

CONSULADO GENERAL Y CENTRO DE PROMOCION
DE LA REPUBLICA ARGENTINA EN NUEVA YORK

**INFORME DE MERCADO DE ALIMENTOS Y
BEBIDAS CON CERTIFICACION KOSHER
EN EL NORESTE DE ESTADOS UNIDOS**

Octubre 2009

Los productos kosher¹

El **Kashrut** es la parte de los preceptos de la religión judía que trata sobre lo que los practicantes pueden y no pueden ingerir, basado en los preceptos bíblicos del Levítico. Las reglas del Kashrut fueron interpretadas y expandidas a lo largo de los siglos y determinan con precisión aquellos alimentos que son considerados “**Kosher**” (o **Casher**).

Usualmente se asocia la idea de Kashrut con dos de las costumbres alimenticias de los judíos: la que establece que los cárnicos no deben ser consumidos al mismo tiempo que los lácteos; y la que prohíbe a los judíos comer carne porcina en cualquiera de sus formas. Esta idea de lo que es **kosher** es sólo parcialmente correcta, pues el concepto en realidad es mucho más vasto y se extiende a prácticamente todos los alimentos.

La etiqueta de producto **kosher** que reciben ciertos productos alimenticios, indica que dicho producto respeta los preceptos religiosos de la religión judía, y que es por lo tanto considerada como pura y apta para el consumo del practicante.

La Torá permite el consumo de los animales terrestres que tienen pezuñas hendidas y rumian (estas dos características deben darse al mismo tiempo). El cerdo, la liebre, el tejón, el camello y varios animales más no cumplen ese requisito, por lo tanto las reglas del kashrut establecen que no se deben consumir.

De los peces y animales acuáticos, está permitido el consumo de los que tienen aletas y escamas (estas dos características deben darse al mismo tiempo). Por lo tanto criaturas como las langostas, camarones, calamares, almejas ostras, cangrejos entre otros están prohibidas.

En las aves la distinción es menos clara: la Torá provee una lista explícita de aves impuras. La mayoría son aves de rapiña o carroñeras, de modo que las interpretaciones rabínicas suelen colocar todas las aves de presa y de carroña entre las no kosher. Debido a que la definición del kashrut es menos clara con las aves, se ha generado una larga polémica entre los estudiosos del judaísmo respecto a si las aves provenientes del Nuevo Mundo (como por ejemplo el pavo) son kosher o no, pues éstas no son mencionadas en la Torá. En el caso del pavo, la mayoría de las opiniones se decantan en considerarla como kosher, pero aun así existen opiniones encontradas en algunas corrientes.

Entre los insectos alados, algunos pocos están permitidos, como la langosta y el saltamontes, mientras que todo el resto de los insectos voladores están prohibidos. Asimismo están prohibidos los roedores, reptiles, anfibios e insectos rastreros.

Hay que notar que la prohibición se extiende a todos los productos derivados de las criaturas mencionadas anteriormente, tales como los órganos, leche, huevos, etc.

¹ Jewish dietary laws - <http://www.jewfaq.org/kashrut.htm>

Las reglas del kashrut establecen también que los animales permitidos deben ser matados de cierta manera para ser consumibles. Los animales muertos de causas naturales, con enfermedades o defectos en sus órganos internos están prohibidos.

La matanza ritual o shejitá es efectuada por el shojet, y consiste en un corte profundo y uniforme en la garganta del animal, con un cuchillo perfectamente afilado y sin defectos. No es raro que el shojet y el rabino sean la misma persona.

La Torá prohíbe explícitamente el consumo de sangre de modo que los animales y sus carnes deben ser desangrados totalmente antes de ser consumidos, salándolos. Los peces están exentos de esta regla.

