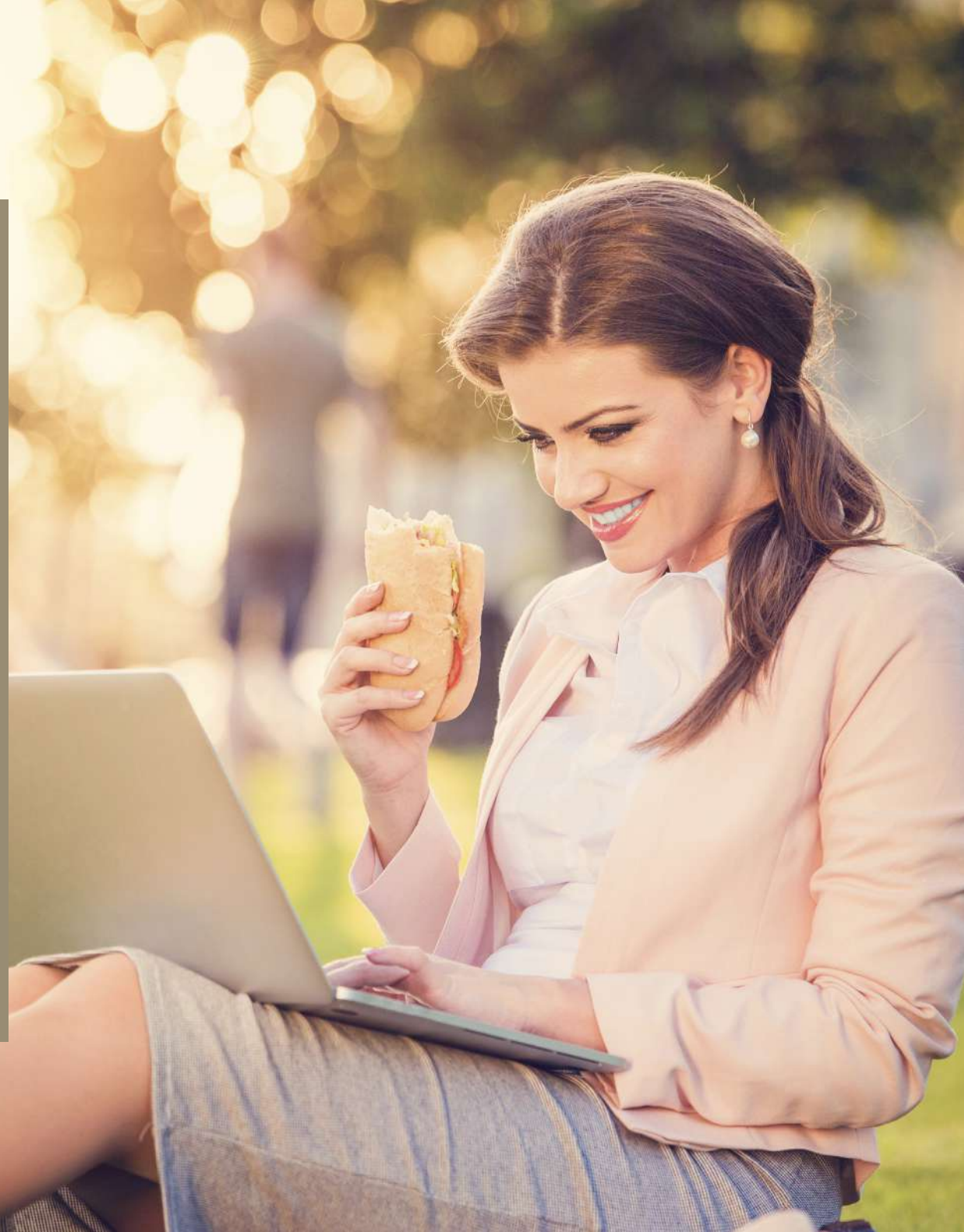


FRESH
crocodile[®]
SANDWICHES

COMPANY PROFILE

2024-2025



JIŽ OD ROKU 1991 JE VÝROBA
A DISTRIBUCE BALENÝCH BAGET
A SENDVIČŮ JEDNOU Z NAŠICH
KLÍČOVÝCH DOVEDNOSTÍ.

