovor s generálním ředitelem CRESTYL Czech Republic Simonem Johnsonem, Britem žijícím již dvacet šest let v Čechách (a na Slovensku), rozvíjejícím významné developerské projekty v tamních vodách, a rozhovor s Danielem Hejlem, zakladatelem a CTO nejúspěšnějšího a nejhodnotnějšího českého startupu, jednorožce na světové startupové scéně. Nutno dodat, že oba pány můžete potkávat u nás v DOCKu.

Za zajímavými lidmi a životem v kancelářích rozhodně nezůstává pozadu ani samotný areál DOCKu, který obzvlášť v letních měsících přímo srší venkovním vyžitím. Připravili jsme pro vás přehledné informace o všem, co můžete vyzkoušet a zažít na vodě v DOCK Marina Clubu, pro relax doporučujeme natáhnout se do lehátka v parku a uzobávat z připraveného piknikového koše… Sledujte také náš web pro informace o plánovaných prázdninových akcích, a komu by byl DOCK přece jen malý, pro toho máme pozvání na pořádný adrenalin na italských ferratách.

Za redakci magazínu DOCK vám přeji jedinečné letní zážitky,

Veronika Petřík
Community Manager DOCK
veronika.petrik@crestyl.com

DOCK

KOMUNITNÍ
MAGAZÍN

Vydavatel CRESTYL real estate, s.r.o., www.crestyl.com
Šéfredaktor Veronika Petřík, veronika.petrik@crestyl.com
Redakce Kateřina Hábová, Petra Zítková — MIUZA s.r.o.
Grafický design Monika Tkáčová — MIUZA s.r.o.
Zlom Lucie Penxa — MIUZA s.r.o.
Tisk HART PRESS spol. s r.o.

Datum vydání: 6. 6. 2022
Náklad: 700 ks

Ceny uvedené u produktů jsou platné k datu uzávěrky magazínu, tedy ke 12. 5. 2022.

DOCK by CRESTYL

Někdy s hlavou v oblacích, jindy s nohama ve vodě, ale vždy myslíme na Zemi ♥
Magazín DOCK tiskneme na 100% recyklovaný papír s ekocertifikáty EcoLabel, Der Blaue Engel a FSC® vyrobený v české Papírně Aloisov.

Všechny originální ilustrace pro DOCK vytváří Lucie Penxa.

Daniel Hejl: Pro Productboard jsou lidé klíčoví

Rozhovor Petra Zítková
Foto archiv Productboardu

Nepoštěstí se vám každý den, abyste měli možnost zeptat se na cokoliv, co vás zajímá, jednoho ze zakladatelů nejhodnotnějšího českého startupu současnosti. O to výjimečnější je tak následující rozhovor, na který si pro DOCK udělal čas Daniel Hejl, Chief Technology Officer společnosti Productboard, globálního technologického projektu pomáhajícího firmám vyvíjet produkty, které mají smysl.

Řekněte mi, kde jste se s Hubertem Palánem (spoluzakladatelem a CEO) setkali a jak to vlastně celé začalo? Co vedlo k tomu, že jste začali vyvíjet právě Productboard?

Před Productboardem mě bavilo chodit na hackathony, tedy vývojářské akce, kde za víkend máte najít v týmu řešení na určitý problém. A na jedné z těchto akcí byl porotcem právě Hubert, který tehdy přiletěl z Ameriky. Seznámili jsme se a nadále zůstali v kontaktu. Pár let po akci Hubert na Facebook napsal, že pro kamaráda hledá spoluzakladatele, CTO, a já se mu ozval. Nakonec se ukázalo, že kamarád neexistuje, a Hubert, který ještě působil v GoodData, hledal spoluzakladatele pro svůj nápad – Productboard. Pro Huberta byl nápad na Productboard výsledkem vlastní frustrace, kdy jako Vice President of Product často pracoval na digitálních produktech, které trvalo dlouho vymyslet, nakódovat, ale následně se některé nesetkaly s přijetím zákazníků a nikdo je nepoužíval. Stejnou frustraci jsem zažíval i já jako vývojář. Hubertova vize mě tehdy víc než nadchla.

Jaký byl Váš cíl, když jste v roce 2014 zakládali Productboard? A jaké na to máte vzpomínky? Hubert Palán v jednom z rozhovorů zmiňoval, že si Vás nastěhoval v San Franciscu do bytu, a kvůli tomu vystěhoval svou manželku.

Bude to možná znít jako klišé, ale když se rozhodnete pustit do vlastního podnikání, a navíc ještě do oboru, který ve světě neexistuje, musíte být již od samých začátků přesvědčeni o globálním úspěchu. Stejně jak to zažívá většina startupistů, počátky byl náročné. S Hubertem jsme absolvovali snad tisíc pohovorů s produktovými manažery ze San Francisca. Analyzovali jsme, jaké mají potřeby a jak by měl náš software vypadat, aby jim opravdu pomohl. Žili jsme tehdy v Hubertově bytě v San Francisku, jedli nudle a jenom pracovali. Vyvinuli jsme třináct verzí Productboardu a až ta čtrnáctá byla dostatečně dobrá, abychom ji ukázali světu. Hubertova žena se na čas odstěhovala, to je pravda.

Jak vymyslet produkt, který dosáhne globálního úspěchu? Šli jste za tím cíleně od samého začátku?

Digitální produkty vznikají na celém světě. Dnes nějakou digitální vrstvu mají snad všechny velké světové společnosti. Proto jsme se na Productboard již od počátků dívali jako na globální software. Pravdou je, že první klienty jsme získávali v Kalifornii, kde jsme měli nejvíce kontaktů, a ti nám v první fázi dávali na náš nápad zpětnou vazbu.

V tuto chvíli máte jako firma nálepku startupového jednorožce a asi to slyšíte ze všech stran. Díky poslední investici ze začátku roku 2022 hodnota vaší firmy dosahuje 1,75 miliardy dolarů a stala se nejhodnotnějším českým startupem. Podle Vás je tohle prý jen začátek, kam až se chcete dostat?

Získat status jednorožce bylo pro nás bezesporu důležitým milníkem. Vidíme ovšem stále řadu příležitostí, kam se rozvíjet – ta příležitost na trhu je opravdu obrovská. Budujeme novou kategorii, ve které jsme leader bez zásadnější konkurence. Myslíme si, že dalším milníkem může být vstup na americkou burzu. Ale to se nechme překvapit.

Co pro Vás znamená, že se ve Vaší firmě sešli ti nejlepší investoři světa? Je to velký závazek?

Fakt, že se nám povedlo získat takto hvězdnou plejádu investorů, nám pomáhá jak v náboru lidí, tak i v získávání pozornost dalších hvězdných fondů. Vzít na palubu investora je vždy obrovský závazek, ale je pravda, že nám naše složení cap table (capitalization table, tabulka vlastníků firmy vč. podílů, pozn. red.) otevírá vícero dveří. Zároveň jsme vždy vyznávali, že čím více lidí – zaměstnanců, mentorů, poradců do Productboardu zapojíme, tím lépe. Protože čím více zkušeností lidí propojíte a vytvoříte prostředí, kdy se na něčem mohou podílet a mají za něco zodpovědnost, tím větší je šance na úspěch.

Říká se, že Productboard je „technologický klenot" – jak moc Vám v růstu pomohlo dění od roku 2020, kdy se svět a vlastně vše digitalizovalo velmi rychle a téměř „ze dne na den"?

Ačkoliv pandemie ve výsledku pomohla digitalizaci, zpočátku nás – jako všechny – zásadním způsobem paralyzovala. Měli jsme štěstí, že jsme měli dostatek peněz, abychom mohli, jako jiné mladé technologické firmy, sahat do týmu. Covid digitalizaci napomohl, ale již před covidem svět a firmy viděly nutnou potřebu budovat digitální produkty. Zmřit dopad pandemie je těžké. Byla to globální tragédie. Věříme, že Productboard by uspěl tak i tak. V dnešní době totiž digitalizaci řeší opravdu každý, a to i tradiční firmy, pro které byl internet ještě nedávno sprostým slovem.

Váš produkt je založený na zpětné vazbě – je pro Vás v životě důležitá? Umíte přijímat kritiku a vzít si z ní to dobré?

Věřím, že ano. Firmu stavíme na transparentnosti, i proto pravidelně děláme dvakrát ročně s lidmi performance review a zpětná vazba je pro nás extrémně důležitá. Obrovsky to navíc rezonuje s našimi hodnotami ve společnosti, kdy se všichni snažíme neustále zlepšovat věci a posouvat se navzájem dále. To bez zpětné vazby nejde. Zároveň je však vždy důležité se do druhého člověka empaticky vcítit a zajistit, aby šlo o konstruktivní kritiku.

ROZHOVOR S DANIELEM HEJLEM

Jaké bylo nejtěžší rozhodnutí, které jste musel udělat? A co Vám pomohlo v rozhodování? Spíš věci analyzujete, nebo se rozhodujete impulzivně? Jde to vůbec v businessu? A pokud jste se kdy rozhodl pod tlakem emocí, bylo to dobré rozhodnutí?

Takhle to vůbec neberu, složitost rozhodnutí nijak neměřím. Věci si prostě dobře analyzuji. Co se týče nějakého rozhodnutí pod tlakem emocí, tak za to bych asi označil začít s podnikáním. Tam byla určitá nejistota a mix pocitů. Ale i tenkrát jsem si zmapoval všechny možnosti, jak by to mohlo dopadnout, a zjistil, že se smířím i s tím, když to nedopadne.

