



ČESKÁ
ZMRZLINA
Z OPOČNA

**Zmrzlinový
manuál**



LAHODNÉ
OSVĚŽENÍ



ČESKÁ ZMRZLINA Z OPOČNA

Česká zmrzlina z Opočna je tradiční česká značka s historií výroby a vývoje od roku 1960. Vyrábí se v mlékárně BOHEMILK, a. s. v Opočně pod Orlickými horami.

Nabídka zahrnuje nejvyšší smetanové zmrzlinové směsi Mixar Extra®, mléčné směsi Fredomix Premium®, sorbeta, vodové zmrzliny a ovocné řemeslné zmrzliny. Dále pak směsi na ledové tříště, speciality a caffè frappé. Výběr kvalitních surovin je u nás na prvním místě, proto již několik sezón používáme v našich výrobcích přírodní barviva. Ke zmrzlinám nabízíme i velmi bohatý doplňkový sortiment – např. kornoutky, polevy, posypy a další.

Dlouholeté zkušenosti s vývojem a výrobou nám dávají profesionální zázemí. Díky spolupráci, s Vámi zákazníky, se posouváme, rozvíjíme a můžeme společně nabídnout zajímavé příchutě a variace.

Českou zmrzlinu z Opočna si oblíbily miliony zákazníků a jsme rádi, že jste mezi nimi i vy.

Pomůžeme Vám stát se zmrzlinářem.

Lucie Peterová
Vedoucí prodeje zmrzlinové sekce



Ing. Josef Bartoš
Generální ředitel

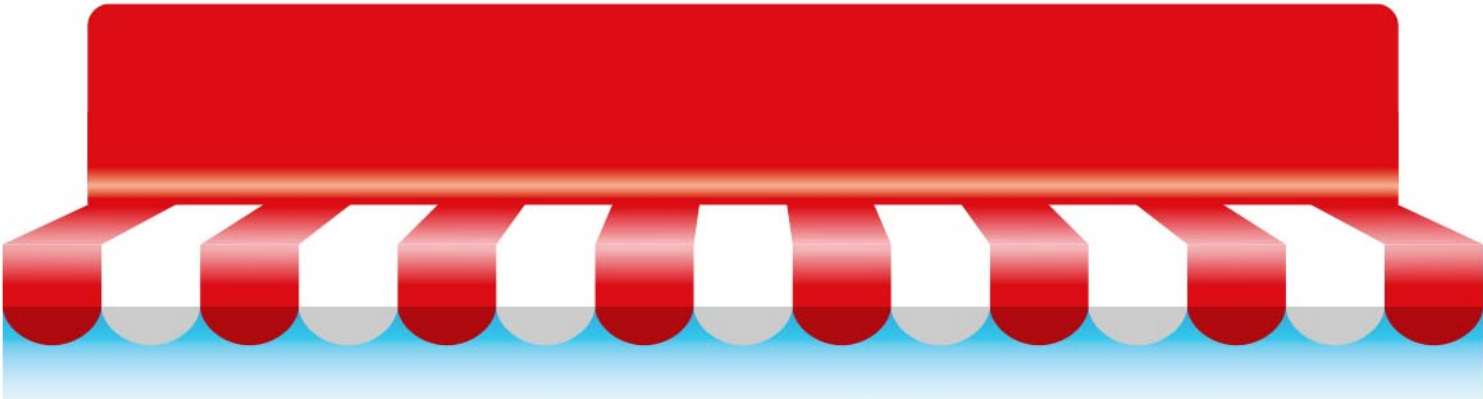


VYBAVENÍ PROVOZOVNY

- zmrzlinový stroj (s výběrem Vám rádi pomůžeme)
- tekoucí pitná voda – studená, teplá
- elektřina – 400 V
- dvojdřez
- umyvadlo
- pracovní plocha – není stanovena velikost, většinou stačí pracovní deska jako v menší kuchyňce
- prostory omyvatelné vodou – nemusí být kachličky, ale stačí omyvatelná barva, tak aby splňovala požadavek na styk s potravinami
- prostor pro skladování zboží
- malá lednice
- větrání (odvod teplého vzduchu)
- provozovna musí splňovat nařízení EP 852/2004 o hygieně potravin
- provozovna musí mít zpracované HACCP, provozní a sanitační řád, revize elektro
- vše nejprve konzultujte s příslušnou hygienickou stanicí
- další požadavky – dle vyjádření hygieny v daném místě – odbor Hygiena výživy

ČESKÁ
ZMRZLINA
Z OPOČNA





HYGIENA VE ZMRZLINOVÉ PROVOZOVNĚ

Hygiena ve zmrzlinové provozovně je klíčová pro bezpečnost potravin a spokojenost zákazníků. Zde jsou hlavní hygienická pravidla a zásady.