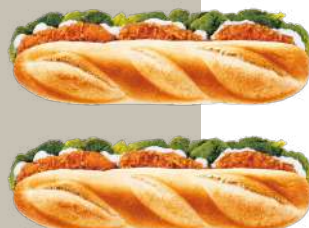
PRO NAŠE BAGETY A SENDVIČE
PEČEME PEČIVO VE VLASTNÍ
PEKÁRNĚ, VYRÁBÍME VLASTNÍ
MAJONÉZU A DRESINKY, PEČEME MASA,
NEBO GRILUJEME ZELENINU.

OBJEDNÁVKY ŘÍDÍ VLASTNÍ
INFORMAČNÍ SYSTÉM (DMS),
DISTRIBUCI ZAJIŠŤUJEME VLASTNÍ
FLOTILOU AUT ZE 4 DISTRIBUČNÍCH DEP.

JSME CROCODILLE



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 PŮSOBNÍ NA TRHU SI NAŠI
BAGETU, NEBO SENDVIČ KOUPILA VÍC
JAK **1 000 000 000** ZÁKAZNÍKŮ

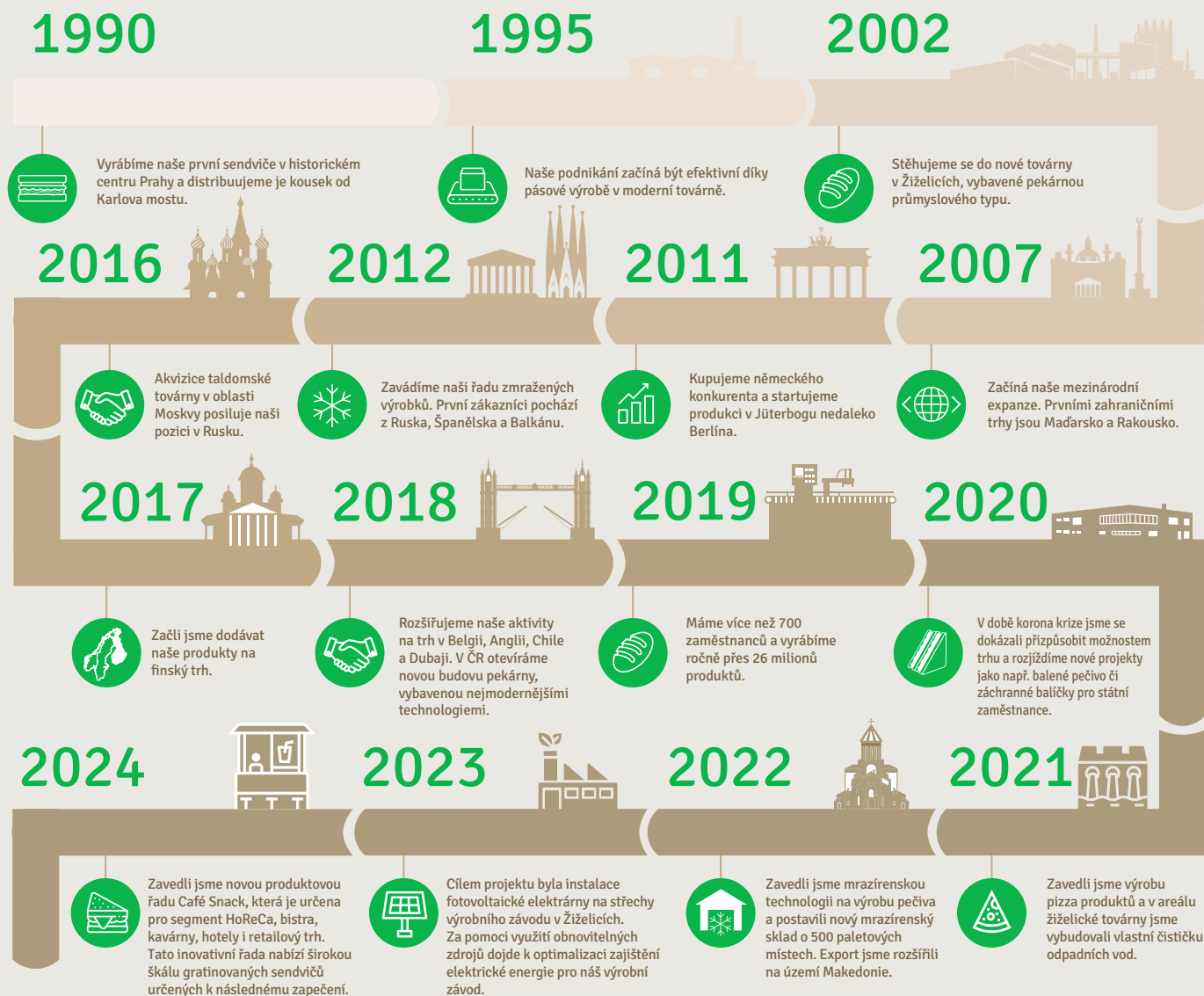


VÝROBNÍ ZÁVOD

<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



PLÁN ROZVOJE ZÁVODU 2025-2030

NOVÉ
SKLADOVÉ
KAPACITY



ROZŠÍŘENÍ
PEKÁRNY



ROZŠÍŘENÍ
VÝROBY



CENTRUM
PRO VÝVOJ
PRODUKTŮ



NOVÁ
LOGISTICKÁ
VRÁTNICE



EVROPA JE NÁŠ DOMOV

