

POPRAVČÍ TRADICNÍ STRAVY. Česká národní kuchyně je podle šéfkuchaře Zdeňka Pohlreicha ohrozený druh. „Co nepůjde zmodernizovat, to asi nepřežije,“ říká pro TÝDEN.

Máme dvě restaurace s michelinskou hvězdou, ale jaká je úroveň a budoucnost české gastronomie? Máme vařit jako naše babičky, nebo bude za padesát let svíčková už passé? A existují vůbec české recepty?

Škvarková pomazánka jako předkrm, svíčková „se šestí“ jako hlavní chod a povidlové taštičky přelíté přepuštěným máslem jako sladká tečka. Pořádně si je užijte, dokud můžete. Je to ohrozený druh, který do padesáti let vyhne. To je aspoň víze drsoně v bílém rondonu a chronického provokatéra Zdeňka Pohlreicha. Nejcitovanější a nejznámější domácí kuchař, který v Praze provozuje dvě uznané restaurace, souhlasí se svým britským vzorem Gordonem Ramsayem, jenž o české stravě kdysi prohlásil: „Chce to kyslik.“ Kartu národních jídel by Pohlreich proškrtal a ulehčil noze, která v honbě za kulinářskými zážitky mocně seslapuje pedál s názvem „TUK“.

„Co nepůjde zmodernizovat, to asi nepřežije,“ říká Pohlreich v rozhovoru pro TÝDEN. „Je to nesmysl! Všechna typická česká jídla zůstanou,“ reaguje ve slovní přestřelce jeho kolega Jaroslav Sašík, který propaguje tradiční českou kuchyni.

Jenže Pohlreicha těžko někdo přesvědčí. Podle něho má mnohem lepší budoucnost například italská „light“ gastronomie. „V jednoduchosti a rychlosti jí ta česká nemůže konkurovat. Nelze pořád žít v babičkovském světě, věci už taky nevozíme na trakaři. Naše a české automaticky neznamená kvalitní. Proč se taky víc neinspirujeme v zahraničí? Ani ta škodovka by nebyla konkurenceschopná, kdyby do ní nevstoupil Volkswagen,“ počítá v nemilosrdné kritice.

Vepřo knedlo z Bavor

Jídelníček průměrného Čecha vypadá týden co týden zhruba následovně: pondělí – guláš, úterý – svíčková, středa – smažený sýr, čtvrtok – knedlo vepřo zelo a pátek za odměnu – řízek. Někoho z toho může bolet břicho, ale druhého zase hřát u srdce, že je patriotem i během obědové pauzy. Ale ono to s českým původem těchto jídel není tak horké...

Českým patriotům možná zaskočí, ale na našem rodinném stříbře – vepřové pečení s červeným zelím a bramborovým knedlíkem – si pochutnávají také Bavori (Spanferkelkeule mit Blaukraut und Kartoffelknödel), smažený sýr zřejmě znali už ve starověkém Řecku (jen místo „našeho“

eidamu asi používali fetu), guláš je maďarský vynález a o původ řízku se přetahují Rakušané s Italy. O narození smaženého řízku pojednávají dokonce legendy, jednu z nich popsal gurmán Vladimír Poštulka ve své knize *Labužníkova historiky*.

Podle ní se vídeňský řízek, o němž existují první zmínky už ve 13. století, připravoval až do roku 1855 v dvojbalu. Pak ale polní maršál Radecký, díky němuž prý do Česka dorazily i topinky, ochutnal řízek v Itálii a poslal císaři Františku Josefovi I. tajného kurýra s depeší, aby jeho kuchař odted' obaloval vídeňský řízek nejen v mouce a rozšlehaných vejcích, ale také ve smesi strouhaného parmezánu. „Český“ trojbal byl na světě. A proč ten recept máme bez italského sýra? Inu, kuchař ho neměl, a tak ho tam nedal, ani ho něčím nenahradil, jak je dodnes u některých kuchařských všeumělů zvykem.