1. Osobní hygiena zaměstnanců:

- Důkladné mytí rukou před zahájením práce, po manipulaci s penězi, po návštěvě toalety a při každé změně činnosti.
- Používání jednorázových rukavic při manipulaci se zmrzlinou, kornouty a jinými surovinami.
- Čistý pracovní oděv.

2. Čistota pracovního prostředí:

- Denní čištění a dezinfekce všech pracovních ploch a dalších povrchů.
- Hygienická opatření proti hmyzu, hlodavcům.

3. Hygiena zmrzlinových strojů a náčiní:

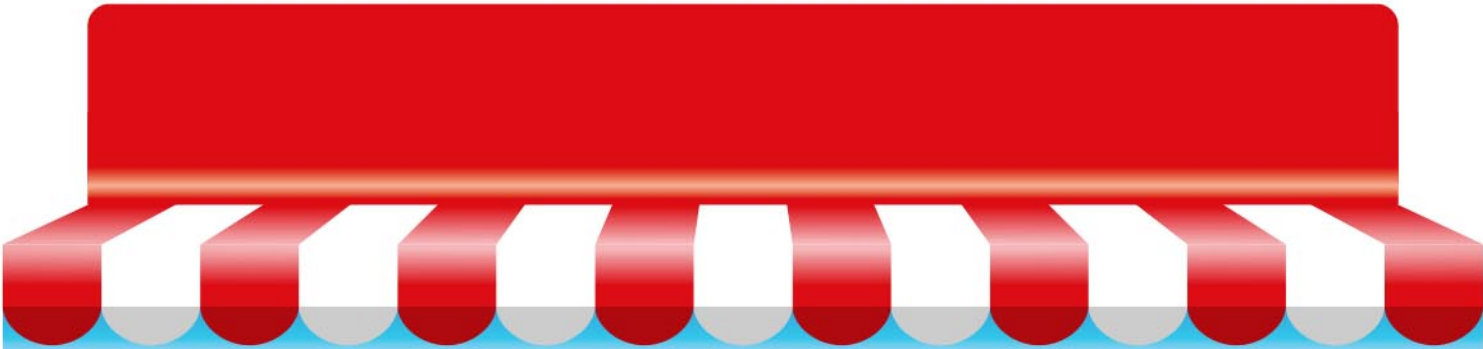
- Pravidelné čištění a sanitace zmrzlinových strojů podle pokynů výrobce.
- Použití vhodných dezinfekčních prostředků, které jsou bezpečné pro styk s potravinami.

4. Skladování surovin a hotových výrobků:

- Správné skladování surovin v čistém prostředí a odpovídající teplotě.
- Označování surovin datem příjmu a expirace.
- Používání pouze schválených a nezávadných surovin.

5. Odpovědnost a kontrola:

- Zavedení HACCP (analýza rizik a kritické kontrolní body).
- Vedení záznamů o teplotách skladování, sanitaci a dodávkách surovin.
- Pravidelné školení zaměstnanců v oblasti hygieny a bezpečnosti potravin.
- Dodržování českých hygienických norem (vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby).



SPRÁVNÝ POSTUP PŘÍPRAVY ZMRZLIN

Sušené zmrzlinové směsi Mixar®, Freedomix® – příprava:

- Sáček 2 kg sušené zmrzlinové směsi smíchejte (buď metlou, nebo mixérem) se 4 litry studené pitné vody.
- Nechte 20 minut odstát a průběžně promíchávejte.
- Směs je po 20 minutách odstátí a důkladném promíchání dokonale rozpuštěná a připravená na lití do stroje přes cedník.
- Stroj směs v nášlehu zmrazí a zmrzlinu můžete točit zákazníkům.

Řemeslná sorbeto – příprava:

- Kbelík 3,5 kg důkladně promícháme se 4 litry studené pitné vody.
- Směs po promíchání lijeme do zmrzlinového stroje, který ji v nášlehu zmrazí.
- Toto řemeslné sorbeto obsahuje kousky ovoce a jeho vhodnost použití do strojů (čerpadlo, gravitace) je naznačeno v letáku sortimentu řemeslné sorbeto.

