



Cooke

Sumérjase en Tassal

OBTENGA MÁS INFORMACIÓN ACERCA DE NUESTRA ENTRADA EN EL MERCADO AUSTRALIANO EN LA **PÁGINA 4.**

Contenido

En esta edición

La gran idea: página 4

Una historia de Tassal: nuestra irrupción en el mercado australiano



Mercado: página 8

Orkney Organic Salmon: el mejor salmón ecológico, de nuestra familia a la suya



Agradecemos su apoyo editorial o fotográfico:

Chuck Brown, Mark Clinton, Even Curley, Emma Cooke, Julia Deep, Kristen d'Entremont, Seth Dunlop, Heather Estey, Juan Garcia, Alessandro Giardino, Frank Gonzalez, Victor Jano, Chad Kingwell, Karissa Kraakmo, Ben Landry, Loretto Mattatall, Corey MacKinnon, Lauren McKelvey, Tom Middleton, Kris Nicholls, Joel Richardson, Claire Ryan, Murray Spooner, Len Stewart, Barbara Valdebenito, Amber Welshman.

Si tiene comentarios o sugerencias, comuníquese con Claire Ryan a:
claire.ryan@cookeaqua.com

Artículos especiales

14 Mercado:

Actualización global de marca de Cooke

18 Crecimiento y desarrollo:

Cooke Chile visita la producción ecológica de Cooke Scotland

23 En las noticias:

El sector marisquero de NL reconoce a sus líderes e innovadores con los premios Aquaculture Hall of Achievement Awards

38 Nuestra gente:

El punto de mira de los campeones de seguridad: Por qué me importa la seguridad en Cooke

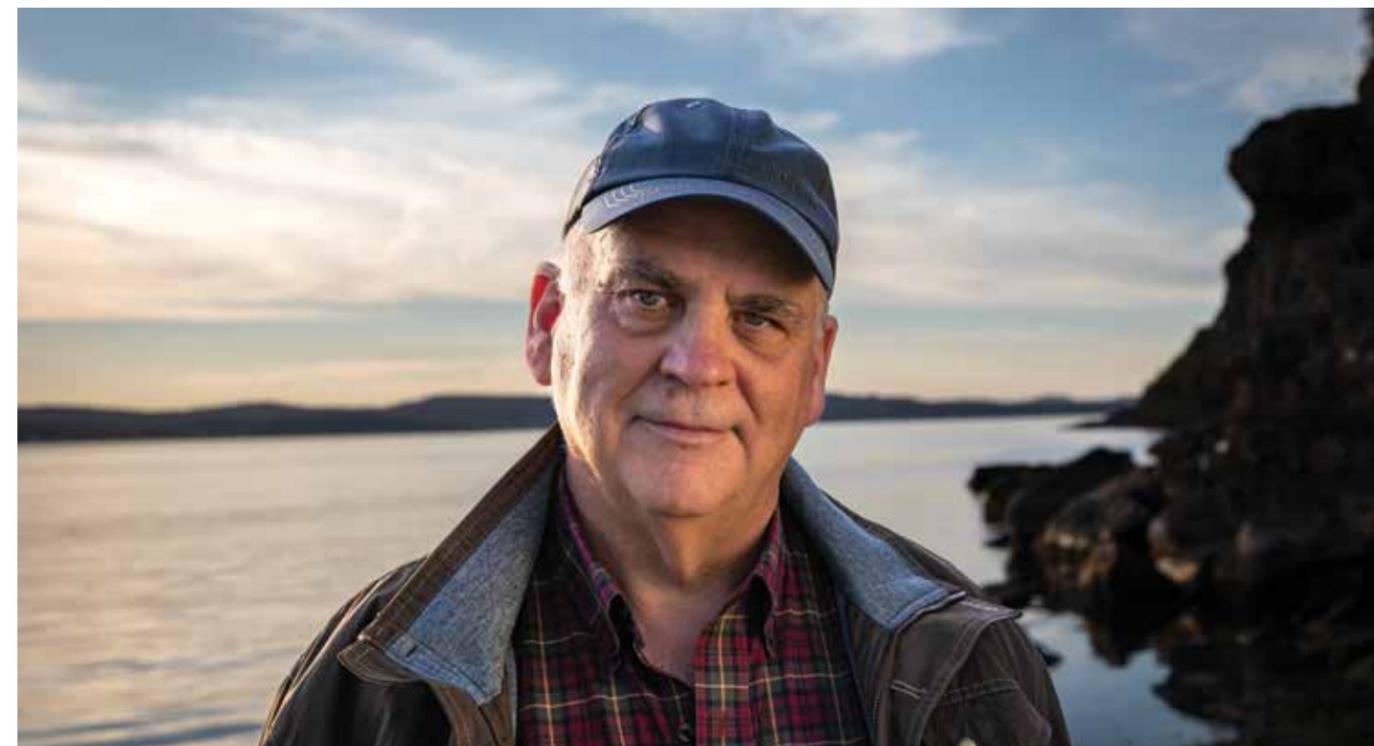
En todas las ediciones

- 3 Mensaje de Glenn
- 4 La gran idea
- 8 Mercado
- 18 Crecimiento y desarrollo
- 23 En las noticias
- 30 Sostenibilidad
- 34 Nuestra gente
- 44 Comunidad
- 52 Concurso fotográfico

Contraportada: marca global – Cultivar. Nutrir. Proveer.

En la portada

Cooke crece en Australia y Tasmania. Más información en la página 4.



Mensaje de Glenn

Le damos la bienvenida a Tassal al equipo Cooke

Siempre me ha resultado especial ver cómo toma forma un nuevo número del boletín de Cooke, ya que es una oportunidad para reflexionar sobre la amplitud y el calado de nuestra empresa, además de los logros y contribuciones de nuestra gente. Esto es especialmente cierto en este momento en el que presentamos a Tassal, la mayor empresa de cría de salmón y gambas de Australia, que se ha unido a nuestra familia de empresas a finales del pasado año. Esta es nuestra primera incursión en los mercados de Australia y Tasmania y ha sido una experiencia maravillosa trabajar con más de 2000 nuevos compañeros. Puedes obtener más información sobre Tassal en la página 4.

También le hemos dado la bienvenida a dos empresas familiares al equipo Cooke en el último año. Sigue leyendo para conocer

Ganong Bros. Ltd., una empresa familiar de chocolate y dulces con sede de Saint Stephen, NB, que celebra su 150 aniversario; y Waltham Nass, con sede de Slade Gorton, que es uno de los mayores distribuidores, importadores y fabricantes de productos del mar fresco y congelado de EE. UU.

Esta edición también incluye perfiles de los nuevos productos de True North Seafood lanzados recientemente: crema de cangrejo, medallones de vieira; y Orkney Organic, la marca de salmón ecológico escocés de primera calidad de True North Seafood, que el equipo de ventas introdujo en el mercado norteamericano este verano. Me impresiona cómo encontráis formas innovadoras de satisfacer las necesidades crecientes y en constante evolución de nuestros clientes.

A medida que nuestra empresa sigue creciendo, también lo hace la necesidad de

nuestra iniciativa de marca global y nos complace compartir una actualización de ese proyecto en esta edición. Por primera vez, contamos con códigos QR en esta edición, que son una manera sencilla de compartir fotos, vídeos e información adicional con usted.

Cada edición de nuestro boletín es una celebración de las contribuciones de la comunidad y los logros del equipo Cooke por todo el mundo y el otoño de 2023 no es diferente. Desde donar equipo salvavidas en las comunidades de Escocia al trabajo de conservación que lleva a cabo Seajoy para apoyar a las tortugas marinas, es destacable ver las maneras en las que el equipo Cooke está haciendo un impacto positivo en nuestro sector y en todo el mundo. Espero que disfrute tanto como yo de ver el buen trabajo de nuestra empresa recogido en un lugar.

Glenn Cooke, director ejecutivo

La gran idea

Una historia de Tassal

Por Eve Curley,
gerente de comunicaciones, grupo Tassal

TASMANIA, AUSTRALIA –

Al igual que con Nuevo Brunswick, el litoral aislado de Tasmania, su entorno natural y su clima fresco la convierten en un lugar privilegiado para la acuicultura australiana. Añada algunas palmeras, un clima más cálido en Queensland y Nueva Gales del Sur para nuestros deliciosos langostinos tigre australianos, unas dinámicas instalaciones de transformación y distribución de productos del mar en el corazón de Sídney, y un centro de alimentación de categoría mundial en el paseo marítimo de Hobart y comprenderá por qué el grupo Tassal era la unión perfecta para la familia de empresas Cooke.

La jefa de personas y comunidades, Kaylene Little, dice que Tassal es mucho más que simplemente sus increíbles productos.

“Reunimos una plantilla sólida, diversa y con múltiples cualificaciones, desde nuestras raíces en Dover, en el fondo de Tasmania, hasta las costas tropicales del extremo norte de Queensland. Realmente, nuestra gente es nuestro latido. Con más de 1900 personas en áreas como la agricultura, procesamiento, mantenimiento, seguridad, RR. HH., comunicaciones, ventas y marketing, sostenibilidad, gestión ambiental, ingeniería, TI y aseguramiento de la calidad, Tassal es el mayor productor de productos del mar integrado verticalmente de Australia con muchas historias que contar”, cuenta.

Para una empresa completamente integrada con una red de negocio diversa y más de 36 años de experiencia en la cría responsable

del salmón, la transferencia de experiencia e innovación para una cría responsable de langostino tigre es uno de nuestros mayores y más importantes logros.

Grant Purdon, gerente sénior de operaciones con gambas, afirma que nuestras instalaciones están a la vanguardia de la tecnología. Algo que conecta con los valores de Cooke hacia la innovación y el cuidado de nuestras aguas.

“La división de gambas es geográficamente diversa y se extiende por dos estados. Aunque nuestro verdadero recurso privilegiado es nuestra gente. La pasión el compromiso y el conocimiento combinados dan como resultado un equipo que ha obtenido resultados que han superado con creces las expectativas y que hecho que nuestra división de cría sea en líder del sector.”

Mark Ryan, CEO de Tassal y director de gestión, describe a Tassal como una empresa con ideas de crecimiento y afán de excelencia.

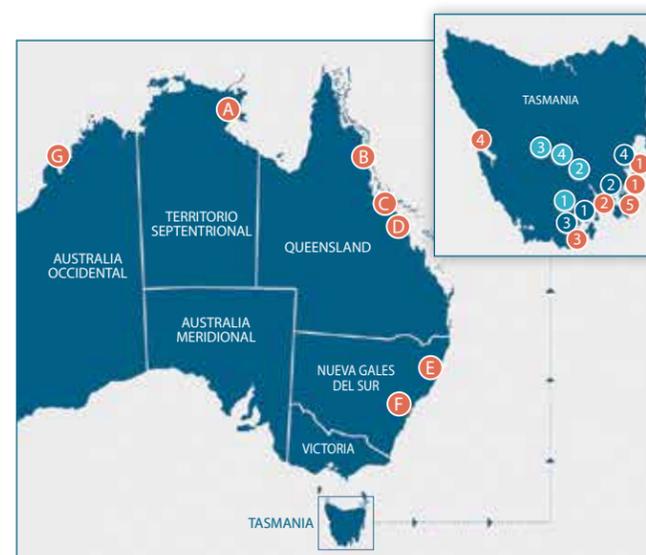
“Siempre hemos pensado que somos una empresa familiar y, por tanto, cuando Glenn se puso en contacto y nos ofreció formar parte de la familia Cooke, nos emocionó mucho la oportunidad. Desde la primera vez que Glenn y el equipo ejecutivo de Cooke visitaron Australia, nos hemos sentido como de la familia. Han pasado seis meses y estamos disfrutando de verdad y compartiendo lo mejor de lo que nuestro



sector tiene que ofrecer, mientras nuestra gente se reúne para compartir ideas de crecimiento y excelencia procedentes de toda Australia de muchas áreas de especialización diferentes”.

Tassie, diminutivo para Tasmania, es el corazón de nuestra producción de salmón en Tassal. Nos enorgullecemos mucho de nuestra comunidad aquí y de nuestras operaciones costeras.

Imagine esto. Son las 7:24 a.m. El sol sale lentamente y su espectacular resplandor quita al instante el frío de una mañana gélida pero pintoresca, ya que ilumina las frías aguas a la perfección. Shane, nuestro director de operaciones de la zona occidental de Tassal, se encuentra en el agua en Strahan,



Nuestra huella

PRODUCTOS DEL MAR, GAMBAS Y BARRAMUNDI

- A. Caladero septentrional de langostinos: Xanadu
- B. Mission Beach (QLD): instalación de procesamiento, incubación y cría de langostinos
- C. Proserpine (QLD): instalación de procesamiento, incubación y cría de langostinos
- D. Exmoor (QLD): zona de desarrollo de acuicultura
- E. Yamba (NSW): instalación de procesamiento y cría de langostinos
- F. Lidcombe (NSW): instalación de procesamiento de productos del mar
- G. Cone Bay (WA): granja de barramundi

SALMÓN

ZONAS DE GRANJAS MARINAS

- 1. Zona oriental: Okehampton Bay y Port Arthur
- 2. Zona del canal: D'Canal D'Entrecasteaux
- 3. Zona meridional: Dover y río Huon
- 4. Zona occidental: Macquaire Harbour
- 5. Zona de Storm Bay: Nubeena y oeste de Wedge

CRIADEROS DE AGUA DULCE

- 1. Rockwood I y II Ranelagh
- 2. Cataratas Russell y Karanja Monte Field
- 3. SALTAS (criadero industrial) Wayatinah
- 4. HRAS (desarrollo en el futuro) Hamilton

INSTALACIONES DE PROCESAMIENTO

- 1. Huonville
Procesamiento de salmón
- 2. Margate
Procesamiento de salmón
- 3. Dover
Procesamiento de salmón
- 4. Triabunna
Instalación de procesamiento

una de nuestras ciudades de cría de salmón en la increíble costa oeste de Tasmania. La quietud es ensordecedora, salvo por el zumbido de la embarcación y un sutil movimiento ondulante en el agua junto al coro de pájaros al amanecer en la distancia. Esto es Tassie, conocida en todo el mundo por la fantástica comida y las personas que la producen. Desde la costa este a la oeste y por todo el sur, todo el mundo conoce a un acuicultor.

Colin Johnston, gerente sénior de salud y bienestar animal, describe el océano de Tassie como único y uno de los mejores para la cría del salmón atlántico por muchos motivos, mientras que las condiciones en

Queensland y Nueva Gales del sur son perfectas para las gambas.

“En lo que respecta a la cría del salmón atlántico, existen delgadas franjas de condiciones climáticas adecuadas que recorren el planeta en latitudes septentrionales y meridionales, una especie de zonas “Ricitos de Oro”: ni demasiado calientes, ni demasiado frías. Cuando los cielos invernales de Tasmania se vuelven un poco grises y fríos, es bueno saber que estamos dando el pistoletazo de salida a otra temporada de gambas (eso es, gambas para todo el mundo fuera de Australia) en la tropical Queensland”.

“Húmedas o secas, las temperaturas crean unas condiciones ideales para las piscifactorías de Queensland y Nueva Gales del Sur. Por no hablar de las increíbles, jugosas y brillantes gambas, de los que nuestros clientes no se cansan... y hay muchas formas de comerlas: pizza, pasta, paella... y sí, también a la barbacoa, solo hay que preguntar a nuestro galardonado equipo de ventas de Sídney y a nuestro equipo de marketing de Melbourne”.

“De 18 a 42 grados sur, estamos produciendo parte de la mejor y más sana comida del mundo para que se una a las ofertas globales de productos del mar de Cooke”.

Zack Wingfield es un gerente sénior de Tassal y piscicultor en Tassie. El canadiense, que actualmente vive en Tassie, afirmó que la protección de nuestro entorno es importante para él ahora y en el futuro y que es fundamental contar con un equipo comercial responsable tan fuerte que contribuya a ello.

“Como piscicultores, necesitamos adaptarnos y trabajar con la madre naturaleza para garantizar la sostenibilidad del medio ambiente a largo plazo. Si protegemos nuestro entorno, protegemos nuestro sector y esto va para todos nuestros piscicultores de salmón y gambas de toda Australia”.