Označený typicky české jídlo si tedy nejspíše zaslouží jen ta naše „svíce“: „Tak, jak jí děláme my, ji nedělá nikdo jiný. Je zřejmě nejoriginálnějším českým receptem, který nebyl zatím nikým zcela napodoben a přejat,“ tvrdí Poštulka. Rakušané mají na jídelním listku něco podobného (Rindfleisch mit Gemüse Sahnesauce), maso ale nešpikují ani nepečou na zelenině a nezbytně nepoužívají jen pravou svíčkovou. „Omáčka je pak bez výrazné chuti kořenové zeleniny.

I recept na bavorskou Sauerbraten je odlišný, jejich omáčka je kyselejší, dává se tam zakysaná smetana,“ dodává Poštulka. I v rámci naší republiky má své odlišnosti. „Na Moravě svíčkovou pečeeme, omáčka je dohněda. V Čechách se dělá v základu a dusí se, proto je světlejší,“ vysvětluje Sašík.

Naše povidla a tatarka

V čem jsme ještě výjimeční? Podle Poštulky jsou českým vynálezem povidla, která Rakušané převzali (Powidl) a dnes v kuchyni používají více než my. Ještě dalej se prý dostaly české koláče – zachutnaly i Američanům a říkají jim „kolache“. Knedlíky mají leckde, třeba i v Číně, ale ten náš kynutý houskový budete ve světě hledat těžko, vafí se spíše bramborový. Navíc mimo Česko mají knedlíky čas-



▲ ČESKÝ RÁJ. Na české kuchyni si podle gurmánů nejvíce pochutnáte v těchto pěti podnicích: V Polích, Lokál, Na Pekárni, U Koně a Café Imperial. Kulinářský expert Vladimír Poštulka přidává ještě dva tipy: Na Kopci a Suterén. (Illustrační foto.)

těji tvar koule, nikoli šísky nakrájené na plátky. Ani koprovku prý tak dobře jako my ve světě neumějí. „Venku se kopr nevaří, používá se výhradně do studené kuchyně,“ tvrdí Poštulka. Také naše domácí tatarka je prý jedinečná – jediní do ní přidáváme lák z okurek... A bramborák v kombinaci s česnekem, v tom jsme rovněž výjimeční. Zde jsme se patrně inspirovali židovskou kuchyní.

Nejčastěji se však mluví o vlivech rakouských. „Dnes se například vedou spory, kdo vymyslel Mohnnudeln (nudle s mákem) nebo Beuschl (plíčky na smetaně). Ta jídla jsou prostě česko-rakouská,“ říká Poštulka. Podle šéfkuchaře z Alcronu Romana Pauluse by teď česká kuchyně – nebyť padesát let komunismu – vypadala stejně jako ta rakouská. Někteří odborníci proto dokonce nemluví o české a rakouské

kuchyni, ale o středoevropské. Obě země ostatně spojuje nejen dlouhá historie, ale i obdobné klima, díky němuž je základem obou kuchyní stejný: maso, sladkovodná ryba, brambory, zelí, sýry, obiloviny.

V dobách rakousko-uherské monarchie byla česká kuchyně hodně ceněná – každá významnější vídeňská rodina zaměstnávala českou nebo moravskou kuchařku či hospodyně. Vrchol zažívala před dru-

■ Kam na českou kuchyni

I ty nejlepší restaurace, kde vaří převážně českou kuchyni, najdete v Maurerově výběru Grand restaurant. Pětici podniků, které dostaly v hodnocení hostů za jídlo výbornou a najdete se tam za rozumné ceny, okomentoval kuchař Zdeněk Pohlreich.

● **U Koně**
(Klokočná, šéfkuchař Jaroslav Sapík)
Jarda Sapík je prima chlap, vážím si ho i jako profika, u kamen odstál přes čtyřicet let, takže má co nabídnout. Právouval bych se jen za to, ať se snaží vařit lehceji

● **Café Imperial**
(Praha, šéfkuchař Zdeněk Pohlreich)
To je špička! Nemám slov (směje se).

● **V Polích**
(Malé Číčovice, šéfkuchařka Iva Chalupová)
Nejsměr si úplně jistý, ale asi do té pétky patří. Byl jsem tam jednou a docela jsem si pochutnal. Kdyby to byl standard, je to paráda. O dost dražší než Na Pekárni.