Hodně mě zajímá vývoj firmy. Ze dvou lidí je Vás dnes přes 400 a máte kanceláře v pěti městech po celém světě. Ještě před rokem jste měli asi polovinu zaměstnanců – to přece musí být úplně jiná firma. Jak k tomu přistupujete?

Za poslední tři měsíce se nám povedlo najmout dalších 100 lidí a dnes je nás něco přes 500. Je pravdou, že Productboard je každým rokem jinou firmou, ale to mě na tom paradoxně baví. V takto rychle rostoucím prostředí je extrémně důležité držet firemní kulturu, správný onboarding, musíte mít perfektně zpracované všechny materiály. Je to výzva, ale dle čísel se nám to daří. Naše eNPS, tedy skóre interní spokojenosti, dosahuje úctyhodného čísla 93, což mě velmi těší. Pro kontext, skóre kolem 30 se považuje za dobré a nad 50 za výtečné. Takto skvělý výsledek je podle mě daný tím, že lidi pro nás jsou a vždy budou naprosto klíčoví.

I proto, že jste na různých místech a kontinentech, není těžké to ukočírovat? Jak nejraději s lidmi ve firmě komunikujete? Osobně, mailem, po telefonu nebo na nějaké online platformě?

Ne, není. Vždy jsme byli distribuovanou firmou fungující na digitálním způsobu komunikace s důrazem na osobní setkávání. Stěžejní komunikační platformou je pro nás Slack, který využívají snad všechny progresivní firmy. Dbáme ale také na osobní setkávání, proto často naši lidi cestují mezi pobočkami, aby se jednotlivé týmy znaly hlouběji než jen z obrazovek počítačů.

Productboard má pobočku i v Praze, v DOCKu – Silicon Valley to není, ale kanceláře jsou v krásném prostředí vody a zeleně. Bylo pro Vás místo vašich kanceláří důležité? Jak se Vám tady líbí?

Prostředí bylo pro nás extrémně důležité a v DOCKu jsme opravdu hodně spokojeni. Jsme v moderní budově v super dopravní dostupnosti a perfektně se o nás starají. Hledali jsme moderní prostředí, kde se budou všichni naši zaměstnanci cítit dobře, pohodlně, a zároveň místo, které bude dobře dostupné. Čeho si cením, je, že okolí DOCKu je vhodné i pro odpočinek a lokalita u vltavské mariny je unikátní místo pro práci i život. Už teď jde vidět, že s lepším počasím někteří naši zaměstnanci tráví meetingy procházkami v okolí areálu. Co více si přát!

Kdy jste začali přemýšlet nad tím, že byste měli mít nějakou firemní kulturu?

Již od samých počátků. Firemní kultura je nedílnou součástí úspěšné firmy. Není kultura, není růst, úspěch, nezískáte nejlepší lidi na trhu. Nicméně naši kulturu a hodnoty nebereme jenom jako slova, kterábezúčelně papouškujeme odněkud shora. Je to něco, čím všichni opravdu žijeme a na čem jsme pracovali kolektivně.

Co byste poradil sám sobě, když jste byl opravdu na začátku?

Najít co nejdříve kvalitní mentoring a zdroj rad od zkušenějších.

Kolik jste toho ochotný obětovat kvůli práci?

Nepřijde mi to jako oběť. Beru to tak, že jako lidi máme řadu životních cílů v různých oblastech – rodina, přátelé, zdraví, zábava, sebenaplnění. Celoživotním úkolem je pak vše kolem nás optimalizovat, abychom tyto oblasti uspokojili. Ideálně by žádná oblast neměla jít na úkor práce, ale naopak by se měly podporovat.

Ve firmě máte něco jako „book club", kde se setkáváte a debatujete o různých článcích a tématech. Kdybyste mi měl doporučit jednu knihu, kterou bych si měla přečíst, jaká by to byla?

Určitě kniha Thanks for the Feedback: The Science and Art of Receiving Feedback Well.

Děkujeme za rozhovor.

Diagnóza Dolomity

500 km z ČR

5000 km² údolí a hor

3343 m n. m. dosahuje nejvyšší vrchol

100+ zajištěných cest „via ferrata“

2 kopečky zmrzliny Malaga nezbytné

Text a foto
Robert Bazika
Cestovatel a průvodce CK Kudrna Brno

„Když jsem přijel do italských Dolomit před 30 lety poprvé, byl jsem ohromen. Ohromen mohutností, četností a bizarností tvarů skalních věží, štítů, vrcholů, zkrátka každého kousku této neuvěřitelné krajiny. Když jsem tu byl potřetí, byl jsem frustrován neschopností zachytit a vzít si s sebou aspoň střípky z té nekončící mozaiky nevšedních jevů, obrazů a přírodních kulis. Když jsem sem zavítal posedmé, byl jsem nadšen, že již mohu bez nadsázky podepsat výjimečnost a unikátnost těchto hor v měřítku celých Alp. Když jsem zde byl podvanácté, byl jsem překvapen, že tyto hory mi mají stále co nabídnout, stále ve mně vzbuzují velké estetické cítění a pocit uspokojení. A jezdím sem dál, pro mě je to totiž jakási Diagnóza Dolomity.“

V Alpách najdeme vše od zasněžených ledovcových masívů přes skalnaté hřebeny až po zelení porostlé kopce. A PAK JSOU TADY DOLOMITY, jejichž mimořádnost je patrná na první pohled. Labyrint bezpočtu rezavě oranžových věží dekorujících velkolepé vápencové pyramidy dělají spolu s pohnutou válečnou historií z Dolomit hrdou dámu, kterou musíte alespoň jednou za život navštívit.

Severní branou do tohoto horského regionu může být malebné městečko Dobiacco, které ovšem většina místních obyvatel nazývá od dob rakouského mocnářství Toblach. Však také od první světové války jsou zde dva úřední jazyky – němčina a italština. V cenrtru Dolomit kolem Cortiny d'Ampezzo však původní obyvatelé, příbuzní švýcarských Rétorománů, údajně stále částečně hovoří velmi odlišným domorodým nářečím. V obou zmíněných městech spatříte za okny domů malované vázy, panenky či všudypřítomné truhlíky květin, někdy až přebujelý „muškátový mor“. Kouzlo Cortiny podtrhuje pěší zóna tísnící se kolem hotýlků, restaurací a outdoor shopů. Nesmíte minout legendární hotel De La Poste z počátku 19. století, kde prý bydlela i císařovna Sissi. Určitě si dejte aspoň dva kopečky zmrzliny Malaga s rozinkami naloženými v likéru Amaretto (ta mě vždycky totálně „rozšroubuje“) a poseďte i v místním kostele, jehož útlá věž dominuje celému údolí. Kupodivu zde není chladno. Nemohou za to voňavé plamínky svíček, spíše jižní středomořské klima. Často se stává, že o kousek výš v rakouských Alpách je zima a leje, zatímco tady si užijete celý týden sluníčka.

Železnou cestou necestou

Po olympiádě roku 1958 místní začali ve velkém zpřístupňovat okolní horské věže a vrcholy, přičemž logicky využívali původní vojenské chodníky z první světové války. Příkré horské pěšiny, skalní galerie a tunely vystřílené dynamitem i vzdušné vertikály se zbytky dřevěných žebříků a konopných lan znovu ožily, aby se proměnily v odvážné výstupovky, zajištěné ocelovými lany, kramlemi a žebříky. Železná cesta – via ferrata – byla na světě. Postupně v Dolomitech vzniklo na sto zajištěných cest, od těch, které zvládne každý s použitím „přidržovacích“ lan, až po náročné, několikahodinové výstupové trasy, které mohu doporučit jen zkušeným „ferratistům“, pochopitelně s kompletní ferratistickou výbavou. Dolomity se bez nadsázky staly Mekkou tohoto adrenalinového sportu. Z vlastní zkušenosti vám mohu odpřisáhnout, že jsou to právě via ferraty, které zcela zásadně umocňují výjimečnost těchto hor, a pro mě jsou magnetem, jenž mě sem stále přitahuje. Můžeme o Dolomitech mluvit hodiny, ale ten pocit, kdy lezete exponovanou stěnou jako pavouk, to spojení všemi smysly mezi vámi a každým skalním stupem a chytem, ty hodiny dřiny, kdy se svět zúží jen na soustředěné vnímání každého vašeho pohybu, ta dokonalá iluze pravého horolezení, to je to nezbytné k pochopení Dolomit.

Tři tisíce v nohách

Ani turisté pěšáci zde nebudou ochuzení o paletu skvělých zážitků. Je libo si posunout svůj výškový limit a zdolat „nejsnazší“ třítisícovku? Pyramidální vrchol Piz Boe (3152 m n. m.) je posazený na jedné z nejmasivnějších stolových hor Dolomit, kterou znají zejména lyžaři díky populárnímu výletnímu okruhu Sella Ronda. Ze silničního sedla Passo Pordoi vás k němu na první stanoviště vynese lanovka až do výše 2950 metrů. Odtud budete na kafíčku na vrcholové chatě Rifugio Capanna nejpozději do dvou hodin. A pokud si chcete vychutnat tu nádheru večerního ticha, výhledy na ledovcovou nejvyšší horu Dolomit (Marmoladu se 3433 m n. m.), západ slunce i svítání, můžete si v nejvýše položeném ubytování v Dolomitech objednat i nocleh. Vřele doporučuji, avšak až po pár dnech horské aklimatizace.