Hamish Sutton, responsable de estrategia y cadena de suministro, dijo que los equipos de cadena de suministro y procesamiento de Tassal están apasionados por lo que hacen todos los días.

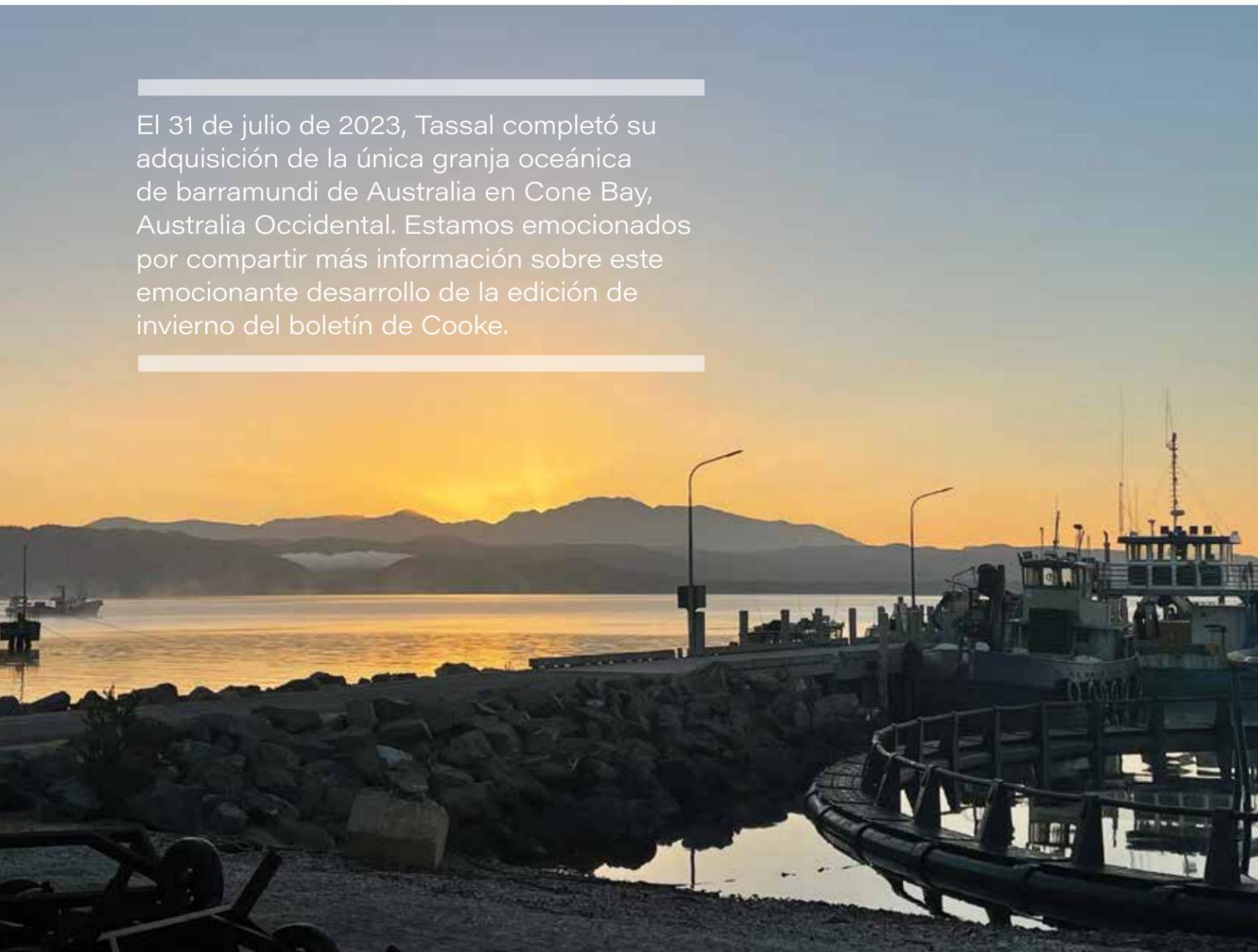
“Nuestros equipos son increíbles. Trabajar en ocho instalaciones de procesamiento repartidas por todo el continente australiano no es una hazaña pequeña. El suministro de todo tipo de productos, desde salmón ahumado, porciones de salmón en envases de atmósfera modificada, harina y aceite de salmón, langostinos tigre (cocidos, crudos, frescos, congelados), a la vez que se realizan entregas diarias de productos frescos por carretera por Australia y por toda Asia en aviones de pasajeros, es un trabajo de ritmo rápido”.

Mark Ryan, director de gestión y CEO de Tassal, añade que la producción de productos del mar sano y nutritivo conlleva una gran responsabilidad y que el equipo de Tassal de toda Australia trabaja junto para conseguir fantásticos resultados del huevo al plato y de la oficina al agua.

“Tanto si cultivamos en tierra como en el mar, nuestro compromiso con la sostenibilidad significa que nuestra forma de actuar es importante para millones de australianos que aman los océanos y las costas tanto como nosotros. Sabemos que lo que le importa a nuestros clientes, consumidores y las comunidades en las que trabajamos nos importa a nosotros. Por eso nos tomamos increíblemente en serio nuestro propósito de alimentar el mañana de forma sostenible. También sabemos que desempeñamos un papel importante a la hora de influir en nuestras comunidades y entornos de forma positiva y sostenible, y por eso nos esforzamos por devolver siempre que podemos, alineándonos con el propósito central de Cooke”.



El 31 de julio de 2023, Tassal completó su adquisición de la única granja oceánica de barramundi de Australia en Cone Bay, Australia Occidental. Estamos emocionados por compartir más información sobre este emocionante desarrollo de la edición de invierno del boletín de Cooke.



El mejor salmón ecológico, de nuestra familia a la suya

ORKNEY, ESCOCIA –

En la tranquila costa noreste de Escocia se encuentra un archipiélago cargado de historia, misterio y tradiciones. Un paisaje prístino con imponentes acantilados, colinas de arenisca y campos extensos. Una tierra antigua, célebre desde hace mucho tiempo por su comida y bebida de calidad impecable.

Estas son las islas de Orkney, hogar de uno de los mejores salmones ecológicos del mundo

En este lugar remoto, la indomable rebeldía de sus aguas frías y claras, todo converge. El océano Atlántico y el Mar del Norte. Corrientes potentes y mareas extrañas y agitadas. Las propias fuerzas de la naturaleza, que limpian y reponen continuamente las aguas ricas en nutrientes. Y la cercana Corriente del Golfo crea las condiciones perfectas para criar salmones con una textura extraordinariamente firme un sabor jugoso y cremoso.

Elevar la norma

Criados meticulosamente durante más de 25 años, Orkney Organic Salmon cuenta con la certificación ecológica de la Soil Association y es el único salmón ecológico de Escocia calificado como "buena alternativa" por el programa Seafood Watch del Monterey Bay Aquarium.

Una tradición tan antigua como las Islas Orcadas

Rica en sabor e historia y tan pura como las aguas en las que se encuentra, Orkney Organic Salmon es una verdadera expresión de la manera de vivir de Orkney, de la mayor y más antigua empresa de cría ecológica de salmón de Escocia.



Estamos emocionados de haber lanzado nuestra nueva marca de salmón ecológico en el mercado norteamericano.

Nuestra marca de salmón ecológico escocés de primera calidad está bien posicionada para tener éxito con una atención en tres pilares principales: suministro, consistencia y exclusividad. Proporcionamos un suministro consistente y anual de salmón escocés ecológico a nuestros clientes. Nuestros salmones se crían en las frías y rápidas aguas de las mareas del Atlántico norte, lo que les proporciona las condiciones perfectas para adquirir firmeza y musculatura. Somos el único productor que recolecta y empaqueta todo nuestro salmón en las Islas Orcadas. Como líderes del sector de salmón ecológico con un historial demostrado de más de 25 años, puede confiar en que nuestro equipo de expertos ofrezca salmón ecológico escocés sabroso y sano alto en ácidos grasos Omega-3.

A partir de julio de 2023, Orkney Organic Salmon estuvo disponible para los

clientes de Norteamérica en función de la disponibilidad del suministro. Estamos empezando con nuestra base existente de clientes de servicios de alimentación, ofreciendo DHON y filetes y con nuestra reciente certificación ecológica en nuestra planta de St. George, Nuevo Brunswick, nos expandiremos a la venta al por menor con porciones.

El lanzamiento es fruto de la colaboración de todo el equipo multifuncional, incluyendo nuestro equipo de marketing, especialistas de producto y envasado de True North Seafood,

el equipo de ventas de Cooke Scotland, el departamento de calidad y operaciones. Aquellos involucrados en las plantas: gracias por desempeñar un papel clave en llevar la marca Orkney Organic Salmon a buen puerto.

Esté atento a más actualizaciones de Orkney Organic Salmon en el futuro. Para obtener más información sobre nuestra marca visite www.orkneyorganic.com.



Cooke asistió a la Seafood Expo North America

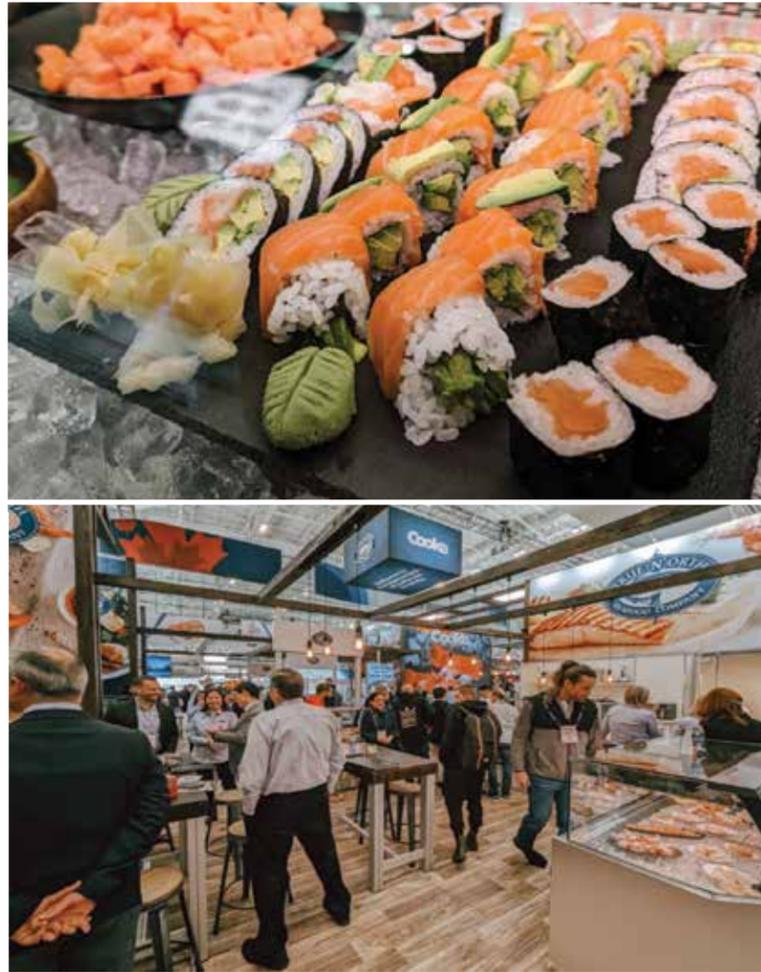
BOSTON, MASSACHUSETTS, EE. UU. –

Miles de profesionales del sector de productos del mar de todo el mundo se juntaron en Boston del 12 al 14 de marzo para asistir a la Seafood Expo North America (SENA). SENA es la mayor exposición de productos del mar de Norteamérica a la que acuden compradores y proveedores de todo el mundo para reunirse, establecer contactos y hacer negocios.

El stand de Cooke ocupó 2500 pies cuadrados, uno de los más grandes de la exhibición, lo que nos permitió mostrar nuestra amplia gama de productos mientras conectábamos con posibles clientes y compradores.

La novedad en el stand de este año fue la incorporación del chef José García, un chef de sushi afincado en Boston, para trabajar con el chef Chris Aerni y su equipo en la presentación de nuestra nueva línea de cortes para sushi: True North Seafood's Sushi Selections. Además, se añadió una pared al stand para mostrar nuestra nueva marca: Orkney Organic Salmon, la empresa escocesa de salmón ecológico original.

Cooke se alegró de que más de 100 empleados asistieran al acto para compartir sus conocimientos con compradores y clientes potenciales. En general, la exposición de este año fue un gran éxito introduciendo productos nuevos y actuales al mercado, además de fortalecer la marca Cooke.



Culmarex presenta la feria gastronómica, “Mar y Huerta”

ESPAÑA – a principios de este año, Culmarex presentó la feria gastronómica “Mar y Huerta” con la ayuda del chef Juanfran Paredes (Instagram: @juanfranchef) y uno de los mejores restaurantes de Águilas, Restaurante Zoco del Mar (@zocodelmaraguilas), representado por el chef Andrés.

Estos dos prodigiosos chefs crearon y mostraron increíbles platos que inspiraron a mucha gente con nuestros productos de Culmarex.

Nos sentimos orgullosos de formar parte de esta colaboración y de ver nuestros productos tan bien presentados para todos los asistentes.

SHOWCOOKING

- Viernes 7**
David López
14:30 h.
La cocina Maribara de David López
- Sábado 8**
Ana Cristina Ruiz y Tere Díaz
13:00 h.
Menú a cuatro manos: "Entre el cielo y la tierra"
- El Pol**
14:00 h.
Comida sana, donde la vida...
- Domingo 9**
Juan Francisco Paredes
13:00 h.
El futuro de la acuicultura

EXPOSITORES

1. Restaurante La Vieja
2. Restaurante Horno
3. Restaurante Casa Don Diego
4. Restaurante Zoco del Mar
5. Restaurante Costa Azul
6. Restaurante de la Terraza
7. Gastro-Bar Anísallo
8. Quinero
9. Agri-viveros
10. Bodega Carneros
11. Centro Laboral Al Norte
12. Cofre Rojo
13. Asociación de productores locales
14. Asociación de amigos del evento
15. Asociación de amigos del evento

FERIA GASTRO MAR & HUERTA

LUGAR: Plaza de Antonio Domínguez, Águilas

HORARIO: 12:00 A 13:00h / 20:00 A 00:00h

ACTIVIDADES: 7-8-9 OCTUBRE 2022

Calle de las Torres
Música en Directo
Showcooking
Zona FERIA
Animación
Exposiciones

TAPAS - BEBIDAS - CÓCTELES

CONCIERTOS

Jorquera Viernes 7 22:00 h.

Nagua Sábado 8 22:00 h.



True North Seafood lanza el salmón del Atlántico relleno, un éxito suculento

Estamos emocionados de anunciar el exitoso lanzamiento de nuestro último producto, el salmón del Atlántico relleno con relleno de cangrejo al estilo florentino. Este plato ofrece una experiencia culinaria auténtica y deliciosa sin necesidad de ninguna experiencia culinaria. Nuestro salmón del Atlántico relleno está hecho con salmón del Atlántico fresco, carne de cangrejo rojo uruguayo 100 % real, queso feta, queso crema, espinacas y deliciosos condimentos creando una mezcla única inspirada en los sabores de Florencia, Italia.

Ofrecemos nuestros asados de salmón en tres formatos diferentes, incluidos sin filetear, fileteados previamente y en un paquete de dos porciones congeladas en un embalaje, lo que permite una gran variedad de opciones de presentación. Una preparación rápida y sencilla sigue siendo lo primero para nuestros consumidores, ya que un 71 % de los consumidores de EE. UU. considera que "fácil de preparar" es un factor importante al planificar las comidas. La opción congelada ya dividida es especialmente cómoda, haciendo que la preparación sea rápida y sencilla.

Nuestro salmón del Atlántico relleno está dividido en porciones perfectas para ofrecer el máximo sabor en cada bocado, lo que lo convierte en un plato ideal para cualquier ocasión. Las infinitas posibilidades de combinación garantizan que este plato impresionará a los invitados y mejorará cualquier comida. Nos enorgullece mucho preparar nuestro salmón del Atlántico relleno en Canadá, usando solo los ingredientes de la más alta calidad. Nuestro compromiso con la calidad y la comodidad ha hecho que este producto sea un éxito instantáneo para los clientes.



