

FRESH
crocodile[®]
SANDWICHES

VÝROBNÍ ZÁVOD

ŽIŽELICE NAD
CIDLINOU

2024



JSME CROCODILLE

- ▶ JIŽ OD ROKU 1991 JE VÝROBA A DISTRIBUCE BALENÝCH BAGET A SENDVIČŮ JEDNOU Z NAŠICH KLÍČOVÝCH DOVEDNOSTÍ.
- ▶ PRO NAŠE BAGETY A SENDVIČE PEČEME PEČIVO VE VLASTNÍ PEKÁRNĚ, VYRÁBÍME VLASTNÍ MAJONÉZU A DRESINKY, PEČEME MASA , NEBO GRILUJEME ZELENINU.
- ▶ OBJEDNÁVKY ŘÍDÍ VLASTNÍ INFORMAČNÍ SYSTÉM (DMS), DISTRIBUCI ZAJIŠŤUJEME VLASTNÍ FLOTILOU AUT ZE 4 DISTRIBUČNÍCH DEP.



CROCODILLE V ČÍSLECH

VYRÁBÍME:
30 000 000
KUSŮ ROČNĚ

ZÁSOBUJEME:
2500 PRODEJNÍCH MÍST
A CENTRÁLNÍCH SKLADŮ

ROČNÍ OBRAT:
60 000 000 EUR

ZAMĚSTNÁVÁME:
700 LIDÍ

ZA **30** LET PŮSOBENÍ NA TRHU SI NAŠI
BAGETU, NEBO SENDVIČ KOUPILA VÍČ
JAK **1 000 000 000** ZÁKAZNÍKŮ



crocodile®

VÝROBNÍ ZÁVOD

<u>A</u>	KOMPLETACE SENDVIČŮ	<u>C</u>	VÝROBA MAJONÉZ	<u>E</u>	SKLAD PEČIVA	<u>H</u>	ZÁZEMÍ
<u>B</u>	VÝROBA TEPELNĚ ZPRACOVANÝCH SUROVIN A POLOTOVARŮ	<u>D</u>	PRŮMYSLOVÁ PRODUKCE HOTOVÝCH JÍDEL VE VÝSTAVBĚ	<u>F</u>	KOMPLETACE BAGET	<u>I</u>	PEKÁRNA
				<u>G</u>	ŠOKOVÉ MRAŽENÍ	<u>J</u>	SKLADY