Ciertas partes de los animales considerados como kosher están prohibidos, en particular, las grasas que se encuentran alrededor de los órganos vitales y del hígado, así como el nervio ciático. En algunas comunidades judías solamente se consumen los cuartos delanteros de los animales para evitar que se trate de carne o grasas que no son kosher

Para un mayor detalle se puede consultar:

<http://www.oukosher.org/index.php/learn/faq>

<http://www.ok.org/Content.asp?ID=63>

<http://www.taringa.net/posts/info/889717/kosher,-que-es.html>

Clasificación de los alimentos kosher

Los alimentos se clasifican en : Lácteos, Cárnicos y Neutros (Parvé)

Las aves se clasifican como cárnicos, pese a no cumplir la norma de ser carne de animal rumiante de pezuña hendida.

Los alimentos Neutros son los que no contienen ni carne ni ingredientes lácteos. Todas las frutas y los vegetales en su estado natural son clasificados como neutros así como los peces permitidos.

La Torá expresa explícitamente y en varias oportunidades que los lácteos y los alimentos cárnicos no deben consumirse.

Los alimentos neutros pueden ser consumidos tanto con lácteos como con productos cárnicos.

La separación entre el consumo de unos y otros varía en función de la corriente del judaísmo a la que el comensal pertenezca, y de cuál se consuma primero

La separación se aplica también para los utensilios utilizados para prepararlos. Se asume que la cocina perteneciente a una familia judía practicante tiene un juego de utensilios para lácteos, y otro completo para los cárnicos y aves.

Productos de la vid

El proceso de elaboración del vino debe ser llevado a cabo en su totalidad por judíos, desde el momento en que se pisan las uvas. Esta regla tendría su razón de ser a que en la antigüedad el vino se utilizaba en ocasiones para algunos propósitos paganos.

Hay dos tipos de vinos kosher los “mevushal” y los que no lo son. La tecnología para la producción de vinos kosher “mevushal” se diferencia de la producción kosher estándar en que se los primeros son pasteurizados rápidamente a una temperatura de alrededor de 90 grados centígrados por un corto lapso de tiempo.

Cuando un vino es mevushal el mismo puede ser servido por una persona que no practica kashrut, y sigue siendo considerado kosher. Este factor es importante en restaurantes. Cuando un vino es no mevushal sólo pueden ser servidos por personas que siguen las normas de kashrut.

Todos los productos derivados de la uva requieren certificación rabínica.

Los Alimentos Kosher en los E.E.U.U.

El mercado de productos kosher alcanzó los 12,5 millones de dólares en el año 2008, de acuerdo a un informe de la empresa consultora Mintel.² Esto representa un incremento del 64% con relación al año 2003. Estos valores incluyen ventas anuales de productos kosher tanto a judíos como a consumidores de otras religiones.

El mismo estudio indica que 3 de 5 consumidores compran alimentos kosher por la calidad y no por motivos religiosos, esto representa un 62% de los consumidores encuestados. El segundo factor es por motivos de salud (51%) y como tercer factor es la inocuidad de los alimentos (34%).

Asimismo Mintel indica que 1 de cada 4 productos que se lanzaron al mercado durante el año 2008 incluyeron en su etiquetado una certificación kosher.

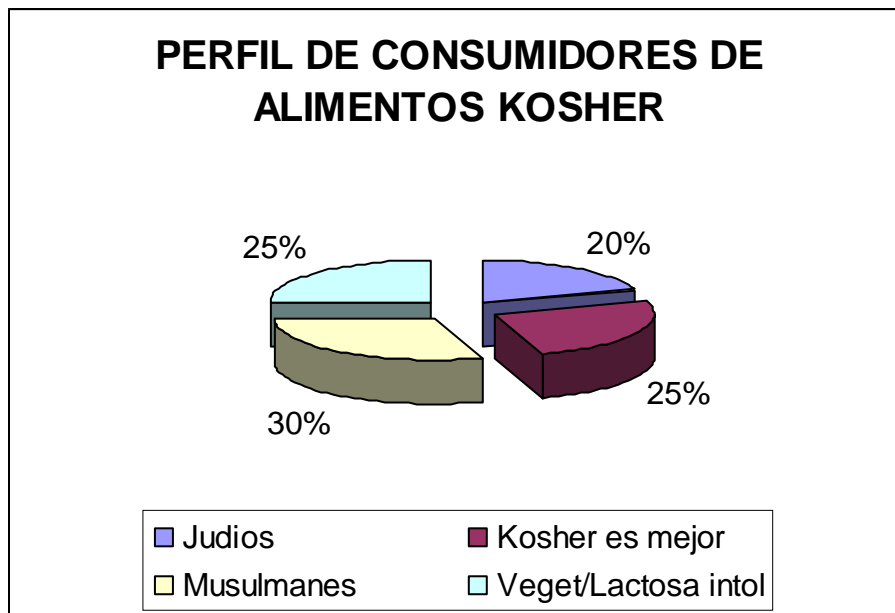
Con relación al tamaño de la oferta, una encuesta de la empresa Lubicom indicó que durante el año 2007 se encontraban registradas 10.650 empresas y plantas de