Presentando las dos nuevas emocionantes incorporaciones a la venta minorista de Norteamérica justo a tiempo para la época festiva

Los medallones de vieira True North, elaborados por expertos que combinan nuestras vieiras patagónicas con gelatina de pescado, dando lugar a una experiencia de vieiras mayor y más satisfactoria, lo que las convierte en la elección definitiva para quienes buscan alternativas de calidad y valor de primer nivel. Descubra la comodidad de los medallones de vieira True North, disponibles en la pasillo de los congelados, empaquetado de manera cómoda en una bolsa de venta minorista con marca de 1 lb.

Además, disfrute de la calidez de crema de cangrejo True North, una rica fusión de delicada carne de cangrejo rojo uruguayo salvaje mezclado de manera armoniosa con queso crema, queso de cabra y especias. Esta deliciosa salsa está convenientemente congelada, envasada en una bandeja apta para horno y microondas para una preparación sin esfuerzo, y presentada en un envase de cartón de marca, que promete una verdadera delicia culinaria.



Pasión familiar con ambiciones globales.

Actualización global de marca

A medida que Cooke evoluciona como líder global en productos del mar, hemos reconocido una necesidad de la familia de empresas Cooke de unirse bajo una marca global unificada.

En 2019, Cooke emprendió una iniciativa de marca global para unir todas nuestras divisiones bajo una marca cohesionada. Hemos dedicado mucho tiempo y esfuerzo a desarrollar un propósito, una misión y una visión de marca sólidos que creemos que reflejan la familia de empresas Cooke y ahora ha llegado el momento de dar vida a la marca.

Con este impulso, estamos dando los primeros pasos efectivos hacia una marca global.

A principios de este año, se formó un comité de lanzamiento de marca global que incluía representación de todos los países anfitriones, para dirigir el lanzamiento de esta gran iniciativa. Este grupo proporcionará actualizaciones regulares de cada región a medida que la marca se implemente en los próximos meses.

La implementación de esta estrategia de marca global es un gran paso hacia la unificación de nuestras empresas bajo un nombre, como equipo, con un propósito. Todos formamos parte de la gran familia Cooke. Trabajando juntos, alcanzaremos el propósito fundamental que nos impulsa: **cultivar, nutrir y proveer.**

The Cooke logo is displayed in white text on a dark blue rectangular background. The word "Cooke" is written in a bold, sans-serif font.

NUESTRO PROPÓSITO

● **Cultivar** el océano con cuidado, **nutrir** al mundo, **mantener** a nuestras familias y desarrollar comunidades más fuertes.

NUESTRA MISIÓN

● Apoyándonos en el espíritu emprendedor y el trabajo duro de nuestros empleados, y en nuestro compromiso con la sostenibilidad, seguiremos haciendo crecer nuestras actividades comerciales y buscando nuevas oportunidades.

NUESTRA VISIÓN

● Ser el líder mundial en alimentos procedentes del mar por medio de una completa integración vertical en una amplia selección de especies.

44



Cooke

Crecimiento y desarrollo



Andy Young (director de agua dulce), Daniel Quiroz (director técnico), Colin Blair (director general de CAS), Rodrigo Pérez Lara (director de producción) y Hernán Flores (director de operaciones).

Cooke Chile visita la producción ecológica de Cooke Scotland

ESCOCIA – Cooke Aquaculture Scotland (CAS) recibió a compañeros de Cooke Chile en una visita para ver de primera mano cómo se produce nuestro salmón escocés ecológico de primera calidad. Cooke Chile está trabajando para desarrollar la primera producción de salmón ecológico de Chile y naturalmente nos han elegido a nosotros para su investigación. Rodrigo Pérez Lara (director de producción), Daniel Quiroz (director técnico) y Hernán Flores (director de operaciones) estaban impacientes por empezar y tenían un itinerario repleto de acción para su gira.

“Nuestro objetivo era obtener más información de los principales retos de producción ecológica. Comprendemos que las principales dificultades son la alimentación ecológica, la limitación de la densidad y la restricción de

los químicos en la limpieza y tratamientos de enfermedades. Creemos que existe un enorme potencial para mejorar nuestros procesos mediante el intercambio de experiencias y análisis entre las distintas unidades operativas de Cooke Aquaculture en todo el mundo”, declaró el equipo visitante de Cooke Chile.

Comenzaron su viaje con un recorrido por las operaciones de agua dulce. Andy Young, (director de agua dulce) y Owen Hutchins, director de Cairndow, les enseñaron las instalaciones de agua dulce y el criadero de Cairndow.

“Estas visitas son una oportunidad ideal para poder aprender de unos y otros y conocer a algunos de nuestros compañeros de Cooke de todo el mundo”, dijo Andy. “Muestra la

verdadera colaboración del grupo de empresas familiares de Cooke”, añadió.

Colin Blair, director general de CAS, y Andy les enseñaron el criadero de agua dulce de Furnace, donde la delegación de Chile también obtuvo más información sobre el valor del salmón ecológico escocés y por qué es un verdadero líder de mercado.

Callum Gillies, director técnico y de sostenibilidad en CAS HQ, Bellshill, les acompañó a Invergordon para ver las operaciones de fabricación de piensos. Allí visitaron las instalaciones de Northeast Nutrition Scotland (NNS). Aquí, mostraron especial interés en obtener más información sobre nuestra producción de alimentación ecológica y los beneficios de la producción para la alimentación de los animales.

Izquierda: De izquierda a derecha, nuestros compañeros de Chile: Rodrigo Pérez Lara (director de producción), Daniel Quiroz (director técnico) y Hernán Flores (director de operaciones) visitando Northeast Nutrition Scotland.

Derecha: Michael Levington (director de fábrica de la estación de envasado de Orkney de CAS) haciendo un recorrido guiado a nuestros compañeros de Chile de la planta de procesamiento de Kirkwall, Orkney.



Chris Bryden, (director de fábrica de NNS), Sandra Craveiro (director de sistemas técnicos de calidad y alimentación), Alan Murray (director de materiales) y Calum ayudaron a responder sus preguntas sobre el pescado ecológico y la producción de alimentación. El compromiso de Cooke con los ingredientes de alimentos de origen sostenible y las mejoras continuas en las formulaciones de alimentos permiten a nuestra empresa producir peces sanos para sus clientes.

El tercer día, volaron a la Islas Orcadas un recorrido por los sitios marinos y la planta de procesamiento de Kirkwall. Michael Levington (director de fábrica de la estación de envasado de las Orcadas) dijo: “Fue un placer enseñarle la fábrica al equipo de Chile. Estaban muy interesados en todo lo que hacemos aquí y en el procesamiento de nuestro pescado ecológico y en cómo hacemos las cosas de forma diferente con el suministro ecológico. La mayor parte se define in situ con piensos, etc., mientras que aquí en la planta mantenemos los mismos procedimientos, tanto si es ecológico como si no, para evitar confusiones”.

Robert Peterson (director de zona de Orkney) y el equipo de las instalaciones de Cava, los llevaron a las instalaciones marinas en Scapa Flow, frente a la costa de la isla de Hoy.

En resumen, el equipo dijo: “Nos impresionó mucho Cooke Scotland. Ha sido una experiencia extraordinaria para nosotros. Se lo agradecemos a todo el mundo implicado. Estaremos en contacto”.

En 2008, Cooke Aquaculture de Nuevo Brunswick, Canadá, expandió sus operaciones de piscicultura a Chile. Adquirieron Salmones Cupquellan S.A y ésta se convirtió en Cooke Aquaculture Chile. Seis años después, se estableció Cooke Aquaculture Scotland, convirtiéndola en la hermana menor de Cooke Chile.

El salmón atlántico chileno (*Salmo salar*) y el salmón del pacífico (*Oncorhynchus kisutch*) se crían en las aguas cristalinas de la región de Aysen, que es una zona escasamente poblada del sur de Chile con glaciares, fiordos y montañas, de manera que están rodeadas por un hermoso paisaje, como si estuviéramos en Escocia. El salmón se procesa en la planta de Puerto Montt, que les permite tener un envío puntual de los pedidos de clientes que adquieren productos frescos y congelados.



Ganong se asocia con Cooke para internacionalizar su empresa de dulces

ST. STEPHEN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Dos familias empresariales bien conocidas de Nuevo Brunswick se asociaron a principios de este año para fortalecer y hacer crecer la empresa de chocolate y dulces más antigua de Canadá. Glenn Cooke, CEO de Cooke Inc., ha realizado una importante inversión de asociación en Ganong Bros., Limited. Esta inversión se dirigirá a nuevo equipo y aprovechará la presencia en el mercado minorista global de Cooke para hacer crecer a la icónica empresa. Ganong seguirá siendo dirigida por su equipo de gestión actual que incluye a la presidenta y CEO de quinta generación Bryana Ganong y a su hermano Nick Ganong, director general.

“Esta colaboración, y la inversión estratégica de la familia Cooke, está diseñada para garantizar que Ganong sigue siendo competente en un mercado de confitería global en constante cambio”, dice Bryana Ganong, presidenta y CEO de Ganong Bros., Limited. “Estábamos comprometidos con encontrar un inversor que comprendiera el historial de nuestra empresa y nuestro compromiso con nuestros empleados y Nuevo Brunswick. Estamos encantados de colaborar con la familia Cooke porque comprenden lo que implica llevar una empresa competitiva a nivel global desde una base en Nuevo Brunswick”.

“Desde la invención de los Chicken Bones a sus bombones bañados a mano, la familia

Ganong se ha dedicado en cuerpo y alma a la producción de los mejores dulces para los clientes mientras creaban una comunidad fuerte y dinámica en St. Stephen”, dijo Glenn Cooke, CEO de Cooke Inc. “Estamos contentos de hacer esta positiva inversión para apoyar al condado de Charlotte y celebrar el crecimiento de Ganong a medida que avanzamos juntos hacia el 150 aniversario de nuestra empresa”.

Establecida en 1873, Ganong tiene el distintivo de ser la empresa chocolatera familiar más antigua y original de Canadá, fabricando orgullosamente todos sus productos en St. Stephen, Nuevo Brunswick. Ganong tiene 300 empleados dedicados que fabrican una variedad de chocolates y golosinas de primera calidad. La empresa fabrica sus propias marcas y fabrica de manera conjunta para Canadá y EE. UU.

“Durante generaciones, nuestra familia y empleados han ayudado a los canadienses a celebrar sus momentos más dulces y estamos emocionados de colaborar con la familia Cooke, que ha creado una empresa de procesamiento de alimentos global con raíces en el condado de Charlotte”, dijo Bryana Ganong. “Esta emocionante inversión de Cooke mejorará la capacidad de la empresa para servir a los clientes, ofrecer más oportunidades a nuestros increíbles empleados y ayudarnos a seguir mejorando nuestra comunidad”.



Bioriginal aporta evidencias basadas en la transparencia al sector de la nutrición de mascotas

Bioriginal está elevando los estándares de pureza, transparencia y sostenibilidad de los aceites de salmón y abadejo en la industria mundial de la nutrición de mascotas, a través de la certificación ORIVO.

MOLDE, NORUEGA Y SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ –

Bioriginal Food & Science Corp (“Bioriginal”) está encantada de anunciar que ha conseguido la certificación ORIVO, afirmando la autenticidad de sus aceites de salmón y abadejo para el mercado de la nutrición para mascotas. La certificación ORIVO garantiza la transparencia basada en evidencias de las materias primas de Bioriginal de comidas y suplementos.

El proceso de verificación de origen ORIVO proporciona a Bioriginal y a los clientes mayoristas una ventaja estratégica sobre la competencia, proporcionando la confianza de que el producto de la etiqueta es lo que dice ser. La exclusiva tecnología de identificación de ORIVO se utiliza para cotejar los productos de omega-3 con la base de datos de referencia de ORIVO para demostrar el origen auténtico (especie y zona geográfica) de la materia prima utilizada.

“Hemos estado trabajando duro para hacer crecer nuestro negocio de aceite marino en el mercado de la nutrición para mascotas y una cosa de la que nos hemos dado cuenta es de la creciente demanda de transparencia en los ingredientes por parte de los dueños de mascotas”, dijo Cameron Kupper, vicepresidente, desarrollo empresarial de Bioriginal. “Nuestra colaboración con ORIVO nos permite demostrar transparencia basada en evidencias a clientes y consumidores, garantizando que los aceites de salmón y abadejo que vendemos son completamente puros y auténticos”.

Además de la certificación y las pruebas de suplementos de omega-3, ORIVO también proporciona los mismos servicios para la nutrición de mascotas. Con los métodos de análisis de ADN vanguardistas, ORIVO recientemente llevó a cabo un diagnóstico de 35 productos de alimentación para mascotas que afirmaban estar compuestos por una o varias especies. Se analizó la composición por especies de los productos, procedentes de EE. UU. y Europa y los resultados se compararon con las declaraciones de

la etiqueta del producto. Los resultados mostraron que casi el 60 % de los productos no cumplía con los ingredientes mencionados. Un diagnóstico similar de ORIVO sobre los productos con omega-3 mostró que un 45 % de los productos analizados no contenía los ingredientes declarados en las etiquetas.

“Al final de día, los consumidores merecen saber qué hay en los productos que consumen y qué le dan de comer a sus mascotas. Nuestro proceso de verificación y certificación proporciona a las marcas la capacidad de asegurar que los clientes tiene esa confianza”, explica Svein Erik Haugmo, CEO de Orivo. “Estamos encantados de seguir trabajando con Bioriginal”.

ACERCA DE ORIVO

ORIVO ha proporcionado servicios de certificación y pruebas basadas en evidencias al sector de la suplementación y alimentación global desde 2014. La tecnología de análisis se basa en tecnologías de análisis de laboratorio demostradas combinadas con unos algoritmos de análisis y bases de datos de referencia sólidos. ORIVO es capaz de verificar la especie y región de origen a través de protocolos de obtención de muestras de calidad garantizada. Con sede en Molde, Noruega, ORIVO sirve a los mercados mundiales de verificación independiente por terceros para satisfacer la demanda de los consumidores de piensos y suplementos transparentes y sostenibles.



Cooke

Un océano de oportunidades aguarda

En Cooke, creemos en recompensar la iniciativa, el ingenio y la ética de trabajo. Visite mycookecareer.com para revisar las oportunidades potenciales para llevar adelante su carrera.



Cooke adquiere Slade Gorton, America's Original Seafood Family®

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ Y WALTHAM, MASSACHUSETTS, EE. UU. – Cooke Inc. ha adquirido formalmente Slade Gorton, uno de los mayores distribuidores, importadores y fabricantes de EE. UU. de productos del mar frescos y congelados.

Con base de Waltham, MA, Slade Gorton mantiene una tradición histórica y un legado que abarca 95 años en el sector de los productos del mar. Es conocida por su gran experiencia en el sector, su inigualable servicio al cliente y su misión de llevar a la mesa de EE. UU. productos del mar seguros y sostenibles procedentes de todo el mundo. Thomas Slade Gorton, Jr. empezó como aprendiz de pescador abordo de las goletas que pescaban en los grandes bancos de Terranova, Canadá y fundó la empresa en 1928. Su hijo Michael Gorton, Sr., quien dirigió la empresa durante más de 50 años, ha representado los valores clave de Slade Gorton de pasión, respeto, humildad y delicadeza.

Slade Gorton continuará siendo dirigida por los miembros de la quinta generación de la familia Kim Gorton (CEO) y su hermano Mike Gorton Jr (vicepresidente ejecutivo, desarrollo de negocios), quienes permanecerán en sus puestos y seguirán invirtiendo en el crecimiento y éxito del negocio.

