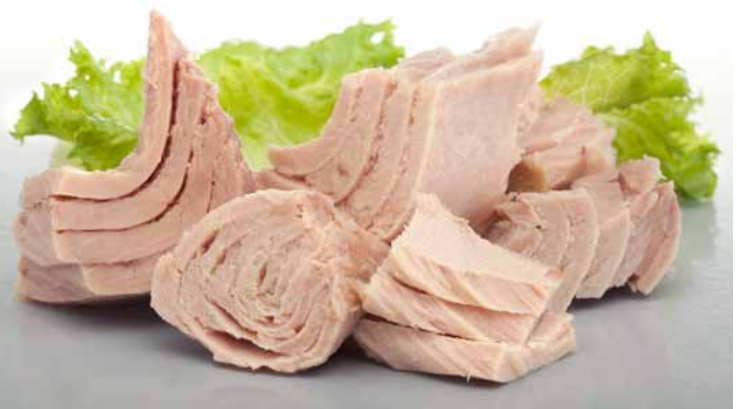
** A nivel mundial, se estima que el mercado Kosher factura 600 mil millones de dólares entre productos e ingredientes.*

>> La certificación kosher es un proceso sencillo de agregar valor a un producto y abrir un nuevo mercado, a menudo requiere relativamente poco esfuerzo por parte de la empresa, por lo que las oportunidades se hacen accesibles a una amplia gama de fabricantes.

PRINCIPALES PRODUCTOS GALLEGOS CON POTENCIAL KOSHER.

Conservas de pescado / Pescado / Conservas de frutas y verduras / Vino / Zumos / Otras bebidas alcohólicas / Aceite / Mermeladas / Castañas / Galletas y golosinas / Lácteos / Carne vacuna y de ternera / Pollos y derivados / Productos ecológicos



"Kosher desde Galicia: Oportunidades para alimentos y bebidas con certificación kosher en los mercados internacionales (Foco EEUU)".

Miércoles 2 julio – 9:30 h.
Santiago de Compostela

Un encuentro profesional y práctico para informar y acercar el distintivo "Kosher" a las empresas gallegas del sector de alimentación y bebidas.

Fecha: ***miércoles 02 de julio***
Hora: ***9:30 horas***
Lugar: ***Salón de actos del MUPEGA (Museo Pedagoxico de Galicia)***
Avda. de San Lázaro 107, Santiago de Compostela

Información e inscripciones:

981 541 183
981 541 173
www.igape.es/kosher

Inscripciones

IGAPE

**** Los productos Kosher entre las tendencias de mayor crecimiento en alimentos elaborados.***

KOSHER from GALICIA

Una propuesta con valor añadido para un mercado no tradicional

Una certificación que ofrece como resultado un sello de calidad que abre puertas en mercados desarrollados.

Principales mercados potenciales:

Estados Unidos – Israel – Reino Unido
Canadá – Francia - Australia

** Crecimiento anual del 15% (comida étnica de mayor crecimiento en los últimos 5 años).*

El mercado kosher

En las últimas dos décadas, la demanda de alimentos kosher ha crecido en forma exponencial en los Estados Unidos y el resto del mundo. Cada vez más consumidores consideran el símbolo de kosher como una evidente señal de calidad.

De acuerdo con Integrated Marketing Communications Inc., más de 10 millones de norteamericanos prefieren la comida kosher. Otros 7 millones de personas alrededor del mundo, incluyendo 4 millones en Israel, buscan específicamente alimentos kosher. Los alimentos kosher constituyen un excitante y provechoso nicho de mercado.

¿El resultado? El número de alimentos kosher en las estanterías de los puntos de venta se ha incrementado astronómicamente desde 1980 – mucho más del 2,000%. Hoy en día, la mayoría de los grandes fabricantes de alimentos producen artículos certificados kosher.

A nivel mundial, el mercado kosher se estima en unos 600 mil millones de dólares anuales. En una época en la cual la seguridad en los alimentos es un tema cada día más relevante, los consumidores perciben los productos kosher como una alternativa de alimentos seguros y de calidad.

No sólo la comunidad judía demanda productos kosher, integrantes de otras religiones (musulmanes, adventistas del 7º día, …), vegetarianos, veganos, personas intolerantes a la lactosa, celíacos y todos aquellos consumidores conscientes de la seguridad alimenticia buscan la designación kosher como la mejor garantía.

En EEUU, muy focalizado en Florida y Nueva York, existen más de 100.000 productos con este tipo de garantía y, en general, sólo el 20% de los consumidores son de religión judía. Veinte estados norteamericanos tienen una legislación especial para los productos Kosher y cada año aparecen 7.500 productos nuevos con esta certificación.

Además de Estados Unidos e Israel, los países con mayor demanda de productos Kosher son Reino Unido, Canadá, Francia, Alemania, Australia, Argentina, Italia, Noruega, Polonia y Sudáfrica.

** Kashrut significa "correcto" o "apropiado". Los productos que cumplen con los preceptos del Kashrut son denominados kosher.*

Programa:

9:30 h Recepción de los asistentes.

9:45 h Saludo y Bienvenida
Javier Aguilera. Director de IGAPE

10:00 h Las oportunidades y potencial que ofrece el sello kosher en los mercados internacionales
Samuel Epstein

10:30 h Qué es kosher? ¿por qué certificarse?. Los requisitos y procedimientos necesarios para la certificación kosher.
Rabbi Yehuda Genuth

11:00 h Experiencia de empresa/producto con certificación kosher y venta en los mercados internacionales.
Grupo Proquiga

11:30 h Coloquio
Moderador: Abel Veiga. Director del área de internacionalización del Igape

Al finalizar la presentación se servirá un aperitivo kosher

12:30 a 14:30 h. Entrevistas privadas con Rabbi Yehuda Genuth (OK Kosher Certification) y Francis Papiernik (especialista en comercialización internacional-mercado kosher, Bilav Global Trade).
Previa solicitud y sujeto a agenda previa. Interesados fijar entrevista (981541183 / 981541173).

Jornada: "Kosher desde Galicia: Oportunidades para alimentos y bebidas con certificación kosher en los mercados internacionales (Foco EEUU)".

Temas:

-**¿Qué es kosher?** Nociones básicas para familiarizar a las empresas de un termino que aparenta ser muy lejano.

-Las **oportunidades y potencial** que ofrece la certificación kosher en los mercados internacionales, especialmente EEUU.

-Los **requisitos y procedimientos** necesarios para la certificación kosher.

-**Experiencias** de empresas/productos con certificación kosher y venta en los mercados internacionales.

Ponentes invitados:

Rabbi Yehuda Genuth
Representante Regional España y Sudamérica de OK Kosher Certification

Samuel Epstein
Presidente de la Cámara de Comercio España Israel, Galicia

Representante empresa
Grupo Proquiga