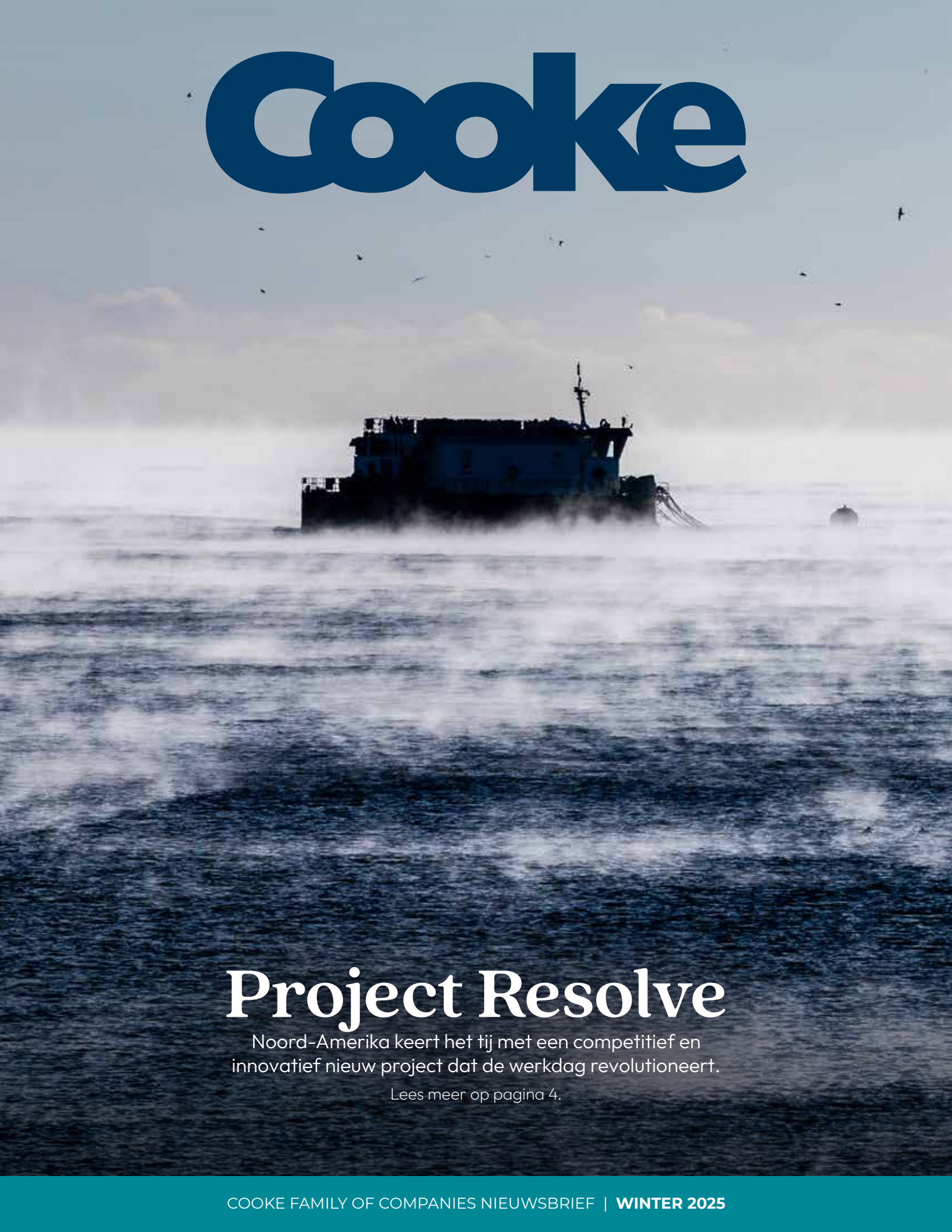


Cooke

A large, dark-colored offshore supply vessel is seen from a distance, sailing on a dark, choppy sea. The vessel has a complex superstructure with various antennas and equipment. The sea is dark blue with white foam from the waves. The sky is a pale, overcast blue with several small birds visible in the distance. The overall mood is industrial and maritime.

Project Resolve

Noord-Amerika keert het tij met een competitief en innovatief nieuw project dat de werkdag revolutioneert.

Lees meer op pagina 4.