“A lo largo de casi un siglo, Slade Gorton ha construido una cadena de suministro sólida y resistente de categoría mundial en apoyo de la pasión de nuestra familia por poner productos del mar sostenibles al alcance de todos. A medida que el mundo ha ido evolucionando en los últimos años, se ha hecho evidente que, para acelerar nuestra misión e impacto, tenía sentido unir fuerzas con una empresa diversa, integrada verticalmente y dirigida por personas que comparten nuestros valores familiares y nuestra visión de remodelar la experiencia del consumidor con los productos del mar. No podría haber una mejor opción que Glenn Cooke y la increíble empresa global que su equipo está creando. Estamos encantados de unir fuerzas con

la familia de empresas Cooke para hacer que el legado de la familia Gorton avance”, dice Kim Gorton, CEO de Slade Gorton.

Actualmente, Slade Gorton ofrece más de 800 productos del mar de primera calidad y mantiene colaboraciones duraderas con cientos de clientes minoristas y de restauración líderes de EE. UU.

“Cooke y Slade Gorton comparten una pasión por garantizar que todo el mundo tiene una oportunidad de disfrutar de productos del mar deliciosos, nutritivos y sostenibles tanto si comes en casa o en un restaurante”, dice Glenn Cooke, CEO de Cooke Inc. “Nos basaremos en la experiencia, la innovación y el profundo compromiso con el éxito de sus clientes por los que Slade Gorton es tan respetada. Trabajando conjuntamente con el equipo de ventas de True North Seafood y aprovechando la infraestructura y el alcance mundial de Cooke, ayudaremos a nuestros clientes a aumentar el consumo de productos del mar en Norteamérica”.

Con 4000 empleados y ubicaciones de distribución de costa a costa por todo EE. UU., Cooke ofrece una red de distribución, procesamiento y recolección de productos del mar integrada verticalmente por completo para proporcionar a los clientes minoristas y mayoristas productos del mar frescos y congelados de primera calidad en cada estado.



Culmarex expande sus instalaciones en Águilas para aumentar la producción

ESPAÑA – La alcaldesa de Águilas, Mari Carmen Moreno, visitó Culmarex para ver los planes para una nueva expansión planeada para el polígono industrial “El Labradorcico” de Águilas.

Culmarex está desarrollando una extensión de más de 5000 metros cuadrados en sus instalaciones actuales, que estará dedicada en su totalidad al procesamiento posterior de productos de lubina y besugo. El nuevo espacio de producción estará listo para el producto en 2023 y supondrá un aumento gradual de la producción y la mano de obra en los próximos años.

La alcaldesa agradeció a Culmarex que “continuase apostando por Águilas y la creación de trabajos en nuestro municipio”.



En las noticias

Empezando por la izquierda, Chris Williams, Tyler Penton, Julia Norris, Cyr Couturier, Sheldon George, Rebecca White (falta en la foto: Gary Wilton).

El sector marisquero de NL reconoce a sus líderes e innovadores con los premios Aquaculture Hall of Achievement Awards

GANDER, TERRANOVA, CANADÁ –

La Asociación de la Industria Acuícola de Terranova (NAIA) entregó en febrero en Gander los premios Aquaculture Hall of Achievement Awards y el equipo Cooke estuvo bien representado.

Nuestro equipo de Cold Ocean Salmon en Terranova ha sido galardonado con el premio a la excelencia en innovación, mientras que Gary Wilton, director de nuestro criadero de Daniel's Harbour, fue nombrado acuicultor del año.

Estos premios destacan los logros de las mejores y más brillantes personas, innovaciones y avances en el sector de la acuicultura de pescado y marisco de la provincia, que mueve un cuarto de mil millones de dólares.

“Los sectores de acuicultura de pescado y marisco en esta provincia han experimentado unos avances tremendos en todos los frentes por los años recientes y estos premios ayudan a reconocer las contribuciones de muchos de las

empresas y personas dedicadas y con talento que apoyan ese esfuerzo”, dijo Jamie Baker, director ejecutivo de NAIA.

“La gente ha reconocido hoy que hemos hecho contribuciones destacables al establecimiento y crecimiento del sector en nuestra provincia a muchos niveles y esperamos seguir contando con su dedicación y sus logros”.

Baker señaló que el sector de la acuicultura de NL está preparado para un crecimiento positivo, sostenible y sensato en los próximos años, dado el entorno creciente de la provincia, el espacio para expandirse, la disponibilidad de expertos en recursos marinos, la experiencia en cultivo y la clara proximidad a los principales mercados de productos del mar.

Los productores están brindando un apoyo vital a la seguridad alimenticia de las personas de Terranova y Labrador y nosotros estamos proporcionando carreras, no solo trabajos, para las personas que viven en comunidades rurales y costeras”, afirmó.

“Pero también es importante recordar que este sector se esfuerza diariamente en cumplir y superar las exigentes normas ambientales y de sostenibilidad a medida que desempeñamos nuestro papel en la emergente economía azul”.

Otros galardonados incluyeron:

Trayectoria:

Chris Williams
Mowi Canada East, Pool's Cove

Gestión y sostenibilidad:

Rebecca White
Badger Bay Mussel Farms, Triton/Flatrock

Trayectoria Profesional Temprana

Distinguida/juventud:

Julia Norris y Tyler Penton
Grieg Seafood NL, Marystown

Embajador de acuicultura:

Cyr Couturier
Instituto marino de MUN, St. John's, NL

Bioriginal mantiene la máxima acreditación en la auditoría de BRCGS

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ – Bioriginal se enorgullece de anunciar que ha mantenido su máxima acreditación en la auditoría de las normas globales del Consorcio Británico de Minoristas (BRCGS) para la Seguridad Alimentaria, recibiendo una calificación de AA+ por tercer año consecutivo.

El BRCGS es una organización de protección al consumidor y a la marca global líder, reconocida por la Global Food Safety

Initiative (GFSI), que ayuda a garantizar la excelencia operativa, calidad y seguridad alimentaria en el sector alimentario. La calificación AA+ de Bioriginal es un testimonio de su compromiso para mantener los estándares más altos de seguridad alimentaria y gestión de calidad.

“Estamos encantados de haber mantenido nuestra calificación de AA+ en la auditoría de BRCGS por tercer año consecutivo”, Petros Loutas, vicepresidente de asuntos regulatorios y control de calidad de Bioriginal. “Este logro es un reflejo de nuestra dedicación continuada a proporcionar a nuestros clientes productos seguros y de alta calidad que cumplan sus necesidades y



superen sus expectativas”.

La dedicación de Bioriginal a la calidad y la seguridad queda demostrada además por su inversión en tecnología punta, rigurosos procedimientos de análisis y programas continuos de formación y desarrollo de los empleados. Estos esfuerzos han permitido a Bioriginal ofrecer soluciones nutritivas completas que gocen de la confianza de las principales marcas de todo el mundo.

Cooke recibe en su sede al Embajador y a la Cónsul General de EE. UU.

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Con operaciones de acuicultura y pesca salvaje a ambos lados de la frontera, nuestro CEO, Glenn Cooke, y sus compañeros, tuvieron el honor de recibir al Embajador de EE. UU.,

David L. Cohen, y a la Cónsul General, Lyra S. Carr, en la sede mundial de Cooke en Saint John, Nuevo Brunswick, a principios de este año.

Cooke apoya con orgullo nuestra sólida relación

comercial, ya que trabajamos juntos para ofrecer productos del mar sostenibles a nuestros clientes y construir comunidades más fuertes.



Cooke Aquaculture nombrada uno de los mejores empleadores de la región atlántica de Canadá

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Su generoso apoyo a las personas y comunidades mientras aprovechan su éxito comercial le ha conseguido a Cooke Aquaculture Inc. un lugar entre los mejores empleadores de la región atlántica de Canadá.

Esta designación especial reconoce a los empleadores de las cuatro provincias atlánticas de Canadá que lideran la oferta de lugares de trabajo excepcionales. La competición anual está organizada por los editores de Canada's Top 100 Employers.

“Somos una empresa familiar. Esto es importante para nosotros ya que nuestra empresa de productos del mar ha crecido por toda la región atlántica de Canadá y todo el mundo”, dijo el CEO Glenn Cooke.

“Estamos conectados con nuestras comunidades y estamos comprometidos con ayudarlas a crecer. Como empresa y como personas, valoramos cualidades como respeto, compasión y generosidad. Son estos valores y nuestra gente la que hacen que nuestra empresa tenga éxito”.

Cooke Aquaculture, con operaciones en las cuatro provincias atlánticas, ha experimentado un crecimiento tremendo en tiempos inciertos y sin precedentes.

En 2022, la empresa incorporó Connors Transfer Limited, una flota de 143 camiones con sede en Stellarto, NS, para su equipo de transporte. Cooke también expandió su alcance de mercado global adquiriendo la empresa líder de procesamiento de langostinos de Europa del Este, Morubel N.V., además del productor de productos del mar líder integrado verticalmente de Australia, Tassal Group Limited.

Más cerca de su país, Cooke invirtió en Ganong Bros. Limited, una empresa familiar, para contribuir al fortalecimiento y crecimiento de la empresa chocolatera y de dulces más antigua de Canadá que también es un importante empleador en la parte suroeste de Nuevo Brunswick con sede en St. Stephen.

En la región atlántica de Canadá Cooke Aquaculture es mejor conocida por sus operaciones de salmón del atlántico integradas verticalmente. Las “operaciones del huevo a la mesa” ofrecen una amplia gama de oportunidades laborales desde el océano a la oficina, pasando por muchos lugares.



Además de las ocupaciones directamente relacionadas con la cría de salmón atlántico de piscifactoría, Cooke Aquaculture también emplea a personas en todos los campos administrativos y de apoyo que requiere cualquier gran empresa. Esto incluye finanzas y contabilidad, recursos humanos, TI, ventas y marketing, tesorería, asesoría jurídica y otras profesiones.

Los lugares de trabajo varían desde pequeñas comunidades costeras como Hermitage, NL, Shelburne, NS, o Charlotte County, NB, hasta centros más grandes como Saint John,

Charlottetown y Dartmouth. Además de ofrecer empleo a los residentes de toda la vida, Cooke Aquaculture también se ha convertido en un empleador de referencia para los nuevos canadienses y ha dado la bienvenida a los recién llegados a las comunidades de toda la región.

El crecimiento dinámico y la variedad de puestos y ubicaciones de trabajo de Cooke Aquaculture nos llevan al eslogan de contratación de la empresa: “Un océano de oportunidades espera”.



Cooke se reúne con el equipo de la Comisión Australiana de Comercio e Inversión en Toronto

TORONTO, ONTARIO, CANADÁ – A principio de este año, nuestro vicepresidente de relaciones públicas, Joel Richardson, ha tenido el placer de reunirse con el honorable Scott Ryan, alto comisionado de Australia para Canadá y el equipo de la Comisión Australiana de Comercio e Inversión en Toronto.

Joel hizo una presentación sobre la empresa familiar Cooke Aquaculture, con sede en Blacks Harbour (Nuevo

Brunswick), y el acuerdo definitivo de la compañía para adquirir Tassal Group Limited, el mayor productor de productos del mar integrado verticalmente y empresa de tecnología agrícola azul de Australia.

Las relaciones entre Canadá y Australia son amistosas, muy productivas y se han desarrollado con valores compartidos para garantizar que la relación comercial entre los dos países es sólida y diversa.

Wanchese Fish Company incorpora un nuevo barco para vieiras en Argentina

VIGO, ESPAÑA –

5 de agosto de 2023; Wanchese Argentina, una filial de Wanchese Fish Company, ha bautizado su nuevo barco para vieiras argentinas, el Erin Bruce II, en una ceremonia en Vigo, España. Se trata de la mayor nueva construcción de un arrastrero congelador industrial de la pesquería argentina y el primero construido específicamente para la pesca de vieiras. Este barco zarpará hacia Argentina en breve y se espera que esté en funcionamiento en aguas argentinas en el primer trimestre de 2024.

“Este nuevo barco está diseñado para ser eficiente con el combustible, ofrecer alojamientos modernos para la tripulación y aprovechar la nueva tecnología y equipo para encontrar nuevas eficiencias en nuestra cría y procesamiento”, dijo Ross Butles, CEO de Cooke Seafood USA. “Nos emociona dar la bienvenida al Erin Bruce II a nuestra flota y continuaremos sustituyendo y modificando los barcos el próximo año como parte de un plan de renovación continuo”.

El Erin Bruce, construido en 1978, fue el

primer barco pionero en la flota de vieiras argentinas. El nuevo barco, construido en el embarcadero Astilleros Armon de España, honrará el nombre y continuará el legado del original.

El nuevo barco tiene una capacidad de carga de 400 metros cúbicos y puede alojar hasta 37 tripulantes. Durante la construcción se añadieron varias novedades que permitirán a Wanchese superar las normas reglamentarias y satisfacer mejor las crecientes necesidades de los clientes, entre ellas: máquina

clasificadora, electrónica de procesamiento, cabrestantes electrónicos y arrastre automático, radares, ecosondas y sensores de arrastre en puertas y redes.

Las vieiras patagónicas serán recolectadas durante todo el año por el Erin Bruce II y congeladas en el mar una hora después de su recolección para garantizar la máxima frescura. La pesquería argentina de vieira está totalmente certificada por el Marine Stewardship Council (MSC).

El Erin Bruce II es el segundo barco de nuestra flota de vieiras argentinas en construirse dentro del plan de renovación de Wanchese. Mide 50,5 metros de eslora y 12 metros de manga total.

Cooke nombra a Johan Brouwer director general de Morubel y líder ejecutivo de ventas de productos congelados en Europa

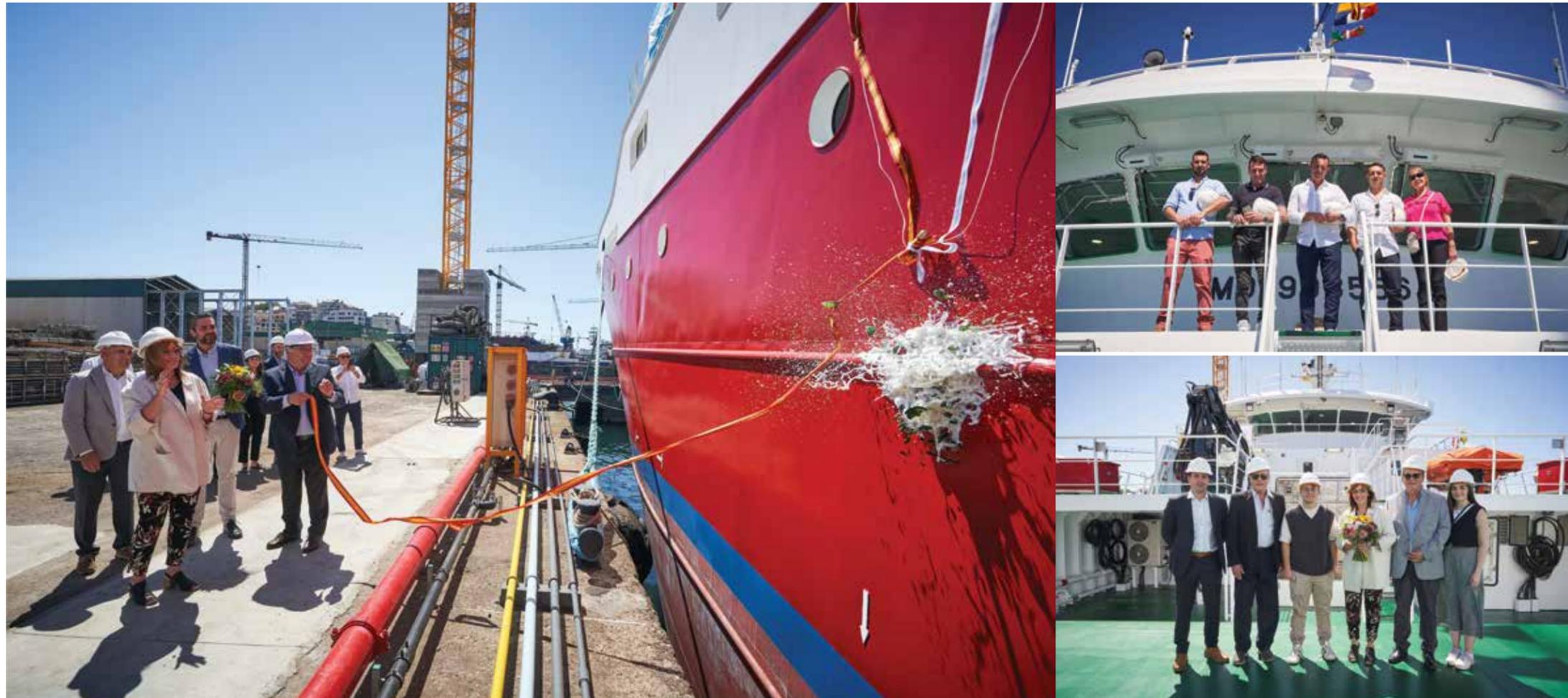
OSTEND, BÉLGICA – 5 de septiembre de 2023. Cooke Inc está encantado de anunciar que Johan Brouwer ha sido nombrado nuevo director general de Morubel y líder ejecutivo de ventas de productos congelados para Cooke Europe.