Historie, kam se podíváte

Pohnutou historii první světové války, která je v Dolomitech prostoupená úplně vším a vnímáte ji téměř na každém kroku, nejlépe poznáte na stezce Galleria dell Anticima. Začíná pod vrcholem Lagazuoi, kam vás opět vynese lanovka, a je téměř celá vedená labyrintem válečných tunelů dolů do sedla Passo Falzarego. Komu by to nestačilo, může pokračovat turistickou trasou k možná nejfotogeničtějším věžím Cinque Torri. Zde najdete původní zákopy, rekonstrukce vojenských pozic, techniky, ubikací i lazaretu. Padesát kilometrů jižně od Cortiny d'Ampezzo se nad městečkem Longarone nachází hluboké údolí Vajont. Nad ním nejdete horskou vesničku Erto, snad nejkouzelnější v celých Dolomitech. Působí jako orlí hnízdo, kde se mezi krásnými kamennými domky sotva najde místo na šíři automobilu. Nikde žádní turisté, jen kavárnička s levnou a výbornou kávou.

Tři štíty Lavaredské

Bezesporu nejatraktivnějším výletem v Dolomitech je okružní trasa kolem majestátních věží Tre Cime di Lavaredo, od horské chaty Auronzo k chatě Dreizinnenhütte a zpět. Celodenní túru si můžete okořenit ferratovým výstupem na válečný post věže Toblinger, nebo ještě pokračovat tunely a balkóny vystřílenými ve skále až na vyhlídkový vrchol Monte Paterno. Odtud budete mít věže Tre Cime i celou východní část rozervaných dolomitských štítů jako na dlani. Jen jedno doporučení. Nejezděte sem o víkendu, zvlášť v srpnu, v době italské dovolené. Ušetříte si fronty na všech frontách. A až pojedete dolů, nezapomeňte se stavit u skvostného jezera Misurina. Fotografové celého světa zde již desítky let soutěží o nejhezčí, či spíše nejkýčovitější fotku s reliéfem věží Tre Cime. A já vám na závěr přidám i zdejší legendu. Misurina, rozmazlená dcera krále Sorapisse, ho prý jednou požádala o kouzelné zrcadlo, které vlastnily víly na hoře Cristallo. Ty jej králi sice vydaly, ale proměnily ho v horu, aby navždy chránil květy na vílí zahrádce. Zhrzená Misurina pláčem naplnila celé údolí. Tak vzniklo toto nádherné jezero mezi horami Cristallo a Sorapiss.

Oheň je srdcem kuchyně

Rozhovor Veronika Petřík
Foto Ondřej Pýcha

Simon Johnson, generální ředitel společnosti CRESTYL Czech Republic, se narodil ve Velké Británii, ale už 26 let je doma v Česku. Profesně sice vyniká v řízení developmentu velkých čtvrtí, ale jeho další odbornost a velká vášeň vzkvétá v jednom zcela konkrétním prostoru – kuchyni. Právě tam se odehrál neformální a moc příjemný rozhovor pro vás, čtenáře magazínu DOCK.

Víme o Vás, že jste gastronomický znalec a vynikající kuchař. Proč si Vás získalo právě vaření?

Pro mě je jídlo tak trochu obřad. Je to přirozená radost, ať už si ho dopřáváte v restauraci, nebo si ho připravíte doma. Jde o kombinaci chutí, vůní a o rituál samotný. Považuji jej za jednu z nejhezčích částí každodenního života. Měli bychom jídlo oslavovat, ne se prostě jenom krmit.

Jak často se Vám v nabitém diáři podaří pro oslavu jídla vyhradit zasloužený prostor?

Ve všední dny bohužel málo, ale o víkendu s oblibou vařím a věnuji tomu potřebný čas. Přes pracovní týden mám zase často obchodní večeře. Je to součást mého života, a tak ten obřad rád provedu i v rámci businessových akcí. Potěším tím klienta i sebe.

Čtenáři to bohužel nevidí a necítí, ale Vaše dnešní menu nádherně vypadá a voní. Proč jste zvolil právě cibulačku a mušle svatého Jakuba podle receptů světově známé kuchařky Julie Childové?

To je dobrá otázka. Jsou to totiž jídla, která se mi vždy povedou (smích). A když je pro někoho uvařím, mám s nimi pokaždé úspěch. Francouzskou cibulačku všichni znají a milují. A mušle svatého Jakuba jsou úžasné, i když uznávám, že mořské plody obecně nejsou tady v Česku tak běžné.

A proč právě Julie Childová? Vnímáte ji jako ikonu? Je francouzská kuchyně Vaše oblíbená?

Co se týká inspirace Juliíí Childovovou – když jsem žil na Slovensku, viděli jsme s manželkou film Julie a Julia. Ten seznamuje diváka s kuchařkou Juliíí Childovou na začátku její kariéry a současně rozehrává příběh Julie Powellové, která chce během jednoho roku uvařit všech 524 receptů z kuchařské knihy Julie Childové. Já jsem zvolil stejnou cestu. Nezvládl jsem sice „uvařit" obě její knihy, ale když jsme žili na Slovensku, každý den jsem něco z jejích receptů vyzkoušel, dennodenně, rok a půl... Julie Childová mě tedy velmi ovlivnila. Její recepty jsou zcela odlišné od těch, které najdete běžně v časopisech. Člověk se jejich prostřednictvím opravdu učí vařit, osvojí si přípravy omáček, různé způsoby přípravy masa i zeleniny. Je v tom taková trochu jiná mentalita, jiná logika. Mně se to líbilo a posunulo mě to právě k francouzské kuchyni.

Co je pro Vás v kuchyni nejdůležitější?

Oheň, víno a hudba. Ohněm mám na mysli plynový sporák. Sice jsem zkoušel vařit na superkvalitních indukcích, ale pro mě je oheň prostě srdce kuchyně. S plynem mám navíc větší flexibilitu, možnost lépe reagovat na to, co se děje v hrnci. V mé kuchyni nesmí nikdy chybět víno. Proces vaření je pro mě spojený s ochutnáváním vín a pochopitelně s dobrou společností. A rozhodně si nedovedu představit vaření bez hudby.

Jakou hudbu při vaření posloucháte? Která Vás nejvíce inspiruje?

Rád poslouchám krásnou klasickou nebo jazzovou hudbu. Zabudoval jsem do své kuchyně skvělý hudební systém. Manželka ho ale nesnáší, protože jeho součástí jsou mimořádně velké reproduktory (smích).

Bez jaké ingredience byste se v kuchyni neobešel?

Bez masa. Jsem syn řezníka, takže jsme doma vždycky měli maso. Chutné, kvalitní maso z dobrého zdroje je surovina, která má pro mě největší hodnotu. Dříve se dalo dobré maso koupit jen v malých obchůdcích, dnes argentinské nebo bio maso seženete prakticky kdekoliv, to vnímám jako velký posun k lepšímu.

Vaříte i českou kuchyni?

Českoukuchyni vařím rád, upřednostňuji jednoduchá tradiční jídla, jako jsou například koprová omáčka, svíčková...

Omlouvám se, že Vám do toho vstupuji, ale... pro Vás je svíčková jednoduchá?

Ano, na svíčkové není nic složitého. Trvá sice déle nachystat zeleninu, ale principiálně to není nic komplikovaného. Nemám rád dekorativní jídla. Různé ozdoby, květy apod. Mnohem radši mám jednoduchá jídla, která nemohu pokazit a která všichni milují.

Chybí Vám kuchyně Vaší mateřské země? Jak podle Vás Anglie chutná?

To je těžká otázka. Jsem narozený v 60. letech a v 70. letech bylo vše ovlivněné americkou kulturou. Krmili jsme se polotovary, konzervami a hotovkami z mrazáků. Doma jsme neměli kvalitní jídlo. Moje máma nebyla moc zdatná kuchařka, nebyla to její vášeň. Mezi chutě mého dětství tak patří dobrá britská slanina, párky a rajčatová polévka z plechovky. Takové ty věci, které člověka vždy lákají. Není to žádné umění, jsou to prostá jídla. Ale jsou to chutě, na kterých jsem vyrostl a zůstávají ve mně. Kvalitní britská kuchyně je fantastická, ale my jsme ji doma bohužel příliš často neměli. V Čechách jste na tom byli tehdy lépe, vždy tu byla tradice vlastních zahrádek a domácí zeleniny, kdežto my jsme vsadili spíš na nezdravé jídlo. Dnes už je ta doba naštěstí pryč.

Jsou pro Vás pečení a vaření stejný rituál?

Rozhodně ne. Protože když pečete, musíte být precizní, ale když vaříte, děláte to podle citu. 10 gramů mouky nebo 10 gramů másla při pečení udělá rozdíl. To vím moc dobře a držím se toho, od svých 13 let jsem totiž pracoval po škole v pekárně. Oproti tomu vařím víc podle chuti než podle receptu. Klíčové je během vaření neustále ochutnávat. Jedině tak poznáte, jaké jídlo je, a můžete ho stvořit k dokonalosti.

Zmínil jste, že jste pracoval v pekárně, jaké další zkušenosti jste sbíral?

Myslím si, že jako každý člověk jsem dělal spoustu brigád, pracoval jsem v několika restauracích a barech, umýval jsem nádobí a uklízel. Ovšem v té pekárně to bylo zajímavé. Byl jsem mladý a pracoval jsem pro cukráře, který dělal velkolepé dorty na narozeniny a svatby. Práce tam byla náročná, ale ta škola stála za to.

Jak jste se dostal k developmentu? Jaká byla Vaše cesta ke stavbám?

Kromě brigád v pohostinství jsem zkusil i manuální práci na stavbě, a protože jsem postupně zjišťoval, že mě tento obor zajímá a baví, vypracoval jsem se přes pozici zástupce stavbyvedoucího až k projektovému managementu. Na stavbách v Anglii jsem pak pracoval 10 let, do roku 1996. Moje firma poté otevřela pobočku v Česku se zaměstnanci, kteří měli angličtinu jako mateřský jazyk, a tak jsem se sem vlastně dostal.