CROCODILLE 30 LET TRADICE

KLÍČOVÉ BODY V NAŠÍ HISTORII



EVROPA JE NÁŠ DOMOV

► VLASTNÍ POBOČKY

- PRAHA
- BRNO
- VÍDEŇ
- BUDAPEŠŤ
- MADRID

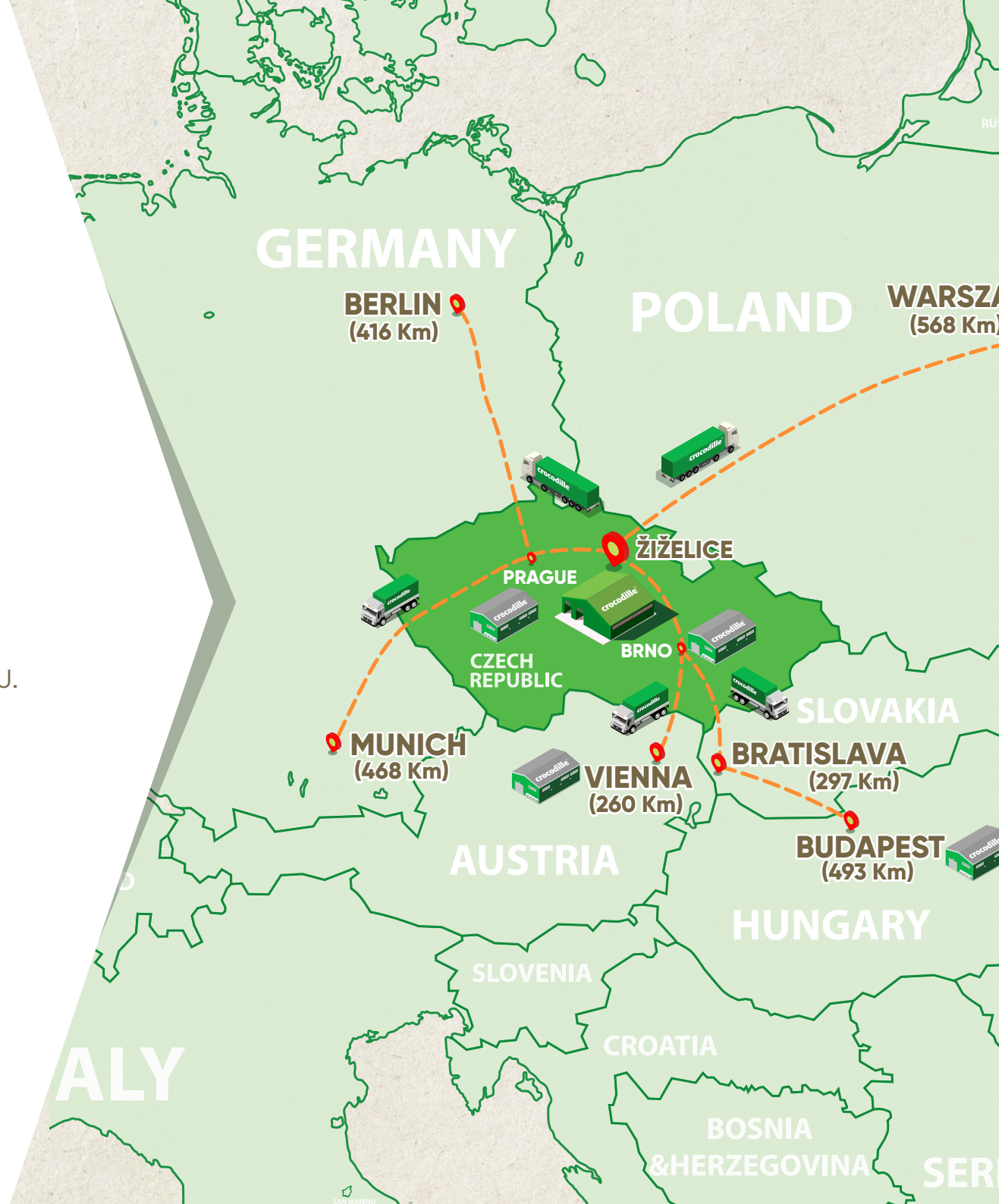
► OBCHODNÍ ZASTOUPENÍ

- | | |
|-------------|------------|
| • SLOVINSKO | • ESTONSKO |
| • NĚMECKO | • ANGLIE |
| • SLOVENSKO | • POLSKO |
| • RAKOUSKO | |
| • FINSKO | |
| • SRBSKO | |



STRATEGICKÁ POLOHA

- VÝROBNÍ ZÁVOD SE NACHÁZÍ VE STŘEDU ČESKÉ REPUBLIKY V TĚSNÉ BLÍZKOSTI DÁLNIČNÍHO UZLU. TATO POLOHA JE VÝHODNÁ JAK PRO DISTRIBUCI V RÁMCI ČESKÉ REPUBLIKY, TAK PRO STŘEDOEVROPSKÉ ZEMĚ.