Morubel es el procesador líder de gambas de Europa Occidental que cultiva, procesa, envasa y distribuye gambas y otros productos del mar. Morubel distribuye sus productos ecológicos y congelados, líderes en el mercado, a clientes minoristas, de servicios de alimentación y de la industria alimentaria de toda Europa.

Con sede en Países Bajos, Mr. Brouwer es un veterano con 25 años de experiencia en los productos del mar y aporta una experiencia importante en servicios de alimentación, ventas minoristas y gestión de cuentas. Se incorpora a Cooke procedente de Veramaris, donde era director de desarrollo de negocio. Anteriormente ocupó cargos en Seafood Connection (Grupo Maruha Nichiro) y Marine Harvest (Mowi) y actualmente forma parte del Consejo de Administración del Global Shrimp Forum.

Mr Brouwer notificará al director general de Cooke Europe y será responsable de supervisar todas las operaciones comerciales, ventas y marketing.

La familia de empresas Cooke tiene operaciones diversificadas en Europa, incluida Bioriginal Europe/Asia B.V. en los Países Bajos, Cooke Aquaculture Scotland, Cooke Aquaculture Spain / Grupo Culmarex, Northeast Nutrition Scotland y Morubel. El propósito principal de Cooke es “cultivar el océano con cuidado, nutrir el mundo, mantener a nuestras familias y construir comunidades más fuertes”.



Cooke acepta el premio de la asociación del salmón de Miramichi en la Autumn Dinner Celebration

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – La asociación del Salmón de Miramichi tuvo el placer de colaborar con el Saint John Dinner Committee para que este emblemático acontecimiento otoñal volviera a Saint John. Este evento sirvió como pistoletazo de salida para la celebración de los 70 años de la asociación del salmón de Miramichi, que se celebrará a lo largo de 2023.

El 4 de noviembre, los miembros y colaboradores se reunieron para hablar del salmón atlántico en el Miramichi, recaudar dinero para iniciativas de conservación y honrar a un fiel colaborador, Cooke Aquaculture.

El evento contó con una subasta silenciosa, bebidas de Sussex Distillery, una actualización de los proyectos de conservación, una subasta en directo que batió récords y la entrega de un premio a Cooke Aquaculture. Se batieron nuevos récords de viajes de pesca en el Miramichi, gracias a los generosos pujadores y donantes.

El Dinner Committee decidió homenajear a Cooke Aquaculture por su importante y solidaria contribución a lo largo de muchos años, sobre todo con el criadero histórico de MSA. Además de celebrar los 70 años de la asociación del salmón de Miramichi, el criadero cumplirá 150 años de funcionamiento ininterrumpido en 2023, un hito consolidado

en gran parte por la generosidad y liderazgo de Cooke.

Michael Szemerda, director global de sostenibilidad en Cooke Aquaculture, aceptó el premio en nombre de Glen Cooke.

“La tecnología, los equipos, los conocimientos y las innovaciones que utilizamos hoy para criar peces han cambiado radicalmente con respecto a lo que habría en el centro de conservación del salmón de Miramichi cuando se construyó por primera vez hace casi 150 años. Lo que permanece igual es la urgente necesidad de abordar el declive de las poblaciones de salmón salvaje en Nuevo Brunswick”, dijo Szemerda. “Como una empresa familiar con sede en Nuevo Brunswick, nuestro trabajo aquí, en casa, tiene un valor especial. La recuperación del salmón salvaje del Atlántico es el núcleo de nuestros esfuerzos de sostenibilidad y conservación”.

Cooke Aquaculture ha patrocinado anualmente las Saint John Autumn Dinners, además de donar tecnología y equipos de última generación para el criadero de South Esk y aprovechar la experiencia y los conocimientos de su equipo para ayudar a resolver problemas o mejorar las operaciones en el criadero.

“Nos enorgullece colaborar con una organización como la MSA en su labor de preservación y fomento de la integridad medioambiental de todas las especies de la



cuenca del Miramichi”, declaró Szemerda.

Además de honrar a Cooke Aquaculture, la MSA estuvo encantada de dar la bienvenida a los directores, miembros y colaboradores de EE. UU. y toda la región atlántica de Canadá.

“Fue fantástico reunirse en persona en Saint John, poner al día a nuestros miembros y colaboradores de los proyectos del río Miramichi, saber de nuestros apasionados pescadores y recaudar importantes fondos para la MSA mientras nos adentramos en nuestro año 70”, dijo el presidente de MSA, Robyn McCallum.

Gracias a este potente evento de recaudación presencial, las actividades de conservación seguirán dándose en Miramichi, con el enfoque “realista” de MSA para mantener el salmón atlántico.

Artículo publicado oficialmente en el sitio web de Miramichi Salmon Association Inc.

El equipo de Omega Protein asiste a Petfood Forum 2023

KANSAS CITY, MISSOURI, EE. UU. – Petfood Forum es el evento en el que los principales fabricantes de comida de perros y gatos, expertos en nutrición y proveedores del sector y, de nuevo en 2023, nuestro equipo de Omega Protein estuvo ahí.

El equipo de Omega Protein se reunió con los clientes y mostró con orgullo nuestros productos y los beneficios nutricionales que aportan a perros, gatos, caballos y mucho más.

Empezando por la izquierda: Lacie Gaskins y Ashley Dawson (directoras de ventas internas y servicios al cliente), Melissa Thrift (directora de calidad sénior) y Jane Crowther (directora sénior de aceites refinados).



Cooke



Estamos orgullosos de ofrecer productos de mar silvestres y de piscifactoría de True North que cumplen una serie de certificaciones y recomendaciones.



Salmón del Atlántico

Salmón de Alaska

Lubina

Gamba blanca



Para saber más sobre el resto de nuestros productos, visite truenorthseafood.com



Sostenibilidad

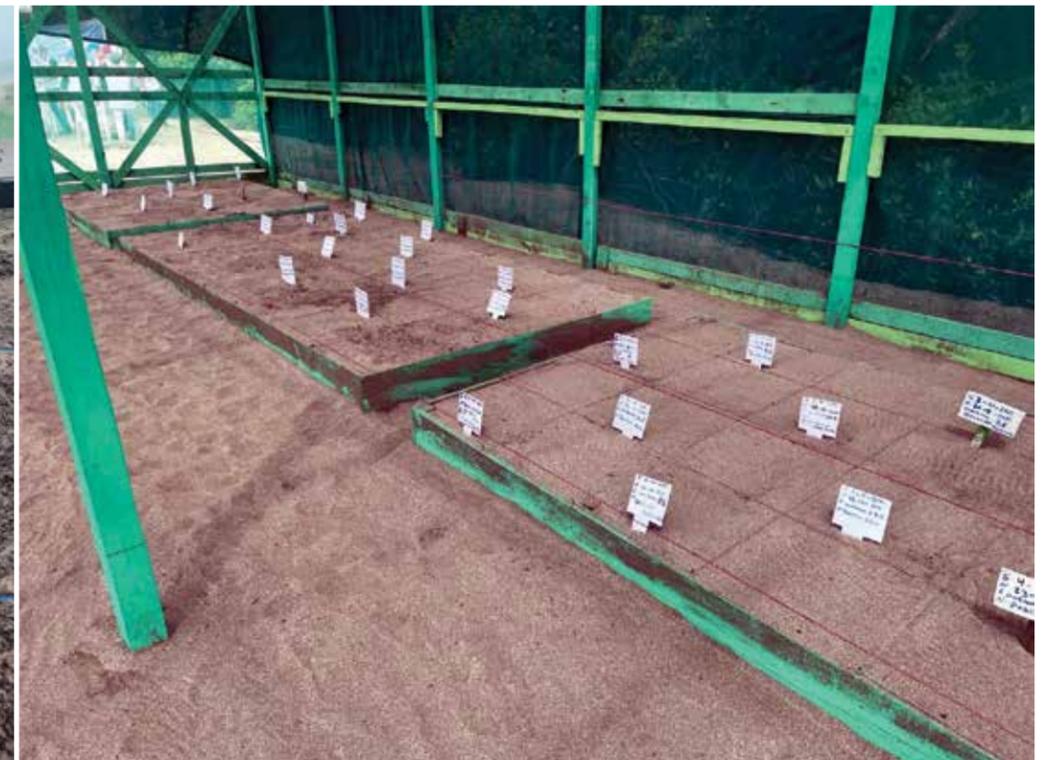


Programa de protección de tortugas marinas: un legado de cuidado y liberación

NICARAGUA – En 2007 el Laboratorio Semillas Acuáticas, S.A. de Nicaragua dio vida al programa de protección y conservación de las tortugas marinas. Desde entonces, nuestro objetivo ha sido claro: conservar las diferentes especies de tortugas marinas que escogieron nuestras costas para anidar, especies como la tortuga golfina (*Lepidochelys olivacea*) y la tortuga Carey (*Eretmochelys imbricata*). Cada año se establecen cuidadosamente cientos de nidos, que dan lugar a la liberación de miles de crías en la naturaleza.

Hasta la fecha, hemos liberado la asombrosa cifra de 104 682 crías en la costa del Pacífico. Después de un periodo de incubación de 6 a 10 semanas, estas resistentes criaturas emergen de sus nidos de debajo de la arena, guiadas por la tenue luz de la luna para encontrar su camino hacia el océano, nadando con determinación en las primeras olas. Sin embargo, este viaje está plagado de peligros; las crías se enfrentan a amenazas como la interferencia humana, el tráfico de vehículos, las aves depredadoras y otros animales.

Compromiso firme: conservación de la tortuga marina
En Seajoy Group, comprendemos la urgencia de conservar y proteger a estas extraordinarias criaturas y nuestro compromiso con la conservación y protección de las tortugas marinas es inquebrantable. Con nuestros esfuerzos, aspiramos a ofrecer un camino seguro para estas crías, permitiéndoles embarcarse en su viaje hacia la madurez sin obstáculos innecesarios.



Proyecto Manglar: un compromiso sostenible con la conservación del ecosistema

NICARAGUA – El Proyecto Manglar es una iniciativa del Grupo Seajoy en Centroamérica que refleja nuestro compromiso con la conservación medioambiental y la promoción de la biodiversidad en las regiones tropicales y subtropicales.

En 2007, el Grupo Seajoy tomó la iniciativa de crear el Proyecto Manglar, cuyo objetivo principal era la protección y recuperación del ecosistema de manglares. Desde sus inicios, nuestro propósito fue claro: fomentar la participación de nuestros colaboradores y de las comunidades circundantes en la aplicación de medidas clave para revitalizar este precioso hábitat.

La importancia del manglar: un tesoro ecológico y social

El manglar, un ecosistema vital que se desarrolla a lo largo de las costas de las regiones tropicales y subtropicales, presenta múltiples beneficios ecológicos y sociales. Además de servir de hábitat esencial a diversas especies marinas, los manglares

contribuyen al suministro de madera y productos forestales, protegen nuestras costas de la erosión y sustentan la diversidad biológica que enriquece nuestros entornos.

Recolectando éxitos sostenibles: Proyecto Hitos

Desde su nacimiento, el Proyecto Manglar ha conseguido hitos impresionantes:

Pioneros en la plantación de manglares: el Grupo Seajoy ha destacado como pionero en la plantación de manglares desde 2007 en el Golfo de Fonseca, dejando una huella duradera de sostenibilidad en nuestras operaciones fluviales.

Cooperación y alianzas estratégicas: hemos establecido colaboraciones clave, incluyendo el convenio y cooperación con el Instituto de Conservación Forestal de Honduras (ICF RFP 0202019), fortaleciendo nuestros esfuerzos y ampliando el impacto de nuestras acciones.

Crecimiento de los árboles: solo en el año 2022, se plantaron 79 678 propágulos en



nuestras empresas. Hasta el momento, hemos plantado un total de 996 608 propágulos en nuestras operaciones de Honduras y Nicaragua, transformando los paisajes y garantizando un futuro sano de manera ecológica.

Una red de compromiso: cada propágulo cuenta

El éxito de nuestro Proyecto Manglar no sería posible sin la participación y compromiso de las diferentes partes interesadas. Nuestros colaboradores, residentes locales, proveedores, clientes y comunidades circundantes que se han unido para llevar a cabo la plantación de manglares, demostrando que cada propágulo plantado es un paso hacia un futuro más sostenible y resiliente.

Una promesa de futuro

De cara al futuro, reafirmamos nuestro compromiso de seguir siendo administradores responsables de los ecosistemas ribereños. Continuaremos innovando, colaborando y allanando el camino para un mundo más verde y próspero. Juntos, creamos un legado sostenible para las generaciones futuras.



Bioriginal Europe/Asia logra la certificación GMP+, impulsando el crecimiento en el mercado de la nutrición de mascotas



PAÍSES BAJOS – Bioriginal Europe/Asia B.V. se ha expandido al mercado de la nutrición de mascotas en Europa tras haber obtenido recientemente la certificación GMP+ en las instalaciones de los Países Bajos. Este certificado demuestra el compromiso de la empresa con la producción de productos seguros y de gran calidad que cumplen los estándares globales.

GMP+ es un programa de certificación reconocido en todo el mundo que garantiza la seguridad, la calidad y la sostenibilidad de los productos de alimentación y de alimentación para mascotas. Tener el certificado GMP+ permite a Bioriginal Europe/Asia expandir su presencia en el mercado de la nutrición de mascotas aumentando su capacidad de producción y fortaleciendo su cadena de suministro. Esto permitirá a la empresa cumplir las crecientes demandas de productos nutritivos de alta calidad para mascotas, mientras se mantienen los estándares más altos de seguridad y calidad.

“Estamos encantados de haber obtenido la certificación GMP+, que refleja nuestro compromiso de ofrecer a nuestros clientes los mejores productos y servicios posibles”, declaró Armand van de Putte, vicepresidente sénior y director general de Bioriginal Europe/Asia. “Este certificado nos permitirá hacer crecer más nuestro negocio y expandir nuestra gama de productos para satisfacer las cambiantes necesidades del mercado de nutrición de mascotas”.

Con el certificado GMP+, Bioriginal Europe/Asia está bien posicionada para continuar su trayectoria de crecimiento en el mercado de la nutrición de mascotas, ofreciendo productos seguros y de alta calidad que ayudan a mejorar la salud y el bienestar de las mascotas en todo el mundo.



Un bosque para el futuro: el vivero forestal de Seajoy

HONDURAS – la contribución del Grupo Seajoy a la conservación no se limita al mar. Nuestros centros de producción albergan viveros en los que se cultivan 22 especies de maderas preciosas, como cedro, teca, leucaena, madroño y guanacaste. Después de dos meses de cuidado, las plantas se donan a trabajadores, escuelas e instituciones públicas, sembrando un futuro más verde.

En el año 2023, habremos conseguido reducir un impresionante 44,8% de las emisiones de dióxido de carbono de nuestros ecosistemas. Esta cifra es un testimonio del poder de la acción colectiva y el compromiso del Grupo Seajoy con la sostenibilidad.

Estamos encantado de compartir estos logros con todos ustedes. Cada paso que damos en estas iniciativas nos acerca a un futuro en el que la coexistencia con la naturaleza es armoniosa y sostenible.

Forjando un futuro sostenible juntos

Al dar este importante paso adelante, agradecemos su apoyo y colaboración. Con nuestros esfuerzos unidos podemos allanar el camino hacia un futuro más brillante y sostenible.

