

Weltmarkt für Trockengemüse 2026

Marktgröße, Segmentierung, Wettbewerbslandschaft und Ausblick

2021-2031

Gemeinsam vorankommen



Wir alle haben irgendwann den Satz aus *Alice im Wunderland* gehört: „Man muss so schnell rennen, wie man kann, um am selben Ort zu bleiben. Wenn man woandershin gelangen will, muss man mindestens doppelt so schnell rennen.“ Auch wenn dieses Zitat inzwischen zum Klischee geworden ist, verändert sich unsere Welt mit außergewöhnlicher Geschwindigkeit. Dennoch kommt es meiner Ansicht nach nicht nur darauf an, schnell zu laufen, sondern — noch wichtiger — zu wissen, wohin man läuft.

Wir verstehen uns als Navigator, der im richtigen Moment den richtigen Kurs aufzeigt. Indem wir aktuelle Informationen rechtzeitig für wichtige Entscheidungen bereitstellen, wollen wir unsere Kunden vor Fehltritten bewahren und ihnen helfen, neue Chancen zu finden.

Uns ist wichtig, dass Sie mit unserer Arbeit zufrieden sind. Wenn Sie Fragen zu diesem Bericht haben, beantworten wir diese gerne.

ANDREY SHEVCHENKO, Geschäftsführender Partner

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Haftungsausschluss

Dieser Bericht wurde von shev.io ausschließlich zu Informationszwecken erstellt. shev.io übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit sämtlicher im Bericht enthaltenen Informationen, da Daten in einigen Quellen unbeabsichtigt oder absichtlich verfälscht worden sein können. Die in diesem Bericht dargestellten Informationen dürfen weder direkt noch indirekt als Empfehlungen für weitere geschäftliche Maßnahmen ausgelegt werden. Alle in diesem Bericht enthaltenen Meinungen und Schätzungen spiegeln die Einschätzung der Autoren zum Zeitpunkt der Veröffentlichung wider und können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

shev.io übernimmt keine Haftung für Verluste oder Schäden, die aus der Nutzung der in diesem Bericht enthaltenen Informationen, einschließlich veröffentlichter Meinungen oder Schlussfolgerungen, durch Dritte entstehen, oder für Folgen, die durch die Unvollständigkeit der dargestellten Informationen verursacht werden. Die in diesem Bericht dargestellten Informationen stammen aus offenen Quellen. Zusätzliche Informationen können auf Anfrage bereitgestellt werden.

Dieses Dokument oder Teile davon dürfen ohne schriftliche Genehmigung von shev.io weder verbreitet noch auf irgendeine Weise vervielfältigt werden.

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Nutzungsbedingungen

Dieser Bericht wird dem Nutzer im Rahmen einer **nicht ausschließlichen, nicht übertragbaren, beschränkten Lizenz** ausschließlich zur internen Nutzung für die Zwecke bereitgestellt, für die der Bericht rechtmäßig erworben wurde.

Der Nutzer **darf** den Bericht weder ganz noch teilweise an Dritte übertragen, verkaufen, verschenken, veröffentlichen oder anderweitig verbreiten und ihn auch nicht an andere juristische Personen, Partnerorganisationen oder externe Teams (einschließlich verbundener Unternehmen) weitergeben. Es ist verboten, den Bericht (oder Auszüge daraus) öffentlich zugänglich zu machen (Websites, soziale Netzwerke, Messenger, Dateifreigabedienste, Cloud-Speicher mit offenem Zugriffslink) oder über Dienste Dritter Zugang zu gewähren, wenn Dritte dadurch die Materialien einsehen können.

Wird der Bericht von einem **Unternehmen** erworben, ist seine Nutzung **nur den Mitarbeitern dieses Unternehmens** für interne Aufgaben gestattet. Die Weitergabe des Berichts an Auftragnehmer, Berater, Freiberufler, Agenturen und sonstige externe Parteien ist verboten.

Alle ausschließlichen Rechte am Bericht — einschließlich seiner Struktur, Texte, Datenauswahl, Visualisierungen, Tabellen, Diagramme und Gestaltungselemente — stehen dem Rechteinhaber (shev.io) zu oder werden auf rechtmäßiger Grundlage genutzt. Der Nutzer erhält das Recht, den Bericht ausschließlich im Rahmen dieser Bedingungen zu nutzen.

Ohne die schriftliche Zustimmung von shev.io ist es verboten, auf dem Bericht basierende abgeleitete Produkte zu erstellen, ihn als Teil eines kommerziell vertriebenen Produkts oder einer Dienstleistung zu verwenden oder Urheberrechtshinweise zu entfernen oder zu ändern.

Die Verwendung **kurzer Zitate** und Auszüge ist **nur in internen Unterlagen** (internen Vermerken, Berichten, Präsentationen, geschäftlicher Korrespondenz) gestattet, sofern Sinn und Kontext gewahrt bleiben und die Quelle angegeben wird: *shev.io*. Jede Veröffentlichung oder Nutzung der Materialien an für Dritte zugänglichen Orten ist nur mit vorheriger schriftlicher Zustimmung von shev.io gestattet.

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Markt auf einen Blick

Diese Leseprobe zeigt **Form und Detailtiefe** des Berichts — echte Berichtstexte, in denen detaillierte Zahlen und Tabellen durch „XXX“ verdeckt sind. Bei der Bestellung des Berichts werden sämtliche Zahlen für Ihr Exemplar abschließend festgelegt und überprüft. Der vollständige Bericht wird innerhalb von 24–72 Stunden geliefert.

Indikator	Wert
Marktgröße (2025)	Milliarden 8.6 USD
Prognose (2031)	Milliarden 12.5 USD
CAGR (2021-2031)	6.4%
Untersuchungszeitraum	2021-2031
Größte Region	Asien-Pazifik · 37%
Am schnellsten wachsende Region	Asien-Pazifik · 7.8%
Marktkonzentration	Mittel
Lizenz	Einzelperson / Unternehmen

Nach der Planungsprognose von shev.io Research steigt der weltweite Umsatz mit Trockengemüse von USD XXX Milliarden im Jahr 2025 auf USD XXX Milliarden bis 2031. Das entspricht einem durchschnittlichen jährlichen Wachstum von XX%. Zusätzliche Nachfrage entsteht durch einfach zuzubereitende Lebensmittel, Würzzubereitungen und den Ausbau der Lebensmittelproduktion im asiatisch-pazifischen Raum. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch bilden die wichtigsten Absatzsäulen. Gefriergetrocknetes Gemüse wird vor allem dort eingesetzt, wo Farbe, Struktur und eine schnelle Wasseraufnahme einen höheren Preis rechtfertigen. Der Bericht untersucht, wie Rohwarenbeschaffung, Trocknungskosten, Lebensmittelsicherheit und die Entwicklung neuer Anwendungen die Ertragskraft der Anbieter und die Einkaufsentscheidungen ihrer Kunden bestimmen.