● **Lokál**
(Praha, šéfkuchař Marek Janouch)
Nemám rád retro věci, takže mi moc nesedí

interiér. Ale jít tam na čtyři pět piv (mají tam výbornou plzeň) a dát si pak nějakou prasámu na zub, to je tady dobrá volba. Třeba talíř nebo dršťkovku. Klasická jídla za rozumné, tedy nikoli podbízivé ceny.

● **Na Pekárni**
(Čakovický, šéfkuchař Václav Frič)
Restauraci bych dal na první místo. Libí se mi ten koncept poctivé české hospody, která si na nic nehraje. Václav Frič je výborný kuchař. Chutná mi třeba jeho svíčková. Měl bych pro něj obecně jen jednu výzvu: méně másla a sásla.

hou světovou válkou i díky Marii Janků-Sandnerové. Ve 20. letech minulého století poprvé vydala svůj slavný bestseller *Knihu rozpočtu a kuchařských předpisů inspirovaný mimo jiné i francouzskou kuchyní*. Kromě tradičních českých receptů se tu dočtete třeba i to, jak připravit brzík, kravská věminka nebo kohoutí hřebinky, jak udělat polévku z raků, šneků, žab nebo vrány.

Jesť starší kuchařka z roku 1894 od Marie B. Svobodové našel kdysi v antikvariátu Oldřicha Sahajdáka, a tak se začal psát jeho příběh o michelinské hvězdě. Prestižní kulinářské ocenění letos získala jeho restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise, kde se vaří i podle sto let starých receptů. „Tato kuchařka mě baví mnohem víc než třeba ta od Magdaleny Dobromily Rettigové. Svobodová totiž neuvádí jen recepty, píše třeba i o tom, jak poznat kvalitní suroviny a kde je sehnat, jak je skladovat a vůbec jak se k nim chovat. Dozvítě se třeba, odkud se vozí nejlepší bobří a že se nemají kupovat bobří s takovýma a takovýma zubama,“ vyprávěl Sahajdák nedávno TÝDNU.

Jak vařit moderně?

Snaží se rehabilitovat pokrmy, které za totality zdiskreditovaly školní jídelny – třeba koprovku. Na český stůl vrátil s velkou slávou „podceňované“ vnitřnosti – dršťky, plíčky, srdece, ledvinky, jazyk. A umí je připravit jako vyhledávanou delikatesu. Vedle tradičních pokrmů nabízí i vysoké kulinářské umění postavené na luxusních surovinách a postupech takzvané molekulární kuchyně. Největší oblibě se u hostů prý těší okurkový salát podávaný ve formě želé.

„Je to zajímavé, ale když si budu chtít dát gulášovku, nedovedu si ji představit v jiné konzistenci než jako hustou polévku, kde plavou kousky masa a Brambor. Nebudu to přece mixovat nebo z toho dělat homoli, aby se z ní mohlo ukusovat,“ říká Václav Frič, šéfkuchař oblíbené hospody Na Pekárni. Je považován za představitele tradiční české kuchyně, zatímco Sahajdák za kuchařského modernisty.

Jsou rozdílní hned na první pohled – Sahajdák distingovaný a uhlazený, při rozhovoru musíte napínat uši, abyste ho slyšeli. Frič je bodrý chlapík, který hostům tyká na potkání a pro ostřejší výraz nejde daleko. Ale recept na českou kuchyni mají totičný: „Vařit z kvalitních sezonních surovin a poctivě, nic si nezjednodušovat,“ říká svorně. „Kuchařinu nejde očurat. Když to tam nedáš, tak to tam prostě nemáš.“ ▶

■ České „unikáty“

- **Smažený řízek (trojbal)** k nám přišel až v 19. století přes Vídeň z Itálie. Původní telecí maso (Wiener Schnitzel) bylo u nás nahrazeno vepřovým.

- **Houskový knedlik** mají i v Německu a Rakousku, v Čechách se knedlíky jedy už ve středověku, zmínuje je třeba Jan Hus. Rozdíly jsou v detailech přípravy. Mimo Česko se kynutý knedlik nedělá.