Inhoud

In dit nummer

Het grote idee : pagina 4

Project Resolve stelt onze medewerkers in staat om hun eigen ideeën en gedachten aan het hoofd van de tafel te brengen



Duurzaamheid : pagina 13

Tassal wint opnieuw bij de Sustainable Seafood Awards 2025



Groei en Ontwikkeling : pagina 18

Van Morubel N.V. tot Cooke Europe: een nieuwe naam voor een nieuw tijdperk



In het nieuws : pagina 26

10 jaar Wanchese bij de familie Cooke



Speciale Rubrieken:

6 Marktplaats

We' hebben alles opnieuw bedacht – en de lancering van de nieuwe beursstanden

20 Groei en Ontwikkeling

OneStream: Cooke Finance stapt over van spreadsheets naar slimme inzichten

30 Onze mensen

Een zee van kansen wacht op het trio in het uitwisselingsprogramma

38 Onze gemeenschap

Orkney-gemeenschapsproject voor militair erfgoed ontvangt steun van Cooke

In elk nummer

3 Bericht van Glenn

4 Het grote idee

6 Marktplaats

13 Duurzaamheid

18 Groei en Ontwikkeling

26 In het nieuws

30 Onze Medewerkers

38 Onze gemeenschap

55 Fotowedstrijd

Achterkant: Echt wereldwijd. Volledig lokaal.

Bericht van Glenn



Nu we het einde van 2025 naderen, is het geweldig om deze nieuwsbrief te lezen. Het stelt ons in staat om terug te kijken op hoe we als bedrijf zijn gegroeid en al het fantastische werk dat in onze gemeenschappen is verricht.

Dit jaar viert Cooke zijn 40-jarig jubileum. Dankzij vier decennia van groei, veerkracht en respect zijn we uitgegroeid van een klein familiebedrijf tot een wereldwijde marktleider in de zeevruchtenindustrie. Dit was niet mogelijk geweest zonder uw inzet en toewijding.

We kunnen dit succes toeschrijven aan veel verschillende gebieden van onze organisatie. We bevorderen aquacultuur- en vistechnologie, breiden onze familie uit en waarborgen uw veiligheid als een fundamenteel onderdeel van ons werk.

Met Project Resolve, een gloednieuw samenwerkingsproject in Noord-Amerika, bereiken we een potentieel dat we binnen ons bedrijf nooit eerder hebben bereikt. Dit project geeft u de kans om uw ideeën in de praktijk te brengen op de werkvloer. Cooke bloeit dankzij samenwerking, en het is door samenwerking en innovatie dat we verdere groei en succes zullen nastreven. Sinds de start van het project heeft dit meer dan 27 miljoen CAD aan nieuwe kostenbesparingen opgeleverd, wat ons in staat stelt verder te bouwen op onze competitieve mentaliteit. Ik moedig jullie aan om jullie ideeën te blijven indienen, en ik kan niet wachten om te zien wat we nog meer kunnen bereiken.

In 2025 vierden we ook onze prestaties. Wanchese vierde het tienjarig jubileum als onderdeel van de Cooke-familie. Al bijna 89 jaar is Wanchese een toonaangevende leverancier in Noord-Amerika en Europa. Wij feliciteren u en kijken uit naar uw aanhoudend succes.

Northeast Nutrition Scotland (NNS) vierde ook haar 5-jarig jubileum van de eerste geproduceerde ton voer. Sindsdien heeft NNS vele mijlpalen bereikt, terwijl het steeds hetzelfde hoogwaardige, gezonde voer produceert dat onze zalmen kennen en waar ze dol op zijn.

Dit jaar werd onze wereldwijde identiteit verder versterkt door de overgang van

Morubel N.V. naar Cooke Europe. Dit weerspiegelde onze merkidentiteit en bracht ons als organisatie dichter bij elkaar. Om onze wereldwijde merkontwikkeling verder te versterken, hebben we onze nieuwe stands onthuld op de SENA-beurs in Boston' en de SEG-beurs in Barcelona.

Er is een dorp, of beter nog, een familie nodig om deze doelen te bereiken. Zonder de teams die op deze pagina's worden uitgelicht, zouden we nooit zo sterk en trots zijn als vandaag. Ik ben voor altijd dankbaar voor al het geweldige werk dat ons wereldwijde team levert.

Dank jullie wel allemaal voor jullie steun en toewijding. Op een geweldig jaar en vooruitkijkend naar 2026.