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung

1.1 Marktdefinition und Abgrenzung der erfassten Verkäufe

1.2 Ausgeschlossene Produkte und regionale Zuordnung

2 Untersuchungsmethodik

2.1 Marktberechnung aus Mengen und Preisen sowie Abgleich mehrerer Quellen

2.2 Prognosemodell und geplante Primärerhebung

3 Zusammenfassung für Entscheidungsträger

4 Einflussfaktoren im Markt für Trockengemüse

4.1 Wachstumstreiber und Richtung ihrer Prognosewirkung

4.2 Wachstumshemmnisse und Beschaffungsrisiken

4.3 Vorschriften zu Lebensmittelsicherheit, Rückständen und Verpackungen

4.4 Porters fünf Wettbewerbskräfte und Wirtschaftlichkeit der Wertschöpfungskette

5 Weltweiter Markt für Trockengemüse: Umfang und Prognose

5.1 Jährlicher Marktwert, Absatzmenge getrockneter Zutaten und Herleitung des Preiseinflusses

6 Marktprognose für Trockengemüse nach Gemüseart

6.1 Kartoffeln

6.2 Zwiebeln

6.3 Knoblauch

6.4 Tomaten

6.5 Karotten

6.6 Sonstige Gemüsearten

7 Marktprognose für Trockengemüse nach Trocknungsverfahren

8 Marktprognose für Trockengemüse nach Angebotsform

9 Marktprognose für Trockengemüse nach Verwendung

10 Marktprognose für Trockengemüse nach Region

10.1 Nordamerika

10.1.1 Vereinigte Staaten

10.1.2 Kanada

10.1.3 Mexiko

10.1.4 Übriges Nordamerika

10.2 Europa

10.2.1 Deutschland

10.2.2 Vereinigtes Königreich

10.2.3 Frankreich

10.2.4 Übriges Europa

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

10.3 Asien-Pazifik
10.3.1 China
10.3.2 Indien
10.3.3 Japan
10.3.4 Übriger asiatisch-pazifischer Raum
10.4 Südamerika
10.4.1 Brasilien
10.4.2 Argentinien
10.4.3 Übriges Südamerika
10.5 Naher Osten und Afrika
10.5.1 Türkei
10.5.2 Saudi-Arabien
10.5.3 Südafrika
10.5.4 Übriger Naher Osten und Afrika
11 Wettbewerbsstruktur
11.1 Unternehmensmarktanteile, Eigentümerstrukturen und Verarbeitungsstandorte
11.2 Unternehmensprofile
11.2.1 ofi
11.2.2 Sensient Technologies
11.2.3 Van Drunen Farms
11.2.4 Silva International
11.2.5 BCFoods
11.2.6 Chaucer Foods
11.2.7 European Freeze Dry
11.2.8 Thrive Freeze Dry
11.2.9 Jain Farm Fresh Foods
11.2.10 Idahoan Foods
11.2.11 Basic American Foods
11.2.12 Aviko Rixona
12 Trockengemüse: Marktchancen und strategischer Ausblick
12.1 Unteres, mittleres und oberes Prognoseszenario
12.2 Chancen in der Beschaffung und durch breiter aufgestellte Bezugsquellen
12.3 Produktinnovationen und Investitionsprioritäten

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1. Weltmarkt im Überblick: Umsatz, Absatzmenge, Durchschnittspreis und Wachstum

Tabelle 2. Entscheidungsmatrix für Zutatenhersteller, Investoren und Einkaufsabteilungen

Tabelle 3. Abgrenzungsregeln für einbezogene und ausgeschlossene Produkte sowie gemischte Zutaten

Tabelle 4. Zuordnung der Zollpositionen für Trockengemüse, Zwiebel- und Knoblauchprodukte sowie getrocknete Kartoffelerzeugnisse

Tabelle 5. Nachweisverzeichnis, Berechnungsverfahren und vorgesehene Validierungsschritte

Tabelle 6. Wirkungsmatrix der Treiber und Hemmnisse nach Region und Zeithorizont

Tabelle 7. Regulatorische Pflichten nach Rechtsraum, Produkt und Rolle in der Lieferkette

Tabelle 8. Wettbewerbskräfte im Markt für Trockengemüsezutaten nach Porter

Tabelle 9. Kostenfaktoren entlang der Wertschöpfung vom Frischgemüseeinkauf bis zur freigegebenen Zutat

Tabelle 10. Weltweiter Jahresumsatz, Absatzmenge getrockneter Zutaten und gewichteter Verkaufspreis 2021–2031

Tabelle 11. Umsatz- und Mengenprognose nach Gemüseart 2021–2031

Tabelle 12. Umsatz- und Mengenprognose nach Trocknungsverfahren 2021–2031

Tabelle 13. Umsatz- und Mengenprognose nach Angebotsform 2021–2031

Tabelle 14. Umsatz- und Mengenprognose nach Verwendung 2021–2031

Tabelle 15. Abgleich von regionalem Marktwert, Absatzmenge und Wachstum 2021–2031

Tabelle 16. Gemüsearten im Vergleich: Umsatz, Menge, Marktanteil und Wachstum

Tabelle 17. Spezifikationen nach Gemüseart: Geschmack, Farbe, Korngröße und Wasseraufnahme

Tabelle 18. Trocknungsverfahren: Marktwert, Menge, Anteil und Prognose

Tabelle 19. Trocknungsverfahren im Vergleich: Energieabhängigkeit, Durchsatz, Textur und Eignung für Kundenanforderungen

Tabelle 20. Angebotsformen: Marktwert, Menge, Anteil und Prognose

Tabelle 21. Verwendungsbereiche: Marktwert, Menge, Anteil und Prognose

Tabelle 22. Einkaufsanforderungen nach Angebotsform und Verwendung in der Kreuztabelle

Tabelle 23. Anforderungsmatrix für Lebensmittelherstellung, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sowie Haushaltsprodukte

Tabelle 24. Nordamerika: Umsatz, Menge und Prognose für Vereinigte Staaten; Kanada; Mexiko; übriges Nordamerika

Tabelle 25. Europa: Umsatz, Menge und Prognose für Deutschland; Vereinigtes Königreich; Frankreich; übriges Europa