Conservación de las conchas negras: una cría para la recuperación

NICARAGUA – El Grupo Seajoy se enorgullece de su énfasis en la conservación de los recursos de las pesquerías marinas. Para este fin, hemos establecido un criadero para la protección y conservación de las conchas negras en el delta del Estero Real. Esta iniciativa estratégica busca recuperar y conservar una de las especies más explotadas de la región, con una acreditación del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales.



Nuestra gente

Se ha premiado al director del criadero de Daniel Harbour de Cooke con el galardón de acuicultor del año de 2023

TERRANOVA, CANADÁ – Un pionero en la acuicultura de Terranova y un empleado de Cooke de hace mucho tiempo, fue reconocido por sus compañeros y homólogos por su compromiso y contribución al sector. Gary Wilton, el director del criadero de agua dulce del criadero de Daniel Harbour de Cooke, recibió el premio a acuicultor del año para la Asociación de la Industria Acuícola de Terranova (NAIA) en sus la cena de sus premios del sector de 2023 en febrero.

“Es halagador saber que la gente se ha dado cuenta de lo que han hecho las instalaciones de Daniel’s Harbour y de cómo han contribuido a la evolución de la industria aquí, y es agradable ser reconocido por formar parte de ello”, dice Wilton. El premio reconoce a las personas por sus contribuciones a NAIA y el desarrollo del sector en la provincia durante un periodo prolongado. Entre los galardonados de ediciones anteriores figuran representantes de la industria, el sector de suministros, el mundo académico y las administraciones públicas.

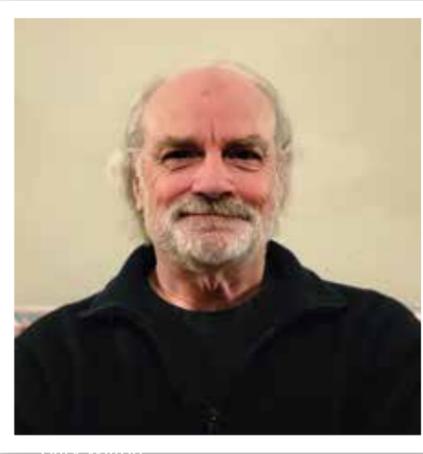
Wilton, nativo de St. John’s, licenciado en Ciencias por la Universidad Memorial, pasó los primeros años de su carrera trabajando con los gobiernos provincial y federal en contratos del sector pesquero. Formó parte de la primera promoción en conseguir un diploma de posgrado en acuicultura del instituto marino de la universidad en 1988. Con el certificado en mano, Wilton se mudó a Campbell River, BC,

durante un año antes de volver a Terranova. Ha formado parte del sector de la acuicultura de la provincia desde entonces.

Se unió a una iniciativa para probar la viabilidad de un criadero de salvelinos árticos en un momento en que una mina de zinc, uno de los principales empleadores de la zona, estaba cerrando. “El concepto que estábamos intentando probar fue que invertir en el criadero funcionaría y podría evolucionar en algo que crearía empleos. Empezó como un proyecto piloto de seis meses que duró tres o cuatro años”.

Finalmente, las instalaciones de Daniels Harbour evolucionaron a un criadero de alevines de salmón y fueron adquiridas por Cooke Aquaculture a principio de los años 2000. desde entonces, Gary ha supervisado muchos cambios en las instalaciones. Ha dirigido el equipo a través de una serie de mejoras y ampliaciones y ha desarrollado una profundidad de conocimientos y una amplitud de experiencia sin parangón en la cría de peces y la gestión de un criadero en la zona rural de Terranova.

Su voluntad de compartir su punto de vista para mejorar tanto el rendimiento de las instalaciones de Daniels Harbour como el del sector de la acuicultura en general ha supuesto importantes contribuciones al sector de la acuicultura de la provincia. Felicidades, Gary.



Trabajo en equipo en Chile

CHILE – La primera actividad de trabajo en equipo de 2023 para los empleados de nuestra planta ocurrió en marzo. Asistieron empleados de mantenimiento, calidad, cámaras frigoríficas y producción de nuestra planta de Tepual. Las actividades ocurrieron en el transcurso de dos días: el día uno se centró en el trabajo en equipo y la comunicación efectiva y el día dos incluyó actividades designadas a fortalecer la colaboración y las relaciones.



Felicidades a las personas graduadas

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Enhorabuena a Miranda Jones, Greg Flemming y Tanya Cook de nuestro equipo de procesamiento con valor añadido True North Salmon en St. George, NB, por completar su formación en habilidades para el procesado de alimentos en Canadá.

El programa se ha diseñado para mejorar la eficiencia y las habilidades técnicas, pero también hace un fuerte énfasis en las habilidades de las personas, el liderazgo y el aprendizaje emocional.

Enhorabuena por este logro y gracias por ayudar a fortalecer al #TeamCooke.



Formación en Excel para los empleados de Cooke Chile

CHILE – Treinta y cinco empleados de los distintos departamentos de las operaciones de Cooke Chile recibieron formación formal en los niveles básico e intermedio de Excel.



El personal de la planta de procesamiento completó la formación en Chile

CHILE – Durante los meses de enero y febrero, todo el personal de las plantas de procesamiento participó en una formación reglamentaria. Entre los cursos realizados se encuentran BRCGS v9, actualización de Global GAP y ASC HACCP, Defensa alimentaria, Fraude alimentario, POS y Resumen de las normas BRCGS v9, MSC, FDA Kosher. Todos los temas de contenido eran fundamentales para superar una auditoría y garantizar que el equipo siga aportando un producto de calidad y sostenible.



La planta de Petersburg de OBI da la bienvenida a su nuevo director de planta

Por Karisa Kraakmo

ALASKA, EE. UU. – Estamos emocionados de dar la bienvenida a un nuevo miembro del equipo de gestión de OBI. Nuestro nuevo director de planta de Petersburg, Uriah Calhoun, empezó con su nuevo cargo a principios de este año.

Uriah creció alrededor del sector de los productos de mar en Long Beach, Washington, antes de empezar su carrera en la empresa Jessie's Ilwaco Fish Company en 2008 como carretillero. Más tarde, se volvió director de producción y, finalmente, ascendió a director de planta en su tiempo allí. Más recientemente, Uriah se unió a nosotros después de trabajar como director general adjunto en California Shellfish Co. en Oregón, donde supervisó los proyectos de mantenimiento, el muelle y los equipos de producción, guiando unas operaciones fluidas y eficientes.

Le acompaña su familia, que acaba de trasladarse de Oregón a Petersburg. "Nos hemos enamorado de esta pequeña y hermosa localidad" dice Uriah. "Mi experiencia con todo el mundo en la empresa desde el primer día ha superado con creces mi expectativas". Sobre su nuevo equipo de la planta,

Uriah afirma: "Hay mucho que admirar de este gran grupo para el que tengo la enorme suerte de trabajar. De entrada, tendría que decir que es su disposición a acoger al nuevo y su capacidad para no dejar que eso interrumpa su concentración y atención en preparar las cosas para la temporada y todos han sido tan cercanos y acogedores".

Uriah y su familia han estado ocupados asentándose en su nuevo hogar y explorando la localidad. Espera poder conocer a todos los empleados de la planta y está emocionado de ver la planta en funcionamiento: "Siempre he disfrutado del ajetreo de las temporadas atareadas y la manera en la que une a todo el mundo para alcanzar nuestros objetivos".



Participar en el divertido festival Norwick Up-Helly-Aa

SHETLAND, ESCOCIA – Tenemos un verdadero líder vikingo trabajando aquí en Cooke Aquaculture Scotland. El sábado 25 de febrero, Michael Thomson, que trabaja en el criadero de Quoy en Unst, Shetland, ocupó el trono de jarl vikingo para el festival de fuego vikingo de Norwick, también conocido como el Up-Helly-Aa de Norwick.

El jarl es el jefe de los vikingos y su escuadrón está formado por su equipo de vikingos que él mismo ha seleccionado personalmente para que le acompañen ese día.

El festival de fuego de inspiración vikinga que atrae a miles de visitantes cada año se ha celebrado en Shetland desde, aproximadamente, 1880 y ha crecido bastante desde entonces. En la actualidad hay 12 celebraciones oficiales del Up-Helly-Aa por todo Shetland entre enero y marzo cada año.

Michael participó por primera vez en el escuadrón de un jarl con tan solo cinco años y siempre ha esperado ser un jefe vikingo algún día. "Ser jarl es algo que siempre he querido hacer desde que era un niño pequeño", dijo Michael.

Michael tuvo que esperar algo más que la mayoría de jarls de Norwick para que le llegase su turno. Se esperaba que fuera jarl en 2021, pero como la mayoría del resto de Up-Helly-Aa ese año, se pospuso por las restricciones de la COVID-19. Esto significó que esperó seis años para convertirse en el líder vikingo. Vio a su padre adoptar el papel de Guizer Jarl en 2001. Su padre, Andrew (también conocido como Drewie), estuvo en el escuadrón de Michael de 27 vikingos este año, además de sus dos hijos pequeños, Reece y Scott, y un hermano, tío y sobrinos, convirtiéndolo en un verdadero asunto familiar.

Cada año el jarl escoge a un personaje vikingo al que quiere representar. Michael escogió a Thorfinn Rompecráneos, un conde de las Orcadas del siglo diez. "El motivo de mi elección fue porque cuando mi padre fue Jarl en 2001, representó al padre de Thorfinn Rompecráneos", explicó Michael.

En 2001, el padre de Michael había representado a Einarr Rognvaldarson, a menudo conocido por su apodo, Torf-Einarr.

Los atuendos creados por el escuadrón del jarl incluían túnicas azules y cota de malla. Michael

dijo, "llevó su tiempo hacer la cota de malla, incluso con la ayuda de todo el mundo".

Michael y sus chicos botas y zamarras blancas para definirse del resto del escuadrón, que llevaban botas y zamarras negras. Los escudos fueron diseñados por Andrew Thomson, que fue jarl en 2020. Andrew también trabaja para Cooke Aquaculture Scotland como director de instalaciones en Uyeasound. Los escudos eran negros, con un diseño plateado. Sin embargo, Michael llevaba el escudo del jarl, que es el mismo escudo que se pasa de jarl a jarl cada año y ha estado en uso desde 1985 cuando empezó por primera vez el Up-Helly-Aa de Norwick. El barco vikingo, conocido en Shetland como la galera, se quema al final del festival. Se llamaba "Saito" inspirado en un lugar de Unst, la isla en la que nació y creció Michael. El mascarón de la galera había sido tallado por la artista de Unst Gina Ritch y el barco se construye cada año a mano desde cero.

Como es tradición en el Up-Helly-Aa de Norwick, el escuadrón empezó las visitas el jueves anterior, con una parada en el instituto Baltasound Junior High School. Leen dos historias sobre vikingos a los niños del centro. Durante el fin de semana, siguieron sus visitas



por la comunidad del norte de Unst incluida la habitual parada en la residencia local de Nordalea, donde el escuadrón del jarl cantó una canción de Up-Helly-Aa a los allí presentes.

El encendido de las antorchas para la procesión comenzó a las 7:30 p.m. de la tarde del sábado, finalizando en el lugar de la quema del barco en la playa de Norwick en Unst. "La procesión fue la mejor parte, fue increíble y el tiempo era perfecto: había tranquilidad y la luna brillaba. Todo el mundo estaba en muy buena forma, fue increíble", dijo Michael. La noche continuó en el local comunitario de Haroldswick, que acogió a 13 escuadrones y 121 guizers de otras zonas de las Shetland.

Los miembros del equipo de logística de Cooke consiguieron la designación de Certified Logistics Professional

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Los miembros del equipo de logística Tricia Melvin (CCLP) y Janice McDermott (CCLP) han obtenido recientemente la designación CITT-Certified Logistics Professional, que se otorga a quienes demuestran una amplia y profunda experiencia en logística de transporte.

"Ha sido extraordinario ver como Tricia y Janice lograron su certificación mientras mantenían los niveles más altos de compromiso y rendimiento en sus responsabilidades diarias. Es un verdadero honor tener a miembros del equipo tan impresionantes", dijo Cory Jackman, director de logística.

La designación debe mantenerse de forma continua mediante el desarrollo profesional, el comportamiento ético y el cumplimiento de los requisitos del CITT, la asociación de logística de Canadá. Le dice al sector que una persona con la designación CCLP se compromete a la excelencia profesional en logística.

"No ha sido fácil y estamos orgullosos de este logro. Tricia y Janice han trabajado muchas horas

extra para conseguirlo y han mostrado una increíble dedicación. Conseguir estas designaciones es un logro personal enorme y también hace que nuestro equipo de logística sea más fuerte", dijo Jennifer Casey, directora del equipo de logística. Felicidades, Tricia y Janice.



El punto de mira de los campeones de seguridad

Por qué me importa la seguridad en Cooke

Glenn Steeves – True North Salmon

Director de mantenimiento del procesado,
True North Salmon, planta de procesado de Fundy Bay Drive, Nuevo Brunswick

Miembro de la comisión conjunta de salud y seguridad
Trabajando para la empresa desde 2018

“La seguridad es de suma importancia para mí y mi equipo en Cooke Aqua. Como director de mantenimiento, comprendo la importancia de garantizar que todos los empleados estén seguros en su entorno laboral. Es responsabilidad de los equipos garantizar que se sigan todas las regulaciones de seguridad y que todo el equipo se mantenga de forma habitual.

La seguridad me importa porque me preocupo mucho por el bienestar de mi equipo. Quiero que se sientan seguros y protegidos mientras trabajan, para que se puedan centrar en sus tareas sin preocuparse por su seguridad. Tomando medidas proactivas como las comprobaciones de mantenimiento habituales, sesiones de formación de seguridad y evaluaciones de riesgos, podemos crear un lugar de trabajo más seguro para todo el mundo”.



Patti Ross – True North Salmon

Formadora en materia de producción,
True North Salmon,
Planta de procesado de Fundy Bay Drive

Trabajando para la empresa desde 2009

“Trabajar de manera segura es simple y gratificante, es trabajo de equipo. Practicar la seguridad es para ti y para tus compañeros, todos terminan la jornada laboral del mismo modo que llegaron, sanos”.



Tom McKay – Cooke Aquaculture

Especialista en salud y seguridad,
Cooke Aquaculture, Blacks Harbour, Nuevo Brunswick

Trabajando para la empresa desde 2021

“Después de muchos años de llevar diferentes sombreros y ver muchas cosas diferentes, he visto de primera mano los efectos de cómo un accidente afecta drásticamente a familias, compañeros de trabajo, empresas, etc. La seguridad en Cooke Aquaculture es importante para mí, ya que quiero que cada persona venga a trabajar sabiendo que está en buenas manos y también quiero que todos vuelvan a casa con sus seres queridos de la misma manera en que se fueron”.



Mike O’Neil – Kelly Cove Salmon

Técnico de Aquaculture,
salmón de agua salada de Kelly Cove, Nueva Escocia

Trabajando para la empresa desde 2008

“La seguridad en Cooke me importa porque con la formación y equipo adecuados y no apresurándose implica que mis compañeros de trabajo y puedo volver a casa cada día sin lesiones”.



Matthew Kimball – Kelly Cove Salmon

Director de zona de agua salada,
salmón de agua salada de Kelly Cove, Grand Manan, Nuevo Brunswick

Trabajando para la empresa desde 2017

“Estoy casado con mi mujer Angel y tengo 2 hijos, Ethan de 10 años y Amaya de 8. Cuando voy a trabajar intento hacerlo de forma segura por ellos. Quiero verlos crecer, estar ahí cuando se casen y, con suerte, ver y poder interactuar con sus hijos. También quiero que aprendan a trabajar de manera segura para que puedan hacer lo mismo cuando tengan que ir a trabajar.

Cuando trabajo con otros empleados, quiero que estén protegidos por los mismos motivos. Todo el mundo tiene alguien por quien estar seguro y mi trabajo es trabajar seguro no solo para mí y mi familia, sino también para mis compañeros y sus familias”.