Glenn Cooke, CEO

Bedankt voor je redactionele en/of fotografie-ondersteuning:
Mark Clinton, Chuck Brown, Chad Kingewell, Steven Hedlund, Emma Grains, Murray Spooner, Eve Curley, Lauren McKelvy, Victor Jano, Charlene Hancock, Barbara Valdebenito, Annete Spears, Alessandro Giardino, Juan Garcia, Frederic Demeus, Chalena Biggar, Rosario Amelia Viera Chacaltana, Alian Bock, Mark O'Regan, Manolo Nicolas, Kevin Schyf, Denis Jennings, Joel Richardson, Claire Ryan, Kristen Cook d'Entremont.

Voor opmerkingen of suggesties,
Neem contact op met Molly Simon via:
molly.simon@cookeaqua.com

Op de omslag

Project Resolve is een nieuw samenwerkingsproject waarin je je eigen ideeën kunt realiseren!



Het grote idee

PROJECT RESOLVE

Noord-Amerika – Dit jaar blijven we innovatie en creativiteit nastreven. Zoals onze missie stelt:

“Door de ondernemingsgeest en het harde werk van onze medewerkers, en onze inzet voor duurzaamheid, zullen we ons bedrijf blijven laten groeien en nieuwe kansen grijpen.”

Een voorbeeld van hoe we dit in de praktijk brengen is Project Resolve.

Heb je ooit een idee gehad dat je taken gemakkelijker kon maken? Je werkdag aangenamer maken? Het systeem verbeteren? Project Resolve is een geheel nieuw samenwerkingsproject, waarmee onze medewerkers hun eigen gedachten en ideeën een prominente rol kunnen laten spelen. Het project werd in maart 2025 gelanceerd met als doel de onzekerheden van de economische toekomst het hoofd te bieden, terwijl we onze operaties bleven verbeteren en onze concurrentiepositie versterkten. Van concept tot lancering nam het project slechts 7 maanden in beslag, een zeer korte doorlooptijd, wat de inzet van de organisatie voor resultaatgerichtheid en vastberadenheid aantoont. Sindsdien zijn er 250 ideeën ingediend voor Project Resolve. Van die 250 zijn er 90 uitgevoerd. Dit heeft het bedrijf meer dan 27 mln (CAD)* aan nieuwe kostenbesparingen opgeleverd.

*stand per 14 november 2025

Om medewerkers op de hoogte te houden, wordt er elk kwartaal een nieuwsbrief verstuurd waarin de aandachtsgedebieden worden toegelicht, grote ideeën worden uitgelicht, een geactualiseerd overzicht van de inzendingen wordt gepresenteerd, en andere belangrijke aspecten van het project worden belicht. Door intern samen te werken tussen teams en locaties zijn we in staat gebleven om concurrerend te zijn in een steeds veranderende markt.

Deze projecten zijn geïmplementeerd in verschillende delen van de organisatie en hebben invloed gehad op de manier waarop je werkt, of je het nu doorhebt of niet.

Veel van de projecten werken ook:

1. Duurzaamheid vergroten door:

- Versnellen van recyclingpraktijken voor golfkartonverpakkingen op verwerkingslocaties
- Het stimuleren van het gebruik van herbruikbare bекers, waardoor het gebruik van wegwerpbekers op kantoorlocaties wordt geminimaliseerd
- Het verbeteren van waterrecirculatie voor verwerkingsapparatuur

2. Elimineer onnodige technologie zoals:

- Mobiel accountbeheer
- Mobiel accountbeheer

3. Het verminderen van onnodige uitgaven, wat resulteert in:

- Verbeterde benutting van vaartuigen in onze aquacultuuractiviteiten
- Diepe waardefocus bij onze inkoop van goederen en diensten

4. Het verhogen van de waarde van producten door:

- Meer inzet op het verhogen van onze verwerkingsopbrengsten
- Het stroomlijnen van voorraadbeheerprocessen
- Het verbeteren van systemen ter ondersteuning van onze commerciële activiteiten

5. Het consequent leveren van kwaliteitsproducten aan onze klanten, wat resulteerde in:

- Verbeterde efficiëntie in transport en logistiek
- Verbeterde samenwerking tussen onze interne businesspartners

Deze projecten hebben het bedrijf getransformeerd en medewerkers in staat gesteld mee te bepalen hoe de bedrijfsvoering wordt uitgevoerd en hoe ze hun werkdag kunnen verbeteren. We blijven actiegericht en werken samen met het hogere management om deze projecten te realiseren en bij te dragen aan een betere toekomst. Het doel is om concurrerend te blijven en onze werkprocessen en veerkracht bij nieuwe uitdagingen voortdurend te verbeteren. Zoals Mark O'Regan, Director of Business Improvement, stelt: “Resolve heeft een mentaliteitsverandering teweeggebracht, met een hernieuwd gevoel van urgentie binnen het hele Cooke-team—iedereen zoekt elke dag naar betere manieren om dingen te doen. We besparen niet alleen geld; we bouwen kathedralen van efficiëntie om onze toekomst veilig te stellen. Het is inspirerend om deze transformatie van dichtbij mee te maken.”

