

SLOGAN TRADIČNÍHO VÝROBCE
NOŽŮ JE MNOHOZNAČNÝ: „ČESKÁ
KVALITA TO JEŠTĚ NEZAŘÍZLA.“
TO ZNÍ VÍC NEŽ DOBŘE!

VÝROBA NŮŽEK
Až vezmete do ruky
obyčejné nůžky,
zastavte se u nich
na chvíli pohledem.
Při výrobě prošly
rukama spousty lidí,
kteří si zakládají
na tom, že odvádějí
poctivou práci.



Za ostrím nože

Za poznáním jednoho ze starých a velmi důležitých řemesel jsme se vydali do Sedlčan. Zdejší výrobní družstvo KDS tu udržuje nožířskou tradici, která je v tomto kraji písemně doložená už od konce 16. století.

TEXT PAVLÍNA BLAHOTOVÁ FOTO PAVEL BÍLEK

Kolikrát denně berete do ruky nůž, a kolikrát nůžky? Jestli vás to ještě nikdy nenapadlo spočítat, určité to zkuste. Nože i nůžky jsou pro nás tak samozřejmým předmětem denní potřeby, že nás třeba ani nenapadne přemýšlet o tom, jak a kde vznikly. Jejich výroba není ani dnes plně automatizovaná, každý nůž bere během jeho vzniku do ruky mnoho lidí – a nůžky stejně tak, jen podíl ruční práce je u nich ještě mnohem vyšší než u nože.

KOVÁŘ REBEC A JEHO ROD

KDS Sedlčany, nožířské výrobní družstvo, bylo založeno k 1. 1. 1951 a vzniklo sloučením několika soukromých nožířů, z nichž nejznámější byl Vilém Rebec. Kovářský rod Rebců je zaznamenán v místních cechovních knihách již od 18. století. Prvním doloženým je Rebec z Dublovic, zbrojír v napoleonských válkách.

Jeho syn Josef nechtěl být obyčejným vesnickým kovářem, a tak se vydal na dlouholetý vandř, během něhož se v Itálii a ve Francii živil zpěvem, ale také se vyučil v dokonalého nožíře a po návratu se usadil v Sedlčanech. Jeho syn Augustýn převzal otcovu výrobu, rozšířil ji a svým nožířským uměním si získal věhlas v širokém okolí. Na tradici rodu navázali jeho čtyři synové, kteří stáli u zrodu výroby slavných žiletek Rebec. Před první světovou válkou pracovalo ve firmě patnáct zaměstnanců. Když se po

znárodnění Vilém Rebec rozhodl vstoupit do družstva, převzalo jak jeho vybavení, tak výrobní program.

SAMA MEZI MUŽI

V několika řemeslných dílnách s nejnutejším vybavením se začaly vyrábět kuchyňské nože, desky a nože do mlýnků na maso, zahradnické nůžky a kleště na nehty. Mezi sedmadvaceti zakládajícími členy družstva byla jediná žena – Marie Nechvílová. Po letech v tehdejších závodním časopise vzpomínala: „Bylo to těžké, už jen to, že jsem byla sama žena mezi muži. Na to nebral nikdo ohled, musela jsem dělat stejnou práci jako oni. Nejvíce jsem dělala na stříkách. To byla ošklivá práce. Stříčky se dělaly z buku, nejprve jsem si řezala špalíčky na cirkulárce, pak rozřezávala, prořezávala, frézovala, a když jsem šla svačit, tak jsem ležela z hromady třísek a pilin, která mi sahala až po pás. Nebylo žádné odsávání, žádné sprchy s teplou vodou, ale měla jsem radost, že jsem všem stačila stříčky připravit, aby měli všichni co dělat.“

ZLATÁ LÉTA NOŽÍŘSTVÍ

Družstvo se díky zkušeným členům ukázalo jako velmi flexibilní a schopný podnik. Členové družstva z vlastních prostředků nakoupili materiál pro rozšíření výroby, připojili postupně další střediska a od r. 1952 začali vyrábět i holicí čepelky. V roce 1953 zahájilo družstvo výstavbu nových



ČEPELKY Nožíř Rebec přinesl do firmy výrobu čepelky do holicích strojků. V KDS jich do r. 1960 vyráběli 100 mil. kusů ročně.