Sorbeto a vodové zmrzliny – příprava:

- Sáček 1 kg sušené zmrzlinové směsi smíchejte metlou se 2 litry studené pitné vody.
- Nechte 20 minut odstát a průběžně promíchávejte tak, aby se obsažený cukr dokonale rozpustil.
- Směs je po 20 minutách odstátí a důkladném promíchání dokonale rozpuštěná a připravená na lití do stroje přes cedník.
- Stroj směs v nášlehu zmrazí a zmrzlinu můžete točit zákazníkům.

UHT tekutá zmrzlinová směs – příprava:

- Směs v balení protřepeme tak, aby se promíchala.
- Směs po promíchání lijeme okamžitě do zmrzlinového stroje.
- Tato zmrzlina je určena pro provozy se zvýšenou hygienickou náročností a do provozu bez pitné vody.

Poctivý a úspěšný zmrzlinář:

- Dbá na maximální hygienu svého provozu při práci s Českou zmrzlinou z Opočna.
- Dodržuje doporučení při výrobě České zmrzliny z Opočna – poměr směsi a vody, míchání, odstátí směsi.
- Dbá na správné nastavení zmrzlinového stroje tak, aby byla zmrzlina hladká, našlehaná, jemné konzistence.
- Dbá na čistotu, úpravu a pozitivní přístup obsluhy při prodeji České zmrzliny z Opočna.
- Dbá na srozumitelnost a atraktivitu nabídky včetně zviditelnění informací o použití přírodních barviv a jiných výhod.
- Dbá na zviditelnění svého prodejního místa propagačními předměty Česká zmrzlina z Opočna.

SORTIMENT ZMRZLIN, VČETNĚ ALERGENŮ

NÁZEV VÝROBKU	ALERGENY		
	1 – 6, 8 – 14	7	Vegan
ZMRZLINOVÉ SMĚSI MIXAR® EXTRA			
Vanilka	ne	ano	
Čokoláda	ne	ano	
Jahoda	ne	ano	
Pistácie	ne	ano	
Jogurt	ne	ano	
Meruňka	ne	ano	
Víšeň	ne	ano	
Smetanový	ne	ano	
Sušenka	ne	ano	
Smetanová bez přidaného cukru	ne	ano	
ZMRZLINOVÉ SMĚSI FREDOMIX® PREMIUM			
Citron	ne	ano	
Pomeranč	ne	ano	
Jahoda	ne	ano	
Ostružina	ne	ano	
Banán	ne	ano	
Černý rybíz	ne	ano	
Borůvka	ne	ano	
Tvaroh	ne	ano	
Ananas	ne	ano	
Mango	ne	ano	
Limetka	ne	ano	
Kaktus	ne	ano	
Zelené jablko	ne	ano	
Nugát	ne	ano	
Lískový oříšek	ne	ano	
Karamel	ne	ano	
Kokos	ne	ano	
Pařížský krém	ne	ano	
Italská káva bez kofeinu	ne	ano	
Čokoláda	ne	ano	
Pistácie	ne	ano	
Lesní jahoda	ne	ano	
Meruňka	ne	ano	
Víšeň	ne	ano	
Malina	ne	ano	
Slaný karamel	ne	ano	
Skořice	ne	ano	
Levandule	ne	ano	
Slaný arašíd	ne	ano	
Cukrová vata – novinka	ne	ano	
Mechový dort – novinka	ne	ano	
ZMRZLINOVÉ SMĚSI VODOVÉ			
Jahoda	ne	ne	ano
Pomeranč	ne	ne	ano
Hruška	ne	ne	ano
Dračí ovoce	ne	ne	ano
Kiwi	ne	ne	ano
ŘEMESLNÁ SORBETA			
Černý rybíz	ne	ne	ano
Jahoda	ne	ne	ano
Mango	ne	ne	ano
Malina	ne	ne	ano
Meruňka	ne	ne	ano
Hruška	ne	ne	ano
Mandarinka – novinka	ne	ne	ano
Červený pomeranč – novinka	ne	ne	ano
Růžový grep – novinka	ne	ne	ano
Mák	ne	ne	ano