VÝROBNÍ PROCES

01 - PEČENÍ PEČIVA

02 - PŘÍPRAVA A VÝROBA SUROVIN

A) MYTÍ ZELENINY

B) VÝROBA TEPELNĚ
ZPRACOVANÝCH SUROVIN

C) PŘÍPRAVA SUROVIN
PRO KOMPLETACI

D) VÝROBA MAJONÉZ A DRESINKŮ

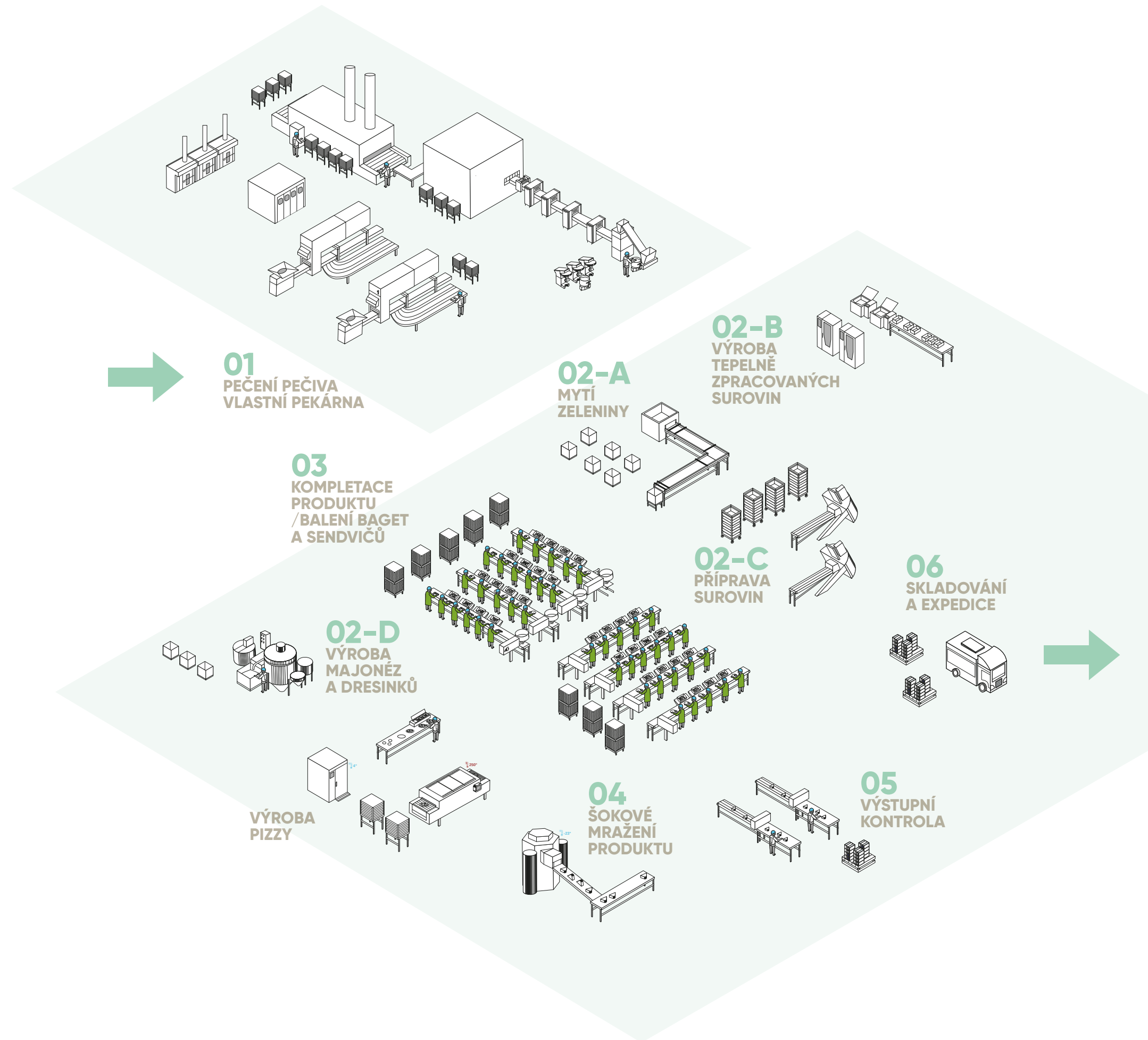
**03 - KOMPLETACE BAGET
A SENDVIČŮ**

04 - ŠOKOVÉ MRAŽENÍ

05 - VÝSTUPNÍ KONTROLA

06 - SKLADOVÁNÍ A EXPEDICE

VÝROBA PIZZY



PEKÁRNA

- ▶ PEKÁRNA CROCODILLE PATŘÍ MEZI NEJMODERNĚJŠÍ PEKÁRENSKÉ PROVOZY V ČR.
- ▶ PRO SENDVIČE A BAGETY CROCODILLE PEČEME PEČIVO VÝHRADNĚ VE VLASTNÍ PEKÁRNĚ – BAGETY, SENDVIČOVÉ CHLEBY, ARTISAN CHLEBY, PANINI.
- ▶ VÝROBNÍ KAPACITA :
 - 220 000 KS DENNĚ
 - 80 000 000 KS ROČNĚ



TECHNOLOGIE PEKÁRNY

- ▶ TVAROVACÍ LINKA RADEMAKER.
- ▶ TVAROVACÍ LINKA WERNER & PFLEIDERER.
- ▶ HORIZONTÁLNÍ VAKUOVÝ HNĚTAČ VMI.
- ▶ SPIRÁLOVÉ HNĚTAČE TOPOS.
- ▶ PRŮBĚŽNÉ PECE J4.
- ▶ ROTAČNÍ PECE REVENT.



VÝROBA MAJONÉZ

- ▶ VYRÁBÍME VLASTNÍ MAJONÉZU, MAJONÉZOVÉ DRESINKY A RŮZNÉ DRUHY OMÁČEK. VŠE BEZ CHEMICKÝCH KONZERVANTŮ.
- ▶ VÝROBNÍK FRYMAKORUMA.