- **Guláš** pochází z Maďarska (slovo gulya znamená hovězí stádo), první recept u nás vyšel v jedné pražské česko-německé kuchařce v roce 1819.

- **Karbanátky** mají i Němci (Frikadellen).

- **Rajská omáčka** se dělá i v Rakousku, chutná ale jinak. Česká receptura se skořicí je unikátní.

- **Šišky s mákem** se dělají i v Rakousku.

- **Plíčky na smetaně** byly základem rakouské kuchyně.

- **Tlačenka s cibulí a octem** k nám přišla z Bavorska (Saurer Presssack).

- **Šunknfleky** mají i Němci.

- **Ovocné knedlíky** mají i Němci a Rakušané, jen na ně nedávají tvaroh.

- **Jablečný štrúdl, žemlovka** – i tato jídla jsme odkoukali v Rakousku. Štrúdl tam přišel z Turecka.

- **Vepřo knedlo zelo** k nám přišlo až ve druhé polovině 19. století z Rakouska. Podle inzerátu v dobovém tisku začal vepřovou se zelím nabízet jako novinku v roce 1862 jeden hostinský z pražských Příkopů.

- **Svičková** pochází prapůvodně z Francie, použití zeleniny, brusinek a citronové kůry je ale český unikát. Mimořádne, vařené hovězí s omáčkou je už od středověku v Čechách typická součást všech slavnostních tabulek.

- **Smažený sýr** – na našich talířích se smažený eidam objevil v souvislosti s fenoménem polotovaru až po roce 1948. Mohl mít klidně předchůdce v řecké smažené fetě nebo v italské gastronomii.

- **Dršťková polévka** se ji nejen v Bavorsku či Rakousku, ale také v Sasku, Polsku i na Balkáně, je též tureckým národním jídlem.

- **Polévka s játrovými knedlíčky** přišla z Rakouska (Leberknödelsuppe).

- **Bramborák** – použití česneku se povahuje za vliv židovské kuchyně.

- **Smažený obalovaný kapr** je znám také v Bavorsku.

- **Topinky s česnekiem** se podle některých zdrojů dostaly do Česka z Itálie, když tam v 19. století válčili slavný maršál Radecký.

- **Buchty** mají i v Bavorsku, jen jsou větší a nedává se do nich například jablečná náplň.



▲ MODERNÍ „KAČENKA“. Především česká příloha si prý zaslouží „upgrade“. Kola jako od vozu nahradily subtilní kulaté knedlíčky.

Speciál

dodává Frič. Modernizovat? „Zbytečné. Vše už bylo vymyšleno. Naše knedlíky budou pořád stejné, stejně jako nohy v Itálii,“ myslí si. A zlehčit jídla? „Chcete libové škvarky? Když pořádně neomastím povídlové taštičky máslem, nebudou klouzat do krku,“ namítá. Olej v PET lahvi mu nemusí přes práh, používá jen máslo a sádro, toho dvacet kilo týdně. Nedovede si představit, že by řízek nebo topinka smažil na oleji. Výrazně odtučnění českých pokrmů není ani Sahajdákův slogan. Podle něho je v těch opravdu starých českých receptech smetana a máslo v takovém poměru, že se po jídle neodvalíte, ale zůstanete svěží. „Musíme to taky vařit správně. Když to nebudeme dělat my, za padesát let ty postupy úplně zmizí,“ varuje.

Méně přílohy a bez oblohy

Poštulka by však „upgrade“ české kuchyně uvítala. „Má totiž jednu velkou vadu – je proporcionalně nedomyšlená,“ tvrdí gur-



▲ MILOVANÁ DRŮBEŽ. Kachny, husy i kuřata patří do české kuchyně odjakživa. Dnes tyto suroviny nemají v Česku potřebnou kvalitu, a tak si je hodně restaurací raději dává vozit z Francie.

■ Anketa šéfů

Jak přistupovat k české kuchyni? Vařit ji jako naše babičky, nebo zmodernizovat?



