



HOSPODÁŘSKÉ NOVINY

www.IHNED.cz

CZK/EUR **25,875** +0,02 %

CZK/USD **19,467** +0,11 %

PX **983,04** +1,32 %

DJI **15391,76** -0,18 %

FTSE **6611,94** +0,57 %

DAX **8415,76** +0,68 %

NA HOSPODAŘENÍ ENERGETICKÉ FIRMY SE V PŘÍŠTÍCH LETECH PODEPÍŠE KLESAJÍCÍ CENA ELEKTŘINY

ČEZ čeká miliardové propady svého zisku

Petr Lukáč

petr.lukac@economia.cz

Levná elektřina je dobrou zprávou pro firmy a domácnosti, společnosti ČEZ ale komplikuje život. „Pokles cen elektřiny na energetických trzích je pro ČEZ vážný problém,“ říká šéf obchodní divize společnosti Alan Svoboda. Prodej elektřiny je totiž hlavní součástí obrátu celé skupiny. A pokles o jedno euro se – podle vytiženosti zdrojů – snižuje hrubou marži firmy o jednu až 1,5 miliardy korun.

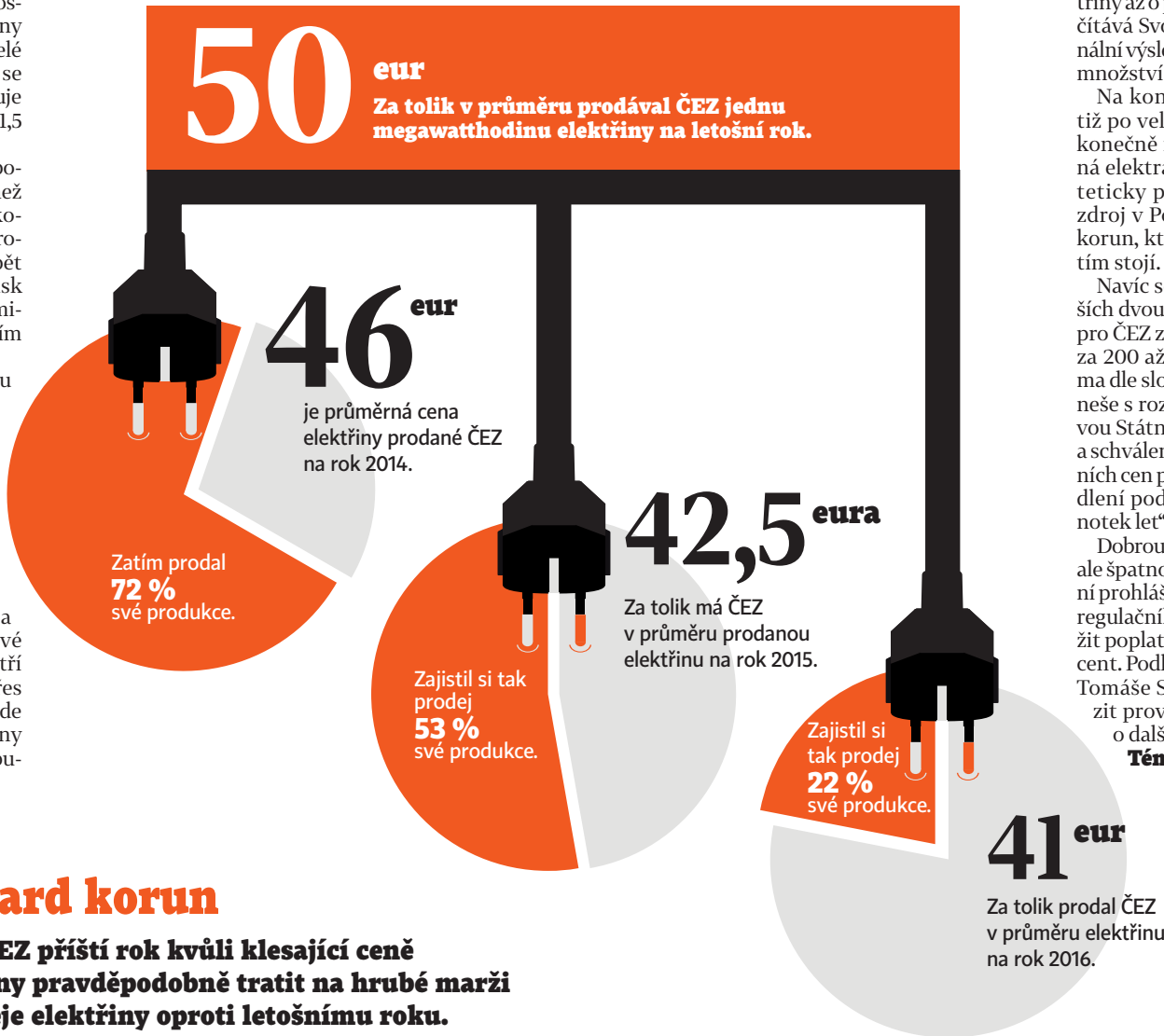
Čistý zisk firmy sice za první pololetí vzrostl meziročně o více než pět procent na 28,6 miliardy korun, ale už ve druhém čtvrtletí provozní zisk před odpisy klesal o pět procent na 21 miliard, a čistý zisk dokonce o 15,7 procenta na 11,5 miliardy korun. Také kvůli klesajícím cenám elektřiny.