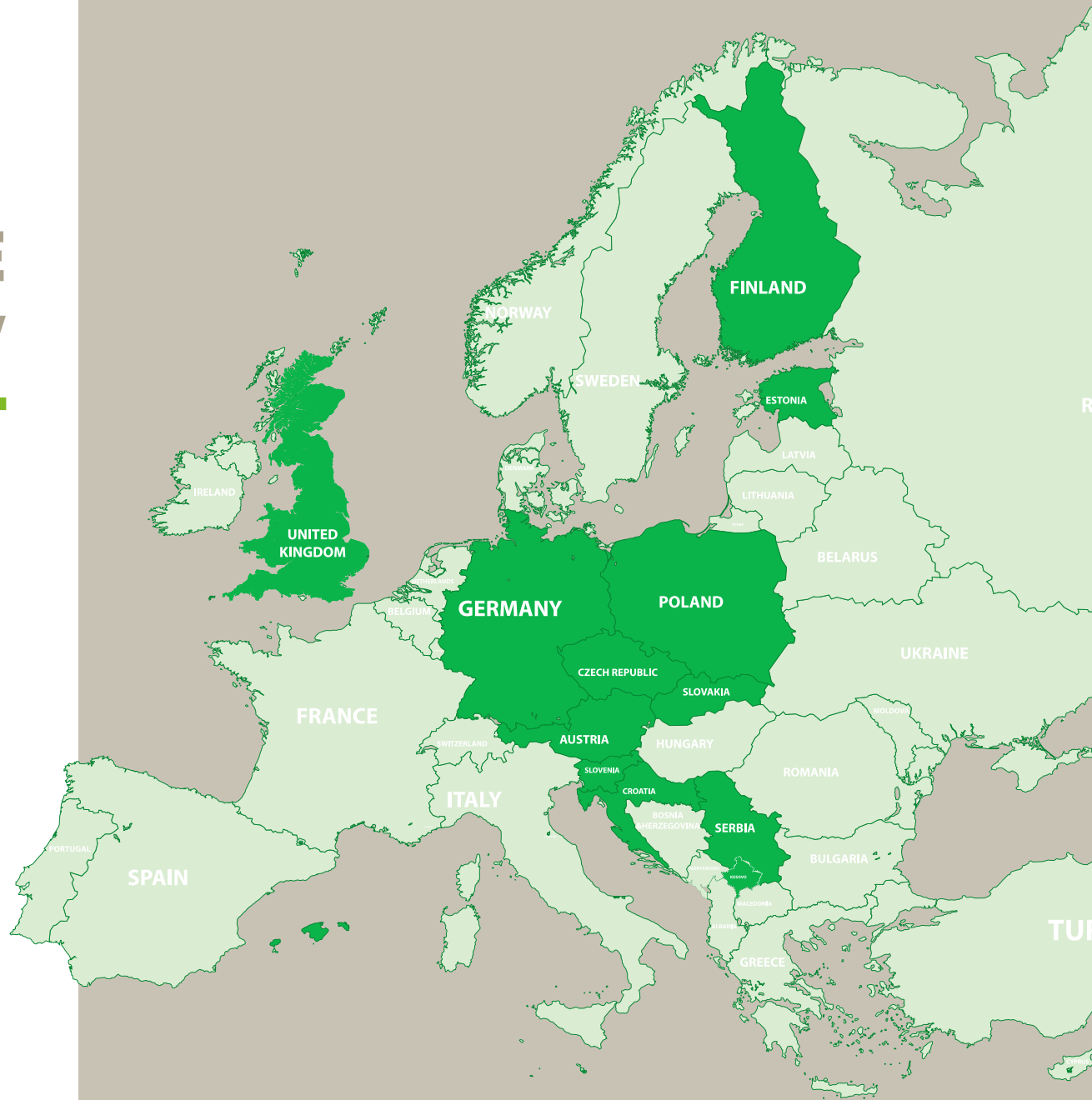
VLASTNÍ POBOČKY

- PRAHA
- BRNO
- VÍDEŇ
- BUDAPEŠŤ
- MADRID

OBCHODNÍ ZASTOUPENÍ

SLOVINSKO
SLOVENSKO
CHORVATSKO
SRBSKO
ESTONSKO
FINSKO
ANGLIE

RAKOUSKO
GRUZIE
NĚMECKO
MAKEDONIE
ŠPANĚLSKO
BOSNA
LITVA
LOTYŠSKO



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 STŘEDOEVRÓPSKÉ 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

