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

Wenn Qualität nicht nur ein Schlagwort sein soll, dann muss sie auch nachprüfbar sein. Wenn z. B. Ihr Schnitzel in Ihrem Einkaufskorb landet, besitzt es bereits einen echten Lebenslauf: Jeder einzelne Betrieb, der auf dem Weg des hochwertigen Produktes liegt, wird regelmäßig nach den Kriterien des QS- Prüfsystems kontrolliert. Die Einhaltung dieser Maßstäbe wird in jedem Betrieb dokumentiert und in den Warenbegleitpapieren vermerkt. Darüber hinaus werden durch das SGS – INSTITUT FRESENIUS in zusätzlichen Audits spezifische EDEKA- Kriterien überprüft.
So lässt sich jedes Stück des Weges nachvollziehen – vom Feld und Stall bis zur BAUERNGUT- Bedientheke in Ihrem EDEKA- Markt.

Das 4- stufige EDEKA- Prüfkonzept basiert auf folgendem Modell:

Zulassungsaudit
(durch EDEKA)

zusätzliche KONTROLLEN von speziellen EDEKA-Anforderungen durch SGS - INSTITUT FRESENIUS

Neutrale Kontrollen im Rahmen von QS und dem internationalem Lebensmittelstandard (IFS) durch EN 45011 akkreditierte Prüfinstitute entlang der Lebensmittelkette

Eigenkontroll- Konzept
(jeder Betrieb auf seiner Stufe)

Diese Verbindung aus hoher Eigenverantwortlichkeit der beteiligten Unternehmen und neutralen Kontrollen mit zusätzlicher, unangemeldeter Kontrolle durch SGS - INSTITUT FRESENIUS hat sich bestens bewährt und gibt Ihnen ein gutes Stück Verlässlichkeit.