„Na letošní rok jsme v průměru prodávali elektřinu okolo padesáti eur za megawathhodinu. Ale na rok 2014 to bylo již jen za 46 eur,“ říká Svoboda. Pro roky 2015 a 2016 je však cena ještě podstatně nižší, tedy 42,5, respektive 41 eur za megawathhodinu.

Výhledy na další roky proto nejsou příliš povzbudivé. Firma má totiž prodanou jen část své produkce – na příští rok kolem tří čtvrtin, na rok 2015 jen něco přes polovinu. A zbytek elektřiny bude muset prodávat za aktuální ceny na trzích. Tam se ale cena pohybu-

ČEZ a cena elektřiny

Cena, za kterou ČEZ prodává svou elektřinu, stále klesá, což má negativní dopad na ziskovost firmy. Zatímco ještě předloni stála 1 MWh více než šedesát eur, nyní se cena pohybuje kolem 36 eur.



je ještě níž, včera se na německé burze EEX obchodovala megawathhodina za 36,30 eura. Pro srovnání – loni byla cena nad 50 eury, před dvěma lety dokonce přes 60 eur za MWh.

„Počítáme s tím, že finální průměrná cena bude příští rok mezi 44 a 45 eury. Hrubá marže ČEZ by tak mohla klesnout kvůli cenám elektřiny až o pět miliard korun,“ vypočítává Svoboda. Dodává ale, že finální výsledky může vylepšit i větší množství vyrobené elektřiny.

Na konci příštího roku by totiž po velkých prodlouženích mohla konečně naskočit rekonstruovaná elektrárna v Ledvicích. Hypoteticky pak i nový paroplynový zdroj v Počeradech za 17 miliard korun, který i když je hotový, zatím stojí.

Navíc se odsouvá dostavba dalších dvou bloků v Temelíně – tedy pro ČEZ značně riziková investice za 200 až 300 miliard korun. Firma dle slov svého šéfa Daniela Beneše s rozhodnutím počká na novou Státní energetickou koncepci a schválení garantovaných výkupních cen pro elektřinu z jádra. Prodloužení podle něj bude „v řádu jednotek let“.

Dobrou zprávou pro spotřebitele, ale špatnou pro ČEZ je pak pondělní prohlášení šéfký Energetického regulačního úřadu, která chce snížit poplatky za distribuci o 10 procent. Podle analytika Patria Direct Tomáše Sýkory by to mohlo srazit provozní zisk v příštím roce o další 1,5 miliardy korun.