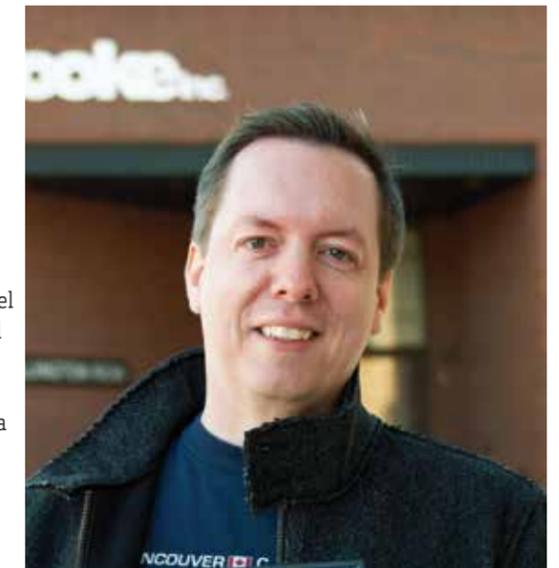
Jason Hammond – Cooke Aquaculture

Experto en logística, Cooke Aquaculture, Saint John, Nuevo Brunswick

Trabajando para la empresa desde 2019

Jefe el comité JHSC de la administración de Cooke

“La seguridad es una parte importante del trabajo para que todos nosotros tengamos un entorno de trabajo sano y feliz. En los dos últimos años he tenido la suerte de formar parte del comité conjunto de salud y seguridad (JHSC) de los edificios administrativos de Nuevo Brunswick. He tenido el privilegio de trabajar con un grupo dedicado de compañeros que me ha ayudado a impulsar el desarrollo de políticas y procedimientos en respuesta a problemas de seguridad y para evitarlos. Pasamos tanto tiempo en el trabajo que es importante para nuestro bienestar personal, tanto físico como mental, poder trabajar en un entorno con altos niveles de seguridad, bajos índices de accidentes y una cultura de cuidado mutuo. Saber que puedo entrar en cualquiera de nuestros edificios y acceder a un entorno de trabajo seguro me da la posibilidad de centrarme en mi trabajo en una empresa que puede mostrar con orgullo nuestro historial de seguridad, lo que refuerza nuestra reputación profesional.”



Implementación de desfibriladores por todo Cooke Scotland

ESCOCIA – Durante 2022, Cooke Aquaculture Scotland implementó 12 nuevos desfibriladores en las bases costeras de Shetland, Orkney y el territorio de Reino Unido, para que estén disponibles en caso de que alguien los necesite.

Todos los desfibriladores están registrados en el registro nacional de la Fundación Británica para el Corazón de desfibriladores de todo Reino Unido llamado The Circuit. Lo utilizan los servicios de emergencia para acceder al equipo cuando se les llama. Así pues, tanto si se encuentra en las Highlands como en las islas, Argyll o Cumbria, siempre podrá recurrir a nuestro salvavidas de emergencia en caso de necesidad.

Estos desfibriladores ya han marcado una diferencia. Un hombre de Lerwick salvó la vida de su hermano cuando utilizó uno de los desfibriladores que estaba entregando a Cooke Aquaculture Scotland. Gerry Paul llevaba los dispositivos en su furgoneta cuando su hermano Johnny empezó a encontrarse indispuesto en casa de su suegra. En una notable coincidencia, Gerry le devolvía el favor, ya que cuando los dos hermanos Johnny y Gerry eran niños, Johnny había salvado a Gerry (que entonces tenía tres años) de ahogarse.

También se han presentado solicitudes locales para la compra de desfibriladores a través de

nuestro programa Community Benefit Fund. En las Orcadas, el colegio de primaria Firth Primary School también solicitó y recibió un nuevo desfibrilador en 2022. Emma Rendall escribió “actualmente solo hay un desfibrilador de acceso público en la zona de Firth y Finstown, por lo que si a alguien le da un paro cardíaco tendrían que desplazarse casi una milla hasta el desfibrilador más cercano. Esto podría suponer la diferencia entre la vida y la muerte”. Esto se suma a la cobertura general de salvamento que la donación de desfibriladores de Cooke ha supuesto para la isla de Stronsay. Las donaciones de Cooke han proporcionado cuatro de estos aparatos salvavidas, asegurándose de que hay ayuda al final sin importar lo que necesite alguien.

En 2022, en las Islas Shetland, el Consejo Comunitario de Sandness y Walls solicitó fondos para adquirir un desfibrilador para el embarcadero de West Burrarfirth. El embarcadero desempeña diversas funciones, entre ellas la de terminal de transbordadores para la isla de Papa Stour. Tener un desfibrilador a mano en esta



ubicación remota podría salvar vidas.

Cooke adquirió recientemente una tienda en embarcadero de Kirkwall y el primer trabajo fue instalar un desfibrilador salvavidas accesible para todo el mundo. El embarcadero no es solo una base para las operaciones marítimas de Cooke en Orkney, sino que también es el puerto deportivo para los navegantes de paso y por donde pasan los transbordadores entre islas. Así pues, ya sea un pasajero de ferry, un pescador, un navegante o un simple transeúnte, todo el mundo puede utilizar el desfibrilador.

Lucky2BHere, la organización benéfica que proporcionó los desfibriladores, ha pedido que se instalen más desfibriladores en toda Escocia.

Sophie Isaacson, de la organización benéfica, dijo: “El resultado no siempre es perfecto, pero tener el equipo y hacer todo lo que se pueda permite a las personas sentirse más tranquilas y tener más control. Cuantos más desfibriladores accesibles haya en las comunidades, colegios y locales comunitarios, donde haya gente haciendo actividades deportivas, mejor”.

Empleo del año 2022 de Petersburg: Nathan Midkiff

Por Martha Johnson y Karisa Kraakmo

ALASKA, EE. UU. – Desde 1985, nuestra planta de Petersburg ha reconocido a un empleado del año y en 2022 el honor recayó en el electricista jefe Nathan Midkiff. Nathan fue elegido por su dedicación, experiencia y larga carrera en la planta.

Nathan empezó a trabajar en la planta de Petersburg en 1975 como adolescente, primero trabajando en la sala de incubación antes de pasar por el departamento de mantenimiento unos años después. Después de ir a la universidad y conseguir su grado AA en electricidad, volvió a empezar a trabajar a tiempo completo en 1982, ocupándose de los sistemas eléctricos, aspersores contra incendios y una serie de sistemas de bombeo de la planta. Además de mantener los equipos en perfecto

funcionamiento, Nathan es un auténtico líder, ya que ha formado a varios de nuestros trabajadores de mantenimiento en el marco del programa de aprendices de electricista del estado de Alaska.

Martha Johnson, representante de RR. HH. de Petersburg, describe a Nathan como un empleado ejemplar y el manitas de la planta. “Conoce las instalaciones mejor que nadie”, dice Martha. “Hace muchas más cosas que están fuera del ámbito de su trabajo. Es flexible, siempre está dispuesto a ayudar a otros y es de fiar”. Con la tecnología y los sistemas en constante cambio, Nathan aceptar un reto y superarlo con creces para que los sistemas de la planta sigan funcionando de manera eficiente.

Nathan ofrece grandes consejos a cualquiera que sea nuevo en OBI y en la familia de empresas Cooke: “Lánzate, familiarízate con lo que quieres hacer y hacia dónde quieres ir, a veces tienes que trabajar un tiempo para averiguar qué es y luego ve a por ello”. En su

tiempo libre, Nathan disfruta de estar en casa con su esposa e hijos o pasar el tiempo en las playas de Hawaii cuando el tiempo lo permite. Gracias Nathan por el compromiso con tu trabajo en OBI.



Ray Acebedo recibe la medalla del jubileo de platino

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Enhorabuena a Ray Acebedo, miembro de nuestro equipo de Cooke desde hace 25 años, que acaba de recibir la Medalla del jubileo de platino, un galardón que rinde homenaje al servicio ejemplar a la comunidad y que se concede en honor del 70 aniversario de la Reina Isabel II como nuestra soberana.

Ray consiguió este galardón por su liderazgo cívico y trabajo de voluntariado en la creciente y dinámica comunidad filipina del condado de Charlotte. El encargado de entregar el premio es John Williamson, miembro del Parlamento del suroeste de Nuevo Brunswick.



Premios Lantra Scotland

ESCOCIA, REINO UNIDO – Enhorabuena a todos los ganadores y nominados a los premios Lantra Scotland.

Nuestro Callum Duggan estuvo en la ceremonia en su papel de LANTRA Champion of Aquaculture. Desde que ganó la categoría de aprendiz de acuicultura del año en Albas en 2021, Callum ha seguido colaborando con LANTRA Scotland concienciando sobre las oportunidades profesionales en las industrias rurales y costeras.

Ha añadido aún más cualificaciones y sigue siendo un modelo a seguir para el programa de Aprendizaje en #ScotAppWeek23 habiendo completado su nivel 3 de aprendizaje moderno en acuicultura, Nivel 4 de aprendizaje técnico en gestión de acuicultura e ILM nivel 3 en liderazgo y gestión. En la actualidad está estudiando el ILM nivel 5 en liderazgo y gestión y sigue contando con nuestro apoyo en sus elecciones de aprendizaje y calificación.

“Es ideal trabajar para Cooke. Me gusta su estilo y quiero quedarme en la empresa. Me gusta trabajar para ellos porque son muy solidarios y progresistas”, afirma.

Ahora está destinado en las instalaciones de agua dulce de Cooke en Holmwrangle, Cumbria.



Paul Gidney, levantador de pesas

DIGBY, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – Paul Gidney, de Digby, NS, oficial de nuestro buque Ronja Carrier, es el hombre más fuerte del mundo en su categoría de edad (Máster 3 - hasta 60 años).

Esta semana, Paul ha establecido un récord mundial no oficial en los campeonatos nacionales de la federación canadiense de halterofilia en Vancouver, BC. Ha levantado 276 kg (608,5 lbs) en peso muerto y ha conseguido la medalla de oro como campeón de Canadá.

El motivo de que este sea un récord mundial “no oficial” es que se consiguió en un evento nacional, no en un campeonato mundial. Pero Paul tendrá una oportunidad en Octubre cuando represente a Canadá en el escenario mundial.

Después de su levantamiento de récord, Paul envió una nota a sus compañeros de Cooke.

“Con el apoyo de Cooke Aquaculture, me ha sido posible lograr mis objetivos”, escribió.

“Ahora estoy en el equipo nacional de Canadá que se dirige a los campeonatos mundiales en octubre y estoy contento de poder representar a Canadá y a Cooke Aquaculture. Es genial saber que trabajo para una empresa que quiere ayudarme a alcanzar mis objetivos de ser campeón mundial”.



Omega Protein y Ocean Harvesters celebran la bendición de la flota

REEDVILLE, VIRGINIA, EE. UU. – El domingo 7 de mayo, en Reedville, Virginia, nuestro equipo de Omega Protein celebró la bendición de la flota en honor de los buques de pesca de lacha tirana con base en Reedville. Las personas vienen de todos lados a participar en esta antigua tradición.

El capitán Alan Hinson y su tripulación del F/V Cockrells Creek, un buque dirigido por nuestro socio pesquero, Ocean Harvesters, participó en la ceremonia. Brindemos por una temporada 2023 segura y exitosa.





La banda de gaitas de la RBL de Stromness se dirige a Canadá

ISLAS ORCADAS, ESCOCIA – Cooke Aquaculture Scotland fue el orgulloso promotor del viaje de la banda de gaitas de la RBL de Stromness de las Orcadas a Kincardine, Ontario el pasado agosto, para tocar con la banda de gaitas escocesas de Kincardine. La actuación también incluyó la aparición especial de la banda de gaitas de la policía provincial de Ontario (OPP).

Durante su estancia se desplazaron a la

cercana localidad de Ripley, donde tocaron en el Rosewood Villa. La banda de gaitas tuvo una muy buena acogida y disfrutó escuchando algunas viejas historias de los lugareños. Al final de la velada, uno de sus gaiteros, Paul Robertson, tuvo el honor de tocar como el gaitero fantasma en el faro al atardecer.

La banda de gaitas de la RBL de Stromness de las Orcadas viajó a Triverton Park Manor donde tocaron para los residentes de avanzada edad. También tuvieron la fantástica oportunidad de tocar en el teatro Oak Gardens de Niagara Falls, justo frente a las cataratas.

La banda escribió: “Qué lugar tan bonito. Fue una experiencia que nunca olvidarán. El viaje en barco por las cataratas fue una excelente manera de relajarse después de tocar”.

En su último desfile en Canadá, marcharon para ocupar su lugar en la Kincardine Massed Pipes and Drums tocando marchas de 3/4 : Collins Cattle, The Argylls Crossing The River Po y The Bloody Fields of Flanders.

Desde hace mucho tiempo existe una tradición de emigración orcadiana a Canadá, ya que la Compañía de la Bahía del Hudson estableció una oficina en Stromness para reclutar orcadianos que trabajaran en sus barcos y viajaran a la Canadá ártica.



Juguetes donados a los niños en hospitales

SHETLAND, ESCOCIA – La Navidad llegó antes para los niños en el hospital Gilbert Bain de Shetland después de que Cooke Aquaculture Scotland donara juguetes al ala infantil del NHS Shetland en diciembre de 2022.

NHS Shetland dijo que podría ser una “época complicada para muchos” estar en el hospital y que estos juguetes “definitivamente ayudarían a dibujar una sonrisa en sus caras”.

Las enfermeras de pediatría comunitaria, Jenn Henderson y Lara White, acompañaron a las empleadas de Cooke, Katrine Johnson (jefa de personal de agua salada de CAS Shetland) y Emma Coote (coordinadora de comunicaciones) a Harry's Toy Shop en Lerwick para seleccionar los juguetes. Las enfermeras pediátricas tenían una idea en mente de lo que sería adecuado para que los niños jugaran durante su visita al hospital. Lego, libros para colorear, lápices y juegos como Uno o Top Trumps son siempre opciones populares. También compraron actividades pequeñas adecuadas para bebés y niños pequeños.

El director de Harry's Toy Shop Manager, Stewart Jamieson, ayudó al equipo a contar los juguetes y el grupo embolsó los regalos en nuestras bolsas de lona de Cooke, respetuosas con el medio ambiente. Emma dijo: “También fue una excelente oportunidad para apoyar



a un negocio local comprando los juguetes. Los últimos años han sido duros para los comercios locales debido a la COVID-19 y los confinamientos, por lo que apoyar lo local fue otra prioridad clave para Cooke a la hora de realizar esta compra”.

Katrine Johnson de Cooke Aquaculture dijo que estaban encantadas de ayudar: “Si un juguete puede darle tranquilidad a un niño enfermo y hacer que la experiencia hospitalaria sea un poco menos aterradora, creo que no podríamos haber pensado en otra buena causa”.

Los niños se llevaron a casa los juguetes al final de su estancia en el hospital. Roman Lucock y su padre, James, está en la foto con algunos de los juguetes de Cooke después de que Roman visitara el hospital en diciembre de 2022.

Jenn, la enfermera comunitaria pediátrica dijo: los juguetes supondrán una “gran diferencia” para los niños. Le estamos muy agradecidos a Cooke por su generosidad”.



La donación de Cooke ayuda a una iglesia con la restauración del tejado

HERMITAGE, TERRANOVA, CANADÁ – Cooke Aquaculture ha donado 1000 USD a la iglesia St. Saviour's Church en Hermitage, Terranova para ayudar en un importante proyecto de reemplazo de tejas Gail Rose, derecha, nuestro director de planta de Hermitage, presenta el cheque de donación a Meta MacDonald.



Enhorabuena a Nicole Johnston, la ganadora del sorteo de un billete de avión de Air Canada en nuestro Buck-A-Pay for the IWK

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Nicole, nuestra coordinadora del equipo de buceo en St. George, NB, ha ganado dos billetes de ida y vuelta para volar a cualquier lugar de Norteamérica, incluidos Hawái y el Caribe.

Todo el mundo que contribuye a nuestra colecta Buck-A-Pay for the IWK, en la que los participantes donan voluntariamente 1 USD al IWK Heath Center de Halifax, NS, entró en

el sorteo de unos billetes por parte de Air Canada.

Presenta el premio Abe Gibbons, de nuestro equipo de TI, que ayudó a lanzar el programa en 2020.

