

VEGANER KÄSE

USCO GmbH – Trends verstehen, Zukunft gestalten.

Veganismus wird zunehmend als **Lebensstil** angenommen, und jedes Jahr übernehmen mehr Menschen **pflanzenbasierte Gewohnheiten**.

Bis 2021 erreichte die weltweite vegane Bevölkerung etwa 80 Millionen Menschen.

Dieser wachsende Trend hat neue Geschäftsmöglichkeiten eröffnet – ein bemerkenswertes Beispiel ist veganer Käse.

Auch wenn er noch nicht die Beliebtheit von pflanzenbasiertem Fleisch erreicht hat, gewinnt veganer Käse stetig an Zuspruch.

Er wird vollständig aus **pflanzlichen Rohstoffen** hergestellt und enthält keine tierischen Bestandteile – eine milchfreie, ethische Alternative.

Häufige Grundlagen für veganen Käse sind Soja, Kokosnuss, Mandeln, Erdnüsse und Hafer.

www.usco-co.biz



EIN WACHSENDER MARKT

Im Jahr 2019 wurde der weltweite Markt für veganen Käse auf etwa 1.094,7 Millionen Euro geschätzt.

Zwischen 2021 und 2027 wird ein durchschnittliches jährliches Wachstum (CAGR) von 15,5% erwartet, wodurch der Markt voraussichtlich auf rund 3.914,2 Millionen Euro anwachsen wird.

In Europa soll der Markt von 874,76 Millionen Euro (2019) auf 1.514,01 Millionen Euro (2027) steigen, was einem CAGR von 7,2% entspricht.

WICHTIGE WACHSTUMSTREIBER

Wachsende vegane Zielgruppen

Bewusste Konsument:innen suchen zunehmend nach nachhaltigen und tierfreien Produkten – veganer Käse erfüllt beide Anforderungen.

Laktoseintoleranz

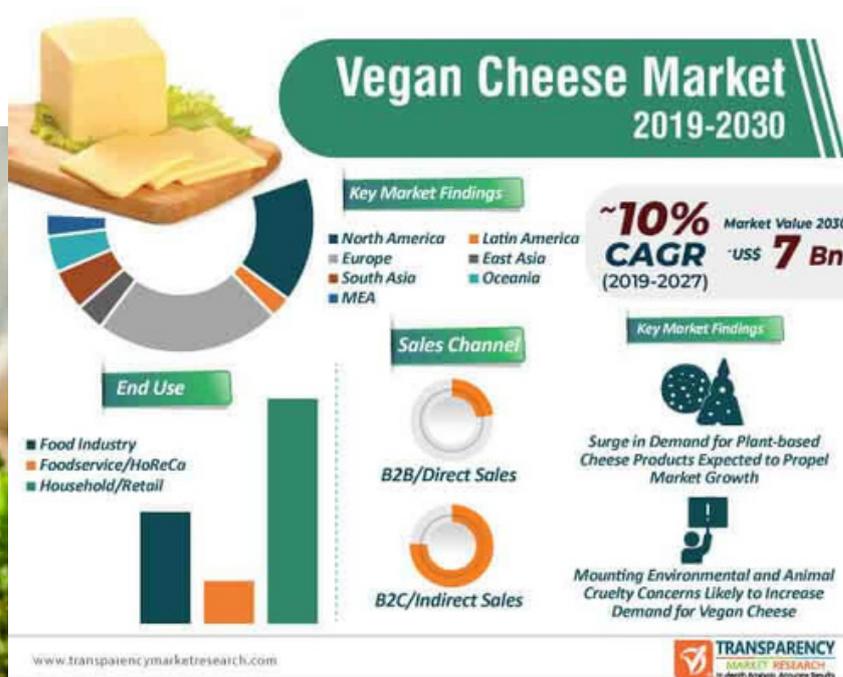
Ein großer Teil der Weltbevölkerung ist laktoseintolerant – veganer Käse bietet hier eine sinnvolle und notwendige Alternative.

Gesundheitsbewusstsein

Veganer Käse ist in der Regel cholesterinfrei, vitaminreich und oft kalorienärmer – besonders attraktiv für gesundheitsorientierte Konsument:innen.

Vielfalt & Innovation

Von Cheddar und Edamer bis hin zu kreativen Sorten mit Fruchtzusätzen wie Cranberry oder Karamell – veganer Käse entwickelt sich stetig weiter in Geschmack, Textur und Attraktivität.





ZUKUNFTSAUSBLICK MIT GROSSEM POTENZIAL

Trotz einiger Herausforderungen wächst der Markt für veganen Käse rasant – angetrieben durch eine wachsende Zielgruppe und den Trend zu pflanzenbasiertem Konsum.

Etablierte Hersteller und Start-ups drängen gleichermaßen in dieses Segment.

Zwar steckt der Markt noch in den Anfängen und das Bewusstsein bei Konsumenten ist begrenzt, doch das Potenzial ist deutlich erkennbar. Entscheidend für den Erfolg sind gezieltes Marketing und Aufklärung – vor allem in Bezug auf Geschmack und Mehrwert.

Erfreulich: Neue pflanzliche Rohstoffe erleichtern es Produzenten zunehmend, qualitativ hochwertige und geschmacklich überzeugende Alternativen zu entwickeln, die im Mainstream Fuß fassen können.



Ihr B2B Partner für Lebensmittel-Rohstoffe

Hauptstraße 104, 3420 Kritzensdorf

www.usco-co.at | info@usco-co.at

