

KDS Sedlčany slaví 70 let od založení

Letos slaví sedlčanské družstvo KDS již 70 let činnosti. Je tradičním výrobcem kvalitních nožů, nůžek a náčiní všeho druhu. Díky své tradici a dlouholetým zkušenostem v oblasti výroby nožířského zboží je družstvo schopno zajistit tu nejvyšší požadovanou kvalitu, která jistě uspokojí i toho nejnáročnějšího zákazníka.

ROZHOVOR

Josef Špaček

předseda představenstva

KDS SEDLČANY
nožířské výrobní družstvo

Jaký sortiment v současné době družstvo KDS vyrábí?

Náš nožířský sortiment je velmi široký. Vyrábíme nejen různé typů nožů, nůžek ale i výrobků na manikúru a pedikúru či zahradnické náčiní. Další významnou položkou našeho sortimentu jsou řezné díly do masostrojů a kuchyňských robotů.

Družstvo slaví letos 70 let existence – jaký ze současných výrobků vyrábíte coby nejstarší výrobek?

Po celou dobu existence družstva vyrábíme selský zavírací nůž, tzv. „rebčák“, který je pojmenovaný po jednom ze zakladatelů družstva, významném sedlčanském nožíři Vilému Rebcovi.

O jaké výrobky zákazníci projevují největší zájem?

Největší zájem je o naše klasické kuchyňské nože a náčiní (řada Optima), řeznické nože s modrou rukojetí, ale i o výše zmíněné řezné díly do masostrojů a kuchyňských robotů. Pozadu nezůstávají ani nůžky pro domácnost či na manikúru.

Kromě nožířského sortimentu pro řezníky vyrábíte také již dlouhou řadu let širokou nabídku nožů a souprav pro domácnost. Zejména v minulých letech nebyl snad nikdo, kdo by neměl doma nějaký nůž z KDS. Jaké výrobky jsou v současné době nejvíce žádané?

Záleží na období. Nyní, téměř před Vánoci a v době zabíjaček, si zákazníci nejvíce žádají nožířské soupravy a dárkové sady, ale také ty dražší, kvalitnější kousky. Na jaře se zase lépe prodávají zahradnické nůžky. V jarní době, kdy jsme byli nuceni být všichni zavření doma, jsme zase vyprodali všechny holičské nůžky.





V létě se projevuje touha po dobrodružství, takže se ve skladech zapráší po rybářských a trampských nožích.

Spolupracujete například s nějakou cizí značkou v oblasti dodávání řezných dílů?

Ano, spolupracujeme s českým výrobcem masomlýnků značky PORKERT, který do mlýnků přidává právě naše „složení“ (deska a nůž, neboli tzv. „křížek“). Dříve jsme však spolupracovali i se zahraničními výrobci kuchyňských robotů značek jako např. Zelmer, Kenwood či Bosch. Ale ti přesunuli své výroby do Asie, takže i tam si nechají vyrábět samotné složení.

Vyrábíte pouze vlastní výrobky, nebo jste schopni vyrobit výrobek i podle zadání zákazníka?

Samozřejmě, máme vlastní nástrojárnu a zakázkovou dílnu, kde jsme schopni vyrobit většinu nestandardních nožířských výrobků, ať už pro potravinářský průmysl či jiná odvětví hospodářství. Díky našim dlouholetým zkušenostem jsme vždy ochotni pomoci najít nejvhodnější řešení tak, aby byl konečný produkt kvalitní a zároveň cenově dostupný.

Jak je na tom KDS s konkurencí? Ovlivňuje vás zásadně dovoz levných výrobků ze zahraničí, nebo zákazníci stále preferují kvalitu a dostupnou cenu vašich výrobků?

V dnešní době, kdy většina již vystřízlivěla z pobláznění po zahraničních výrobcích s vábívkami cenovkami, se situace lepší a vrací do normálního stavu. Je zde opět výrazná poptávka po kvalitním, českém produktu od prověřeného výrobce. Za to jsme samozřejmě rádi a snažíme se této příležitosti maximálně využívat.

Je zásadní rozdíl mezi požadavky na výrobek českým a zahraničním zákazníkem? Co preferuje český zákazník a co zahraniční?

Zásadní rozdíl zde není, jde spíše o drobné nuance. Zahraniční zákazník většinou více lpí na různých certifikátech kvality a prohlášeních o zemi původu, kdežto tuzemští zákazníci jsou více orientováni na

cenu a až potom je zajímavá kvalita materiálu a celkové provedení výrobků.

Jaké nejnovější výrobky v současné době nabízíte?