² <http://www.mintel.com/press-release/3-in-5-kosher-food-buyers-purchase-for-food-quality-not-religion-?id=321-Febrero> 2009

manufacturación kosher que producían 102.000 productos certificados kosher, 250.000 ingredientes, siendo introducidos unos 2.500 nuevos productos en el mercado por año.³

De los 30.000 supermercados del país, 18.000 tienen una sección kosher, ofreciendo alrededor de 17.000 de estos productos. Un 40% de las ventas anuales de los productos kosher se produce durante la Pascua Judía, en donde estos productos son exhibidos entre 4 y 6 semanas antes de la celebración (durante los meses de marzo-abril)

Otro informe de Mintel analiza el perfil de los consumidores que compran productos kosher⁴: los judíos que observan las prácticas de kashrut, los judíos que ocasionalmente compran estos productos durante las celebraciones judías, musulmanes, otras religiones (tales como los Adventistas del 7mo. día), vegetarianos, personas que son intolerantes a la lactosa y aquellas personas que consideran que los productos kosher son de mejor calidad y más beneficiosos para la salud.



Fuente: “The kosher food market in the United States”- Mintel Research Organization. 2005 en Informe de Lubicom Consulting, www.lubicom.com

Mintel sugiere que el mercado de alimentos *kosher* está creciendo “no tanto por motivos religiosos, sino porque consumidores de diversas procedencias sociales tienen la percepción de que este tipo de productos son más seguros e indican que su composición, procesamiento, envasado y empaquetado es más claro” (un 55% de los encuestados) Así

³ “The kosher market in the U.S.”- 2007 – Lubicom

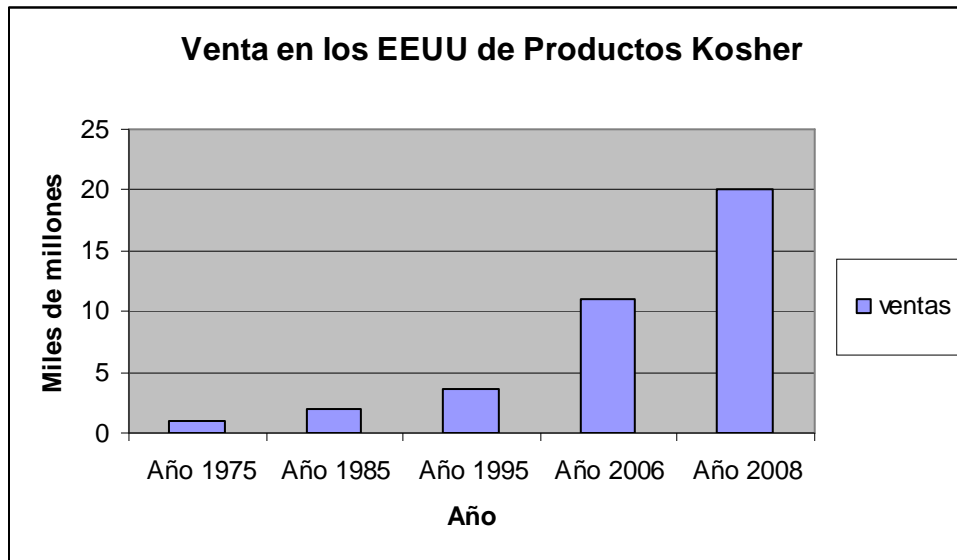
⁴ “Kosher food attracts non-jewish food consumers