FrymaKoruma



VÝROBA TEPELNĚ ZPRACOVANÝCH SUROVIN

- ▶ NÁMI VYRÁBĚNÉ BAGETY A SENDVIČE PLNÍME POUZE KVALITNÍMI SUROVINAMI. V HALE PRO TEPELNĚ ZPRACOVANÉ SUROVINY PŘIPRAVUJEME MASA, STRIPSY, NUGETY A DALŠÍ PEČENÉ INGREDIENCE.

POUŽÍVANÉ TECHNOLOGIE:

- ▶ TLAKOVÉ PÁNVE FRIMA VARIOCOOKING CENTER, PLYNOVÉ KONVEKTOMATY RATIONAL SELF-COOKING-CENTER.



KOMPLETACE

- ▶ KOMPLETACE BAGET
A SENDVIČŮ PROBÍHÁ VE DVOU
VÝROBNÍCH HALÁCH.
- ▶ BAGETY – 5 VÝROBNÍCH LINEK.
- ▶ SENDVIČE – 3 VÝROBNÍ LINKY.
- ▶ DENNÍ KAPACITA:
- 200 000 KS VÝROBKŮ



TECHNOLOGIE KOMPLETACE BAGET

- ▶ PRŮMYSLOVÉ NÁŘEZOVÉ STROJE WEBER, TREIF, BIZERBA.
- ▶ BALIČKY FUJI, VARIOVAC, WEBOMATIC, MULTIVAC, REPAK.