Tabelle 26. Asien-Pazifik: Umsatz, Menge und Prognose für China; Indien; Japan; übrigen asiatisch-pazifischen Raum

Tabelle 27. Südamerika: Umsatz, Menge und Prognose für Brasilien; Argentinien; übriges Südamerika

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Tabelle 28. Naher Osten und Afrika: Umsatz, Menge und Prognose für Türkei; Saudi-Arabien; Südafrika; übrigen Nahen Osten und Afrika

Tabelle 29. Berechnung der Anbieteranteile und Verzeichnis der Konzernzuordnungen

Tabelle 30. ofi: Produktangebot, relevanter Umsatz, Kapazitäten, Standorte und Strategie

Tabelle 31. Sensient Technologies: Produktangebot, relevanter Umsatz, Kapazitäten, Standorte und Strategie

Tabelle 32. Van Drunen Farms: Produktangebot, relevanter Umsatz, Kapazitäten, Standorte und Strategie

Tabelle 33. Silva International: Produktangebot, relevanter Umsatz, Kapazitäten, Standorte und Strategie

Tabelle 34. BCFoods: Produktangebot, relevanter Umsatz, Kapazitäten, Standorte und Strategie

Tabelle 35. Chaucer Foods: Produktangebot, relevanter Umsatz, Kapazitäten, Standorte und Strategie

Tabelle 36. European Freeze Dry: Produktangebot, relevanter Umsatz, Kapazitäten, Standorte und Strategie

Tabelle 37. Thrive Freeze Dry: Produktangebot, relevanter Umsatz, Kapazitäten, Standorte und Strategie

Tabelle 38. Jain Farm Fresh Foods: Produktangebot, relevanter Umsatz, Kapazitäten, Standorte und Strategie

Tabelle 39. Idahoan Foods: Produktangebot, relevanter Umsatz, Kapazitäten, Standorte und Strategie

Tabelle 40. Basic American Foods: Produktangebot, relevanter Umsatz, Kapazitäten, Standorte und Strategie

Tabelle 41. Aviko Rixona: Produktangebot, relevanter Umsatz, Kapazitäten, Standorte und Strategie

Tabelle 42. Prognoseszenarien: Annahmen, Marktwerte und Beobachtungsindikatoren

Tabelle 43. Bewertung der Chancen nach Anwendung, Verfahren, Region und Kundenbedarf

Tabelle 44. Maßnahmenplan für Anbieter und Einkauf mit festgelegten Entscheidungsauslösern

Tabelle 45. Market value by year, USD bn

Tabelle 46. Year-over-year value change

Tabelle 47. Drivers — impact on forecast

Tabelle 48. Restraints — impact on forecast

Tabelle 49. Value by nach gemüseart, USD bn

Tabelle 50. Value by nach trocknungsverfahren, USD bn

Tabelle 51. Value by nach angebotsform, USD bn

Tabelle 52. Value by nach verwendung, USD bn

Tabelle 53. Market value by region, USD bn

Tabelle 54. Market value by leading country, USD bn

Tabelle 55. Leading companies

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1. Weltweiter Umsatz mit Trockengemüse nach Verwendung: 2025 im Vergleich zu 2031

Abbildung 2. Absatzchancen für Trockengemüse: Anwendungen nach Attraktivität

Abbildung 3. Quellenabdeckung der einzelnen Eingangsgrößen der Marktberechnung

Abbildung 4. Einfluss der Mengen- und Verkaufspreisannahmen auf den berechneten Marktwert

Abbildung 5. Geschätzter Wachstumsbeitrag der Nachfragetreiber für Trockengemüse

Abbildung 6. Geschätzte Wachstumshemmnisse durch Ernten, Energie, Regelkonformität und Sensorik

Abbildung 7. Weltweiter Marktwert von Trockengemüse: Entwicklung und Prognose 2021–2031

Abbildung 8. Weltweiter Absatz von Trockengemüse: Mengenentwicklung 2021–2031

Abbildung 9. Wertmäßige Marktanteile der Gemüsearten 2025

Abbildung 10. Zusätzlicher Umsatz nach Gemüseart 2025–2031

Abbildung 11. Wertmäßige Marktanteile der Trocknungsverfahren 2025

Abbildung 12. Umsatzwachstum nach Trocknungsverfahren 2025–2031

Abbildung 13. Wertmäßige Marktanteile der Angebotsformen 2025

Abbildung 14. Wertmäßige Marktanteile der Verwendungsbereiche 2025

Abbildung 15. Regionale Anteile am weltweiten Marktwert von Trockengemüse 2025

Abbildung 16. Durchschnittliches jährliches Wachstum des Trockengemüsemarkts nach Region 2025–2031

Abbildung 17. Marktanteile der Trockengemüseanbieter und übriger Markt 2025

Abbildung 18. Untersuchte Anbieter nach belegter Zahl relevanter Verarbeitungsstandorte

Abbildung 19. Weltweiter Umsatz mit Trockengemüse im unteren, mittleren und oberen Szenario

Abbildung 20. Strategische Chancen nach Kundennutzen und Umsetzungsanforderungen

Abbildung 21. Value share by nach gemüseart, 2025

Abbildung 22. Value share by nach verwendung, 2025

Abbildung 23. Growth rate by region, 2025-2031

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Executive summary

Nach der Planungsprognose von shev.io Research steigt der weltweite Umsatz mit Trockengemüse von USD XXX Milliarden im Jahr 2025 auf USD XXX Milliarden bis 2031. Das entspricht einem durchschnittlichen jährlichen Wachstum von XX%. Zusätzliche Nachfrage entsteht durch einfach zuzubereitende Lebensmittel, Würzzubereitungen und den Ausbau der Lebensmittelproduktion im asiatisch-pazifischen Raum. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch bilden die wichtigsten Absatzsäulen. Gefriergetrocknetes Gemüse wird vor allem dort eingesetzt, wo Farbe, Struktur und eine schnelle Wasseraufnahme einen höheren Preis rechtfertigen. Der Bericht untersucht, wie Rohwarenbeschaffung, Trocknungskosten, Lebensmittelsicherheit und die Entwicklung neuer Anwendungen die Ertragskraft der Anbieter und die Einkaufsentscheidungen ihrer Kunden bestimmen.