Emanuele Ridi,
šéfkuchař restaurace
Da Emanuel

Příkladem moderní české kuchyně je michelinová restaurace La Degustation Bohème Bourgeoise

v Praze. Takhle si doma asi vařit nebudeme, ale je to správná cesta. Každopádně by mělo platit: méně tuků. Českou kuchyni nevařím, chodím na ni v Praze do restaurací. Mám rád třeba Lokál, chtěl bych zkoušit Čestr (podnik sítě Ambiente, pozn. red.). Co mi chutná nejvíce? Pečená kachna s karlovarským knedlíkem, svíčková a kopravová polévka. Ale mám na ni chuť jen v zimě, teď preferuji italskou, španělskou a asijskou kuchyni.



Oldřich Sahajdák,
šéfkuchař michelinové re-
staurace La Degusta-
tion Bohème Bourgeoise

Hlavně by se měla vařit. Měla by se dělat, jako ji dělaly naše babičky.

A měla by se i zmodernizovat. Snažíme se dodržovat staré recepty a vařit z autentických surovin, máslo tedy nakupujeme na trhu a v biomlékárně, protože v obchodě je jiné. Odlehčovat? Nemyslím si, knedlik bez mouky prostě neuděláte. Spiš volám po menších

porcích. I francouzské omáčky jsou těžké, ale dámě ji lížci místo sběračky. Pyšní jsme asi nejvíce na omáčky, polévky a vývary. Na ty máme pravidlo: na kilo masa dvě kilo zeleniny a tři kilo vody. A připravujeme je minimálně 12 hodin. Ale česká kuchyně má i rychlovy: třeba řízek. Maminky vaří českou kuchyni perfektně, teď ještě aby ji tak vařili kuchaři.



Roman Paulus,
šéfkuchař michelinové re-
staurace Alcron

Děláme obojí. Tradiční recepty zachováváme hlavně u polévek - kulajdy, gulášové, frankfurtské, čočkové, zelňáčky. Ty u nás dělají 40% předkrmů. U hlavních jídel se snažíme i o modernější trendy, tedy pomalejší pečení masa, odlehčení, víc čerstvé zeleniny. Mistrštík? Teď třeba královi hřbet pečený v krustě z prasečích kůží, k tomu liškové pyré a omáčka z černého piva. Česká kuchyně je náročná na přípravu i čas, nejvíce asi omáčky. Ale máme i jednoduchá a rychlá jídla. Třeba šunknfleky, šíšky s mákem nebo švestkové knedlíky.



Roman Vaněk,
šéf Pražského kulinarického institutu

Nemůžeme ji vařit jako naše babičky, protože doba se změnila. Jak udělat z utahané obtíoustlé

dámy zase tu sexy holku, jakou byla v meziválečném období? Třeba omáčky dát radši méně, ale s koncentrovanou chutí, ubrat jišky... Tipy na dobrou restauraci? Českou kuchyni dělají výborně třeba Václav Frič v restauraci Na Pekárně v Čakovickách u Neratovic, českomoravskou U Tlustých v Lednici na Moravě a moravskou Kyčerku ve Velkých Karlovicích. Česká kuchyně není zrovna pro začátečníky – vyžaduje talent, zvládnutí techniky a čas. Uvařit poctivý guláš trvá i tři hodiny. Ale máme v tuzemsku i dobré rychlovy do půl hodiny: tvarohové knedlíky, koláče nebo ryby.