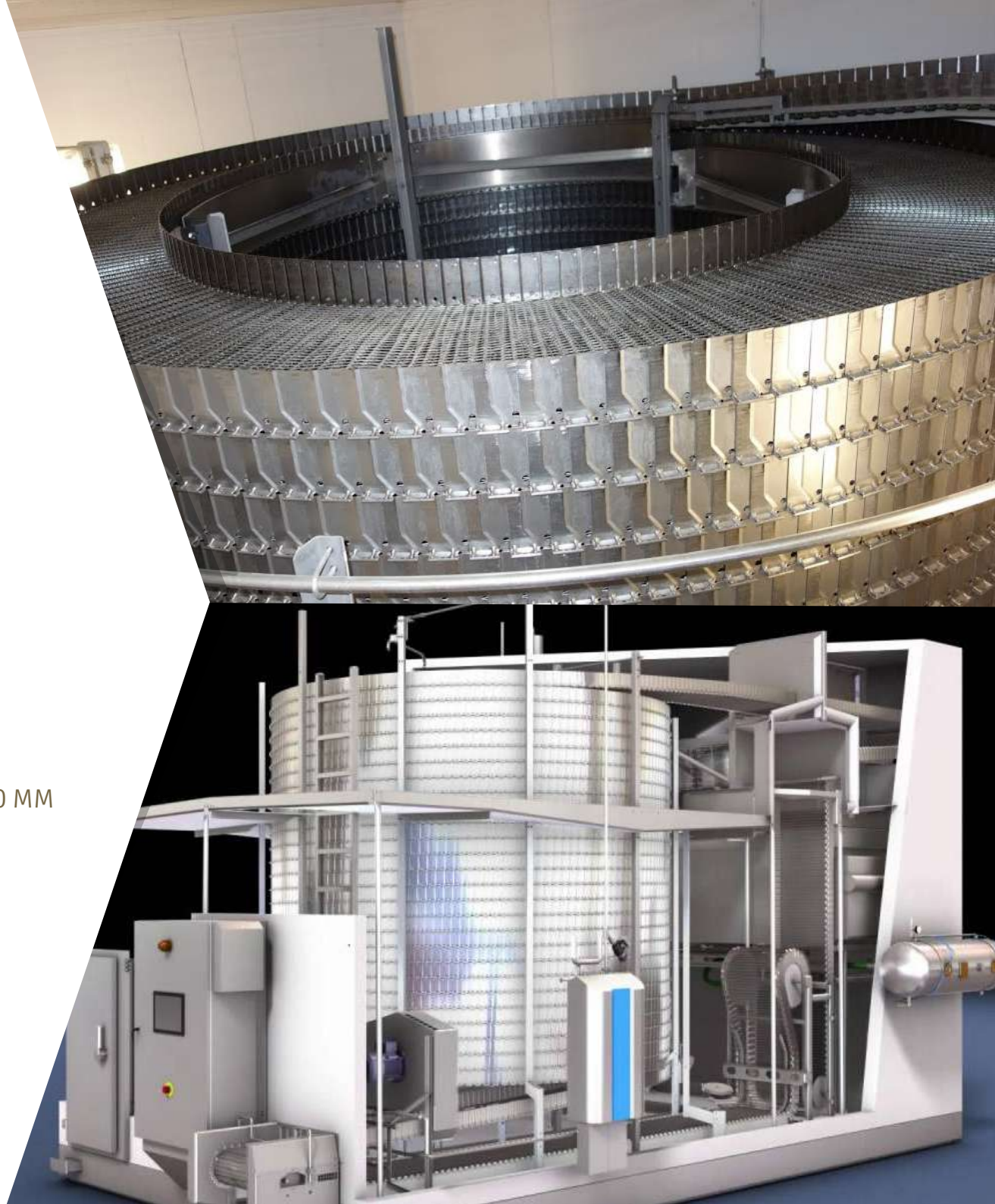


ŠOKOVÉ MRAŽENÍ

► SPIRÁLOVÝ MRAZICÍ BOX FRIGOSCANDIA
typ: GCM 76-08-25-12 NS CCR.

- CELKOVÁ ŠÍŘKA PÁSU: 760 MM
- 25 EFEKTIVNÍCH ÚROVNÍ
- DÉLKA PÁSU: 335 METRŮ
- CELKOVÉ ROZMĚRY: 5000 MM X 8600 MM X 4500 MM

FRIGOSCANDIA



VÝSTUPNÍ KONTROLA, KARTONOVÁNÍ

- ▶ VÝROBNÍ LINKY JSOU ZAKONČENY BALIČKAMI, DETEKTORY KOVŮ A SENZORICKOU VÝSTUPNÍ KONTROLOU.
- ▶ VÝROBKY JSOU UKLÁDÁNY DO PŘEPAVEK PRO TUZEMSKOU AMBULANTNÍ DISTRIBUCI, NEBO SE KARTONUJÍ PRO DODÁVKY NA CENTRÁLNÍ SKLADY KLIENTŮ.
- ▶ METALDETEKTORY BIZERBA, METTLER TOLEDO.
- ▶ RENTGENY HEIMANN SYSTEMS.

BIZERBA

METTLER TOLEDO

smiths
detection



FRESH
crocodile[®]
SANDWICHES

DISTRIBUČNÍ KANÁLY



VEČERKY



SUPERMARKETY
A HYPERMARKETY



ŠKOLY,
UNIVERZITY,
NEMOCNICE



KULTURNÍ
A VOLNOČASOVÉ
AKCE



SPORTOVNÍ
AKCE



HORECA



ČERPACÍ
STANICE



PRODUKTOVÉ PORTFOLIO

BAGETY



PANINI



SENDVIČE



HOTOVÁ JÍDLA



WRAPY



PIZZY



PRODUKTY

BAGETY

- ▶ 250 RECEPTUR PLNĚNÝCH BAGET.
- ▶ FLOWPACK FOLIE.
- ▶ RŮZNÉ DÉLKY, POSYPY, TVARY.
- ▶ 2 ŘEŠENÍ TRVANLIVOSTI.
 - ULTRA FRESH : TRVANLIVOST 5 DNÍ
NÁPLŇ OBSAHUJE ČERSTVOU ZELENINU .
 - TRVANLIVOST 15 DNÍ - NÁPLŇ PŘÍZPŮSOBENÁ
TRVANLIVOSTI.



PRODUKTY SENDVIČE

- ▶ 220 RECEPTUR PLNĚNÝCH SENDVIČŮ.
- ▶ RŮZNÉ DRUHY CHLEBA – SLADOVÉ, SEMÍNKOVÉ, SVĚTLÉ.
- ▶ BALENO V OCHRANNÉ ATMOSFÉŘE.
- ▶ TRVANLIVOST 7 DNÍ, 15 DNÍ, 25 DNÍ.
- ▶ KARTONOVÉ BALENÍ.