Indikator	Wert
Market size 2025	XXX
Forecast 2031	XXX
CAGR	XXX
Largest region	XXX
Fastest region	XXX

Key findings

- shev.io Research veranschlagt den weltweiten Umsatz mit Trockengemüse für 2025 auf USD XXX Milliarden und für 2031 auf USD XXX Milliarden. Daraus ergibt sich ein durchschnittliches jährliches Wachstum von XX%.
- Die weltweit verkaufte Menge steigt von 3.20 Millionen Tonnen im Jahr 2025 auf 4.14 Millionen Tonnen im Jahr 2031.
- Der gewichtete durchschnittliche Verkaufspreis erhöht sich von USD XXX je Tonne im Jahr 2025 auf USD XXX je Tonne im Jahr 2031.
- Asien-Pazifik vereint 2025 einen Anteil von XX% des Marktwerts auf sich und wächst mit durchschnittlich XX% jährlich unter allen Regionen am schnellsten.
- Kartoffeln stellen XX% des Marktwerts, gefolgt von Zwiebeln mit XX% und Knoblauch mit XX%.
- Auf Heißlufttrocknung entfallen XX% des Marktwerts. Walzentrocknung erreicht XX%, Gefriertrocknung XX% und Vakuumtrocknung XX%.
- Flocken und Stücke erzielen XX% des Umsatzes. Dahinter stehen die Nachfrage nach sichtbaren Gemüsebestandteilen und die etablierten Einsatzgebiete von Kartoffelflocken.
- Suppen, Saucen und Fertiggerichte sind mit XX% der wertmäßigen Zutatennachfrage das größte Anwendungssegment.

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Market size and forecast

Market value by year, USD bn

Indicator	2026	2027	2028	2029	2030	2031	CAGR
Market value, USD bn	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Market volume	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Production	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Imports	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Exports	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Apparent consumption	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Quelle: XXX

Year-over-year value change

Indicator	2027	2028	2029	2030	2031	CAGR
Market value	X%	X%	X%	X%	X%	X%
Production	X%	X%	X%	X%	X%	X%
Imports	X%	X%	X%	X%	X%	X%
Exports	X%	X%	X%	X%	X%	X%

Quelle: XXX

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Weltmarkt für Trockengemüse: Entwicklungen und Wachstumstreiber

Die Nachfrage nach Trockengemüse lässt sich am besten aus den wirtschaftlichen Anforderungen der Lebensmittelherstellung erklären. Eingekauft werden Geschmack, Textur, Gemüsefeststoffe und eine einfache Zubereitung in einer Form, die sich verlässlich lagern und dosieren lässt. Ob eine andere Zutat eingesetzt werden kann, hängt deshalb von der nutzbaren Feststoffmenge, den Verarbeitungsverlusten und dem Ergebnis im fertigen Produkt ab. Ein aussagekräftiger Vergleich mit Frisch- oder Tiefkühlgemüse setzt voraus, dass diese Unterschiede berücksichtigt werden.

Die Kostenkette beginnt beim Trockensubstanzgehalt der Ernte und endet bei einer vom Kunden freigegebenen Spezifikation. Anbaubedingungen beeinflussen die Ausbeute; Trocknungstechnik, Energieverbrauch, Putz- und Schnittverluste sowie mikrobiologische Kontrollen bestimmen die Verarbeitungskosten. Bessere Beschaffung und Prozessführung können einen Verarbeiter auch in einer langsam wachsenden Gemüsekategorie wettbewerbsfähiger machen. Umgekehrt kann ein höherer Absatz die Ertragskraft schwächen, wenn Rohwaren- und Energiekosten schneller steigen als die vereinbarten Verkaufspreise.

Im Markt bestehen unterschiedliche Geschäftsmodelle nebeneinander. Große Kartoffel-, Zwiebel- und Knoblauchverarbeiter setzen auf Durchsatz und reproduzierbare Eigenschaften. Spezialanbieter konkurrieren stärker über Aussehen, Funktionalität und anwendungstechnische Unterstützung. Höherwertige Qualitäten schaffen dort zusätzlichen Wert, wo der Kunde einen konkreten Vorteil im fertigen Lebensmittel erkennt. Der Bericht verknüpft die Nachfrageprognosen daher mit Beschaffungspraxis, Verfahrenswahl und den Spezifikationen, die über die Zulassung eines Lieferanten entscheiden.

Growth drivers

Einfach zuzubereitende Lebensmittel sorgen für wiederkehrenden Zutatenbedarf

Hersteller von Instantsuppen, zubereiteten Saucen und Fertiggerichten benötigen Zutaten, die ohne aufwendige Vorbereitung verlässlich Geschmack und Textur liefern. Trockengemüse spart Arbeitsschritte und erleichtert es, Rezepturen trotz wechselnder Verfügbarkeit frischer Ernten beizubehalten. Wer Korngröße und Wasseraufnahme sicher beherrscht, wird häufig dauerhaft in Kundenrezepturen berücksichtigt und kann mit wiederkehrenden Aufträgen rechnen.

Würzzubereitungen erschließen zusätzliche Einsatzfelder für Gemüsezutaten

Zwiebel-, Knoblauch- und Tomatenpulver bilden die geschmackliche Grundlage vieler herzhafter Knabberartikel, Nudelwürzungen und Umhüllungen zubereiteter Lebensmittel. Für neue Produktvarianten können Hersteller ihre Dosierung anpassen, ohne den Produktionsprozess neu auszulegen. Gefragt sind Anbieter, die eine verlässliche Würzintensität, gute Rieselfähigkeit und gleichbleibende Eigenschaften über verschiedene Ernten hinweg gewährleisten.

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Die funktionellen Eigenschaften von Kartoffeln fördern den industriellen Einsatz

Kartoffelflocken und -granulate werden nicht nur für Instantpüree verwendet. Sie binden, nehmen Wasser auf und beeinflussen die Textur. Damit eignen sie sich für Hersteller von Knabberartikeln, Backwaren und zubereiteten Lebensmitteln, die eine verlässliche Trockenzutat benötigen. Unterschiedliche Funktionsanforderungen eröffnen Raum für spezialisierte Qualitäten über ein einheitliches Standardprodukt hinaus.

Vertraute Gemüsezutaten erleichtern die Überarbeitung von Rezepturen

In der Produktentwicklung helfen Gemüsezutaten, verständliche Zutatenlisten zu gestalten und Lebensmittel geschmacklich oder optisch voneinander abzuheben. Karotten-, Tomaten- und andere Gemüsepulver bringen neben ihrer erkennbaren Herkunft auch Farbe und Geschmack ein. Ob daraus ein wirtschaftlicher Vorteil entsteht, hängt von ihrer Funktion im Produkt und zulässigen Werbeaussagen ab. Das gilt besonders dann, wenn die Wärmebehandlung den Nährstofferhalt beeinflusst.