Táhlo Vás to někdy zpátky do Anglie? Jaká je situace na tamním developerském trhu?

Už je to dlouho, co jsem začal pracovat v Česku a na Slovensku. Pro mladé manažery v Anglii je možnost postupu poměrně uzavřená, vše je řízené procesy typickými pro velké společnosti. Když jsem v roce 1996 přijel do Čech, byl jsem mladý ambiciózní člověk a otevíralo se přede mnou mnoho příležitostí, které jsem rád využíval. Češi i Slováci byli ke mně velmi vstřícní a milí. Teď mám české občanství, jsem Čech a plánuji tu zůstat. Netoužím po návratu. Už jsem doma tady.

Musím zmínit, že mluvíte velmi dobře česky. Byl pro Vás zpočátku náš jazyk velká překážka?

Je pravda, že jazyk byl obrovský limit, ale česky jsem se naučil docela rychle. Během prvních dvou let jsem se dopracoval na nějakou základní úroveň češtiny a poté se

postupně vylepšoval. Ale začátek byl skutečně hrůza (smích). Pomohlo mi, že jsem tu měl kamarády. V Praze se s angličtinou v obchodech a restauracích domluvíte, ale pracoval jsem hodně na Moravě a na Slovensku a tam bych se bez znalosti místního jazyka neobešel.

Jaký projekt, na kterém aktuálně společnost CRESTYL pracuje, je pro Vás největší výzvou?

Myslím, že je pro mě aktuálně největší výzvou Savarin. Je mi ctí spolupracovat se studiem Thomase Heatherwicka a Nadací Mucha na projektu v samém srdci Prahy, kde bude vystavená slavná Slovanská epopej. To je pochopitelně velké potěšení a velká čest… Nicméně podle mě je vše, co CRESTYL dělá, unikátní. Nemáme totiž žádný standardní projekt. Naše projekty skutečně mění místa a města, je to vidět i na Dornychu v Brně nebo právě na Savarinu, který jsem vzpomněl jako první. Jsou to nádherné obrovské projekty, které mi přináší radost.

Ani v době postcovidové neslevuje společnost CRESTYL ze svých priorit, jimiž jsou kvalita a design. Co pro Vás tyto dva pojmy znamenají?

Design je široký pojem. U nás ve firmě to znamená to, že je všechno dokonale promyšlené, provázané. Že známe potřebné souvislosti a ctíme lokalitu, abychom ze svých projektů dokázali vytěžit to nejlepší. To se týká i návrhu interiérů. Zákazník ví, že jsme se maximálně věnovali každému detailu, cítí to. A co se týká kvality, tu u nás reprezentuje pojem spolehlivost. Zkrátka když zákazník nakupuje nemovitost u CRESTYLu, může se spolehnout, že je to dobrá investice.

Jak se právě kvalita a design promítají v budování a pronajímaní kanceláří? Jaké nároky jsou kladené na kanceláře dneška, na skutečně moderní a funkční pracovní prostor?

V CRESTYLu k těmto prostorům přistupujeme po svém. Věnujeme totiž extra pozornost a prostředky prostorům mimo kancelář. Jde nám samozřejmě o funkčnost, ale nejen o ni. Důležité jsou i další prvky – terasy propojující interiéry s vnějším prostředím, vodní plochy, fontány… To vše je pro naše projekty klíčové a typické. Technické vybavení se v našem řešení příliš neodlišuje od ostatních. Ale naší prioritou bylo a je, aby všichni, kdo budovy využijí, chodili do práce s radostí a líbilo se jim tu. Zaměstnavatelé z řad našich nájemců tvoří podmínky pro své zaměstnance, my pro ně tvoříme prostředí. A tím pomáháme nájemcům splnit jejich byznysový cíl.

S prostředím a podmínkami pro práci i život mimo zdi kanceláří souvisí i aktuálně hodně skloňovaný pojem ESG. Jak to funguje v CRESTYLu a jak ho vnímáte Vy?

Podle kritérií ESG (Environment, Social, Governance) se dá určit, jak společnost přistupuje k otázkám životního prostředí, prospěšnosti svých projektů pro komunity a v neposlední řadě péče o zaměstnance a obecně lidi, kteří mají s firmou co dočinění. Pro CRESTYL jsou všechny tyto oblasti přirozeně důležité a dokonce je považujeme za nutnost, například naše stavby jsou v zastavěných oblastech vždy veřejné a otevřené, já v rámci každodenní práce ale asi nejvíce vnímám důraz na firemní kulturu a přístup k lidem. Záleží nám na tom, aby byli naši zaměstnanci spokojení, aby se jim (a také zaměstnancům našich nájemců) pracovalo dobře v prostředí, které pro ně vytváříme, a například i aby si měli kde odpočinout, aby se celý den nedívali jen do obrazovek a mohli si oddychnout v blízkosti přírody… Kromě toho dbáme například i na vyrovnanou strukturu top managementu, aby zde byly v dostatečném zastoupení ženy, máme i starší zaměstnance apod.

Je v České republice ESG běžnou praxí?

Určitě není zatím standardní, ale začíná se o něm stále více diskutovat. Nejsme tedy jediní, kteří považují ESG za svou prioritu, ale určitě je to u nás patrnější než u většiny našich konkurentů. Osobně považuji ESG za jeden z pilířů svého působení v CRESTYLu.

Pohybujete se v prostředí, které tvoří převážně muži. Jak moc se do developerského byznysu vlivem času dostává ženská energie?

Já si nemyslím, že se ve stavebnictví pohybují převážně muži. Například mezi mými zaměstnanci je 51 % žen a v našem představenstvu je několik žen. Osobně vnímám CRESTYL jako kulturu „powerful women“, kde ženy mohou prorazit stejně dobře jako muži. Ženská síla v naší společnosti je v převaze a my to vítáme. Vzniká tak rovnováha, protože ženy a muži mají jiný pohled na věc. Vůbec nepřipouštím, že by byl development čistě mužská oblast.

Vraťme se na závěr ještě na skok do kuchyně… A co třeba gastronomie? Co podle Vás do tohoto oboru přináší muži a co ženy?

To je velmi nebezpečná otázka (smích), na kterou ale nemám jednoznačnou odpověď. Znám spoustu fantastických kuchařek i mnoho excelentních kuchařů. Myslím, že v tomto odvětví se realizují ženy i muži stejnou měrou, a já tuto harmonii určitě vítám!

Děkujeme za rozhovor.

Děkujeme za poskytnutí prostor studiu bulthaup Praha.

Soupe à l’Oignon Gratinée

Francouzská cibulačka

podle Julie Childové

foto: Ondřej Pýcha

Suroviny

700 g nebo asi 5 hrnků žluté cibule
3 lžíce másla
1 lžíce oleje
1 lžička soli
1/4 lžičky cukru
3 lžíce mouky
2 litry hovězího vývaru
1/2 šálku suchého bílého vína nebo vermutu
Pepř dle chuti
3 lžíce koňaku

K podávání

12 až 16 plátků bílého pečiva
Olivový olej nebo hovězí tuk
Stroužek česneku
Nastrouhaný švýcarský sýr nebo parmezán

Hovězí vývar

12 šálků hovězích kostí s masem
2 lžičky soli
2 mrkve
2 cibule
2 stonky řapíkatého celeru
Bylinky v pytlíku či plátýnku: 2 snítky tymiánu, bobkový list, 6 snítek petrželky, 2 neloupané stroužky česneku, 2 hřebíčky
Volitelné: 2 menší pórky

Začněte vývarem. Maso a kosti zalejte studenou vodou asi 5 cm nad obsah hrnce a dejte pomalu vařit. Jakmile voda začne probublávat, sbírejte z hladiny pěnu, dokud se nepřestane tvořit. Vývar nikdy nesmí prudce vřít, jinak se pěna rozptýlí a zakalí ho. Poté do hrnce přidejte očištěnou zeleninu a zbytek ingredencí, můžete dolít trochou vody, aby bylo vše ponořené. Stále sbírejte pěnu, pokud je potřeba, jinak mějte hrnec částečně přiklopený pokličkou. Vždy nechejte menší otvor na unikání páry, jinak hrozí, že vývar zkysne. Vařte asi 4 až 5 hodin na velmi mírném plamenu, tak, aby se jen občas objevila osamocená bublina. Občas vývar zkontrolujte, seberte pěnu či přebytečný tuk a dolejte vodu, aby byly suroviny stále ponořené. Jakmile usoudíte, že už žádná další chuť z masa a zeleniny nevzejde, je hotovo. Sceďte čistý vývar a pokračujte přípravou cibulové polévky, nebo ho nechejte zcela vychladnout bez pokličky.

Nadrobno nakrájenou cibuli pomalu restujte na másle a oleji asi 15 minut. Pak teplotu lehce zvyšte a přidejte sůl a cukr. Za častého míchání opékejte dalších 30 až 40 minut, dokud cibule nebude měkká a zlatavě hnědá. Poté ji zaprašte moukou, 3 minuty promíchávejte a sundejte z plamene. Ohřejte si připravený vývar, dokud nebude vařit, a přilejte ho k cibuli. Přidejte víno, dochuťte podle potřeby a dejte na dalších 30 až 40 minut s občasným zamícháním vařit. Nakonec ještě jednou ochutnejte.