PRODUKTY

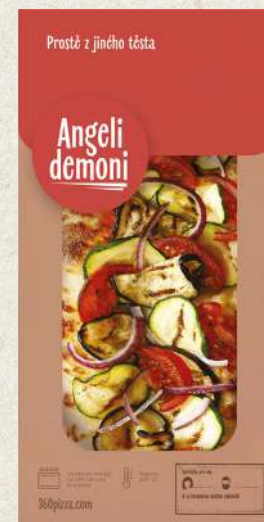
PANINI

- ▶ PRODUKTOVÁ ŘADA SENDVIČŮ K ZAPÉKÁNÍ V GRILU.
- ▶ VHODNÉ PRO BISTRA, BARY, FIREMNÍ OBČERSTVENÍ, MENZY.
- ▶ 8 PŘÍCHUTÍ.
- ▶ BALENO V OCHRANNÉ ATMOSFÉŘE.
- ▶ TRVANLIVOST 20-25 DNÍ.
- ▶ VARIANTY BALENÍ - CHLAZENÉ, MRAŽENÉ.



PRODUKTY CHLAZENÉ PIZZY

- ▶ RUČNĚ VYRÁBĚNÁ NEAPOLSKÁ PIZZA.
- ▶ TĚSTO ZE TŘÍ DRUHŮ MOUKY.
- ▶ 7 RECEPTUR.
- ▶ BALENÁ VE VAKUU.
- ▶ TRVANLIVOST 12 DNÍ.
- ▶ DOPEČENÁ ZA 5 MINUT.
- ▶ KŘUPAVÁ JAKO Z PECE.
- ▶ PIZZATY, MRAŽENÉ 28 CM X 4 CM.
- ▶ TRVANLIVOST 12 MĚSÍCŮ.



PRODUKTY

MRAŽENÉ PIZZATY

- ▶ RUČNĚ VYRÁBĚNÁ NEAPOLSKÁ PIZZA.
- ▶ TĚSTO ZE TŘÍ DRUHŮ MOUKY.
- ▶ 4 RECEPTURY.
- ▶ DOPEČENÁ ZA 5 MINUT.
- ▶ KŘUPAVÁ JAKO Z PECE.
- ▶ 26 CM X 4 CM.
- ▶ TRVANLIVOST 8 MĚSÍCŮ
(PŘI TEPLOTĚ -18°C A NIŽŠÍ).

PIZZATA
• SNACK •



PRODUKTY

POLOTOVARY

- ▶ VAKUOVÉ BALENÍ, SKIN.
- ▶ MASA SOUS VIDE.
- ▶ STRIPSY.
- ▶ KUŘECÍ NUGETY.
- ▶ GASTRO BALENÍ POLÉVEK, OMÁČEK.