Transport und Lagerung ohne Kühlung begünstigen Trockenprodukte

Wird Wasser entzogen, sinkt der Transport- und Lageraufwand für eine vergleichbare Menge an Gemüsefeststoffen. Die Lagerfähigkeit bei Umgebungstemperatur erweitert zudem die Belieferungsmöglichkeiten für Kunden mit begrenzter Kühlkettenkapazität. Besonders deutlich wird dieser Einkaufsvorteil bei langen Transportwegen und bei Rezepturen, denen später ohnehin Wasser zugesetzt wird.

Der Ausbau der Lebensmittelherstellung in Asien-Pazifik vergrößert den Kundenkreis

Mehr verpackte Mahlzeiten, Nudeln und Knabberartikel sowie das Wachstum von Systemgastronomie und organisierter Gemeinschaftsverpflegung schaffen zusätzliche regionale Abnehmer für Trockenzutaten. China und Indien verfügen sowohl über umfangreiche landwirtschaftliche Lieferstrukturen als auch über eine große heimische Lebensmittelindustrie. In Japan stehen häufig besonders genaue Spezifikationen im Vordergrund. Regionale anwendungstechnische Unterstützung hilft Lieferanten, Korngröße, Geschmack und Wasseraufnahme an örtliche Rezepturen anzupassen.

Restraints

Schwankende Ernten erschweren eine verlässliche Beschaffungskalkulation

Witterung, Bewässerung und Erntequalität bestimmen nicht nur die verfügbare Rohwarenmenge, sondern auch die nutzbare Trockensubstanz jeder Lieferung. Ein günstigerer Einkaufspreis für Frischgemüse bedeutet daher keineswegs automatisch niedrigere Kosten je Tonne fertiger Zutat. Werden Kundenpreise langsamer angepasst als die Beschaffungskosten, geraten die Margen der Verarbeiter unter Druck.

Der Energiebedarf der Trocknung begrenzt die Margenverbesserung

Thermische Trocknung benötigt viel Wärme; bei der Gefriertrocknung kommen Kühlung, Vakuumerzeugung und lange Prozesszeiten zusammen. Energiepreise können deshalb verändern, welche Verfahren und

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Produktionsstandorte wirtschaftlich am besten abschneiden. Kleinere Verarbeiter stehen häufig vor der Schwierigkeit, Wärmerückgewinnung und modernere Anlagen zu finanzieren und gleichzeitig preislich wettbewerbsfähig zu bleiben.

Vorgaben zu Keimen und Rückständen verteuern die Lieferantenqualifizierung

Ein geringer Wassergehalt hemmt das Wachstum von Mikroorganismen, beseitigt aber keine bereits vorhandenen Krankheitserreger. Einkäufer verlangen daher dokumentierte Kontrollen, geeignete Untersuchungsprogramme und Rückverfolgbarkeit über Anbau und Verarbeitung hinweg. Hohe Qualifizierungskosten und zurückgewiesene Chargen können den Zugang zu anspruchsvollen Kunden erschweren, insbesondere bei lückenhafter Prozessdokumentation.

Sensorische Grenzen erhalten die Nachfrage nach anderen Angebotsformen

Trocknung verändert unter Umständen Geschmack, Farbe und Textur. Manche Zutaten erhalten auch nach erneuter Wasserzugabe ihre ursprüngliche Struktur nicht vollständig zurück. Tiefgekühlte, aseptisch verarbeitete und frisch geschnittene Alternativen bleiben deshalb attraktiv, wenn eine frischeähnliche Textur entscheidend ist oder bereits eine Kühlkette besteht. Aufwendigere Trocknungsverfahren können diese Unterschiede teilweise verringern, verteuern jedoch die Zutat.

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Trockengemüse: Wachstumsimpulse, Hemmnisse und Auswirkungen auf die Prognose

Drivers — impact on forecast

Driver	Impact on CAGR	Geography	Horizon
Einfach zuzubereitende Lebensmittel sorgen für wiederkehrenden Zutatenbedarf	XXX	XXX	XXX
Würzzubereitungen erschließen zusätzliche Einsatzfelder für Gemüsezutaten	XXX	XXX	XXX
Die funktionellen Eigenschaften von Kartoffeln fördern den industriellen Einsatz	XXX	XXX	XXX
Vertraute Gemüsezutaten erleichtern die Überarbeitung von Rezepturen	XXX	XXX	XXX
Transport und Lagerung ohne Kühlung begünstigen Trockenprodukte	XXX	XXX	XXX
Der Ausbau der Lebensmittelherstellung in Asien-Pazifik vergrößert den Kundenkreis	XXX	XXX	XXX

Quelle: XXX

Restraints — impact on forecast

Restraint	Impact on CAGR	Geography	Horizon
Schwankende Ernten erschweren eine verlässliche Beschaffungskalkulation	XXX	XXX	XXX
Der Energiebedarf der Trocknung begrenzt die Margenverbesserung	XXX	XXX	XXX
Vorgaben zu Keimen und Rückständen verteuern die Lieferantenqualifizierung	XXX	XXX	XXX
Sensorische Grenzen erhalten die Nachfrage nach anderen Angebotsformen	XXX	XXX	XXX

Quelle: XXX

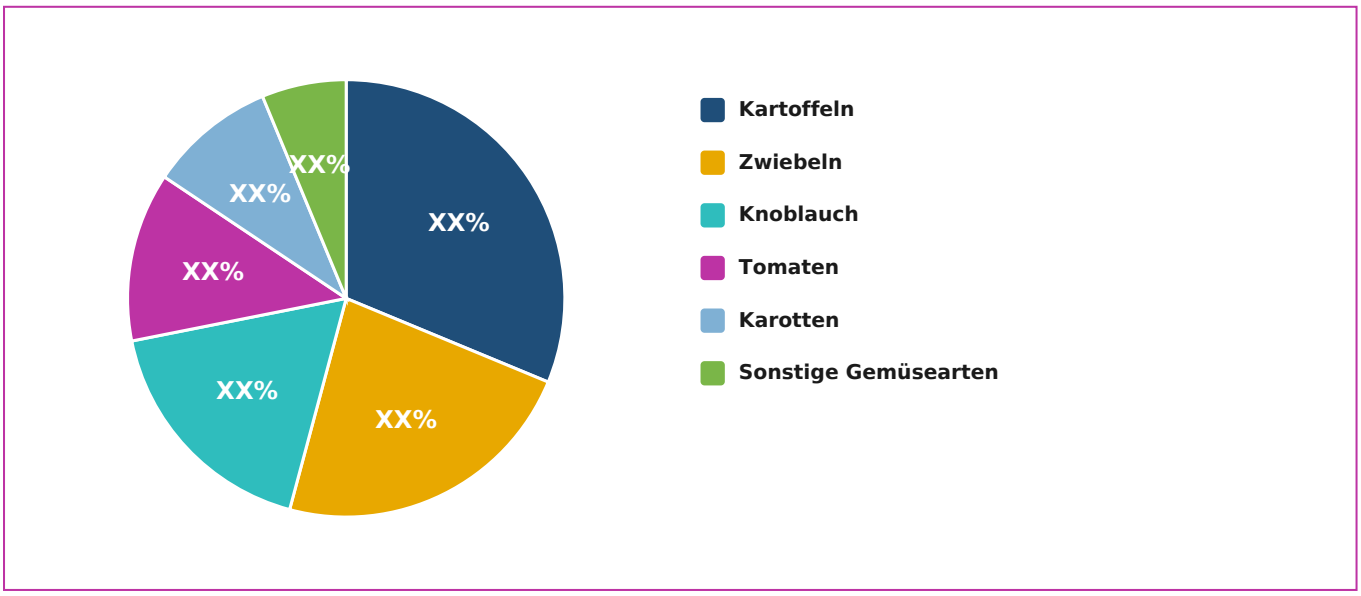
© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Trockengemüse nach Gemüseart, Trocknungsverfahren, Angebotsform und Verwendung