Pokud si polévku připravujete předem, což je úplně v pořádku, nechejte ji raději vychladnout a poté znovu ohřejte. Těsně před podáváním do ní přimíchejte koňak. Rozdělte ji do zapékacích polévkových misek a na každou porci položte plátek předem opečeného chleba, který by měl být krásně suchý a zlatavý díky potření olivovým olejem nebo vyškvařeným tukem z hovězího. Chleba posypejte nastrouhaným sýrem, zakápněte olivovým olejem nebo máslem a dejte všechny porce zapéct asi na 20 minut do trouby. Nakonec můžete použít gril, aby sýr a chleba lehce zhnědly. Podávejte horké.

Coquilles St. Jacques à la Provençale

Gratinované hřebenatky na víně s česnekem a bylinkami

podle Julie Childové

foto: Ondřej Pýcha

Suroviny

1/3 šálku žluté cibule nakrájené najemno

3 lžíce másla

1 a 1/2 lžíce šalotky nebo zelené cibulky nakrájené najemno

1 stroužek česneku nasekaný najemno

675 g hřebenatek

Sůl a pepř

1 šálek mouky

1 lžíce olivového oleje

2/3 šálku suchého bílého vína (nebo o něco méně vermutu a trocha vody)

1/2 bobkového listu

1/8 lžičky tymiánu

1/2 šálku 30% smetany

1/4 šálku nastrouhaného švýcarského sýru

2 lžíce másla na kostky

Cibuli asi 5 minut restujte na lžíci másla, dokud nezesklovatí, ale ještě není hnědá. Přidejte šalotku nebo zelenou cibulku a česnek a opékejte dohromady asi 1 minutu na mírném plamenu. Dejte stranou. Omyté hřebenatky osušte a nakrájejte asi na půlcentimetrové plátky. Lehce je osolte, opepřete a obalte v tenké vrstvě mouky. Poté je rychle osmahněte na 2 lžících másla spolu s olivovým olejem, asi 2 minuty. Přilejte k nim víno, bylinky a restovanou cibulku. Vše vařte na mírném plamenu pod pokličkou asi 5 minut. Zkontrolujte, jestli tekutina lehce zhoustla, případně ještě chvíli povařte.

Dochuťte a vytáhněte bobkový list. Hřebenatky i s omáčkou přemístěte do pečicí nádoby (můžete využít i původní lastury a každému tak zapéct jeho vlastní porci ve stylovém „nádobí“), zalijte smetanou, posypejte sýrem a a nahoru položte kostky másla. Nyní můžete vše zapéct pod rozpáleným grilem asi 3–4 minuty, nebo si vše nechte připravené a gratinujte až těsně před podáváním. Podávejte s dobře vychlazeným růžovým vínem nebo suchým bílým vínem, ideálně z Provence.

SAVE THE DATE: Odpolední relax v parku

Čtvrtky 21. července a 25. srpna 2022 budou patřit odpolednímu aperitivu s živou hudbou v parku DOCK. Využijte skvělé příležitosti odpočinout si po práci a jen tak relaxovat s dobrým pitím a společností pod širým nebem. Více informací budeme během léta zveřejňovat na webových stránkách a sociálních sítích.

Zkolaudovali jsme budovu DOCK IN FIVE

Poslední z pěti kancelářských budov DOCK umístěná blíže k Libeňskému mostu je od 29. dubna 2022 zkolaudovaná, takže se do ní mohou stěhovat první z řad firem, které budou přibližně 21 500 m² kancelářských ploch a obchodních prostor využívat. Pátá administrativní část svým stylem navazuje na předchozí etapy celého DOCKu, autorem architektonického návrhu je kancelář Schindler Seko architekti.

Jako prvního nájemce jsme od května v DOCK IN FIVE přivítali společnost Mary Kay. Věříme, že si stejně jako ostatní „obyvatelé“ celý areál DOCK všichni její zaměstnanci okamžitě zamilují. A my se těšíme na další sousedy, kteří se k Mary Kay brzy připojí.

Posezení v zeleni

Kde jinde trávit v létě co nejvíce času než na čerstvém vzduchu. Po práci, o víkendu či kdykoliv jindy budete mít chuť se můžete posadit do relaxačních křesel v parku DOCK a užívat si jejich pohodlnosti na maximum. Doporučujeme k ruce něco dobrého ke čtení, chlazený nápoj a co nejvíce času na nicnedělání… Přejeme vám příjemný odpočinek.

Pojďte na piknik

I letos jsou pro vás přichystané k zapůjčení stylové piknikové deky a koše, se kterými si můžete užít třeba DOCKonalý brunch nebo odpolední čaj o páté v příjemném prostředí parku. Občerstvení si můžete obstarat vlastní, nebo si koš nechte naplnit v Kolkovně nebo Light Roast Coffee jejich skvělými dobrotami. Vybavení na piknik si můžete vyzvednout na recepci DOCK IN TWO za vratnou zálohu 500 Kč.

Renocar

ELEKTRIFIKACE VOZŮ BMW A MINI

BMW zintenzivňuje svou expanzi v oblasti elektromobility a v následujících 10 letech vypustí na silnice zhruba deset milionů čistě elektrických vozů. Očekává se, že do roku 2030 bude nejméně polovinu celosvětově prodávaných vozů BMW pohánět výhradně elektrický pohon.

Součástí pohonu BMW eDrive jsou tři hlavní komponenty

1. **ELEKTROMOTOR**
   BMW Group elektromotory vyvíjí a vyrábí vlastními silami a to pouze za použití udržitelné energie.
2. **LITHIUM-IONTOVÁ BATERIE**
   Akumulátor slouží jako zásobárna energie pro pohon. BMW se ve vlastním technologickém centru zabývá vývojem bateriových článků a samotné baterie si také kompletuje.
3. **INTELIGENTNÍ ŘÍZENÍ TOKŮ ENERGIE**
   Inteligentní systém rozhoduje o chování pohonů v různých jízdních režimech. Rozhoduje o intenzitě rekuperace, u PHEV modelů také o strategii rozdělení hnací síly mezi spalovací motor a elektromotor.

Druhy elektrifikovaných pohonů

1. **MILD HYBRIDNÍ SYSTÉM**
   Oproti plug-in hybridnímu systému má mnohem slabší elektrickou část (obvykle 48V) se startér-generátorem, který je schopen rekuperovat část kinetické energie, a tu následně využít k pohonu. MHEV systém umožňuje během jízdy častěji vypínat motor (plachtit). Taktéž zaručuje výrazně komfortnější činnost systému Auto Start Stop. Spotřeba vozu je nižší asi o 10 %. Tento systém se nachází až na pár výjimek téměř ve všech benzínových i dieselových modelech BMW.
2. **PLUG-IN HYBRIDNÍ POHON**
   Kombinuje zážehový motor s elektromotorem pro klasický pohon vozu. Elektrická část systému umožňuje rekuperovat kinetickou energii a využít ji pro pohon. Akumulátor lze dobíjet nejen spalovacím motorem, ale i z el. zásuvky a následně absolvovat na čistě elektrický pohon desítky kilometrů (v závislosti na modelu až 100 km).

Hlavní přednosti:

- Bezemisní provoz jako elektromobil a dlouhý dojezd s flexibilitou konvenčního spalovacího motoru
- Intenzivní zátah (el. motor dosahuje nejvyššího výkonu okamžitě)
- Nízká spotřeba paliva
- Nezávislé topení a ventilace (kromě topení v zimě umožňuje i klimatizování v létě)
- Parkování na modrých a fialových zónách v Praze zdarma a bezplatné užívání tuzemských dálnic

3. **ELEKTRICKÝ POHON**
   Vozidlo pohání výhradně elektromotor (elektromotory) zásobovaný energií z baterie umístěné v podlaze vozu. Elektromotor slouží při zpomalování a brzdění jako generátor. Dojezd je kromě jízdního stylu řidiče závislý především na kapacitě baterie.

Hlavní přednosti:

- Bezemisní provoz
- Intenzivní zátah
- Minimální hlučnost
- Nezávislé topení a ventilace (na rozdíl od čistě spalovacího motoru umožňuje kromě topení v zimě i klimatizování interiéru v létě)
- Parkování na modrých a fialových zónách v Praze zdarma a bezplatné užívání tuzemských dálnic

Nabíjení

Doma, v zaměstnání i na cestách.

Všechny elektrifikované modely lze dobíjet z běžné elektrické sítě. Pro zkrácení časů nabíjení nabízí BMW nabíjecí stanice Wallbox s nabíjecím výkonem 7,4 kW až 22 kW. Veřejné dobíjecí stanice obvykle poskytují vyšší nabíjecí výkony, běžně 150 kW (výjimečně až 350 kW). Pro snadné užívání veřejných nabíjecích stanic lze využít dobíjecí kartu BMW Charging umožňující nabíjet s jednou kartou u různých poskytovatelů.

- Standardní nabíjecí kabel MODE 2 do domácí zásuvky (2,3 kW)
- Flexibilní rychlonabíječka Flexible Fast Charger (až 11 kW)
- BMW Wallbox (až 22 kW)

ELEKTROMOBILITA POHLEDEM PRODUKTOVÉHO SPECIALISTY **FILIPA URBANA**

Elektrifikace je již nyní velké téma a osobně si myslím, že během následujících pár let bude ještě větší. Emise je potřeba snižovat a prodej aut je způsob, jak to ovlivnit (ne však vyřešit). Pojďme se trochu podívat na to, co se vlastně děje.