PRODUKTY

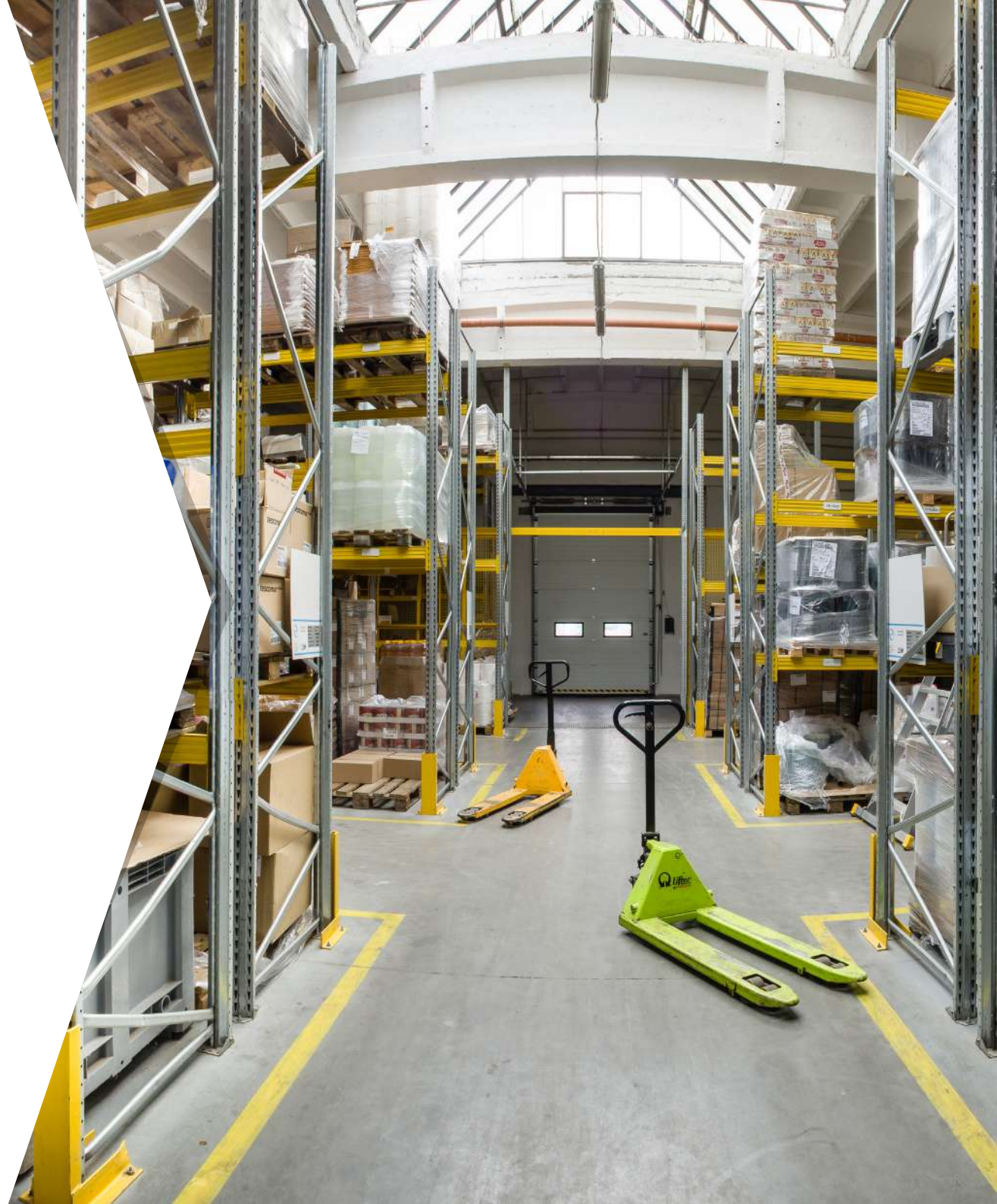
POLOTOVARY

- ▶ VAKUOVÉ BALENÍ, SKIN.
- ▶ MASA SOUS VIDE.
- ▶ STRIPSY.
- ▶ KUŘECÍ NUGETY.
- ▶ GASTRO BALENÍ POLÉVEK, OMÁČEK.



SKLADY A SKLADOVÉ SYSTÉMY

- ▶ 2200 M2 SKLADOVACÍ PLOCHY – DALŠÍCH 1100M2 VE VÝSTAVBĚ.
- ▶ KAPACITA SKLADU: 3000 PALETOVÝCH MÍST.
Z TOHO:
 - A) 1200 PALETOVÝCH MÍST PRO CHLAZENÉ A MRAŽENÉ SUROVINY A VÝROBKY.
 - B) 1800 PALETOVÝCH MÍST – NECHLAZENÉ SUROVINY, OBALY.
- ▶ PROCESY PŘÍJMU A VÝDEJE JSOU ŘEŠENY AUTOMATIZOVANÝM SKLADOVÝM SYSTÉMEM WMS.



VÝVOJ/ŘÍZENÍ KVALITY

- ▶ VEŠKERÉ VÝROBNÍ PROCESY JSOU POPSANÉ, OVĚŘENÉ A PRAVIDELNĚ VALIDOVANÉ.
- ▶ CELÝ PRŮBĚH VÝROBY JE DENNĚ SLEDOVÁN PRACOVNÍKY ODDĚLENÍ KVALITY.
- ▶ VSTUPNÍ SUROVINY JSOU PŘIJÍMÁNY PO POSOUZENÍ PŘÍJMOVÝM KVALITÁŘEM.
- ▶ CELÝ PROCES VÝROBY JE MONITOROVÁN NA ZÁKLADĚ BODŮ POPSANÝCH V PŘÍRUČCE HACCP.
- ▶ V NAŠÍ LABORATOŘI PROVÁDÍME DENNĚ ROZBORY ZKOMPLETOVANÝCH VÝROBKŮ PRO OVĚŘENÍ JEJICH MIKROBIOLOGICKÉ BEZPEČNOSTI A KVALITY.
- ▶ PODLE DEFINOVANÝCH ZADÁNÍ TÝM VÝVOJAŘŮ PŘIPRAVUJE NOVÉ RECEPTURY.
- ▶ ROČNĚ SE UVEDE CCA 40 NOVÝCH RECEPTUR V JEDNOTLIVÝCH PRODUKTOVÝCH ŘADÁCH.



