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

Die Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Fleisch- und Wurstwaren ist ein komplexer Prozess, an dem die Betriebe der Stufen Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung und Zerlegung, Verarbeitung sowie der Lebensmitteleinzelhandel beteiligt sind. Gemeinsam bilden sie die Lebensmittelkette, in der im Interesse größtmöglicher Lebensmittelsicherheit stufenübergreifend zusammengearbeitet wird.
Die am BAUERNGUT- Markenfleischprogramm beteiligten Unternehmen führt die EDEKA Minden-Hannover zusammen. Die Unternehmen haben sich vertraglich verpflichtet, die Anforderungen des stufenübergreifenden QS- Systems und des EDEKA- Konzeptes zu erfüllen:

1. Eigenkontrolle der beteiligten Betriebe nach definierten Anforderungen

2. Neutrale Kontrolle der Anforderungen durch unabhängige Institute

3. Übergeordnete Kontrolle durch SGS – INSTITUT FRESENIUS

Dies ist die Basis für das BAUERNGUT- Markenfleischprogramm. Die transparente und durchgängige Überwachung entlang der Herstellungs- und Vermarktungskette reicht vom Feld bzw. Stall bis zur BAUERNGUT- Bedientheke in Ihrem EDEKA- Markt - sozusagen von der Forke bis zur Gabel.