Téma, strany 2 a 3

99 SLOV



Petr Šabata

petr.sabata@economia.cz

To bylo řečí, že o dostavbě Temelína rozhodne vláda Jiřího Rusnoka. Dokonce ani ta povolební se nemusí dočkat. ČEZ odkládá verdikt z letošního podzimu na rok 2014 nebo 2015. Protože chybí Státní energetická koncepce. Protože je mimořádně nejasné, nakolik poroste spotřeba elektřiny a za kolik ji ČEZ jednou prodá (a vrátí se mu jeho investice). A protože není ani jisté, že ze škol vyjde do roku 2025 oněch 500 jaderných inženýrů, které ČEZ potřebuje jen pro nové bloky. Plus geopolitické zájmy, německý odklon od jádra, bruselské energetické zmatky... Není to dobře, ale už nám začalo čekání na jaderného Godota.

Banky

Banky rozšíří síť platebních terminálů
strana 11

Reportáž

U Ostravy vzniká loď, která umí nahradit ropné plošiny
strana 13

Leader's Voice



Vypadá to na horké léto. A to nejen díky rekordnímu počtu tropických dní. Najdou se i tačí, kteří ho srovnávají s horkým létem 1947. Já bych byla v klidu. Pšenice letos bylo dost, takže zcela jistě nemusíme spoléhat na pomoc východních sousedů (nemám na mysli bratry pod Tatrami).

SIMONA SOKOLOVÁ
generální ředitelka Olma a.s. a členka představenstva Agrofertu



strana 12

Filatelie a byznys

Známky mohou vynášet více než zlato a diamanty
strana 12

Atletika

Proč mistrovství světa v Moskvě chybí diváci i dobrá nálada
strana 10

Francie

Francouzi utekli z klasických restaurací k fastfoodům

Simone Radačičová

simone.radacicova@economia.cz

Jen pár kroků od pařížské opery nedávno vyrostl nový fastfood Grillé, který prodává kebaby. U jeho zrodu stál zkušený francouzský restauratér Frédéric Peneau, který v minulosti působil i ve známé pařížské restauraci Chateaubriand.

Nyní se ale Peneau vrhl na rychlé občerstvení. Kebaby z jeho kuchyně se však od francouzských médií

těší označení „chic“, protože veškeré ingredience jsou vyrobené na místě a často i z biosurovin.

Peneau, který se chlubí, že vyzkoušel „všechny dobré kebaby v Paříži“, má ale tvrdou konkurenci. Jen ve městě nad Seinou je až 330 „kebabáren“ a stovky dalších fastfoodů. A jejich počet roste. Francouzi totiž razantně proměňují své stravovací návyky a dávají přednost restauracím rychlého občerstvení. Loni příjmy fastfoodů překonaly tržby klasických kuchyní. „V před-



Nechci, aby kuchaře nahradily mikrovlnky.

Daniel Fasquelle
francouzský poslanec

cházejících letech jsme mohli vidět, jak fastfoody získávají silnější pozici, tohle je ale poprvé, co předběhly běžné restaurace,“ uvedl Julien Jeanneau z poradenské společnosti Gira Conseil. Zatímco v roce 2011 podíl fastfoodů na celkových tržbách stravovacích zařízení dosáhl 40 procent, loni již vylétl na 54.

Restauratéři často čelí konkurenci fastfoodů snižováním nákladů, a tím i kvality – podávají předpřipravené jídlo a místo čerstvých surovin raději používají mražené. To se

ale nelíbí tamním zákonodárcům, kteří chtějí ochránit kuchyni, jež je od roku 2010 zapsaná na seznamu světového kulturního dědictví UNESCO. Proto schválili návrh zákona, podle kterého by restaurace na menu měly uvádět, zda je jídlo „fait maison“, tedy zda ho opravdu samy vyrobily.

„Nechci, aby kuchaře nahradily mikrovlnky,“ říká poslanec Daniel Fasquelle, který hlasoval pro. Zákon ještě čeká hlasování v Senátu.

strana 6