V nástupu elektromobility se dá trochu spatřit podobnost s příchodem dieselových motorů do cestovních vozidel někdy v sedmdesátých letech. Taktéž se zdálo nemyslitelné, že by se toto palivo nějak masivně rozšířilo mezi běžné spotřebitele. Dieselový motor byl do té doby používaný převážně v průmyslových strojících a v těch pár osobních vozech, kde se objevoval, byl kultivovaný přesně jako v tom zemědělském stroji. Dokonce ještě před pár lety byly naftové motory hlučné, vulgární a bez filtru pevných částic velmi neekologické. Pravda, spotřebu měly legendárně nízkou. Podívejme se ale, na jaké úrovni jsou dieselové motory dnes. Krásný příklad je oblíbená motorizace s označením 30d, která se objevuje v mnoha současných modelech BMW. Poměr dynamiky (na stovce je s ním vůz do 5 s, což je hodnota nejlepších sportovních vozů ještě před pár lety…), spotřeby do 6 l na 100 km a příkladné kultivovanosti je úctyhodný inženýrský výsledek a důkaz, jak jde vývoj mílovými kroky dopředu!

Proč toto přirovnání? Naprosto cíleně. Stejným vývojem prochází současné elektromobily! „Elektromobil nikam nedojede, a ještě ho musím 2 dny nabíjet kabelem hozeným z okna přes ulici" se již stává spíše mýtem, kterého rád využije někdo do internetové diskuse. Realita je (může být) jiná a s nadsázkou se dá říct, že elektrický pohon je vhodný pro mnohem větší počet uživatelů, než by se mohlo zdát. Reálný provoz jako jízda do zaměstnání, na chalupu, na nákup, do školky, na schůzku… Průměrný Evropan ujede dle statistik denně asi 35 km, na to mu kapacita akumulátoru dnešních elektromobilů bohatě stačí. Jasně, vždy tam bude hrát roli faktor „co by kdyby" – „Co když pojedu do Chorvatska?", „Co když nebudu mít kde nabít?"… Ale díky neustálému vývoji všech komponentů elektromobilu, který si BMW provádí samo, se stále zlepšuje jejich účinnost a zároveň možnosti nabíjení. Dnešní elektromobily dokáží ujet na jedno nabití klidně 500–600 km a díky rychlonabíjecím stanicím se na dlouhých cestách během pauzy na občerstvení dá dobít během 30 min. I dlouhé cesty se tak stávají komfortnějšími, protože odpadá strach z krátkého dojezdu. A pak se dostaneme do města, kde dává elektromobilita největší smysl, a upřímně, pokud by v budoucnu všechny vozy v zastavěných oblastech aspoň částečně přepnuly na elektrický pohon, nevidím v tom jediný problém.

Jak si správně vybrat vůz s elektrickým pohonem?

Kromě čistě elektrického pohonu můžeme zvolit i variantu plug-in hybridu, který kombinuje spalovací motor s elektrickým. Díky dlouholetému vývoji se dnešní plug-in hybridy dostaly na dojezd klidně 100 km čistě na elektřinu, což by pro běžné denní ježdění mělo bohatě stačit. A když je potřeba jet delší cestu nebo nemám možnost vůz nabíjet, pokračuji bez starostí v jízdě dál na spalovací motor. Navíc se baterie, stejně jako u čistě elektrického vozu, nabíjí i při jízdě, a to rekuperací nebo přímo spalovacím motorem. Můžete si tak vůz nabít po cestě a ve městě pokračovat čistě na elektřinu, bez emisí, a ještě zaparkujete kdekoliv zdarma.

Při pořízení vozu s čistě elektrickým pohonem, např. BMW i4, je dobré mít správný „mindset". Pokud mám pochybnosti, není nic snazšího než si vůz vyzkoušet. Jeho technologie jsou natolik přesvědčivé, že to vlastně všechno začne dávat smysl. Jezdíte klidně 2–3 dny bez nutnosti nabíjet, nebo si každou noc vůz nabijete „do zásoby" pro případné neočekávané výlety. No a na plné nabití ujedete bez problémů 500 km bez výraznějšího snažení. Díky výkonu až 400 kW, který je k dispozici okamžitě po sešlápnutí plynu, nebudete již nikdy mít strach, že někoho nestihnete předjet.

Léto bez vody jako by nebylo

V DOCKu máme přírodní vodní plochu na dosah ruky, tak si ji pojďme náležitě užít. Pohled na hladinu je bezpochyby uklidňující po celý rok, ale během teplých letních měsíců nás chladivé a třpytící se vlnky lákají přece jenom více. Kromě toho, že bychom se hlavně během prázdnin nejraději pořád koupali, se dá voda využít i ke sportu a spoustě dalších aktivit. Které si můžete vyzkoušet přímo v DOCKu?

Text redakce
Foto DOCK Marina Club

Veslování pro dospělé

Láká vás sport v blízkosti vody, při kterém se ale nemusíte namočit? Pak je pro vás ideální veslování. Přidejte se k nám a poznejte radost z jízdy, když vaše loď hladce rozráží vodní hladinu, zatímco se kochá te pohledem na zelené břehy i pražská panoramata. Pro nováčky i pokročilé rádi připravíme individuální tréninky, vítáme i skupiny přátel či firemní týmy.

Jachting pro děti i dospělé

Kdo se někdy nechtěl plavit po mořích jako kapitán lodi pod mohutnými plachtami s větrem o závod? Inu, oceán to sice není, ale i klidná česká řeka umí nabídnout skvělé podmínky pro jachting. Zájemce z řad dětí i dospělých naučíme během specializovaného tréninkového programu vše potřebné, aby se poté mohli plachtění sami věnovat. Připravení jsme však také na pokročilejší studenty, kteří se chtějí v tomto krásném sportu zlepšovat.

Kotvení

Máte vlastní loď nebo o jejím pořízení uvažujete a přemýšlíte, kde ji kotvit? Přímo na dvorku to bude ideální! Pokud se stanete členem našeho klubu, stání a kotvení motorových člunů a plachetnic pro vás bude zdarma. Kromě toho se můžeme postarat také o jejich mytí, servis, spuštění na vodu nebo zazimování – nabízíme však také kotvení i přes zimu.

Příměstské tábory

Trávit léto u vody – to je, oč tu běží! Pro všechny děti školního věku připravujeme každý rok aktivní příměstské tábory, při kterých se naučí například plachtit, veslovat nebo jezdit na paddleboardu. Samozřejmostí jsou také základy bezpečného chování u vody. Nevadí, ani když prší: zásoby společenských her máme dostatečné.

Půjčovna vodních sportů

Pohoda na Vltavě – tak se dá jednoduše popsat zážitek, který vás čeká, pokud si v naší marině během léta zapůjčíte kajak, paddleboard nebo třeba lehký veslařský skif. Můžete si tak vychutnat podvečerní romantiku ve dvou, pořádný trénink nebo klidně rodinné odpoledne přímo na vodě.

My v DOCK Marina Clubu milujeme přírodu, vodu a sport… A chceme, abyste si všemožné aktivity, které naplňují zdravý životní styl a prospívají fyzické i psychické kondici, mohli užívat také. Proto budeme moc rádi, když se (nejen) během léta zastavíte u našeho břehu! Letos navazujeme na úspěšnou minulou sezónu zážitky spojenými především s veslováním a jachtingem. K příměstským táborům pro děti nově zařazujeme tréninky na kajacích, které jsou pokaždé velmi oblíbené. Věříme, že pro dospělé bude největším tahákem veslování na moderních skifech Liteboat, které jsou rychlé, zároveň však bezpečné a zábavné. Rádi také přivítáme majitele motorových jachet a člunů, kteří jistě ocení hezké a kvalitní kotvení v blízkosti centra Prahy. Pokud rádi sportujete jen tak, bez trenéra, pak je tu pro vás půjčovna vodních sportů, která funguje každé odpoledne od května do září.

Budeme se těšit na vaši návštěvu!
František Bauer — manažer DOCK Marina Club

Vůně kouře

Text redakce
Foto archiv

Bez té si léto dokáže představit málokdo. A nemusí jít hned o dvoumetrový táborák, i kompaktní gril na terase, předzahrádce nebo i v parku zvládne to důležité – totiž připravit nám kus masa, zeleniny nebo jiné dobroty na přímém žáru pod širým nebem. Ať už jste steakoví, hermelínoví nebo kukuřiční, s šikovnými designovými pomocníky vám grilování půjde ještě lépe od ruky.

Tradiční grilování se neobejde bez kousku hovězího – ať už ve formě flákoty, nebo mletých bochánků do burgerů. Zkuste se porozhlédnout po mase japonského plemene Wagyu, jehož jemné tukové mramorování dodá všem pokrmům naprosto jedinečnou chuť.

Zelenině pečené na ohni se dá málokdy odolat. Namísto tradičních brambor nebo cukety zkuste tentokrát na rošt hodit předem podušený artyčok. Jeho opečené okvětní lístky (ano, opravdu) namáčené do domácí aioli jsou opravdová lahůdka.

Kromě dvou předchozích jmenovaných ingrediencí milujeme ogrilovaný také sýr. Ačkoliv rozpuštěný hermelín s čerstvou bagetou má jistě něco do sebe, tentokrát bychom sáhli po slaném, křupavém a vrzajícím halloumi. Tato původem kyperská delikatesa se hodí ke každému salátu, kterému dodá – kromě bílkovin – ten správný šmrnc.

Dřevěné podnosy House Doctor Parat, 2 ks
2 890 Kč
www.vemzu.cz

Dřevěné doplňky přinášejí do interiéru nádech luxusu, zároveň působí prakticky a odolně. S tou správnou péčí navíc vydrží navěky.

