FRESH
crocodille®
SANDWICHES

VÝROBNÍ ZÁVOD

ŽIŽELICE NAD CIDLINOU

2022–2023

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

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.

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

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 VÍC JAK 1 000 000 000 ZÁKAZNÍKŮ

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

VÝROBNÍ ZÁVOD

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

FRESH crocodille® SANDWICHES

CROCODILLE 30 LET TRADICE

KLÍČOVÉ BODY V NAŠÍ HISTORII

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

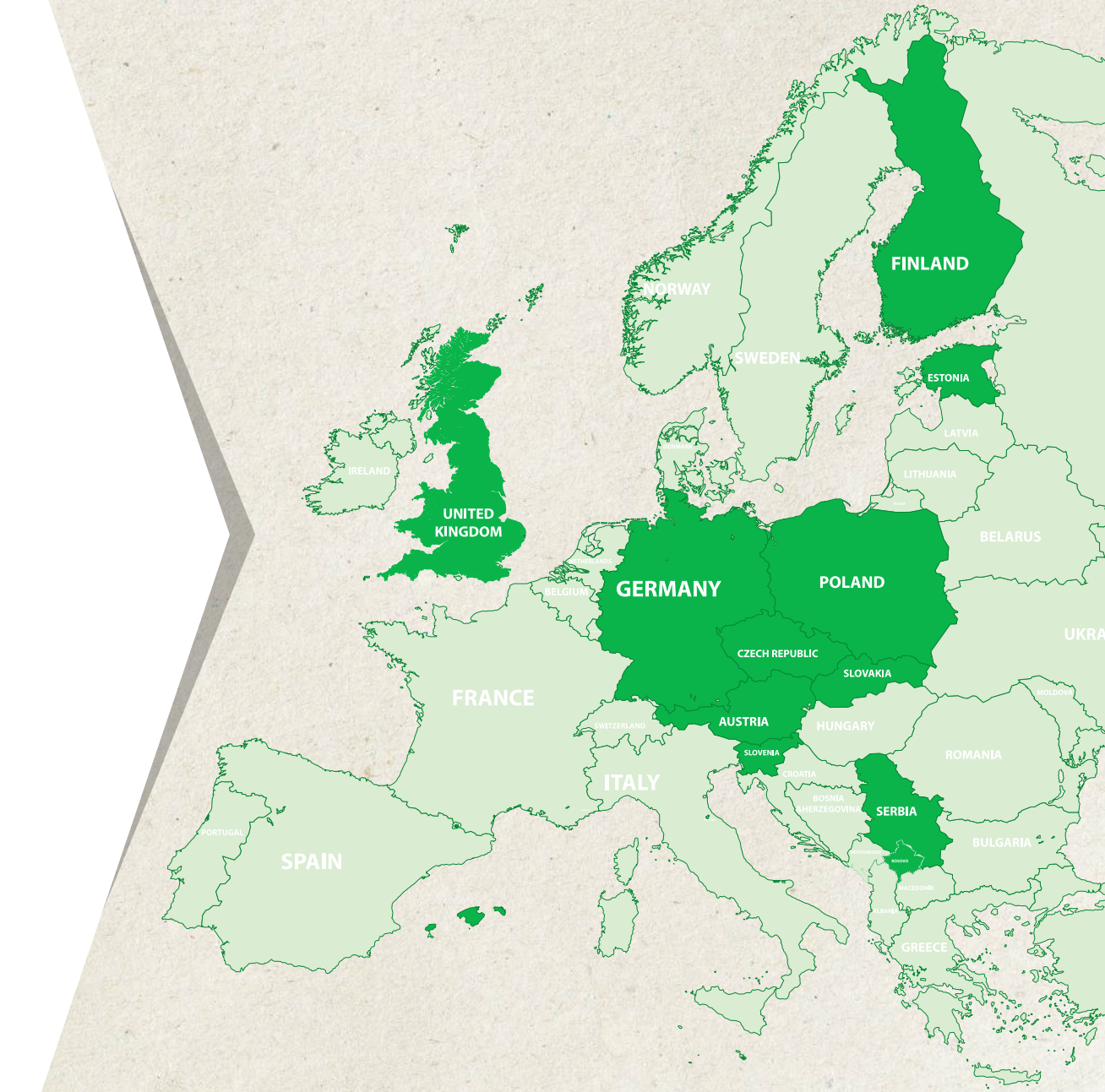
EVROPA JE NÁŠ DOMOV

VLASTNÍ POBOČKY

- PRAHA
- BRNO
- VÍDEŇ
- BUDAPEŠŤ
- MADRID

OBCHODNÍ ZASTOUPENÍ

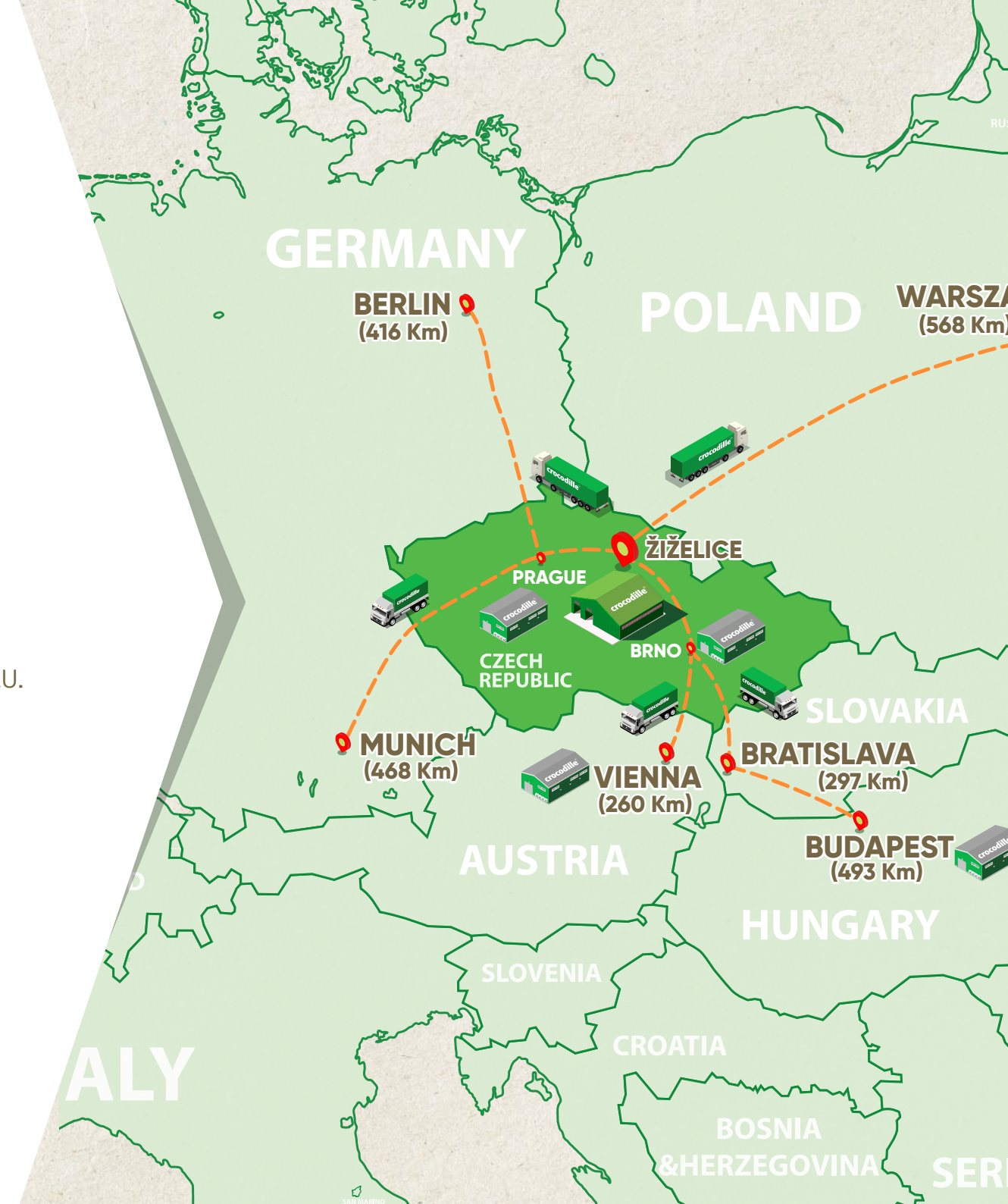
- SLOVINSKO
- NĚMECKO
- SLOVENSKO
- RAKOUSKO
- FINSKO
- SRBSKO
- ESTONSKO
- ANGLIE
- POLSKO



FRESH
crocodille®
SANDWICHES

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.