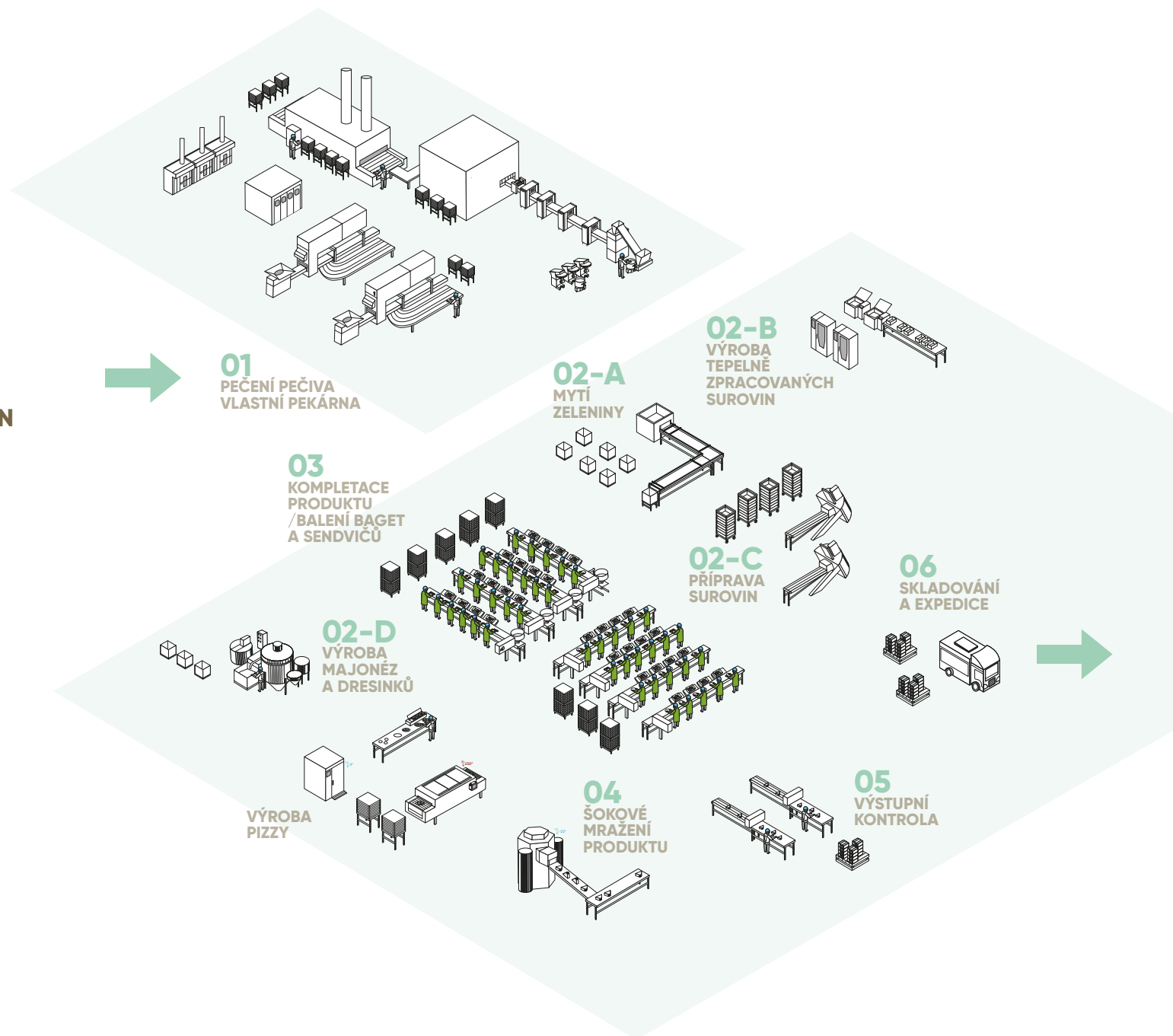
**03 - KOMPLETACE BAGET
A SENDVIČŮ**

04 - ŠOKOVÉ MRAŽENÍ

05 - VÝSTUPNÍ KONTROLA

06 - SKLADOVÁNÍ A EXPEDICE

VÝROBA PIZZY



FRESH
crocodile[®]
SANDWICHES



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.

weber



BIZERBA



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



SENDVIČE



WRAPY



PANINI



CAFÉ SNACK



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 PŘIZPŮSOBENÁ
TRVANLIVOSTI.



**ŠUNKOVÝ
EIFFEL**

plátky šunky a sýru ementál
s kyselou okurkou
a máslem

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.



FRESH
crocodile®
SANDWICHES

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.

Panini
by crocodile®



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

CAFÉ SNACK

- ▶ HORECA SEGMENT
- ▶ CLASSIC - KLASICKÉ RECEPTURY.
- ▶ GOURMET - RECEPTURY ZAMĚŘENÉ NA ŘEMESLNÝ CHLÉB
- ▶ RECEPTURY OD ŠÉFKUCHÁŘŮ
- ▶ SNADNÁ A EFEKTIVNÍ PŘÍPRAVA
- ▶ ŠIROKÝ SORTIMENT



CAFÉ SNACK



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).