<http://www.marketresearchworld.net/index.php?option=content&task=view&id=380&Itemid=>

pues, nos encontramos con un perfil que ya no se circunscribe únicamente al integrante de la comunidad judía, sino que también incorpora a otro tipo de clientes.

Ventas

Entre 1975 y 1995 la venta de productos kosher en los EEUU fue creciendo en forma paulatina, pudiéndose observar un gran incremento en los últimos diez años - de acuerdo al estudio de la empresa Lubicom (www.lubicom.com)



Asimismo la empresa Packaged Facts en su estudio de abril pasado⁵ indica que las ventas de alimentos kosher en almacenes de los EEUU alcanzaron los 20 mil millones de dólares en el año 2008.

El mercado de Nueva York

En los Estados Unidos hay 5.275.000 judíos, según lo publicado por el American Jewish Committee en el año 2006⁶. El estado de Nueva York tiene una población judía de 1.618.320, lo que representa alrededor del 8,4 % del total de la población de este estado (19.254.630 millones)

⁵ <http://www.packagedfacts.com/about/release.asp?id=1337> – “Market Trend: Kosher and Halal Certified Food in the U.S.”

⁶ <http://www.jewishvirtuallibrary.org/jsourc/Judaism/jewpop.html>

Los ortodoxos, son el segmento de la población judía de mayor crecimiento en este estado, el cual se incrementó del 13% en 1991 al 19% en el 2003 (últimos datos disponibles)⁷

Hay varias razones por las cuales Nueva York tiene la mayor población de judíos de los Estados Unidos, pudiéndose destacar la concentración de sinagogas que se encuentran a poca distancia de los hogares, como también las escuelas disponibles para los niños y la cercanía a restaurantes y a negocios distribuidores de alimentos kosher .

El Departamento de Agricultura del estado de Nueva York, argumentando la importancia de este mercado y considerando que sus consumidores son los segundos en magnitud luego de Israel, implementó en el año 2004 una ley para garantizar el registro de todas las empresas en este estado que estén involucradas en la producción, embalaje y comercialización de productos kosher.⁸

De esta manera los consumidores pueden verificar el registro de los establecimientos antes de realizar la compra.

* ver ANEXO

Márgenes de comercialización

No obstante los inconvenientes de realizar una aproximación acerca de los márgenes promedios de comercialización, a continuación se enumeran los indicados por la N.A.S.F.T., (asociación estadounidense que nuclea a sectores de la comercialización de alimentos gourmet) que son los siguientes:

- Importador: 20 a 30 %
- Distribuidor: 28 a 38 %
- Minorista: 33 a 50 %
- Broker: 5 a 10 % de comisión

Canales de distribución

Hay pocas empresas líderes en el mercado de alimentos kosher. Existe una gran atomización que se fundamenta, en parte, en las propias características de la elaboración de los productos.

⁷ <http://www.jbuff.com/c010104.htm>

⁸ <http://www.agmkt.state.ny.us/AD/release.asp?ReleaseID=1396>

La distribución se realiza a través de:

- empresas especializadas en alimentos kosher.
- importadores de alimentos en general que utilizan su estructura de venta para ofrecer algunos productos kosher.

Un gran número de distribuidores tiene alcance regional por lo que una estrategia de ingreso a distintas zonas de Estados Unidos puede implicar el trabajar con diferentes distribuidores.

Los productos kosher se comercializan en diferentes lugares. Entre otros cabe mencionar:

- negocios de especialidad, que se focalizan en alimentos gourmet, étnicos y kosher
- supermercados
- cadenas de negocios de artículos kosher

Embalaje y etiquetado

La etiqueta es uno de los elementos primarios del marketing de los productos alimenticios.