NÁZEV VÝROBKU	ALERGENY		
	1 – 6, 8 – 14	7	Vegan
SPECIALITY			
Caffé Frappé	ne	ano	
Smetanový základ	ne	ano	
pro kopečkovou zmrzlinu			
Blue magic	ne	ano	
Black magic	ne	ano	
Pink magic	ne	ano	
Ledový shake lískový oříšek	ne	ano	
ZMRZLINOVÉ SMĚSI SORBETO			
Jahoda	ne	ne	ano
Malina	ne	ne	ano
Černý rybíz	ne	ne	ano
Červený meloun	ne	ne	ano
Mandarinka	ne	ne	ano
Růžový grep	ne	ne	ano
Meruňka	ne	ne	ano
Víšeň	ne	ne	ano
Citron	ne	ne	ano
Zelené jablko	ne	ne	ano
Kanadská borůvka	ne	ne	ano
Brusinka	ne	ne	ano
Mango	ne	ne	ano
Švestka	ne	ne	ano
Rakytník	ne	ne	ano
Černý bez	ne	ne	ano
Granátové jablko	ne	ne	ano
Černé plody	ne	ne	ano
Broskev	ne	ne	ano
Maracuja	ne	ne	ano
Citrusové yuzu – novinka	ne	ne	ano
UHT ZMRZLINA			
Vanilka	ne	ano	
Čokoláda	ne	ano	
LEDOVÁ TŘÍŠT®			
Malina	ne	ne	ano
Kaktus	ne	ne	ano
Pomeranč	ne	ne	ano
Černý rybíz	ne	ne	ano
Cola	ne	ne	ano
Jahoda	ne	ne	ano
Víšeň	ne	ne	ano
Tropic	ne	ne	ano
Modrá	ne	ne	ano
Mango	ne	ne	ano
Limetka	ne	ne	ano
ICE ENERGY	ne	ne	ano
Hruška	ne	ne	ano
Borůvka	ne	ne	ano
Ananas	ne	ne	ano
Zelený meloun	ne	ne	ano
Dračí ovoce	ne	ne	ano
Mojito	ne	ne	ano
Maracuja	ne	ne	ano
Bezový květ – novinka	ne	ne	ano

Všechny zmrzlinové směsi a ledové tříště jsou bezlepkové.



1. Obiloviny obsahující lepek | 2. Kopiřavé výrobky z nich | 3. Včelí a výrobky z nich | 4. Plody a výrobky z nich | 5. Podzemnice olejná (arašíd) a výrobky z nich | 6. Sójové boby (soja) a výrobky z nich | 7. MLÉČNÉ A VÝROBKY Z NĚJ VČETNĚ LAKTOZU | 8. Sladidlové plody a výrobky z nich | 9. Čelí a výrobky z nich | 10. Hořčice a výrobky z nich | 11. Sezamová semena a výrobky z nich | 12. Drak sifidy a sifidany | 13. Vlna bavlny a výrobky z ní | 14. Mlék a výrobky z nich

**V NAŠICH ZMRZLINÁCH A TŘÍŠTÍCH
POUŽÍVÁME PŘÍRODNÍ BARVIVA.**



Přírodní barviva jsou získávána z přírodních zdrojů – rostlinných, živočišných či nerostných, která jsou pro lidský organismus nezávadná.

Proč používáme přírodní barviva?

Jsou bezpečná pro zdraví
Neobsahují chemikálie
Mají přirozený původ
Nezatěžují životní prostředí

Používání přírodních barviv je ideální volbou pro ty,
kdo preferují zdravý a ekologický životní styl.

Oranžová – karoteny Žlutá – kurkuma Červená – řepa Fialová – víno, ředkve
Zelená – chlorofily Modrá – Blue Spirulina (mořská řasa) Černá – potravinářské uhlí

PODPORA PRODEJE



ZMRZLINOVÝ KLUB

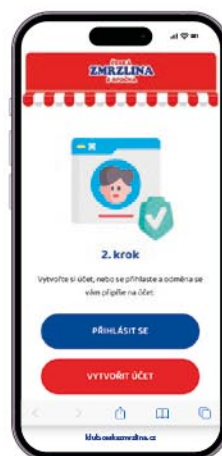
Od roku 2025 jsme zavedli nový systém získávání věrnostních bodů při nákupu našich zmrzlinových směsí.

Na všech kartonových etiketách naleznete QR kód, po jehož načtení přes čtečku QR kódů na vašem mobilním telefonu budete přesměrováni na stránky našeho Zmrzlinového klubu. Po jednoduché registraci si vytvoříte vlastní účet. Na tento účet se Vám po každém naskenování QR kódu ze zmrzlinového kartonu přičtou body.

1. Naskenuj QR kód z etikety umístěné na zmrzlinové krabici:



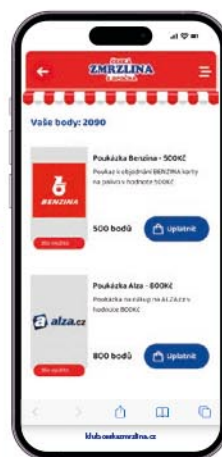
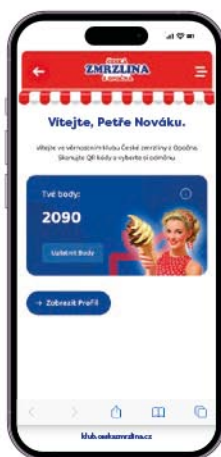
2. Registrace – vytvoření účtu / Přihlášení:



Po načtení QR kódu budete automaticky přesměrováni na Přihlašovací stránku.

