

## Verarbeitung

**Tabelle:** SWOT der verarbeitenden Betriebe im Kanton Aargau in Bezug auf die Produktion von regionalen Bio-Produkten. (Geordnet nach Priorität.) (Quelle: Interviews mit Verarbeitern und Experten, Workshop organisiert im Rahmen des Projekts.)

Stärken (intern, auf Gegenwart bezogen)	Chancen (extern, auf Zukunft bezogen)
<p>Allgemein:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hohe Flexibilität durch kleine Strukturen.</b></li> <li>• <b>Innovationskraft einzelner Betriebe.</b></li> <li>• <b>Gutes Qualitätspotential</b> bei verschiedenen Produktgruppen.</li> </ul> <p><i>Produktspezifisch:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Getreide: hohe Flexibilität, vielfältiges Sortiment.</li> <li>• Getreide: Netz von Sammelstellen und spezialisierten Mühlen.</li> <li>• Fleisch: Vorhandene Bio-Manufaktur-Betriebe.</li> </ul>	<p>Allgemein:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nachfrage für regionale Bio-Produkte.</b></li> <li>• <b>Diversifizierung (Produktpalette).</b></li> <li>• <b>Ausbau von Vermarktungs-Plattformen.</b></li> <li>• <b>Förderung Inlandproduktion ggü. Importen für Knospe-Produkte.</b></li> <li>• <b>Trend Kochen mit regionalen Spezialitäten im Privathaushalt (TV-Sendungen, Blogs).</b></li> </ul> <p><i>Produktspezifisch:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Backwaren: Nachfrage nach handwerklich hergestellten Brotes durch Detailhandel.</b></li> <li>• <b>Gemüse, Obst: Frische, Nachfrage Gemeinschaftsverpflegung, Spezialitäten (z.B. Aronia).</b></li> <li>• <b>Obst: Hohe Qualität des Verarbeitungsobstes.</b></li> <li>• <b>Ackerbau: Nachfrage nach Flockengetreide, Sonnenblumenkernen, Linsen, Kichererbsen durch Fachhandel.</b></li> <li>• <b>Pflanzliche Öle: Nachfrage nach Ölen aus Region (z.B. Rapsöl).</b></li> </ul>

Schwächen (intern, auf Gegenwart bezogen)	Gefahren (extern, auf Zukunft bezogen)
<p>Allgemein:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hohe Preise</b> (im Vergleich zu Import) bei handwerklichen Betrieben.</li> <li>• <b>Hohe Kosten</b> (insb. Lagerung, Logistik) durch kleine Strukturen.</li> <li>• <b>Fehlende regionale Plattform für Informationsaustausch.</b></li> <li>• <b>Wissen und Qualität bei bio-spezifischen Verarbeitungsprozessen nicht ausreichend.</b></li> <li>• <b>Nachfolgeregelung</b> nicht geklärt.</li> <li>• Unternehmerisches Handeln: Zeitmangel für Strategieentwicklung und Projekte.</li> <li>• <b>Kleiner Stellenwert der aargauischen Landwirtschaft bei der Bevölkerung.</b></li> <li>• <b>Schwäche der Marke „Aargau“.</b></li> <li>• <b>Kleine Werbebudgets.</b></li> </ul> <p><i>Produktspezifisch:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Getreide: Ungenügende Qualität (z.B. Gluten).</li> <li>• Getreide: Fehlende Kapazitäten zur Verarbeitung von Kleinmengen von speziellen Ackerbaukulturen (z.B. Buchweizen).</li> <li>• Fleisch: Komplexe Produktion und Verarbeitung.</li> </ul>	<p>Allgemein:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Qualitätsprodukte: Druck auf CH Produktion durch hohe Importe</b> (z.B. Getreide, u.a.).</li> <li>• <b>Hoher Aufwand durch Bio-Auflagen</b> (z.B. Lebensmittel-Hygiene, Administration, Zertifizierung, Beschaffung aufgrund komplexer Rezepturen, Ausbau Infrastruktur, etc.) insb. für kleine Betriebe.</li> <li>• <b>Behinderung Ausbauten durch Raumplanung.</b></li> <li>• <b>Lehrlings- und Fachkräftemangel.</b></li> <li>• <b>Beschaffungsprobleme</b> wg. strikter Deklarationsvorschriften für Regio-Verarbeitungsprodukte (z.B. 90% Wertschöpfung in Region, Swissness-Regelung).</li> <li>• <b>Mangelnde Glaubwürdigkeit von Regio-Produkten: Grosse Unterschiede in Anforderungen und Transparenz.</b></li> <li>• <b>Romantisches Bild der Landwirtschaft</b> (Heidi-Landwirtschaft, Hobby Landwirtschaft).</li> </ul> <p><i>Produktspezifisch:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fleisch: Thema Schlachtung ausserhalb Region als Medienthema bei Regio-Produkten</b></li> <li>• <b>Fleisch: Starke Bindung Preis Verarbeitungsfleisch an Preise konv. Verarbeitungsfleisch.</b></li> <li>• <b>Billig-Importe von Ackerbauspezialitäten.</b></li> </ul>