PRODUKTY POLOTOVARY

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



PRODUKTY

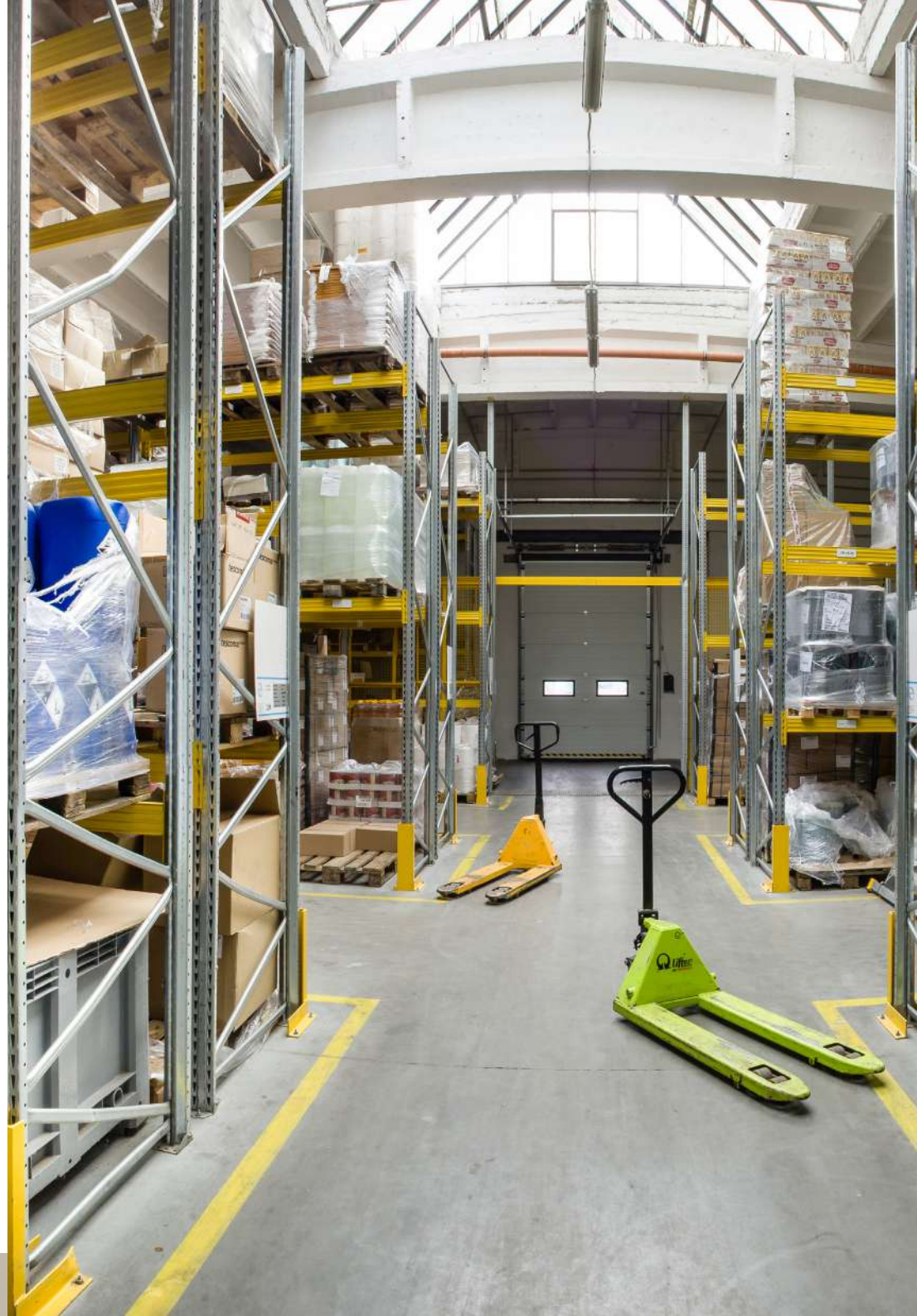
MRAŽENÉ PEČIVO

- ▶ FRANCOUZSKÉ PŠENIČNÉ BAGETY 15, 28, 56 CM.
- ▶ PŠENIČNÁ BAGETA 28 CM.
- ▶ BAGETA HOT DOG 22 CM.
- ▶ CIABATTA BAGETA 22 CM.
- ▶ PANINI PŠENIČNÉ PEČIVO 24 CM.



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.