FRESH
crocodille®
SANDWICHES

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

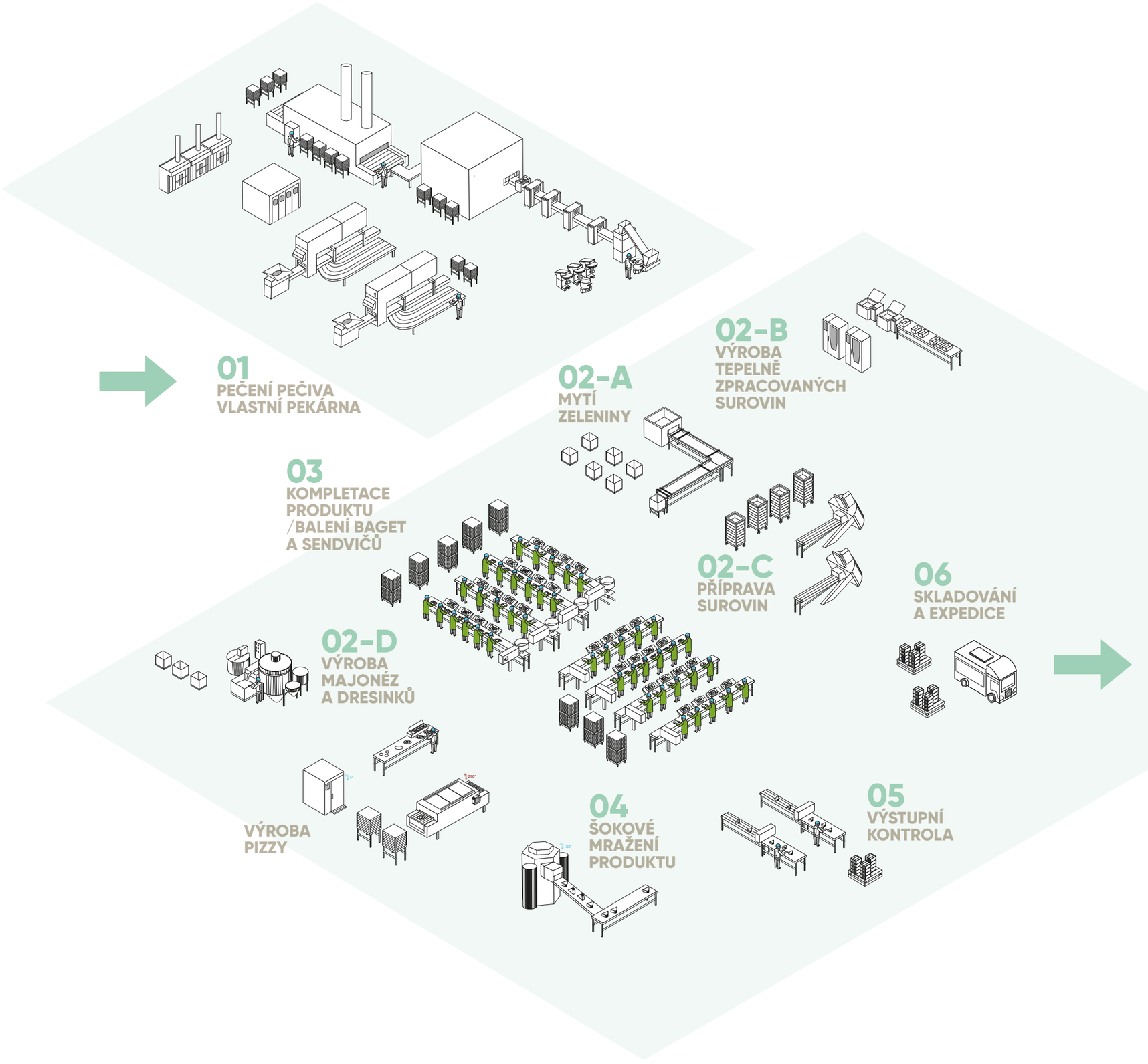
03 - KOMPLETACE BAGET A SENDVIČŮ

04 - ŠOKOVÉ MRAŽENÍ

05 - VÝSTUPNÍ KONTROLA

06 - SKLADOVÁNÍ A EXPEDICE

VÝROBA PIZZY



FRESH
crocodille®
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

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

TECHNOLOGIE PEKÁRNY

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

BAKERYGROUP

topos®

Rademaker

Revent™
In Bread We Trust

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

VÝROBA MAJONÉZ

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

- VÝROBNÍK FRYMAKORUMA.

