



## **BAUERNGUT- Markenfleischprogramm – Die 7 Punkte Garantie**

1. gesicherte Qualität
2. Futtermittel und Tierernährung
3. **Aufzucht und Herkunft**
4. *Tierschutz und Tiergesundheit*
5. Fachgerechte Verarbeitung - DLG prämiert
6. Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser
7. Exklusiv bei EDEKA

Bei der Herstellung von hochwertigen Nahrungsmitteln arbeiten heutzutage viele verschiedene Stufen Hand in Hand. In einer modernen Arbeitsteilung übernimmt der Landwirt die Aufzucht und Pflege der Tiere.

Zusätzlich zu der Prüfung der korrekten Futtermittel wird im QS- System auch der einwandfreie bauliche Zustand der Betriebe kontrolliert.

Zu den Prüfkriterien zählen u.a. die Beschaffenheit der Böden, ein ausreichendes Flächenangebot, tierartgerechte Beschäftigungsmöglichkeiten, ausreichende Beleuchtung, Stallklima und Temperatur.

Weiterhin verpflichtet sich der Landwirt zu einem dokumentierten Eigenkontrollsystem mit je nach Tierart spezifischen Schwerpunkten. Damit ist das, was für den Landwirt gute fachliche Praxis bedeutet, mit Hilfe des QS- Prüfsystems nachweisbar.

Zudem muss jeder Landwirt im Rahmen der betriebseigenen Kontrollen seine Tiere durch einen Tierarzt betreuen lassen. Dieses Betreuungsverhältnis muss durch einen schriftlichen Vertrag vereinbart sein.

Entscheidend für die Teilnahme am BAUERNGUT- Markenfleischprogramm ist die Mast in Deutschland. Um kurze Transportwege sicherzustellen, legen wir im BAUERNGUT- Markenfleischprogramm Wert darauf, dass sich die landwirtschaftlichen Mastbetriebe im regionalen Umkreis zum Schlachthof befinden.

Mit unserem EDEKA- Herkunftssicherungssystem sind wir Vorreiter in der Lebensmittelkette. Jeder unserer mehreren tausend Partner auf der landwirtschaftlichen Stufe ist in unserer Datenbank hinterlegt.