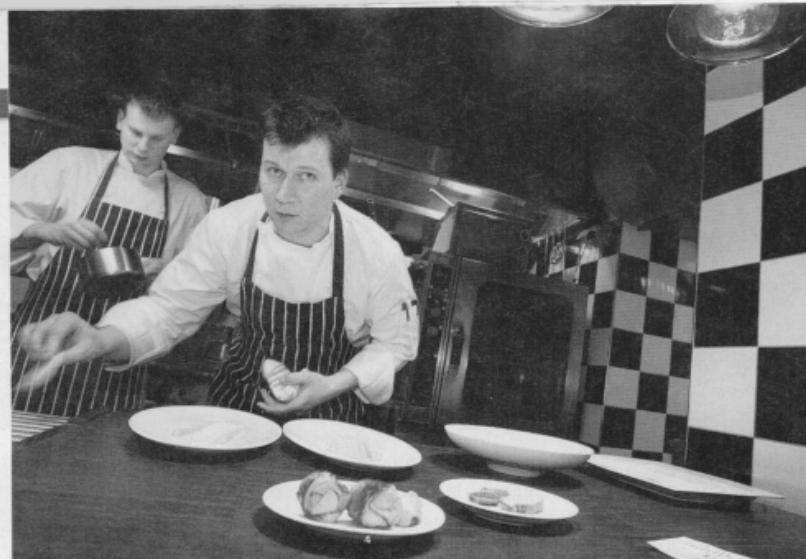
Richard Fuchs,
šéfkuchař restaurace Cotto Crudo

Když si chci pochutnat na české kuchyni, jdu ke tchyni. Rád pracuji se sezonními surovinami, třeba houbami nebo chřestem. Klidně je občas použijí do celého menu. Jak vařit českou kuchyni? Podle mého názoru je nejlepší zůstat u tradičních receptů a surovin, ale používat méně tuku a mouky. Svíčkovou zahustit stejně dobře zeleninou. Hlavně se všechno musí dělat poctivě, potřebuje kvalitní suroviny a čas. Guláš nejdé připravit jako minutku, maso musíte dusit, kachnu taky neupečete rychle, když se má rozpadat. Tipy na krátkou přípravu? Játra, jednoduchá jídla z vaječ a zeleniny - třeba květákový mozeček.

mán hodnotící restaurace i pro německý prestižní magazín Der Feinschmecker. „Cizince nevyděší knedlík jako takový, ale ta porce pěti plátků. Léta jsem tlačil na Zdeňka Pohlreicha, aby s tím něco udělal, a on pak zkoušel malé kulaté knedlíčky.“ Naše stravování podle něho potřebuje hlavně menší přílohy a zrušit oblíbenou oblohu v podobě neochucené nastrouhané mrkve, zelí a okurky, která zaplní půlku talíře a štáva z ní proteče omáčkou až k masu.

Poštulka se přimlouvá i za to, aby se Češi vrátili k tradičním, dnes už pozapomenutým zeleninovým surovinám, jako je třeba polníček, černý kořen, vodnice, zázvor nebo chřest. Oprášit luštěniny, vnitřnosti, morkové kosti nebo vepřové či telecí nožičky. „Ty se uvaří, vykostí, zmáčknou do placky, nechají ztuhnout a pak se jako řízek obalí v trojobjalu. To je jedna z největších lahůdek, co znám. A typicky česká!“

Další výzva pro českou kuchyni? Nezbát se vlivů ze zahraničí. „Tím nemyslím do všeho dávat kečup a tvářit se, že dělám italskou kuchyni,“ říká Poštulka s úsměvem. A dává jiný příklad: třeba ta-



▲ **ŠÉF NOVÁTOR.** Oldřich Sahajdák vlastní La Degustation. Tradiční recepty obohatil o vlastní nápady a moderní postupy, za což byl letos odměněn michelinskou hvězdou.

kovou dršťkovou polévku můžete dělat tradičně po našem – tedy tak hustou, aby po ní mohly kočky chodit, jak pravil její velký milovník Jan Neruda.

Nebo zkoušit německou (s tymánem), řeckou (se smetanou a hodně kořeněnou), bulharskou (s vejcem a rýží) či tureckou (převážně z jehněčích dršťek). „Ta česká by se měla dělat z hovězích nebo telecích

předžaludků. Ale dnes se u nás bohužel používají i falešné dršťky, tedy vepřové žaludky. A zažil jsem i dršťkovu přípravenu z gulášové v pytlíku, do níž rozkrájeli krůtí kůže. Vypadá to podobně, ale jist se to nedalo.“ vzpomíná Poštulka a dodává: „Takhle si tedy tu modernizaci české kuchyně rozhodně nepředstavují.“

Milan Eisenhammer ►

▼ PLACENÁ INZERCE

Cargo

MODERNÍ ZPŮSOB PŘEPRAVY

WWW.CDCARGO.CZ

Bez racionalizace ČD Cargo nepřežije

Hospodaření ČD Cargo skončilo za první pololetí v plusu, firma překonalala loňské první pololetí i letošní plány.