FrymaKoruma

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

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 SELFCOOKINGCENTER.

RATIONAL

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

KOMPLETACE

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

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

TECHNOLOGIE KOMPLETACE BAGET

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

weber TREIF BIZERBA FUJI PACKAGING REPAK

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

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

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

VÝSTUPNÍ KONTROLA, KARTONOVÁNÍ

- VÝROBNÍ LINKY JSOU ZAKONČENY BALIČKAMI, DETEKTORY KOVŮ A SENZORICKOU VÝSTUPNÍ KONTROLOU.
- VÝROBKY JSOU UKLÁDÁNY DO PŘEPRAVEK 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
crocodille®
SANDWICHES

DISTRIBUČNÍ KANÁLY

- VEČERKY
- SUPERMARKETY A HYPERMARKETY
- ŠKOLY, UNIVERZITY, NEMOCNICE
- KULTURNÍ A VOLNOČASOVÉ AKCE
- SPORTOVNÍ AKCE
- HORECA
- ČERPACÍ STANICE

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

PRODUKTOVÉ PORTFOLIO

BAGETY

PANINI

SENDVIČE

HOTOVÁ JÍDLA

WRAPY

PIZZY

FRESH crocodille® SANDWICHES

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.

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

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 crocodille® 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.

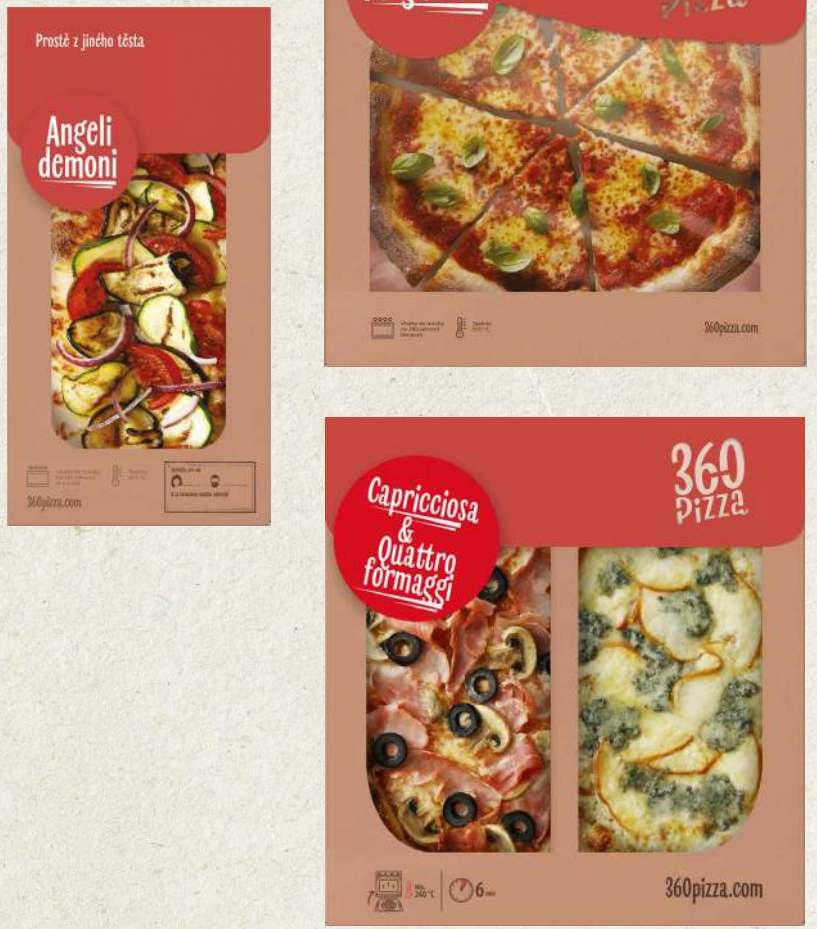
FRESH crocodille® SANDWICHES

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.

360 Pizza



FRESH
crocodille®
SANDWICHES

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).

Flow pack

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

PRODUKTY
POLOTOVARY

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

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

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 PALETOVÝXH MÍST – NECHLAZENÉ SUROVINY, OBALY.
- PROCESY PŘÍJMU A VÝDEJE JSOU ŘEŠENY AUTOMATIZOVANÝM SKLADOVÝM SYSTÉMEM WMS.

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

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.