En la actualidad, casi 400 empleados de Cooke en la región atlántica de Canadá donan 1 USD por paga y eso implica que donan más de 10 000 USD al IWK cada año.



Donación al banco de alimentos de Terranova

ST. ALBAN'S, TERRANOVA, CANADÁ – Tracey Winson, nuestra directora de producción con GMG en St. Alban's, NL, presenta una donación de 500 USD a Cindy Benoit para el banco de alimentos de la comunidad de Bay d'Espoir.



Bioriginal dona a un refugio local de perros

SASKATCHEWAN, CANADÁ – Como una empresa formada en gran parte por dueños de mascotas, creemos firmemente que las personas y las mascotas están mejores juntas. Es por eso que Bioriginal se enorgullece de apoyar al refugio de perros de Saskatoon, una organización local sin ánimo de lucro dedicada al rescate, rehabilitación y reubicación de perros abandonados y olvidados de Saskatchewan.

Gracias a la generosidad de un cliente, Bioriginal tuvo el placer de obsequiar al refugio de perros de Saskatoon con una donación de aceite de pescado Omega-3 Simply As-Is Wild Alaskan, un suplemento natural para mascotas que ayuda a mantener sanos y felices a nuestros amigos de cuatro patas.

Elaborado totalmente con aceites de salmón salvaje y abadejo de Alaska de Bioriginal: el aceite de pescado salvaje Simply As-Is Wild Alaskan Fish Oil es una delicia sabrosa y nutritiva. Repleto de los EPA+ DHA del omega 3, el producto nutre de forma natural la piel y el pelaje de las mascotas, ayudado con la piel seca e irritada, alergias y la muda, mientras mantiene los pelajes sanos, suaves y brillantes. Estos nutrientes vitales también ayudan a mantener el funcionamiento adecuado de las articulaciones y la salud cardíaca, contribuyendo a que nuestros amigos peludos estén tan sanos como sea posible.



Cooke realiza una donación a la residencia Fundy Nursing Home

BLACKS HARBOUR, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – El equipo Cooke hizo una donación de 2000 USD a la residencia Fundy Nursing Home de Blacks Harbour, NB. Para presentar la donación se encuentran los empleados de Cooke Jeff Cooke (derecha) y Dawn Clark (la segunda por la izquierda, junto con su marido, James). Las madres de James y Jeff son residentes.

Aceptando la donación se encuentra la directora de actividades Shelley Ouellet, que dijo en una publicación de Facebook:

Muchas gracias a Cooke Aquaculture por donarnos el dinero necesario para comprar un equipo que teníamos en nuestra lista de deseos desde hace años. La grúa de bipedestación enriquecerá la vida tanto de los residentes como del personal de la residencia Fundy Nursing Home.



El Love Your Hospital Radio-thon recauda 237 000 USD

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Con ayuda del equipo Cooke, el Love Your Hospital Radio-thon fue un gran éxito, recaudando más de 237 100 USD para el New Brunswick Heart Centre.

Joel Richardson (izquierda) y Claire Ryan (derecha) entregan la donación de 5000 USD de Cooke. Aceptando la donación se encuentran Jamie Gallagher, presidente y CEO de la Fundación del Hospital Regional de Saint John, y Andrea Watling, responsable de donaciones de liderazgo, Fundación del Hospital Regional de Saint John.



Cooke Chile reparte cajas de comida para las familias vulnerables de Balmaceda

CHILE – Junto a la Fundación Balmaceda de desarrollo local, Cooke Chile se enorgullece de haber repartido cajas de comida no perecedera a grupos de la comunidad y familias de rentas bajas para ayudar a los necesitados.



Donación a Charlotte Country Ground Search & Rescue

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK CANADÁ – El equipo Cooke se enorgullece de haber donado 5000 USD a Charlotte Country Ground Search & Rescue para ayudar con los costes operativos y de equipamiento. Donaciones como estas son vitales para la organización voluntaria y autofinanciada. Presentando la donación en nombre de Cooke se encuentran Scott Dougan (izquierda) y Emalyn Alimasag (Derecha). Ambos son bomberos voluntarios. Para aceptarla, en nombre de Charlotte County Ground Search and Rescue, se encuentran Rhona Hulan Terry MacMillan y Lori MacKenzie.



Cooke apoya a una biblioteca de herramientas local

SAINT JOHN, NEW BRUNSWICK, CANADÁ – Cooke se enorgullece de apoyar a la biblioteca de herramientas y taller de bricolaje de Saint John como patrocinador corporativo de su evento anual de recaudación de fondos de otoño. Esta recaudación anual permite que la biblioteca de herramientas continúe generando un impacto en nuestra comunidad proporcionando acceso y educación a propietarios de viviendas y entusiastas de proyectos.



Donaciones escolares de Ocean Harvesters

REEDVILLE, VIRGINIA, EE. UU. – El viernes 13 de enero, los capitanes de Ocean Harvesters de Reedville entregaron más de 2000 USD en material escolar a los colegios públicos de los condados de Lancaster y Northumberland.



Aquicultura Balear se enorgullece de donar alimentos a grupos de la comunidad

ESPAÑA – Aquicultura Balear (ABSA), una división del Grupo Culmarex, hizo una donación de más de 2800 lubinas a varios grupos de alimentos de la comunidad en las Islas Baleares. Esta donación permitió a estas organizaciones alimentar a un mayor número de personas durante las fiestas y mucho más, con más de 2000 kg de productos frescos.

Esta donación fue posible gracias la colaboración con la Cofradía de pescadores de Andratx, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de las

Islas Baleares, que ayudó a ocuparse de la logística necesaria para llevar el producto a sus beneficiarios.

Este pescado se recogió en Port d'Andratx, donde ABSA-Culmarex lo ha criado y ha estudiado su crecimiento para su desarrollo óptimo.

“Nos enorgullece poder hacer esta donación. El resultado de este proyecto colaborativo a aportado mucha felicidad a la gente de Mallorca”.



Cooke Aquaculture Chile celebra “Campamento un nuevo amanecer”

CHILE – Para celebrar “Campamento Un nuevo amanecer”, voluntarios de Cooke Chile organizaron una campaña de colecta de ropa para ayudar a las familias necesitadas. El grupo incluyó en esta época la celebración del “Día del Niño”, donde Cooke Chile organizó una tarde lúdica y una cena para los niños.



Enorme movimiento del equipo de Shoreland Transport

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – La carga fue ciertamente única, ya que nuestro equipo de Shoreland Transport ayudó al Museo de Nuevo Brunswick a realojar un modelo de ballena franca de 48 pies de largo.

El equipo de Shoreland ayudó a mover a la ballena, llamada Delilah, desde Saint John, NB, al Centro de Ciencias Marinas Huntsman en St Andrews como préstamo a largo plazo.

Con las mareas más altas del mundo, la Bahía de Fundy sirve de hogar estival a muchas ballenas francas del Atlántico norte, la ballena más amenazada. Las ballenas francas crecen hasta 15 metros (50 pies) de longitud y pesan hasta 45 toneladas. Son ballenas oscuras sin aleta dorsal.

Gracias a nuestro equipo de Shoreland Transport y al conductor Stacey Mogan por ayudarnos a llevar a Delilah a su nuevo hogar.



NSCC Nautical 150

NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – El equipo Cooke apoyó el reciente evento Nautical 150 en el Instituto Náutico del Colegio Comunitario de Nueva Escocia (NSCC) en Port Hawkesbury, NS.

El acto incluyó una competición de habilidades marinas, una cena de gala y una feria de empleo. Como empresa que ofrece oportunidades a los graduados de NSCC cada año, era importante para el equipo Cooke apoyar a estos increíbles estudiantes y a este excelente programa.

Nuestra participación incluyó un stand en la feria de empleo donde Brittany Francis (Recursos Humanos), Kellie Delaney (coordinadora de tripulación) y Lauryn Delaney (marinera de cubierta/vigilante de puente) hablaron a los visitantes sobre el “océano de oportunidades” en Cooke.

El capitán del buque, Lloyd Williams, fue uno de los presentadores del premio en la competición de habilidades marinas y Brad Elliott, de nuestro equipo de grandes buques hizo una presentación sobre Cooke y el importante trabajo que realizan nuestras tripulaciones de grandes buques.

Creada en 1872, la Escuela de Marina de Halifax fue la primera institución técnica y profesional de la provincia. Aunque el nombre y la ubicación han cambiado varias veces, el Instituto Náutico continúa el legado marítimo de Nueva Escocia: formar a la próxima generación de marinos para la industria marítima canadiense.



Empezando por la izquierda: Lloyd Williams, Catherine McBride, Kellie Delaney, Sylvie Boudreau (cadete de ingeniería), AJ Tanner (cadete de navegación), Lauryn Delaney, Brad Elliott y Brittany Francis.



Concurso fotográfico

CANADÁ

PRIMER LUGAR: Ryan Griffin

Comentarios del juez: Es una especie de tierra de nadie entre el cielo y el mar e inicialmente nose ve cuál es el camino. Es lo que verdaderamente compone esta imagen.



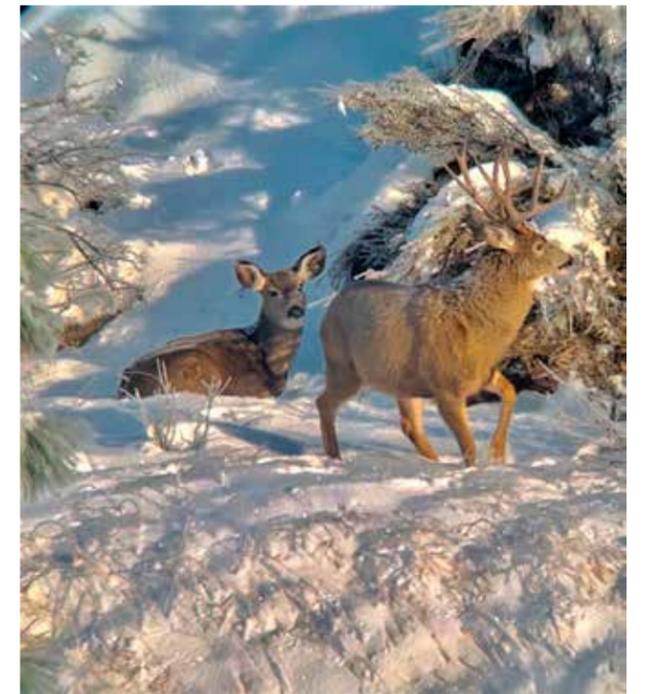
DISTINCIÓN HONORÍFICA:
Geoffry Harrison



EE. UU.

PRIMER LUGAR: Cassidy Lewis-Buergert

Comentarios del juez: La preciosa paleta de colores de azules pálidos y las preciosas montañas y el cielo dan a esta foto un aire del viejo medio oeste. Me recuerda a una película de Wes Anderson que acabo de ver llamada Asteroid City.



DISTINCIÓN HONORÍFICA:
Douglas Simms

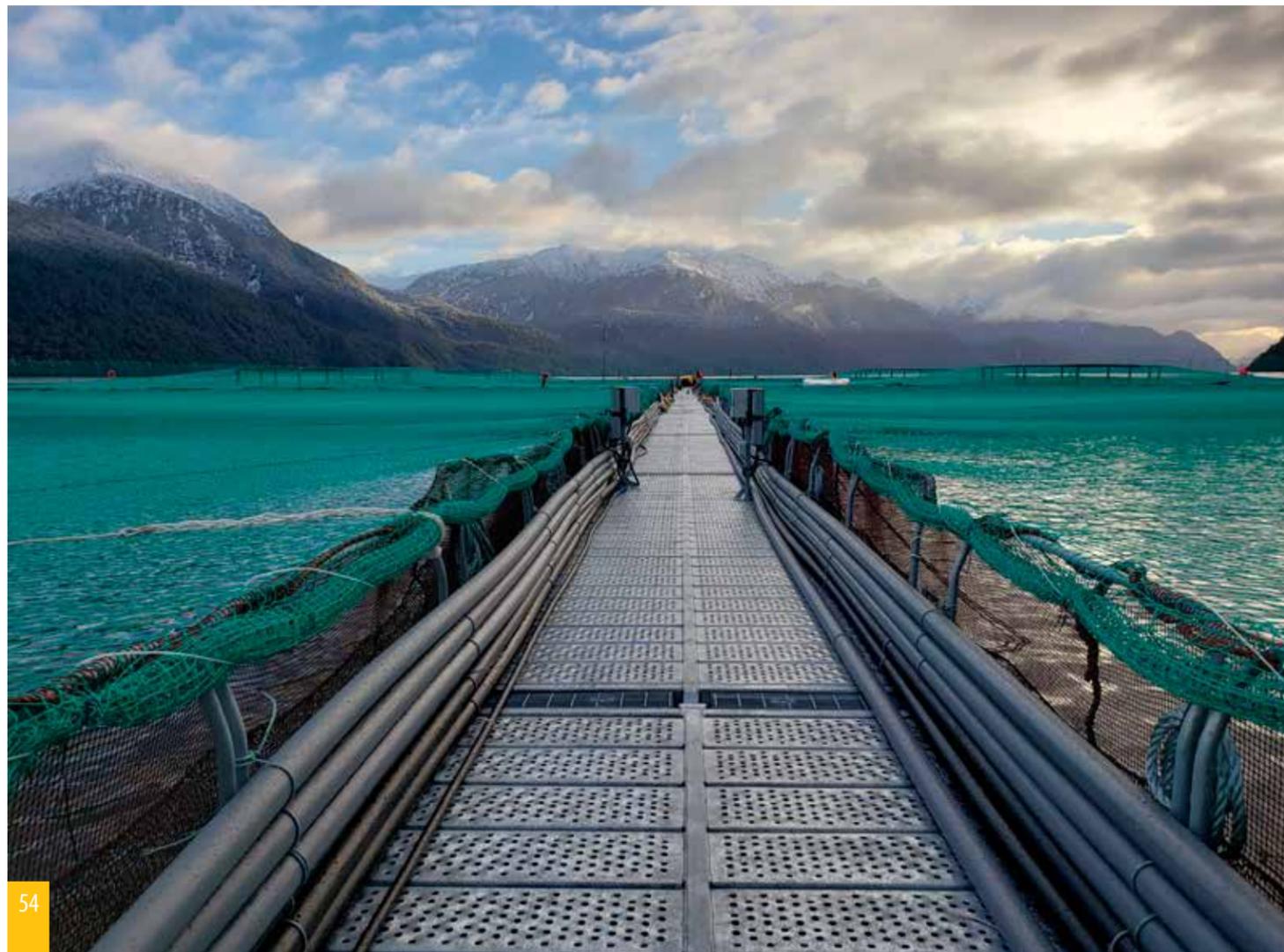


EUROPA

PRIMER LUGAR: Ana Belan García

Comentarios del juez: hizo falta paciencia y sincronización para captar el sol justo cuando se ponía en la cuna de la roca.

DISTINCIÓN HONORÍFICA: Celine Thys



AMÉRICA DEL SUR Y CENTRAL

PRIMER LUGAR: Diego San Martín

Comentarios del juez: composición increíblemente sólida. Es un gran ejemplo de división del encuadre en secciones: no es exactamente la regla de los tercios, pero me encanta el hecho de que la pasarela se extienda hasta el infinito con solo un poco del mar más allá.

DISTINCIÓN HONORÍFICA: Osmin Reyes



Sobre nuestro juez

Euan Myles, residente en Escocia, ha realizado trabajos fotográficos para algunas de las marcas más importantes del Reino Unido y Europa y su trabajo le ha llevado a todos los rincones del Reino Unido y más allá. Para obtener más información, visite euanmyles.co.uk

Cultivar. Nutrir. Proveer.



Este vídeo ha sido cuidadosamente elaborado para dar vida al propósito de nuestra marca y ayudar a cada uno de nosotros, como parte de la gran familia Cooke, a comprender cómo encajamos todos juntos, como un solo equipo. Profundice en los valores fundamentales de nuestra empresa y en lo que nos impulsa hacia nuestra visión de ser el líder mundial en productos del mar.

Consulte las páginas 14-17 para obtener más detalles sobre marca global.



Cooke