KOVÁŘ Koho jiného byste u výroby nožů mohli potkat než mistra bojových umění? Luděk Šulda, hlavní kovář KDS, vede v Sedlčanech školu kung-fu Hung Kar. V jeho železných kleštích se nůž do strojků na maso právě přesunuje z výhně do kovacího bucharu.

provozoven, k níž přibyla v roce 1955 budova ústředí. Ve stejném roce byla v Sedlčanech zřízena učňovská nožířská škola. Důsledkem úpadku tradičních řemesel, kdy po znárodnění začala mizet přirozená výchova řemeslníků, totiž kvalifikované síly ubývaly. První učni nastoupili do nevyhovujícího prostředí, ale škola si rychle vydobyla pozici a v roce 1970, kdy byl postavený internát, se tu učilo různým řemeslným oborům 170 žáků.

V roce 1958 už mělo KDS 400 zaměstnanců a vyrábělo 100 milionů kusů holicích čepelek. Podnik opouštělo 120 typů dalších výrobků – nožů, nůžek a dalšího nožířského zboží. V roce 1960 se výroba čepelek předala do Jevíčka a KDS se specializovalo dál na nůžky a nože. Po dvaceti letech stoupla výroba nožů stonásobně – až na celé dva miliony kusů! Současný předseda družstva Josef Špaček, který se ve zdejšímu učilišti vyučil a strávil v KDS celý svůj pracovní život, vzpomíná na obrovské zásilky záděrkových nůžek, které se po železnici vypravovaly do Ruska. Jen samotných těchto nůžek vyrábělo KDS půldruhého milionu kusů ročně. Od 70. let minulého století mělo sedlčanské družstvo vlastní síť prodejen a zásobovalo domácí trh z téměř 80% kuchyňskými noži

a z 90% ostatním nožířským zbožím. V roce 1989 zaměstnávalo 620 zaměstnanců, a stalo se tak jednou z nejprestižnějších firem v regionu.

OSTŘÍ HOŠI, OSTRÉ ŽENY

Naše návštěva v březnu 2019 začíná v zasedačce, kde je ve vitrinách vystavený téměř celý současný sortiment KDS – dnes ho tvoří okolo pěti set nožířských výrobků. U většiny nožů a sekáčků bychom si věděli rady, některé nože jsou speciální a musíme si přečíst, pro koho jsou určené – i když například roubovací zahradnický nůž nebo řeznickou sekeru poznáme docela snadno.

První cesta vede do kovárny, kde máme štěstí na téměř hollywoodský zážitek – kolem výhně se pohybuje skutečný mistr bojových umění. Takhle jsme si představovali KDS v marketingově uchopené zfilmované verzi, ale jak je vidět, realita může být ještě zajímavější... S kovářem Luděkem Šuldou, šéfem sedlčanské školy kung-fu, si v tom rachotu nepopovídáme, má totiž v uších špunty a evidentně i hodné práce. Na výrobu rachotu v kovárně není sám – naproti můžeme sledovat, jak z odvíjejícího se pásu nerezové oceli po dvou odpadají vylišované čepele budoucích



1



2



3



4

1/ ŘEZNÉ NOŽE DO MLÝNKŮ NA MASO V bedně čekají na finální nabroušení.

2/ DESKA DO MLÝNKU Na každém výrobku najdete parametry a značku výrobce. Vzhledem k tomu, že český dodavatel nerezové oceli už neexistuje, KDS většinu svých produktů zpracovává z francouzské oceli.

3/ VRTÁNÍ Paní Petra Lachoutová vrtá desku do masomlýnku.

Velkou radost z naší návštěvy určitě neměla, vyfotografovat její práci zblízka je totiž dost nebezpečné. Při vrtání odletují kovové špony, které by mohly poškodit fotoaparát nebo zranit fotografa.

4/ KALIBROVÁNÍ A ROVNÁNÍ NŮŽEK Pod vahou těžkého stroje se každé nůžky pěkně rovnají do latě – tedy do požadovaného tvaru.

5/ MĚDĚNÉ ANODY Slouží pro vyjiskření tvaru nůžek do kovací zápustky. Zápustka pak slouží jako forma, v níž se ze žhavého materiálu vykovou skutečné nůžky. Teprve tady si uvědomíte ten velký podíl ruční práce... **6/ SOUSTRUH** Na soustruhu se stáčí obvod řezných desek na finální rozměr.