Por las características intrínsecas de este tipo de productos, un envasado y empaquetado distintivo para llamar la atención del comprador es esencial y puede establecer la diferencia entre un producto exitoso y otro que no lo es. Para ello es importante apuntar a la variedad en las formas y tamaños, diseños únicos y colores en el etiquetado.

Existen regulaciones federales y estatales en materia de etiquetado. En términos generales, el sistema de etiquetado en los Estados Unidos se encuentra altamente regulado, contando, entre otras, con las siguientes leyes: “Federal Food, Drug and Cosmetic Act”, “Nutrition Labeling and Education Act”, “Fair Packaging and Labeling Act”. Las principales agencias involucradas en normas de etiquetado son⁹:

- El Centro para la Salud de los Alimentos y Nutrición Aplicada de la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (<http://vm.cfsan.fda.gov/list.html>). Este organismo regula los alimentos incluyendo huevos con cáscara (excepto carne y pollo), agua envasada y vino con menos de 7 por ciento de alcohol. Las leyes que se aplican para el etiquetado de los alimentos bajo jurisdicción de la Administración de Drogas y Alimentos son el “Federal Food, Drug and Cosmetic Act” y el “Fair Packaging and Labeling Act”. Las consultas pueden dirigirse a: Division of Programs and Enforcement Policy (HFS-155), Office of Food Labeling, Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug Administration, 200 C Street, S.W., Washington, DC 20204, Teléfono (202) 205-5229. Algunas de las principales características del etiquetado se encuentran en: <http://vm.cfsan.fda.gov/~dms/flg-1.html>

⁹ <http://www.fsis.usda.gov/OA/codex/system.htm>

- El Servicio de Seguridad de Alimentos e Inspección del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (<http://www.fsis.usda.gov>). Este organismo regula la carne, pollo, productos relacionados y huevos procesados.

El etiquetado obligatorio es requerido en alimentos procesados en función de estas regulaciones. La información nutricional debe proveerse “as packaged” (conforme envasado) para todos los productos y puede adicionarse también una lista con información nutricional “as consumed” (conforme sea consumida) para cada ingrediente de materia prima de los productos. La información nutricional puede presentarse al consumidor por medio de panfletos, catálogos, videos o en el etiquetado de contenedores de carga.

Casi todos los alimentos deben contar con una etiqueta que incluya información nutricional y cuente con la definición de la cantidad de porciones, porcentaje de grasas, calorías, colesterol, sodio, y otros componentes. Las etiquetas reguladas por la FSIS deben contar con la aprobación previa del organismo. Asimismo debe colocarse el importador del producto. Por otra parte se encuentra pautado el tamaño de la tipografía y la forma en que debe colocarse la etiqueta.

Es conveniente por otra parte destacar las características más significantes del producto, que lo hacen distintivo en relación a los demás productos de su rubro.

Los envases también deberán incluir la etiqueta de certificación kosher, con la respectiva identificación según la entidad certificadora.

Certificación kosher

Existen agencias certificadoras encargadas de determinar si un producto ha seguido todos los pasos de manufactura necesarios para ser categorizados como kosher.

A fin de seleccionar la agencia certificadora debe tenerse en cuenta si el producto está destinado al mercado local o si se va a exportar, ya que es necesario hacer la certificación con una agencia que tenga reconocida aceptación en el mercado de destino.

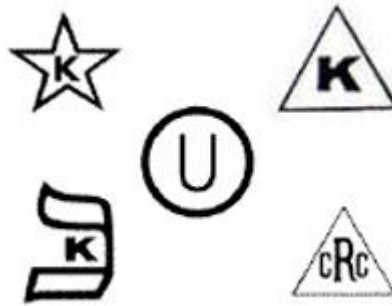
Las agencias certificadoras examinan los ingredientes, supervisan el proceso de producción y periódicamente inspeccionan las plantas de producción para verificar que se están cumpliendo los estándares.