Servírovací náčiní na salát House Doctor Grabi, 2 ks
Cena na dotaz
www.housedoctor.com

Nechte své hosty, aby si sami posloužili vaším výtečným salátem díky užitečným a skvěle vypadajícím salátovým naběračkám z teakového dřeva. Tmavě hnědá barva dodá vašemu prostřenému stolu přirozený nádech rustikálna.

Servírovací vidlička House Doctor Style
Cena na dotaz
www.housedoctor.com

Pokud jste tak ještě neučinili, zaveďte do svého kalendáře pravidelné víkendové brunche. Něco mezi snídaní a obědem, brunch je perfektní příležitostí v klidu si vychutnat volné dopoledne se skvělým jídlem i společností. Aby vám chutnalo ještě lépe, dejte si záležet i na servírování – třeba se stylovou nerezovou servírovací vidličkou.

VYZKOUŠELI JSME

Grilovací náčiní Eva Solo, 2 ks
1 495 Kč
Lopata na pizzu 32 cm Eva Solo
1 495 Kč
www.ifantazie.cz

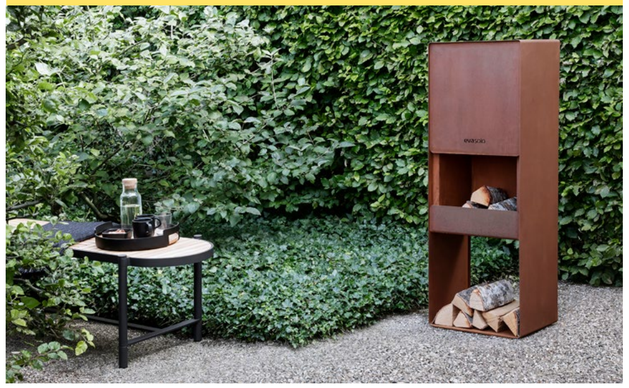
S těmi správnými doplňky je grilování hračka. Bez odolné naběračky a pinzety by to ani nešlo, lopata na pizzu je pak příjemná vychytávka. Její nerezová plocha bez problémů vklouzne pod těsto a dostatečně dlouhá násada zůstává i při pečení chladná.

Černá bavlněná zástěra s koženými detaily Eva Solo
2 539 Kč
www.bonami.cz

Zástěra už zachránila nejeden outfit – a tahle navíc výborně vypadá i sama o sobě! Díky prostorné kapse a popruhu je praktická, snadno ji vyperete a jistě se tak stane vaším nepostradatelným grilovacím pomocníkem.

Ohniště na dřevo z cortenové oceli 125 cm Eva Solo
cca 25 364 Kč
www.evasolo.com

Díky zdroji přirozeného tepla se sezóna venkovního posezení rázem prodlouží jak na jaře, tak i na podzim. Zvuky praskajícího dřeva a vůně kouře jsou navíc zvláštně uklidňující a vytvářejí dojem sounáležitosti – ideální pro dlouhé večery plné povídání, dobrého jídla a pití. Elegantní severský design pak nejlépe vynikne jako solitér v jednoduchém prostředí.



Slaměné podložky Nicolas Vahé Acain, 2 ks
224 Kč
www.bellarose.cz

Pohledné i praktické – takové jsou podložky pod hrnec nebo třeba pod servírovací nádobí z mořské trávy, která do vaší kuchyně přinese svěží pobřežní vánek v jakémkoliv ročním období.

Servírovací tác 36,5 cm Menu Balcony
cca 2 410 Kč
www.finnishdesignshop.com

Designový kousek z dílny návrhářského dua Krøyer-Sætter-Lassen je poctou jednoduchým liniím 50. let a bude zdobit jak pohoštění pro návštěvy, tak prostřený stůl k snídani. Chladnou ocel zjemňují ratanové úchytky, díky kterým se tác i pohodlně přenáší.

Vyrazte v létě do Divadla pod Palmovkou

Přijďte se v teplých červnových večerech zchladit do klimatizovaného hlediště divadla. Žízeň zaženete v divadelní kavárně a těšit se můžete na oblíbené Žítkovské bohyně, Noru, Pusťte Donnu k maturitě, Zkrocení zlé ženy nebo Encyklopedii akčního filmu. 27. května uběhlo 80 let od spáchání atentátu na Heydricha. Úspěšnou diverzní akci výsadkářů Operace Anthropoid a osudy rodin, které výsadkářům pomohly a byly za to odsouzeni k smrti, připomíná cenami ověnčená jedinečná inscenace 294 statečných. Přijďte si hrdinský příběh odehrávající se přímo v Libni připomenout 15. června.

Dorazte také na novinku Divadla pod Palmovkou – ojedinělé představení romeo&julie2022 na zcela současné téma života v sociálních sítích a jejich důvěryhodnosti. Inscenace vzniká v rámcievropského projektu Face to Faith, do kterého je Divadlo pod Palmovkou jako jediné české divadlo zapojeno. V inscenaci romeo&julie2022 uvidíte Terezu Dočkalovou, Adama Vaculu, Tomáše Dianišku a čerstvou držitelku Českého lva Pavlu Gajdošíkovou.

Chcete přičichnout k divadelnímu řemeslu? Pod Palmovkou budete mít v srpnu jedinečnou šanci. Je pro vás opět připravená Letní herecká škola. Hodit se můžou i základy herectví, mluvy, hereckého jednání, pohybu a práce s hlasem. V intenzivním letním kurzu vedeném herci ze souboru Divadla pod Palmovkou a profesionály z oboru získáte bohaté zkušenosti použitelné ve všech oblastech vašeho života. Osvojte si herecké praktiky, které vám pomohou v každodenních situacích. Letní herecká škola bude probíhat v zázemí Divadla pod Palmovkou, kam se běžný divák nedostane. Absolventi získají certifikát a budou moci představit výsledek své práce na závěrečné prezentaci/představení. Cena kurzu je 3 900 Kč a účastnit se mohou všichni ve věku od 15 do 99 let. Kurz bude probíhat od pondělí do soboty vždy ve dvou blocích: 10–13 h a 14–17 h. Všichni se už těší na viděnou.

Sledujte www.podpalmovkou.cz.

Respect Festival

18.–19. 6. 2022
Rohanský ostrov

Hudební festival Respect propojuje toleranci, kulturní rozmanitost a muziku, která posluchače nejen potěší, ale také jim umožní objevovat nové světy. Součástí akce bude také bohatý dětský program, zaujmou i výtvarné instalace, nabídka jídel z celého světa či prezentace neziskových organizací. Nenechte si ujít originální a silné zážitky, které jinde u nás nenajdete.

www.rachot.cz/respect-festival

Letní škola dějin umění

26. 7.–30. 7. 2022
Veletržní palác

Letní škola dějin umění ve sbírkových expozicích Národní galerie Praha vás provede proměnami umění napříč staletími v intenzivním pětidenním kurzu. Seznámíte se nejen s originály uměleckých děl od středověku do 20. století, ale i s působivou architekturou bývalého kláštera a dalších tří paláců, v nichž NGP vystavuje výtvarná díla. Přednášet budou historičky a historikové umění a edukátorky a edukátoři NGP.

www.ngprague.cz

Ondřej Havelka a jeho Melody Makers

2. 9. 2022
Letní scéna Musea Kampa

Neopakovatelnou atmosféru 20. a 30. let zažijete na zářijové koncertní show, jejíž stylizace sleduje ve všech detailech typické dobové způsoby, počínaje kostýmy a účesy interpretů a celkovou režií představení konče. Pestrý repertoár zahrnuje atraktivní české i americké skladby širokého žánrového spektra od hollywoodských muzikálů až po vrcholná čísla swingových big-bandů.

www.letniscenamuseakampa.cz

Historie libeňského přístavu

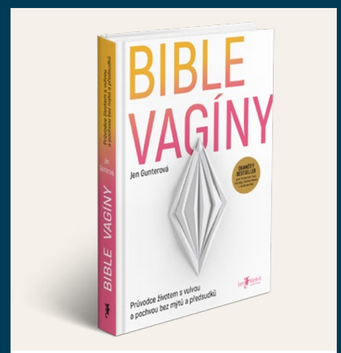
UŽ JEN DO 30. ČERVNA!

Zastavte se v parku DOCK a projděte se historií místa, kde žijeme a pracujeme.

Neobyčejné knihy pro neobyčejné čtenáře

Takové je motto nakladatelství Jan Melvil Publishing, které každoročně na český trh přináší ty nejzajímavější tituly plné nových témat a velkých myšlenek. Využijte letošní léto k práci na sobě samých, procvičte si mozek a ponořte se do literatury obohacující kvalitu vlastního života. Protože kdy jindy, když ne teď?

www.melvil.cz



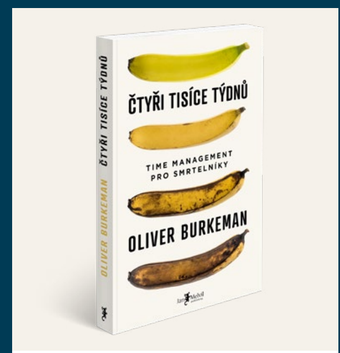
Bible vagíny

Průvodce životem s vulvou a pochvou bez mýtů a předsudků

Jen Gunterová

Vybavena desetiletími gynekologické praxe vyráží Jen Gunterová do boje s neinformovaností, přežitými stereotypy, studem a tabuizováním témat, která se ženských pohlavních orgánů týkají. Vysvětluje, že vinu na tom nese nejen historická marginalizace žen, ale i média, farmaceutický a kosmetický průmysl, pseudovědecké „poznatky“, šarlatáni a celebrity usilující o zviditelnění a zisk.