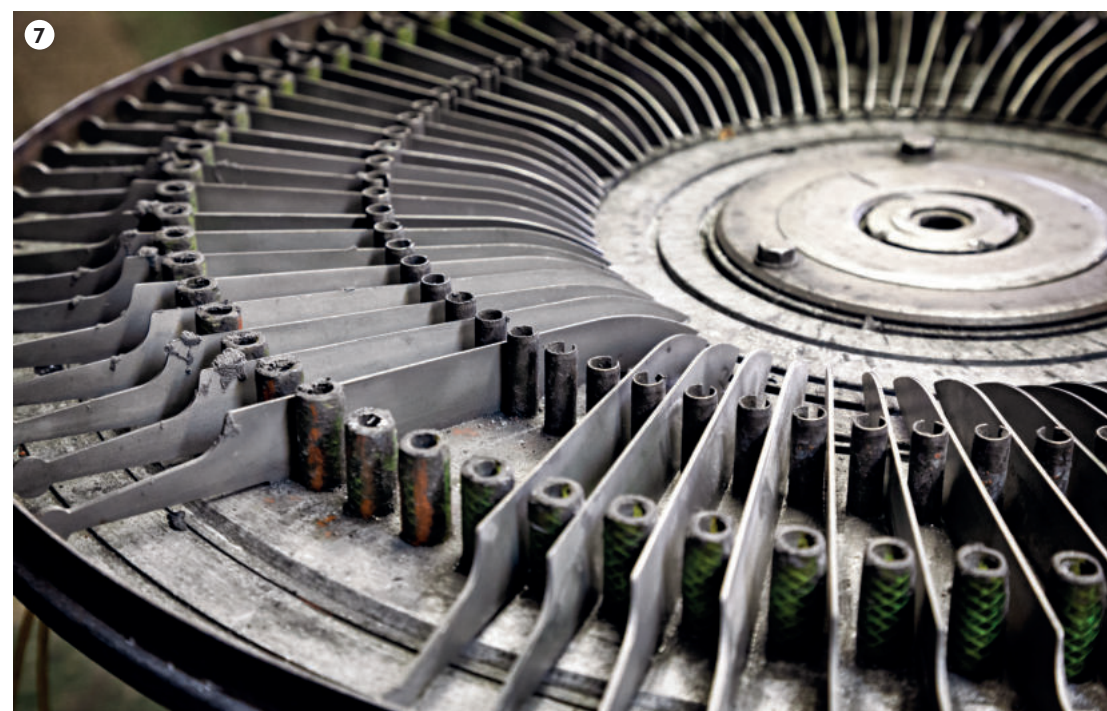
7/ ČEPELE NOŽŮ Na poloautomatických linkách se brousí a pulírují čepele nožů. V základacím přípravku je vedle sebe i 70 čepelel.



5



6



7



V NIKLOVNĚ Vládcem niklovny je Zdeněk Novotný, který se proplétá mezi několika typy lázní, jimiž musí výrobky projít – odmašťovací, oplachovací, niklovací a konzervační – pak teprve poniklované výrobky suší a posílá dál k broušení a montáži.