TESCO
finest★



CASE STUDY CAMELOT CHILLED FOODS UK

ANGLIE

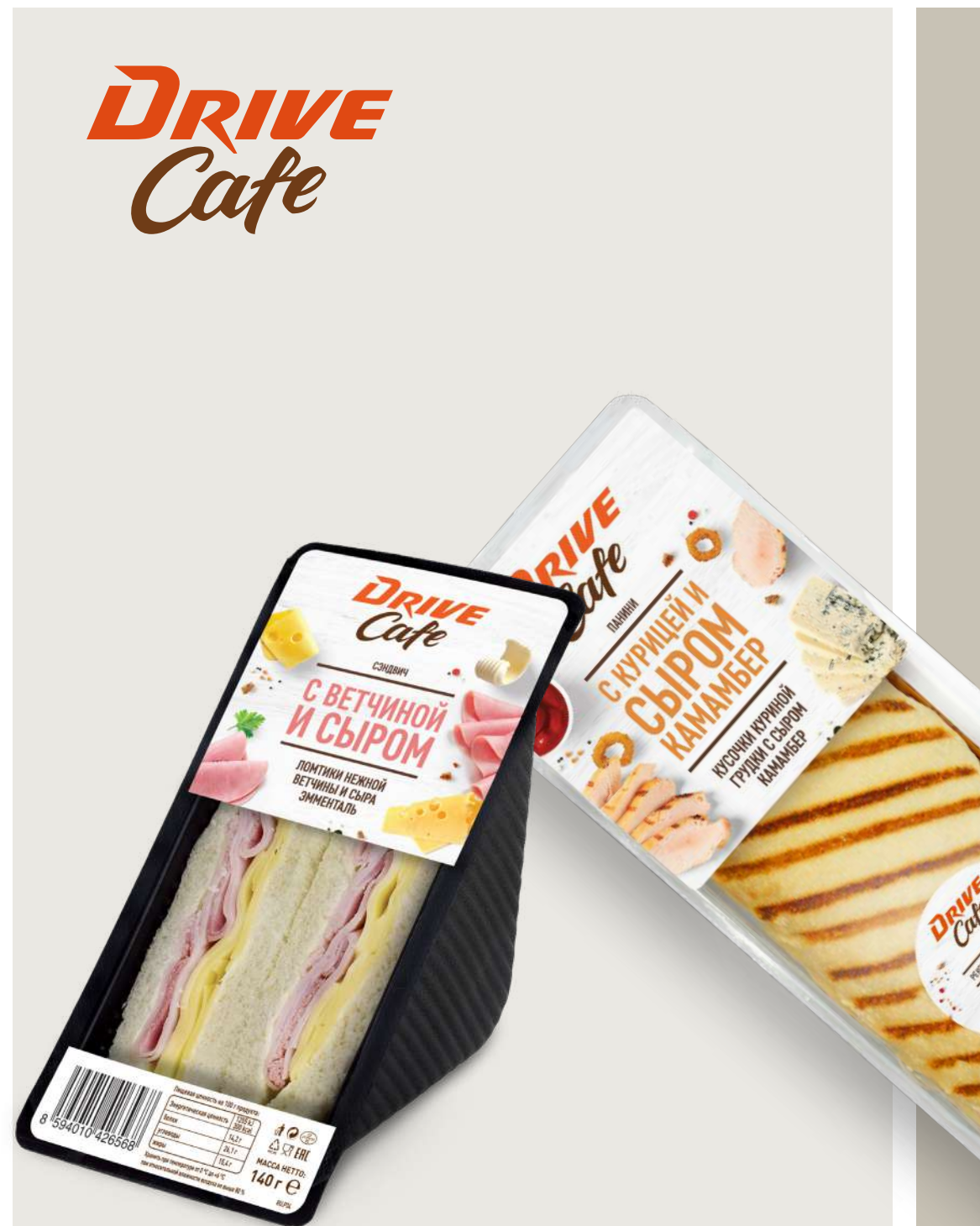
- ▶ 4 RECEPTURY.
- ▶ VÝVOJ RECEPTURY VE SPOLUPRÁCI S KLIENTEM – (BEZ VEPŘOVÉHO MASA).
- ▶ BALENO V OCHRANNÉ ATMOSFÉŘE – ŠOKOVĚ ZAMRAŽENO.
- ▶ TRVANLIVOST V MRAŽENÉM STAVU 8 MĚSÍCŮ.
- ▶ ZÁVOZY NA DISTRIBUČNÍ SKLADY.
- ▶ PO ROZMRAŽENÍ – TRVANLIVOST 15 DNÍ.
- ▶ SPOLUPRÁCE S KLIENTEM OD ROKU 2018.



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.



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.



FRESH
crocodile[®]
SANDWICHES

**VE VÝROBĚ
A DISTRIBUCI
BALENÝCH BAGET
JSME JEDNIČKA,
URČITĚ JÍ MŮŽEME
BÝT I PRO VÁS.**



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 / CSO

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