Las distintas agencias tienden a tener algunas diferencias en los estándares seguidos siendo algunas más estrictas que otros.

Una vez que los productos han sido inspeccionados son certificados a través de distintos símbolos. Estos símbolos no sólo representan que los productos son kosher sino que también representan a la organización que realizó la misma.

Como ejemplo se puede mencionar que una letra U encerrada en un círculo responde a la Unión Ortodoxa, es uno de los más aceptados en el mundo. La letra K encerrada en una letra U, responde a UK Kashrut, de Argentina.

Algunos de los símbolos que comúnmente se encuentran en los EEUU son¹⁰:



Kosher Certification Food Labels

La tramitación de la certificación es en general estándar, y a modo de ejemplo se puede consultar el sitio de internet de la Orthodox Union.

http://www.oukosher.org/index.php/professional/request_info/

Agencias certificadoras en los EEUU

The Union of Orthodox Jewish Congregations (OU)
Eleven Broadway, New York, NY 10004
(212) 563-4000, Fax - (212) 564-9054
Rabbi Menachem Genack, Rabbinic Administrator
Kashrus Questions Hotline: (212) 613-8241
Email: kosherq@ou.org or bergc@ou.org
Website: <http://www.oukosher.org>
New Companies: birnbaum@ou.org

The Organized Kashrus Laboratories (OK)
391 Troy Ave., Brooklyn, NY 11213
(718) 756-7500, Fax - (718) 756-7503
Rabbi Don Yoel Levy, Kashruth Administrator

¹⁰ Guía de símbolos kosher utilizados en los EEUU -
<http://kosherfood.about.com/od/guidetokosherfoodlabels/ss/symbols.htm>

E-Mail: General: info@ok.org Info on Certification: cfogelman@ok.org
Website: <http://www.ok.org>

KOF-K" Kosher Supervision (KOF-K)
201 The Plaza, Teaneck, NJ 07666
(201) 837-0500, Fax - (201) 837-0126
Rabbi Dr. H. Zecharia Senter, Executive Administrator
Rabbi Aharon Felder, Director of Kosher Standards
E-Mail: info@kof-k.org
Website: <http://www.kof-k.org>

Agencias certificadoras en la Argentina

U-K Kashrus Organization
Uriburu 774 4 B (1027), Cap. Fed. - BsAs - Argentina
Tel: (5411) 4951-8366, Fax: (5411) 4952-9422
Rabbi Gabriel Yabra
E-Mail: uk@ukkosher.org

Agudat Israel
Rab. Yoseph Libersohn
Telefono 54 (11) 49620451
Telefono 54 (11) 4963-8213
Email: rabino_libersohn@yahoo.com.ar

Lubabich
Rab. Yosef Feigelstock
Ecuador 821, Buenos Aires Capital Argentina;
Tel:(5411) 4-961-9613 & (5411) 4-961-9613-4977; Fax: (5411) 4-963-7702
E-mail: yosef@writeme.com

Normas acerca del bio-terrorismo

El 12 de junio del año 2003, el Presidente George W. Bush firmó la Ley de Seguridad de la Salud Pública y Preparación y Respuesta ante el Bioterrorismo de 2002 (La Ley contra el Bioterrorismo) que incluye un gran número de disposiciones que se relacionan con la producción, manejo e importación de alimentos a Estados Unidos.

Las instalaciones alimenticias nacionales y extranjeras que fabrican, procesan, envasan, distribuyen, reciben o almacenan alimentos para el consumo humano o animal en los Estados Unidos se deben registrar en la FDA. Este registro consiste en el suministro de información, como el nombre de la empresa, la dirección, etc., a la FDA. La registración puede hacerse a través de internet, en forma gratuita, sin necesidad de contratar a un intermediario (existen empresas que ofrecen el servicio de registración, ver <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbnote.html>), como se explica en <http://www.cfsan.fda.gov/~furls/ovffreg.html>. Por otra parte, las empresas extranjeras que se registren deben designar un agente de información en los Estados Unidos (por ejemplo un importador, broker o cualquier otra persona que acepte ser agente de información), quien deberá vivir o mantener una residencia de negocios en los Estados Unidos, y estar físicamente en los Estados Unidos.