Nach Gemüseart

Kartoffelflocken und -granulate werden sowohl direkt zubereitet als auch wegen ihrer funktionellen Eigenschaften industriell eingesetzt. Dadurch verfügt die Kategorie über einen breiten Kundenkreis. Zwiebeln und Knoblauch bilden die geschmackliche Grundlage zahlreicher Würzungen, Saucen und zubereiteter Lebensmittel; ihr wirtschaftlicher Erfolg hängt wesentlich von Würzintensität und Gleichmäßigkeit ab. Tomaten sind in der Planungsprognose die am schnellsten wachsende Gemüseart. Impulse kommen aus Saucenzubereitungen, Würzungen für Knabberartikel und Rezepturen mit ausgeprägter Farbwirkung. Zu den sonstigen Gemüsearten gehören Blattgemüse, Paprika, Erbsen, Zuckermais und Zutaten aus Gemüsemischungen.

Value share by nach gemüseart, 2025



Quelle: XXX

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Value by nach gemüseart, USD bn

Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Kartoffeln	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Zwiebeln	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Knoblauch	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Tomaten	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Karotten	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Sonstige Gemüsearten	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Quelle: XXX

Nach Trocknungsverfahren

Heißlufttrocknung dominiert, weil sie bei vielen Gemüsearten und unterschiedlichen Zutatenspezifikationen hohe Durchsätze ermöglicht. Walzentrocknung ist vor allem für Kartoffelflocken und geeignete pürierte Gemüsevorprodukte wichtig. Gefriertrocknung kommt dort zum Einsatz, wo Struktur, Erscheinungsbild und schnelle Wasseraufnahme einen Preisaufschlag rechtfertigen. Vakuumtrocknung bedient ein kleineres Spezialsegment. Kombinierte Verfahren werden nach der hauptsächlich für den Wasserentzug eingesetzten Technik zugeordnet, um Doppelzählungen zu vermeiden.

Value by nach trocknungsverfahren, USD bn

Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Heißlufttrocknung	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Walzentrocknung	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Gefriertrocknung	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Vakuumtrocknung	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Quelle: XXX

Nach Angebotsform

Bei Flocken und Stücken treffen die Nachfrage nach Kartoffelflocken und der Bedarf an sichtbaren Gemüseeinlagen für Suppen und zubereitete Mahlzeiten zusammen. Pulver profitieren von Würzzubereitungen und Anwendungen, bei denen eine gute Verteilung, gleichmäßiger Geschmack oder eine glatte Textur gefragt sind. Granulate und Agglomerate erfüllen besondere Anforderungen an Rieselfähigkeit und Handhabung. Ganze Erzeugnisse und Scheiben werden eingesetzt, wenn das Gemüse im Produkt erkennbar bleiben soll. Vermahlene Zutaten zählen unabhängig von ihrer Form vor dem Mahlen zur Kategorie Pulver.

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Value by nach angebotsform, USD bn

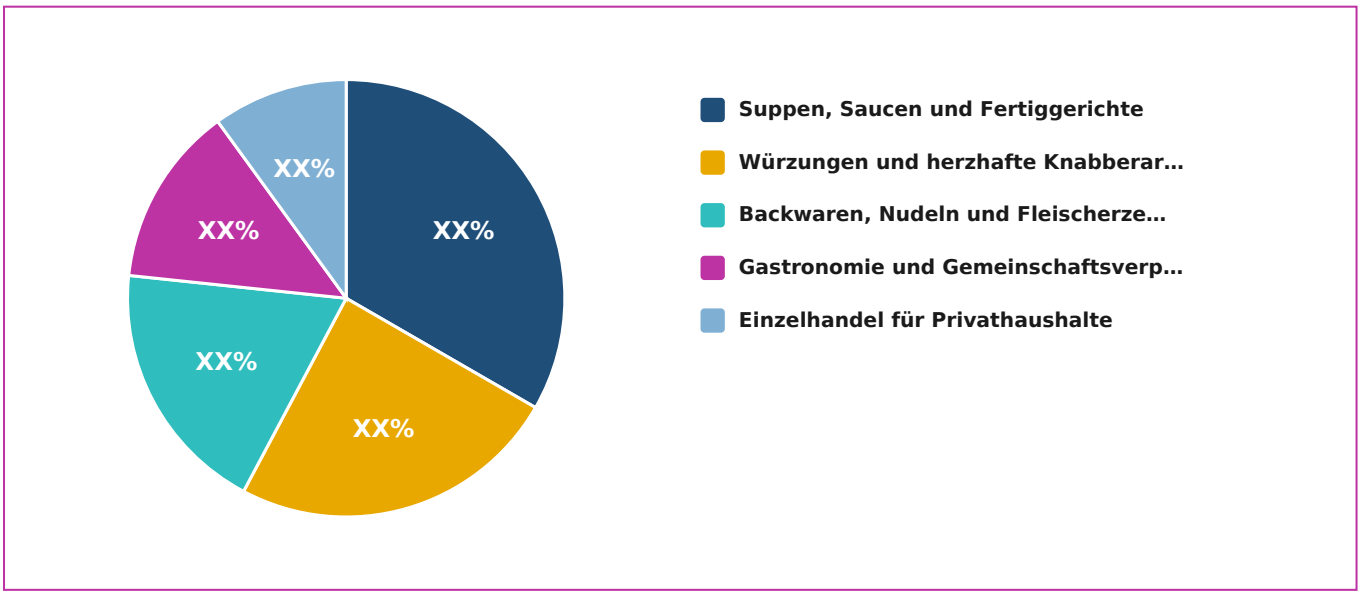
Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Flocken und Stücke	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Pulver	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Granulate und Agglomerate	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Ganze Erzeugnisse und Scheiben	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Quelle: XXX