Gustav Slamečka, manažer roku 2011 v adrese Doprava a informatika a předseda představenstva ČD Cargo

Předseda představenstva ČD Cargo Gustav Slamečka vytáhl společnost k lepším výsledkům. Hospodaření jednoho z největších železničních dopravců v Evropě ale nemůže zatím prezentovat. Se zveřejněním závěrečných čísel musí počkat na České dráhy do 15. srpna. „Očekávali jsme ztrátu, ale za první pololetí jsme skončili v zisku,“ naznačil.

„Samozřejmě současná situace není růžová, klesá nám objem přepravy a horší

je i struktura tržeb, vozíme lehčí vlaky,“ vysvětluje Slamečka s tím, že stále častěji těžké uhlí nahrazují lehká auta.

Firma zatím nedosáhla na plánovaný provozní zisk. „Jsou to plány z podzimu

Očekávali jsme ztrátu, ale za první pololetí jsme skončili v zisku

loňského roku, tehdy jsme všechno víděli optimističtěji. Počítalo se s růstem ekonomiky,“ vysvětluje Slamečka. Právě provozní zisk je pro další budoucnost firmy stežejní. K zisku za první půlrok 2012 přispěly například účetní operace. Téměř sto milionů ČD Cargo získalo z rezervy, kterou si firma loni vytvořila pro případnou povinnost platit Českým drahám za použití loga.

ČD Cargo aktuálně bojuje s pokračujícím poklesem objemu přepravy například u hnědého uhlí a nejistěj jsou výhledy i u dalších komodit. Na části zakázek ale doprave prodrlává a vydrlává pravděpodobně ani nemůže. Například u ně-

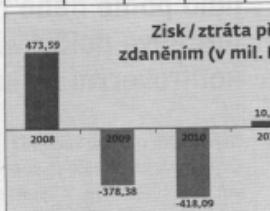
kterých méně využívaných tratí je provoz tak nákladný, že je zákazníkům nemůže v konkurenční silniční dopravě ani účtovat. Právě Slamečkova nová víze a výsledky analýzy mají rozhodnout, zda nákladní vlaky zmizí z některých tratí.

Slamečka připouští, že pokud dojde k dalším poklesům přepravy, bude na to muset ČD Cargo reagovat. Firma se zatím zbaví pěti až šesti tisíc vagonů i několika lokomotiv. Až jako další na řadě by měly přijít personální úspory. „Bez racionalizace firma nepřežije,“ dodává.

Vedení ČD Cargo sleduje například strukturu nákladů u konkurence. „Pokud čísla sedí, musíme být přezaměstnaná firma,“ mínil Slamečka. U některých zásilek tvoří personální náklady až sedmdesát procent. Pokud by například zlevnili poplatek za použití kolejí, v nákladech Carga by se to projevilo jen nepatrně, naopak konkurence by mohla zlevňovat významněji.

ČD Cargo navíc bojuje s nevýhodnými kontrakty, na které předchozí vedení poskytlo neúměrné slevy. Postupně navýšování cen se podařilo dohodnout i s firmou ČEZ, která patří mezi největší zákazníky tuzemského dopravce. Podle Slamečky jen sleva této firmě snižovala zisky o čtvrt miliardy korun.

Zisk / ztráta při zdaněním (v mil. Kč)



Společnost prakticky zastavila i řídicí a nechává pouze doběhnout uzavřené kontrakty. „Když bychom věsticích pokračovali, tahle firma by zbankrotovala. Nechci druhé ČSA, rád mají sice moderní letadla, ale těm nákladům mají nyní problémy,“ popisuje Slamečka.

Cargo proto nechce investovat a nové vagony teprve hledat využití. Případně ukáže, že pro nějaké vagony najde užití, firma je nejdříve pronajme. Též potom se rozhodne, zda je ČD Cargo případně vstup do kontejnerové dopravy.

Zdroj: HN, ČD cargo