3. Výběr odměn

Jednoduchým kliknutím na některou z vybraných odměn se vám odečtou body z vašeho konta a nám elektronicky přijde vaše objednávka.



ZMRZLINOVÉ AUTO

Prodává a propaguje Českou zmrzlinu z Opočna na kulturních a sportovních akcích s vysokou koncentrací lidí, na objednávku posiluje kapacitu prodeje naší stávající prodejní sítě.



Jak může pomoci právě vám? V případě, že ve vaší oblasti probíhají kulturní nebo sportovní akce, tak zvažte včasné objednání našeho zmrzlinového auta, které na této akci posílí nebo samo zrealizuje prodej. Prodej naší zmrzliny bude vždy spojen s propagací vašeho prodejního místa.

Jak objednat zmrzlinové auto na akci? Základem je včas zajistit rezervaci termínu auta. Rezervaci lze provést přes rezervační systém na www.ceskazmrzlina.cz nebo přímo u manažera prodeje zmrzliny. Dále je nutné zajistit kontakt na realizátora akce spolu s podmínkami účasti.

V případě potřeby volejte tel.: **601 583 039**

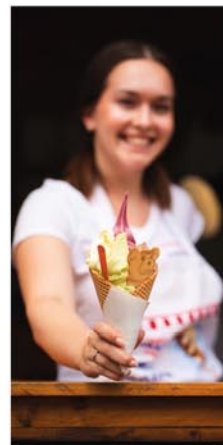
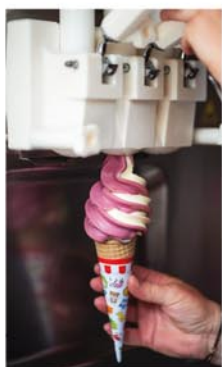


ZMRZLINOVÁ POHOTOVOST

- Jsme připraveni Vám co nejdříve pomoci.
- Reagujeme na Vaše potřeby a snažíme se je co nejdříve vyřídit.
- Odstraňujeme drobné závady, seřizujeme stroje.
- Zajišťujeme odborné konzultace.

V případě potřeby volejte tel.: **606 047 708**





ČESKÁ ZMRZLINA Z OPOČNA

DISTRIBUCE V REGIONECH



www.ceskazmrzlina.cz



1. Praha a severní Čechy:
Antonín Gründl – AGL s.r.o.
tel.: +420 777 728 772
info@zmrzlinazopocna.cz
www.zmrzlinazopocna.cz

2. Střední Čechy, Vysočina a Brněnsko:
Václav Duben – Frigo HB s.r.o.
tel.: +420 775 565 869
frigohb@frigohb.cz
www.frigohb.cz

3. Jižní a západní Čechy:
Libor Polívka
tel.: +420 777 641 166
polivka@zmrzlinapoli.cz
www.zmrzlinapoli.cz

4. Východní Čechy:
Petr Zářecký
tel.: +420 776 663 384
zmrzlina.zarecky@seznam.cz
www.zmrzlinovesmesi.cz

5. Jižní Morava:
Libor Kratochvíl
tel.: +420 777 225 655
+420 775 192 859
zmrzlinakratochvil@seznam.cz
www.zmrzlina-kratochvil.cz

6. Olomoucko:
Ing. Pavla Dufková
tel.: +420 775 766 762
Ing. Martin Linhard
tel.: +420 775 766 765
info@zmrzlinaceska.cz
www.zmrzlinaceska.cz

7. Ostravsko, Těšínsko:
Revenge snack
tel.: +420 608 830 368
+420 730 601 877
topzmrzliny@gmail.com
www.topzmrzliny.cz

8. Nový Jičín, Zlín, Krnov, Bruntál:
Tomáš Onderka
tel.: +420 608 828 427
t.onderka@email.cz
www.zmrzlina-opocno.cz



Více informací na adrese výrobce: BOHEMILK, a. s., Podzámčí 385, 517 73 Opočno
zmrzlina@bohemilk.cz, www.ceskazmrzlina.cz, tel.: +420 494 678 224

Manažer pro zmrzlinu: +420 724 213 439
Obchodní zástupce: +420 606 047 708