PRIVÁTNÍ ZNAČKY, PROCES VÝVOJE



"OD ZADÁNÍ PO REALIZACI ZA 6 TÝDNŮ"

FRESH
crocodile[®]
SANDWICHES

PRIVATE LABEL CASE STUDIES

ORIGINAL
RECIPE
York
★ DELI ★

DRIVE
Cafe



CASE STUDY TESCO STORES UK

- ▶ RUČNĚ VYRÁBĚNÁ NEAPOLSKÁ PIZZA.
- ▶ TĚSTO ZE TŘÍ DRUHŮ MOUKY.
- ▶ BALENÁ VE VAKUU.
- ▶ TRVANLIVOST 12 DNÍ.
- ▶ DOPEČENÁ ZA 5 MINUT.
- ▶ KŘUPAVÁ JAKO Z PECE.



CASE STUDY CAMELOT CHILLED FOODS UK

ANGLIE

- ▶ 4 RECEPTY.
- ▶ VÝVOJ RECEPTY VE SPOLUPRÁCI S KLIENTEM – (BEZ VEPŘOVÉHO MASA).
- ▶ BALENO V OCHRANNÉ ATMOSFÉŘE – ŠOKOVĚ ZAMRAŽENO.
- ▶ TRVANLIVOST V MRAŽENÉM STAVU 8 MĚSÍCŮ.
- ▶ ZÁVOZY NA DISTRIBUČNÍ SKLADY.
- ▶ PO ROZMRAŽENÍ – TRVANLIVOST 15 DNÍ.
- ▶ SPOLUPRÁCE S KLIENTEM OD ROKU 2018.

ORIGINAL
RECIPE
York
★ DELI ★



CASE STUDY GAZPROM

SRBSKO

- ▶ 6 RECEPTUR.
- ▶ PRIVÁTNÍ ZNAČKA DRIVE CAFE.
- ▶ VÝVOJ DLE ZADÁNÍ KLIENTA – OMEZENÍ V RÁMCI EXPORTNÍCH PODMÍNEK.
- ▶ ŠOKOVĚ MRAŽENO.
- ▶ DODÁVKY NA DISTRIBUČNÍ SKLAD.
- ▶ SPOLUPRÁCE S KLIENTEM OD ROKU 2016.

DRIVE
Cafe



CASE STUDY MINORA

SLOVINSKO

- ▶ 4 PŘÍCHUTĚ SENDVIČŮ PANINI BY CROCODILLE.
- ▶ ZADÁNÍ ÚPRAVY RECEPTUR DLE LOKÁLNÍ PREFERENCE CHUTI.
- ▶ ŠOKOVĚ MRAŽENO, BALENO V OCHRANNÉ ATMOSFÉŘE.
- ▶ PO ROZMRAŽENÍ TRVANLIVOST 15 DNÍ.
- ▶ SPOLUPRÁCE OD ROKU 2014.



CASE STUDY STRATUS GENERAL TRADING

SPOJENÉ ARABSKÉ EMIRÁTY

- ▶ VÝVOJ EXPORTNÍ PRODUKTOVÉ ŘADY.
S CERTIFIKÁTEM HALAL .
- ▶ SPOLUPRÁCE OD ROKU 2017 .
- ▶ MRAŽENÉ PANINI.
- ▶ TRVANLIVOST 12 MĚSÍCŮ.



**PRO VÝROBU A DISTRIBUCI
BALENÝCH BAGET A SENDVIČŮ
JE CROCODILLE SPOLEHLIVÝM
PARTNEREM PO VAŠEM BOKU.**



KONTAKTY

RÁD VÁM ZODPOVÍM
VEŠKERÉ VAŠE DOTAZY:



FRESH
crocodile[®]
COMPANY

Ing. Pavel Kittner
Director of Plant Operations

pkittner@crocodile.com / +420 725 726 035



FRESH
crocodile[®]
COMPANY

Tomáš Doležal
Obchodní ředitel

tdolezal@crocodile.com / +420 724 647 819

Crocodile ČR, spol. s r.o.,
Poděbradská 206/57, 198 00 Praha 9

VÍCE JAK 30 LET VLASTNÍ CESTOU OD SRDCE A S CHUTÍ

KONTAKT



CENTRÁLA

Crocodile ČR spol. s r.o.
Poděbradská 206/57
Praha 9
Česká republika



VÝROBNÍ ZÁVOD

Tovární 386
281 29
Žiželice nad Cidlinou

crocodile.com