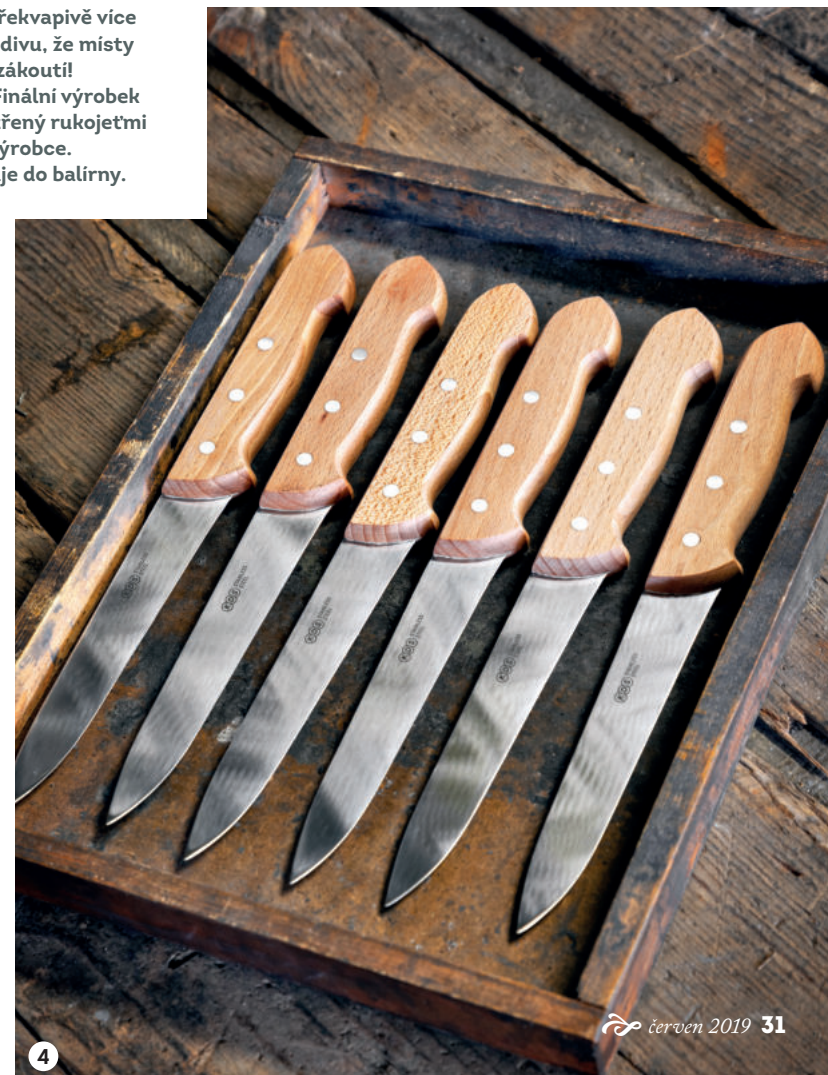
1/ SUŠENÍ NŮŽEK NA MANIKÚRU

Nůžky se do niklovací lázně potápějí navěšené na věšácích, na nichž pak po vytažení 20 minut osychají.

2/ BROUŠENÍ NOŽŮ Jana Beranová a Alena Panošová brousí a pulírují nůžky pro domácnost. **3/ MÁME**

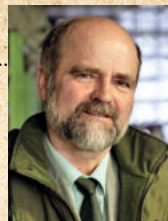


TO TU HEZKÝ V ryze technickém prostředí pracuje překvapivě více žen než mužů. Není divu, že místy narazíte i na hezká zákoutí! **4/ ŘEZNIČKÉ NOŽE** Finální výrobek je nabroušený, opatřený rukojetmi a označený logem výrobce. V bedničce pokračuje do balírny.



Uždy se dá něco zlepšit

JOSEF ŠPAČEK, předseda představenstva KDS



Jak si dnes, kdy vymizel učební obor nožíř, vybíráte zaměstnance?

Není podmínkou být vyučený, ale šikovný. Rádi si své zaměstnance pak proškolíme a zaučíme. **Umi váš zaměstnanec vyrobit sám celý nůž?**

Umi, pokud je nožíř nebo fanoušek do nožů... jinak každý pracuje jen na té části, která se ho v pracovním procesu týká. **Dá se v nožířství vymyslet ještě nějaká novinka?**

Vždycky je možné něco vylepšit. Ale zavedení novinky do sériové výroby znamená statistické investice do lisovacích

nástrojů, brousicích přípravků a stříkacích forem. Přesto se o jejich zavádění snažíme a právě teď tu snad něco zvolna vzniká. **Kdo je váš typický zákazník?** Naše výrobky slouží v domácnostech, ale používají je i profesionálové – řezníci, kuchaři, švadleny a řada dalších. Speciálně poskládané soupravy máme i pro učně, kteří se na svou profesi teprve připravují.

kuchyňských nožů. Postupně s fotografem procházíme všechny provozy, které mají typickou vůni opracovávaného kovu, a kam oko pohlédne, tam se třeptí kovové piliny nebo špony. Mezi soustruhy, lisy, bruskami, kalícími pecemi a niklovými lázněmi se pohybují desítky zaměstnanců. Na přelomu tisíciletí prošlo družstvo zásadní reorganizací, kdy po nástupu konkurenčního zboží začaly obchody upadat a vedení nezbyvalo než počet zaměstnanců přizpůsobit reálným zakázkám. Obří dodávky do Ruska a dalších zemí RVHP jsou minulostí. Mezi těmi, kdo reorganizaci vzali na sebe a zachránili tradiční výrobu nožů v Sedlčanech, byl i náš průvodce a současný předseda družstva Josef Špaček. Jako vyučený nožíř, sběratel nožů a dlouholetý zaměstnanec to považoval za svou morální povinnost. „Přibýlo mi pár vrásek, propouštět desítky zaměstnanců není snadné, zvlášť když tu máte vybudované osobní vztahy, ale bylo třeba podívat se na věc ekonomicky a nastavit provoz do udržitelných mezí,“ vzpomíná na složité období, které je už našťastí minulostí. „Svoje tradiční trhy jsme udrželi, jsme v černých číslech a máme energii i odvahu na rozvoj, i při dnešní konkurenci se vždycky nějaký prostor najde,“ usmívá se. 🐾

Kde najdete další informace: Na www.kds.cz je kompletní sortiment i seznam prodejních míst a e-shop.

FOTO PAVEL BÍLEK