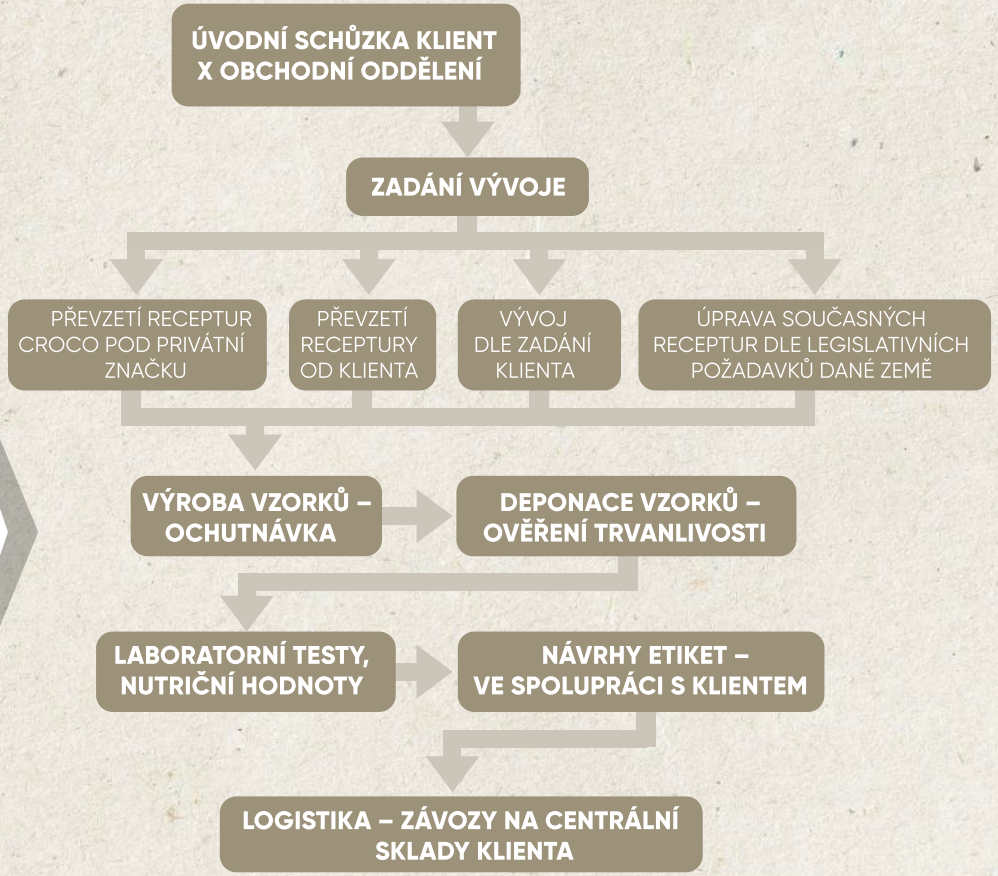
FRESH crocodille® SANDWICHES

PRIVÁTNÍ ZNAČKY, PROCES VÝVOJE

albert Fresh BISTRO

TESCO finest

DRIVE Cafe



"OD ZADÁNÍ PO REALIZACI ZA 6 TÝDNŮ"

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

PRIVATE LABEL CASE STUDIES

ORIGINAL RECIPE
York DELI

DRIVE Cafe

Halal

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

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

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

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.

ORIGINAL RECIPE
York DELI

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

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

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

Panini
by crocodille®

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.

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

CASE STUDY STRATUS GENERAL TRADING

SPOJENÉ ARABSKÉ EMIRÁTY

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

حلال
Halal

FRESH
crocodille®
SANDWICHES

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

FRESH crocodille® SANDWICHES

KONTAKTY

RÁD VÁM ZODPOVÍM VEŠKERÉ VAŠE DOTAZY:

FRESH crocodille® COMPANY

Ing. Pavel Kittner
Director of Plant Operations
pkittner@crocodille.com / +420 725 726 035

FRESH crocodille® COMPANY

Přemysl Kos
Sales and Marketing Director
pkos@crocodille.com / +420 725 593 771
Crocodille ČR, spol. s.r.o.,
Poděbradská 88/55, 198 00 Praha 9
crocodille.com

VÍCE JAK 30 LET VLASTNÍ CESTOU OD SRDCE A S CHUTÍ

KONTAKT

CENTRÁLA

Crocodille ČR spol. s r.o.
Poděbradská 88/55
Praha 9
Česká republika

VÝROBNÍ ZÁVOD

Tovární 386
281 29
Žiželice nad Cidlinou

crocodille.com