A partir del 12 de diciembre de 2003, la FDA debe recibir notificación previa de todas y cada una de las partidas de alimentos que entren en los EE.UU. La notificación debe incluir una descripción de todos los artículos, el fabricante y el embarcador de cada uno de ellos, el productor (si se conoce), el país originario, el país desde el que se envía el artículo y el puerto de entrada previsto

En virtud de la Ley contra el Bioterrorismo *-Bioterrorism Act-* salvo las exenciones especificadas, las nuevas normativas se aplican a todas las instalaciones en el mundo para todos los productos de alimentación humana y animal reguladas por la FDA, incluidas los suplementos de la dieta, las leches maternizadas, las bebidas (incluidas las alcohólicas) y los aditivos alimenticios. Información adicional en español se encuentra disponible en <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/sfsbta12.html> y <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/sfsbtac5.html>. Hay información adicional en inglés en <http://www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html>. Si desea realizar la registración requerida por la ley, puede consultar <http://www.cfsan.fda.gov/~furls/ovffreg.html>

Guía de Negocios en Estados Unidos

Se encuentra disponible la Guía de Negocios en Estados Unidos en el portal de comercio exterior de la Cancillería <http://www.argentinatradenet.gov.ar>, que analiza los aspectos generales de la comercialización de productos en este mercado, normas generales de importación, entre otros puntos de interés

Ferias en la jurisdicción del Consulado en Nueva York

Kosherfest

Es la principal feria del sector.

Fecha de realización: Octubre 27-28/2009

Lugar de realización: Jacob Javits Center – Nueva York.

Organizador: Diversified Business Communications

Contacto: Christine Salmon, csalmon@divcom.com

Tel:207-842-5530

Fax: 207-842-5607

Sitio de internet: <http://www.kosherfest.com>

La última edición del 2008 contó con la participación de más de 240 expositores dentro de los cuales 2 fueron representaciones internacionales. Junto con el pabellón argentino, se destacó el de Israel.

Esta edición atrajo aproximadamente a 6.000 compradores especializados, lo cual marca el interés constante por este tipo de productos

La edición del año 2009 será la número 21

International Fancy Food and Confectionary Show

Fecha de realización: la edición de verano se realiza anualmente en el mes de julio.

Organizador: National Association for the Specialty Food Trade

Contacto: Pat Lynch, plynch@nasft.org

Tel: 212-482-6440 interno 132

Fax: 212-482-6459

<http://www.fancyfoodshows.com>

Cabe aclarar que esta feria está orientada a los alimentos gourmet e incluye también productos kosher

Recursos útiles en el internet

www.kashrut.com

www.kosherquest.org

www.kosherconsumer.org.

www.OU.org

www.star-k.com

Listado de Importadores/distribuidores

Kedem Group Corp.

Contacto: Mr. Glass

Email: mluftglass@kedem.com

Dirección: 63 North Hook Road

Bayonne, NJ 07002

Telefono: 718-534-0136

Fax: 718-388-8444

Blue and White Foods LLC

Contacto: Ian Beiss

Email: ian.beiss@straussgroupna.com

Dirección: 3030 Review Ave.

Long Island City, NY 11101

Telefono: 718-389-3800

Fax: 718-389-2650

Driscoll Foods

Contacto: Steeve Saias

Email: ssaias@driscollfoods.com

Dirección: 174 Delawanna Ave.

Clifton, NJ 07014

Telefono: (877)593-6637

Fax: (973)883-8816

Dependable Foods Corp.

Contact: Itzi

Email: Purchasing@dependablefood.com

Dirección: 29 Executive Ave.