Nach Verwendung

In Suppen, Saucen und Fertiggerichten liefert Trockengemüse Geschmack und Textur und vereinfacht die Zubereitung. Würzungen und herzhafte Knabberartikel sind die am schnellsten wachsende Anwendungsgruppe; Produktvielfalt und die flexible Einsetzbarkeit von Pulvern fördern die Nachfrage. Bei Backwaren, Nudeln und Fleischerzeugnissen stehen speziellere funktionelle und geschmackliche Anforderungen im Vordergrund. Jeder Verkauf wird der unmittelbaren Verwendung der gekauften Zutat zugeordnet. Die Kategorien Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sowie Privathaushalte umfassen Zutaten, die dort direkt eingesetzt werden.

Value share by nach verwendung, 2025



Quelle: XXX

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Value by nach verwendung, USD bn

Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Suppen, Saucen und Fertiggerichte	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Würzungen und herzhafte Knabberartikel	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Backwaren, Nudeln und Fleischerzeugnisse	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Einzelhandel für Privathaushalte	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Quelle: XXX

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

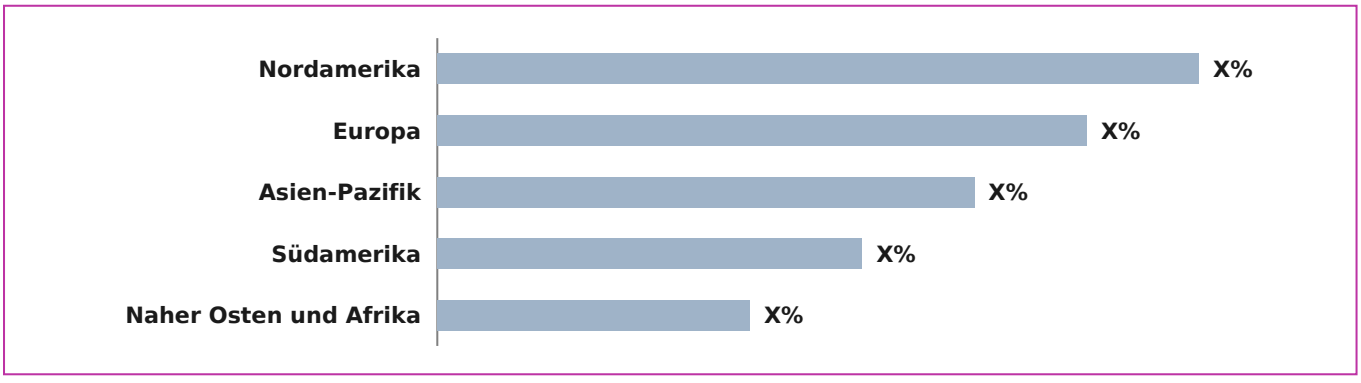
Trockengemüse: Regionale Märkte und Länderperspektiven

Asien-Pazifik ist 2025 mit XX% des Marktwerts die führende Region. Bei einem durchschnittlichen jährlichen Wachstum von XX% erreicht der Markt dort 2031 USD XXX Milliarden. China und Indien sind sowohl bedeutende Produktionsstandorte für Zutaten als auch große Absatzmärkte; für die regionale Nachfragezuordnung ist in diesem Bericht jedoch der Ort der Verwendung maßgeblich. Die Hersteller benötigen preisgünstige Zutaten für Nudeln, Würzungen und zubereitete Mahlzeiten ebenso wie hochwertige Qualitäten für die exportorientierte Lebensmittelproduktion. Japan trägt vor allem Nachfrage nach präzisen Spezifikationen, gleichmäßigem Aussehen und einfacher Zubereitung bei.

Europa steht 2025 für XX% des Umsatzes und erreicht 2031 USD XXX Milliarden. Die starke Stellung beruht auf Kartoffelzutaten, einer etablierten Lebensmittelindustrie als Abnehmer und hohen Qualitätsanforderungen. Deutschland, das Vereinigte Königreich und Frankreich unterscheiden sich in ihren Beschaffungsstrukturen für industrielle Lebensmittelherstellung, Handelsmarkenproduktion sowie Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Energiekosten und Verpackungspflichten erhöhen den Nutzen effizienter Prozesse und einer engen Abstimmung zwischen Zutatenlieferanten und den Einkaufsabteilungen ihrer Kunden.

Nordamerika erzielt 2025 einen Anteil von XX% am Marktwert und erreicht 2031 USD XXX Milliarden. Wichtige Nachfragequellen sind Kartoffelzutaten, Zwiebel- und Knoblauchwürzungen sowie einfach zuzubereitende Lebensmittel. Südamerika wächst von USD XXX Milliarden auf USD XXX Milliarden; der Nahe Osten und Afrika legen von USD XXX Milliarden auf USD XXX Milliarden zu. Brasilien und Argentinien bieten Chancen in der industriellen Lebensmittelverarbeitung. In der Türkei, Saudi-Arabien und Südafrika ergeben sich jeweils andere Schwerpunkte aus Verarbeitung, Vertrieb und Endkundennachfrage. Die regionale Bewertung trennt Vorteile im örtlichen Anbau von der Fähigkeit, zuverlässig Zutaten nach freigegebenen Spezifikationen zu liefern.

Growth rate by region, 2025-2031



Quelle: XXX

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Market value by region, USD bn

Region	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Nordamerika	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Europa	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Asien-Pazifik	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Südamerika	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Naher Osten und Afrika	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Quelle: XXX

Market value by leading country, USD bn

Country	2025	2031	Share 2025	CAGR
United States	XXX	XXX	XXX	XXX
Germany	XXX	XXX	XXX	XXX
United Kingdom	XXX	XXX	XXX	XXX
Belgium	XXX	XXX	XXX	XXX
Netherlands	XXX	XXX	XXX	XXX
Japan	XXX	XXX	XXX	XXX
China	XXX	XXX	XXX	XXX
Mexico	XXX	XXX	XXX	XXX

Quelle: XXX

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Trockengemüse: Wettbewerb und Marktanteile der Unternehmen

Der Markt weist eine mittlere Konzentration auf. Einzelne Anbieter sind vor allem bei bestimmten Gemüsearten, Trocknungsverfahren oder Kundenanwendungen stark. Kartoffelspezialisten wie Idahoan Foods, Basic American Foods und Aviko Rixona konkurrieren über funktionelle Verarbeitungseigenschaften und Produktionsgröße. ofi und Sensient Natural Ingredients bedienen dagegen unter anderem das Geschäft mit Gemüsezutaten nach anspruchsvollen Spezifikationen. Van Drunen Farms, Silva International und BCFoods verfügen über breiter angelegte Zutatenangebote und Verarbeitungskompetenzen. In einer eng abgegrenzten Anwendung kann die Stellung eines Lieferanten erheblich stärker sein, als sein Anteil am Weltmarkt vermuten lässt.