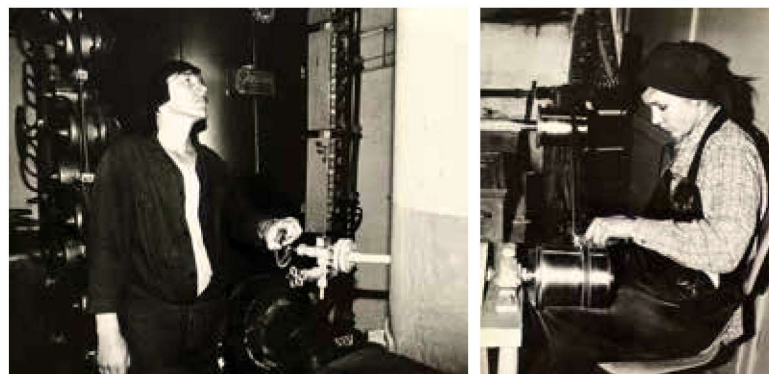
Letos jsme uvedli na trh novou řeznickou sekeru, která určitě zaujme profesionály v oboru řeznictví a masného průmyslu. Dále máme nově v nabídce řezné desky do masostrojů, tzv. ledvinky (velké otvory v desce mají tvar ledvinky a tyto desky slouží na výrobu klobás – mletí větších kusů masa). Taktéž se snažíme všechny řezné díly nově vyrábět i z nerezového materiálu (doposud byla většina z uhlíkaté oceli).

Jak pociťujete dopady pandemie Covid-19

Musím přiznat, že jarní období bylo nejhorší za posledních deset let. To, že bylo vše zavřené, ovlivnilo prodej opravdu výrazným způsobem a tržby klesly měsíčně až o polovinu (březen až květen). Dnes jsme ale zpět na původních číslech z roku 2019, tak doufáme, že se to nepokazí. Každopádně se trochu obáváme, co Covid-19 v budoucnu provede se segmentem HoReCa (hotely, restaurace, kavárny), který je zasažen nejvíce a zároveň hraje významnou roli v našem prodeji.

Děkuji za rozhovor.

Rozhovor připravila Jana Henychová



Založeno 27. 12. 1950

Nožírství na Sedlčansku má dlouhou tradici, první zmínky pocházejí již z konce 16. století, z dob Jakuba Krčina z Jelčan. Z 18. století pak pocházejí záznamy o kovářském rodu Rebců v místních cechovních knihách a od roku 1850 pak již můžeme mluvit o Rebcově nožírství. Po 2. světové válce v něm pracovalo přes 20 zaměstnanců a bylo vyhlášené mistrovskou kvalitou svých výrobků.

Aby mohla nožířská výroba v Sedlčanech pokračovat i v době zestátnování podniků na přelomu čtyřicátých a padesátých let, bylo pro majitele i zaměstnance nejspokladnější cestou založení výrobního družstva.

Proto se 27. prosince 1950 o 13. hodině ve zdejší restauraci „U Karla IV.“ sešla ustavující valná hromada 27 zakládajících členů Oblastního lidového kovodružstva. Základem družstva se staly firmy Vilém Rebec, výroba nožů v Sedlčanech, a Vladimír Říha, nožírství Benešov, jejichž výrobní programy a zásoby materiálu družstvo převzalo. Tak vzniklo k 1. 1. 1951 KDS.

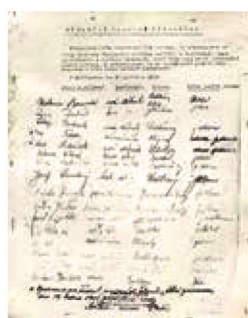
Družstvo rychle vytvářelo a upravovalo výrobní program, takže mělo v roce 1958 již 400 zaměstnanců a vyrábělo 100 milionů kusů holicích čepelek a podnik opouštělo 120 typů výrobků.

Z důvodu úbytku kvalifikovaných nožírů zřídilo KDS v roce 1955 i vlastní odborné učiliště pro 170 žáků.

Po dvaceti letech své existence firma zaměstnávala již 570 pracovníků a původní výroba nožů stoupla stonásobně na celé dva miliony kusů a družstvo se neustále rozvíjelo. V té době již mělo sedlčanské družstvo vlastní síť prodejen a zásobovalo domácí trh z 80 % kuchyňskými noži a téměř ze 100 % ostatním nožířským zbožím.

V roce 1989 zaměstnávalo již 620 zaměstnanců a stalo se tak jednou z nejvýznamnějších firem v regionu. V té době se také výrazně zvýšila výroba nůžek a manikurního náčiní – např. záderkových nůžek se vyrobilo ročně půl druhého milionu kusů.

Sedlčanské nožířské družstvo dnes reprezentuje již tradiční a zkušenu společnost známou v České republice i v mnoha evropských a světových zemích pod značkou KDS. Těžiště výroby družstva dnes spočívá hlavně v sortimentu kuchyňských a řeznických nožů, kuchyňského a řeznického náčiní, nůžek pro domácnost a řezných dílů do masostrojů a kuchyňských robotů. Kromě výroby družstvo zajišťuje i komplexní servis (opravy a broušení) veškerých opotřebovaných nožířských výrobků.



— Zakladatelé KDS —



Nečekřte Prokop



Bouava Antonín



Říha Vladimír st.



Rebec Miroslav



Krechler František



Zauracil Antonín



Novotný Jiří



Nečekřte Vojtěch



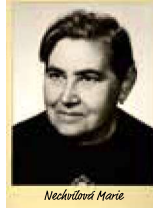
Dostál František



Bouava Oldřich



Říha Vladimír st.



Nečekřte Marie



Říha Jiří



Lupáček Miroslav