Edison, NJ 08817

Telefono: 732-257-4500

Oxygen Imports

Email: oxygen@oxygenimports.com

Dirección: 955 East Hazelwood Ave.

Rahway, NJ 07065

Telefono: 732-882-1000

Bertram Foods

Contacto: L. Scott

Email: jerry57@sbertram.com

Dirección: 3401 Trempley Point Road

Linden, NJ 080701

Telefono:908-862-8200

Atalanta Corp.

Contacto Rranco Carey

Email: cfranco@atalanta1.com

Dirección: 1 Atalanta Plaza

Elizabeth, NJ 07206

Telefono: 908-372-6034

Fax: 908-351-0449

Setton International Foods

Contacto: Joshua Setton

Email: info@settonfarms.com

Dirección: 85 Austin Blvd

Telefono: 631-543-8090

Fax: 631-543-8070

ANEXO

Comunidades judías en la ciudad de Nueva York

Brooklyn

Las principales comunidades judías ortodoxas de la ciudad de Nueva York se encuentran en Brooklyn.

Borough Park es la comunidad con la mayor cantidad de judíos ortodoxos de los EEUU. La misma cuenta con un centro comercial con una gran variedad de negocios que cubren la demanda de estos consumidores. Todos los negocios observan el Sabbath, por lo cual están cerrados desde el viernes a la caída del sol hasta la noche del sábado.

En los últimos años Borough Park ha tenido un gran incremento en la población lo que ha llevado a una importante expansión económica.

El distrito comercial se encuentra en la Avenida 13 (13th Avenue) y el mismo se extiende por alrededor de una milla (1.6 km) desde la calle 39 (39th St.) hasta la calle 55 (55th St) Aquí se encuentra la sede mundial de los Bobover, que es una de las sectas más importantes de los judíos ortodoxos.

Williamsburg, es otro de los barrios en Brooklyn con un gran número de judíos ortodoxos. Los mismos se encuentran ubicados en la zona sur. Esta comunidad se concentra en la avenida Lee, y allí es donde se pueden encontrar distintos negocios kosher.

Crown Heights es el centro del movimiento Lubavitch. Uno de los grupos más importantes del movimiento jasídico.

En las últimas décadas este barrio ha sufrido económicamente debido a tensiones raciales entre distintos grupos. Se encuentran varios comercios que surten a la importante población judía de esta zona

Manhattan

En Manhattan se pueden encontrar grandes concentraciones de judíos en los barrios del Upper West Side (desde 59th St hasta 96th St en el lado oeste), en el Upper East Side (66th St a 86th St en el lado este) y en el Lower East Side (Delancey Street y sus alrededores).

En dichos barrios se encuentran un gran número de instituciones religiosas y educativas, restaurantes y almacenes kosher.

A diferencia de Brooklyn, la mayoría de los negocios kosher no se encuentran concentrados en un centro comercial.

Algunos supermercados y negocios minoristas expendedores de alimentos kosher en la ciudad de Nueva York.

Manhattan

Supersol West Side Supermarket
661 Amsterdam Ave. (entre 92nd. y 93rd)
New York, NY 10024-3904
Teléfono: 1(212) 875-1731

The Kosher Marketplace
2442 Broadway (entre 90th y 91st)
New York, NY 10024
Teléfono: 1(212) 580-6378
Fax: 1(212) 580-0394

Fischer Bros & Leslie
230 W 72th St
New York, NY 10023
Teléfono: 1 212 787-1715

Brooklyn

Kosher Palace Supermarket Incorporated
2818 Avenue U
Brooklyn, NY 11229
Teléfono: (718) 743-1900

Kosher Discount Supermarket
1507 Coney Island Ave
Brooklyn, NY 11230
Teléfono: 1(718) 951-7112

Kosher Town Supermarket
4127 18th Ave.
Brooklyn, NY 11218-5709
Teléfono: 1 718-633-3340

Hatzlacha Supermarket
414 Flushing Avenue
Brooklyn, NY 11205
Teléfono: 1 (718) 522-5154