Spezialisten für Gefriertrocknung wie European Freeze Dry, Chaucer Foods und Thrive Freeze Dry richten sich an Kunden, denen der Erhalt erkennbarer Strukturen und Farben sowie eine schnelle Wasseraufnahme wichtig sind. Entscheidend für ihre Wettbewerbsfähigkeit ist der Nutzen im fertigen Lebensmittel; der Preis muss nicht unmittelbar dem heißluftgetrockneter Zutaten entsprechen. Jain Farm Fresh Foods und indische Anbieter von Zwiebel- und Knoblauchzutaten verbinden landwirtschaftliche Beschaffung mit Verarbeitung und Exportgeschäft. Bei allen diesen Geschäftsmodellen hängen dauerhafte Kundenbeziehungen davon ab, ob Rohwarenzugang, mikrobiologische Absicherung und kundenspezifische Toleranzen zuverlässig beherrscht werden.

Vor der Berechnung von Unternehmensanteilen werden operative Marken, Tochtergesellschaften und Mutterkonzerne voneinander abgegrenzt. Kapazitätserweiterungen werden nach Gemüseart, Trocknungsverfahren, Auslastung und Stand der Kundenfreigaben bewertet. Bei Übernahmen wird zwischen angekündigten Transaktionen und vollzogenen Eigentümerwechseln unterschieden. Zu den strategischen Schwerpunkten gehören Anwendungstechnik, zusätzliche Beschaffungsherkünfte, Prozesseffizienz und verlässliche Spezifikationen. Ein Datensatz zu Unternehmensmarktanteilen ist für den vollständigen Bericht vorgesehen; dieser Berichtsentwurf enthält noch keine zahlenbasierte Rangliste.

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Leading companies

Company	HQ	Est. revenue 2025	Market share 2025	YoY
ofi	XXX	XXX	XXX	XXX
Sensient Technologies	XXX	XXX	XXX	XXX
Van Drunen Farms	XXX	XXX	XXX	XXX
Silva International	XXX	XXX	XXX	XXX
BCFoods	XXX	XXX	XXX	XXX
Chaucer Foods	XXX	XXX	XXX	XXX
European Freeze Dry	XXX	XXX	XXX	XXX
Thrive Freeze Dry	XXX	XXX	XXX	XXX
Jain Farm Fresh Foods	XXX	XXX	XXX	XXX
Idahoan Foods	XXX	XXX	XXX	XXX
Basic American Foods	XXX	XXX	XXX	XXX
Aviko Rixona	XXX	XXX	XXX	XXX

Quelle: XXX

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

Trockengemüse: Marktausblick und Investitionsmöglichkeiten

Im Basisszenario erreicht der weltweite Umsatz bis 2031 USD XXX Milliarden bei einer Absatzmenge von 4.14 Millionen Tonnen. Das Wachstum beruht auf einem breiteren Einsatz in industriell hergestellten Lebensmitteln und auf allmählich höheren Durchschnittserlösen, weil Kunden stärker auf anwendungsspezifische Qualitäten zurückgreifen. Standardprodukte behalten ihre Bedeutung. Anbieter können ihre Marktstellung jedoch verbessern, wenn sie einen messbaren Nutzen bei Geschmackswirkung, Textur, Dispergierbarkeit und Wasseraufnahme nachweisen.

Das untere Szenario geht für 2031 von USD XXX Milliarden und einem durchschnittlichen jährlichen Wachstum von XX% aus. Dahinter stehen eine schwächere Nachfrage der Lebensmittelindustrie und ein geringerer Anteil hochwertiger Produkte. Im oberen Szenario steigt der Umsatz auf USD XXX Milliarden bei XX% jährlichem Wachstum, getragen von einer schnelleren Ausweitung einfach zuzubereitender Lebensmittel und einer stärkeren Nutzung höherwertiger Trocknungsverfahren. Preissteigerungen bei Agrarrohstoffen werden getrennt vom Mengenwachstum betrachtet, damit ein höherer Marktwert nicht automatisch als stärkere physische Nachfrage gilt.

Investitionen sollten sich an den Anforderungen der angestrebten Kunden orientieren. Für große Kartoffel-, Zwiebel- und Knoblauchverarbeiter stehen eine disziplinierte Beschaffung, höhere Ausbeuten und effiziente Trocknung im Vordergrund. Spezialanbieter müssen dagegen belegen können, wie ihre Zutat das Endprodukt des Kunden verbessert. Wirtschaftlicher Erfolg setzt verlässliche Versorgung, dokumentierte Sicherheitskontrollen und eindeutige Leistungsspezifikationen voraus. Regionale Anwendungstechnik und eine flexible Endbearbeitung können die Kundenbindung stärken, ohne dass jeder Anbieter ein weltweit vollständiges Produktionsnetz aufbauen muss.

Opportunities

- Auf den Einsatzzweck abgestimmte Gemüsepulver für Saucen, herzhafte Knabberartikel und zubereitete Mahlzeiten
- Gefriergetrocknete Einlagen für hochwertige Instantgerichte und Produkte mit eigenständigem Erscheinungsbild
- Validierte Verfahren zur Keimreduktion als Dienstleistung sowie dokumentierte, unmittelbar einsetzbare Zutatenlösungen
- Wärmerückgewinnung, optimierte Prozessführung und emissionsärmere Trocknung
- Qualifizierte alternative Anbauherkünfte und regionale Betriebe für die Endbearbeitung
- Verarbeitung geeigneter, äußerlich nicht makelloser Gemüse zu lebensmitteltauglichen Zutaten
- Gezielt ausgelegte Kartoffelflocken und -granulate für Textur, Bindung und schnelle Zubereitung

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.

This preview shows the form and depth of the report. The full report contains every figure, segment- and country-level detail and full company profiles. On purchase all figures are finalised and verified, and the report is delivered within 24–72 hours.

© shev.io — Alle Rechte vorbehalten.