Tato spásná kniha odpovědí na malé i velké otázky je plná porozumění, zkušeností, humoru, laskavosti a zejména vysoké erudice. Už nemusíte hledat na internetu, ptát se kamarádek či zkoušet babské rady. Bible vagíny se stane vaším spolehlivým domácím zdrojem informací: o anatomii, reprodukčním zdraví, menstruačních pomůckách, hygieně, antikoncepci, hormonech, HPV viru, onemocněních, menopauze, sexu... A v neposlední řadě i o tom, jak to vše probrat se svým lékařem.



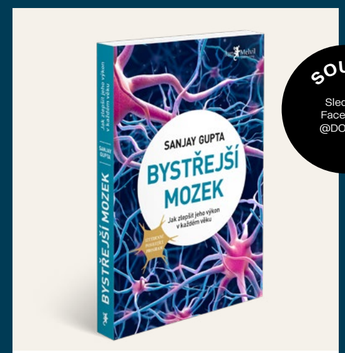
Čtyři tisíce týdnů

Time management pro smrtelníky

Oliver Burkeman

Čím produktivnější zvládnete být, tím hůř pro vás! Udělejte všechno, co po vás ostatní chtějí, a budou toho po vás chtít o to víc! Život ale naštěstí nemusí vypadat jako nekonečné čekání na vytoužený klid. Na světě pobudeme sotva čtyři tisíce týdnů. Musíme toho v nich stihnout spoustu a všechno zaráz: Vyřešit další pohromu v práci. Najít si lepší práci. Užít si krátký čas s dětmi, a přitom toho kolem nich tolik obstarat. Pravidelně sportovat. Hodně číst. Chodit brzo spát... Říkáte si, že to prostě nejde zkombinovat? Máte pravdu!

Oliver Burkeman vás odnaučí vyhlížet vysněný dostatek času a ukáže vám, jak zažívat radost i ve dnech, kdy se na vás všechno sype. Jeho kniha je plná originálních postřehů z klasické literatury i psychologických výzkumů. A především ji napsal s pochopením pro smrtelníky, kteří se snaží smířit s tím, že nemůžou stihnout všechno.



SOUTĚŽ
Sledujte Facebook @DOCK.cz

Bystřejší mozek

Jak zlepšit jeho výkon v každém věku

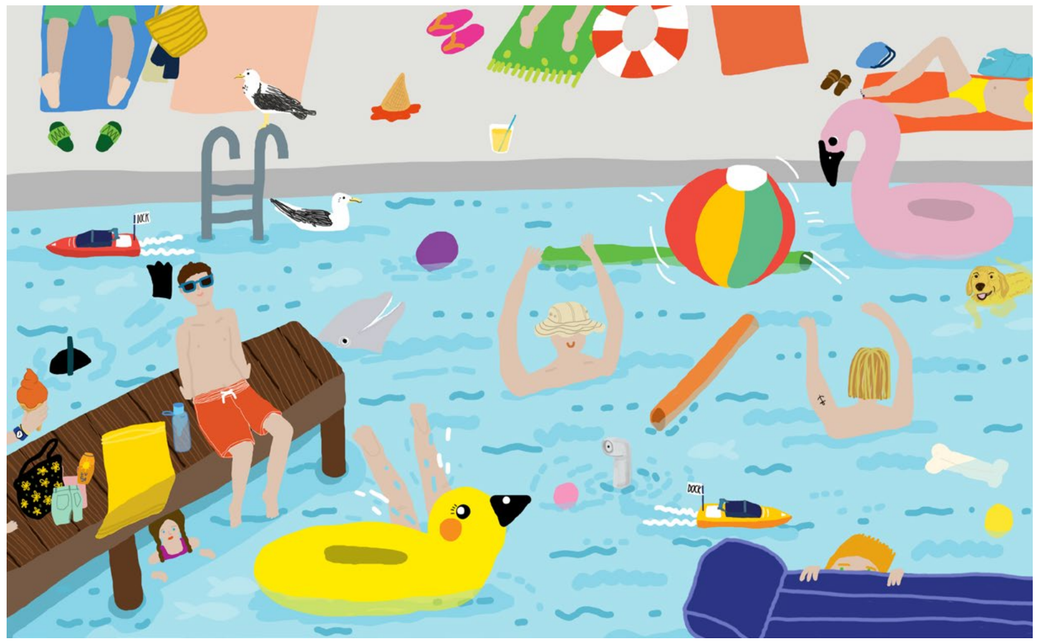
Sanjay Gupta

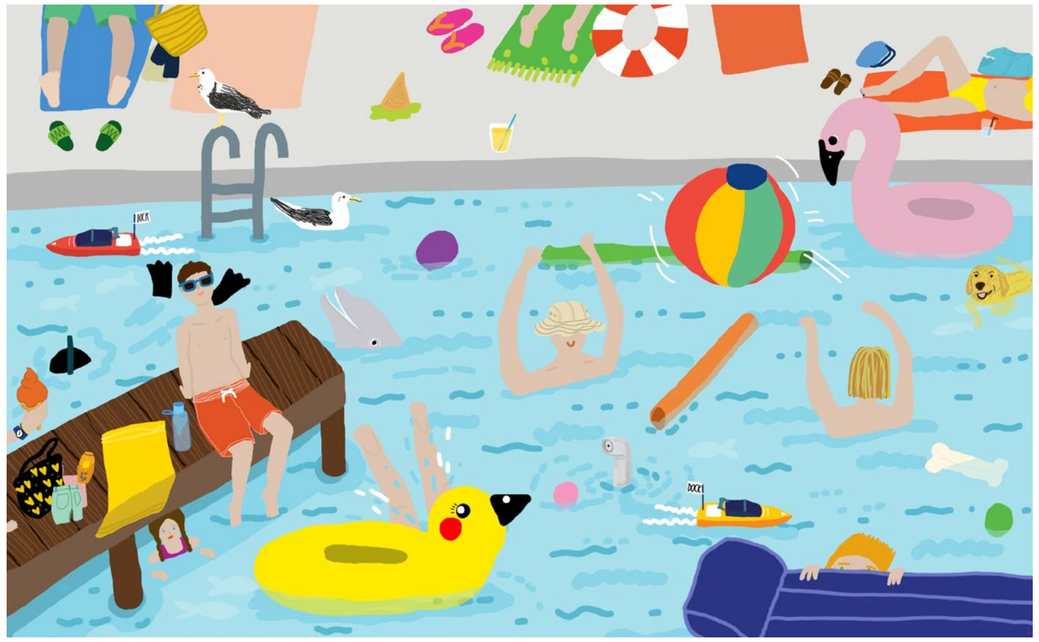
Zahoďte představu, že stáří znamená úpadek intelektu. Věda přináší dobré zprávy! Mozek si můžeme zlepšovat v každém věku: posilovat neuronové sítě, stimulovat růst nových mozkových buněk i odvracet degenerativní onemocnění. Sanjay Gupta vyvrací mýty o stárnutí a dokazuje, že větší vliv než geny má na osud mozku náš životní styl. Na onemocnění si zakládáme desítky let před prvními příznaky poruch, a proto je zásadní pečovat o mozek pomocí každodenních návyků už od mládí.

Gupta přístupně vysvětluje fascinující schopnosti mozku i možné projevy patologií. Doporučuje pro mozek nejlepší dietu a cvičební režim, zkoumá význam společenského života, spánku, odpočinku či hraní videoher. Zjišťuje, co se můžeme naučit od „supermozků“, kterým se blíží devadesátka a nejeví známky zpomalení, nebo zda jsou doplňky stravy a vitaminy skutečně přínosné. Závěr knihy věnuje Alzheimerově chorobě, přičemž pacientům i jejich blízkým nabízí konkrétní návody pro různé fáze nemoci.

Najdi 10 rozdílů

Léto je jako stvořené pro aktivní radovánky u vody, na zahradě nebo hřišti. Až bude potřeba načerpat nové síly a trochu si odpočinout třeba na dece se svačinou nebo nanukem, může se hodit něco na zahřátí mozkových závitů! I když vypadají na první pohled oba obrázky stejně, na jednom z nich si zařádil tiskařský šotek. Najdeš všech deset rozdílů?





STÁHNĚTE SI APLIKACI DOCK

DOCK by CRESTYL

VAŠÍM MOBILEM BUDETE MOCI:

- Otevírat turnikety a dveře mobilem místo plastové karty
- Poslat návštěvám pozvánku s QR kódem
- Ihned obdržet notifikaci, jakmile host dorazí
- Sdílet parkovací stání v rámci firmy
- Dostávat upozornění, co se v areálu děje
- Využívat akční nabídky a slevy z okolních podniků
- Mít všechny informace o budově a areálu na jednom místě

PROČ POUŽÍVAT MOBIL MÍSTO VSTUPNÍ KARTY?

JE RYCHLEJŠÍ

Nemusíte mobil ani odemykat. Jen přiložíte ke čtečce a jdete.

JE BEZPEČNĚJŠÍ

Telefon si hlídáte mnohem pečlivěji než obyčejnou vstupní kartu.

JE ECO-FRIENDLY

Proč nosit kus plastu, když stejné funkce máte v mobilu?

JE SNADNĚJŠÍ

Často tápete, kde máte kartu? Mobil po kapsách hledat nemusíte.

JE VÍC COOL

V telefonu můžete mít vaši platební kartu. Přidejte k ní i tu od práce!

DOCK

STÁHNĚTE SI ZDARMA APLIKACI A UŽIJTE SI PRÉMIOVÉ FUNKCE V AREÁLU DOCK

powered by sharry

POTŘEBUJETE PORADIT NEBO POMOCI? → SUPPORT@SHARRYAPP.COM