



**4 – Inovace v balení masa a masných výrobků – udržitelnost a funkční obaly**

Ševčík, R., Beňo, F., Hruška, F.

**10 – Transferové obaly BTM „šité na míru“**

Vaněček, L.

**12 – Velitelské středisko při zpracování potravin  
Od správy nožů po analýzu chyb prostřednictvím videa: Westfleisch používá digitální řešení od společnosti Weber ve svém závodě Oer-Erkenschwick**

Maidel, R.

**18 – Přicházíme s řešením pro balení různorodých produktů a všech možných typů balení  
Rozhovor s manažerem prodeje Weber CZ s.r.o. panem Janem Wdówkou**

Kameník, J.

**20 – Singer & Sohn – odborník na automatizaci v oblasti třídění, řazení a zakládání do obalů**

Ježek, F.

**23 – Světový obchod s vepřovým masem nadále ztrácí na síle. Zotavení pro rok 2024 v nedohlednu**

Coenen, J.

**30 – Afrika – problémy se zásobováním navzdory pozoruhodné dynamice  
První část: Úloha Afriky ve světové produkci masa a vajec**

Windhorst, H.-W.

**33 – Agrární zahraniční obchod – ekonometrická analýza obchodu s hovězím masem a živým skotem**

Řehořová, K.

**36 – Začíná vše až na jatkách? Část 3: Harmonizované epidemiologické indikátory (skot a hovězí maso)**

Kameník, J., Veselá, H.

**41 – Vliv sous vide metody na barevné parametry, hmotnostní ztráty a pH v hovězím masu**

Doležalová, J., Šemberová, H., Ježek, F.

**47 – Ve školních dílnách nebo ve firmách?**

Novák, M.

**4 – Innovation in meat and meat product packaging – sustainability and functional packaging**

Ševčík, R., Beňo, F., Hruška, F.

**10 – Transfer casing BTM tailor-made**

Vaněček, L.

**12 – From knife management to error analysis via video: Westfleisch uses a digital solution from Weber Food Technology at its Oer-Erkenschwick plant**

Maidel, R.

**18 – Interview with the sales manager of Weber CZ s.r.o. Mr. Jan Wdówka**

Kameník, J.

**20 – Singer & Sohn – specialist in sorting and packing automation**

Ježek, F.

**23 – The global pork trade continues to lose steam. Recovery for 2024 in sight**

Coenen, J.

**30 – Africa – supply problems despite remarkable dynamics. Part One: Africa's Role in World Meat and Egg Production**

Windhorst, H.-W.

**33 – Agrarian foreign trade – an econometric analysis of trade in beef and live cattle**

Řehořová, K.

**36 – Does It All Start at the Slaughterhouse? Part 3: Harmonised epidemiological indicators (bovine animals and beef)**

Kameník, J., Veselá, H.

**41 – Effect of sous vide method on color parameters, weight loss and pH in beef**

Doležalová, J., Šemberová, H., Ježek, F.

**47 – Learning experience in school workshops or at meat processors? Results of the assessment of**

apprentices from secondary schools.

Novák, M.