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Mark O'Regan. (Mark.ORegan@cookeaqua.com)

Samen kunnen we slim, efficiënt en innovatief zijn. Zo tonen we onze vastberadenheid en overwinnen we deze uitdagingen samen.

-Glenn Cooke



We' hebben alles opnieuw herbedacht.

Van ons wereldwijde merk tot onze grootste stands ooit! Cooke presenteerde vol trots zijn nieuw ontwikkelde wereldwijde merk met vernieuwde beursstands op zowel SENA als SEG.

Boston

6



Barcelona



7

ok Triabunna Warwick Bridge Puert
alencia Almería United Kingdom Cu
nt Australia Uruguay Macquarie Ho

In Boston op de Seafood Expo North America (SENA) onthulden we onze vernieuwde stand, volledig gerebrand en herontworpen om Cooke's nieuwe wereldwijde identiteit te weerspiegelen. Met meer dan 28 vierkante meter aan vergrote ruimte en een strak dubbeldeks ontwerp bood de stand extra capaciteit voor productieve en samenwerkingsgerichte besprekingen.

We introduceerden meeslepende ervaringen die onze internationale reikwijdte onderstreepten en lieten zien hoe Cooke-producten naadloos aansluiten bij zowel detailhandel- als foodservice-omgevingen. De ervaring kwam tot leven door vernieuwde digitale content en onze interactieve wereldkaart.

Onze culinaire werkruimte presenteerde een breed scala aan producten, waarbij de wereldberoemde chef-kok Chris Aerni en zijn team exclusieve culinaire hoogtepunten creëerden die de essentie van Cooke's hoogwaardige assortiment wisten te vangen.

Toen we aankwamen in Barcelona voor de Seafood Expo Global (SEG), presenteerden we onze grootste stand ooit, met een oppervlakte van meer dan 437 vierkante meter en een opvallend dubbeldeks ontwerp. De volledig herontworpen ruimte belichaamde onze wereldwijde merkevolutie en verwelkomde bezoekers in een meeslepende Cooke-ervaring.

Bezoekers van de beurs verkenden onze interactieve wereldkaart en namen actief deel aan praktische educatie over ons wereldwijde bereik. Onze retailomgeving bracht het verhaal van Cooke tot leven en liet zien hoe onze producten perfect integreren in echte winkelomgevingen.

Nieuw dit jaar was onze speciale koffiebar, die een echte trekpleister werd; onze barista serveerde ruim 300 drankjes per dag en bracht mensen samen voor gesprekken en nieuwe contacten. Ondertussen zorgden sprankelende digitale displays en pakkende videobeelden voor een levendige en onvergetelijke merkbeleving van Cooke.

Bedankt aan iedereen die heeft geholpen om van SENA en SEG zulke gedenkwaardige en succesvolle beurzen te maken!



NIEUW PRODUCT!

LATEN WE COOKE-EN.

Wij introduceren onze nieuwe:

Sint-jakobsschelpkoekjes!

Gemaakt met onze premium Patagonische coquilles, crackers en speciale sauzen en kruiden, zijn deze cakes gegarandeerd een blikvanger als voorgerecht of als hoofdpijntje op het bord voor diners, menu's en meer.

Ze' kunnen direct uit de vriezer worden bereid – in minder dan 30 minuten – en zijn verkrijgbaar in drie verschillende maten: 4 oz, 3 oz en 0,5 oz, afgestemd op de behoeften van onze klanten'.

Door het grote aandeel Patagonische coquilles in het recept (70%) bieden deze cakes consumenten een betere smaak, textuur en uiterlijk dan andere zeevruchtenkoekjes.

Zeevruchtenkoekjes worden steeds populairder bij consumenten, vooral in het zuiden, en we verwachten dat onze nieuwe sint-jakobsschelpenkeekjes een doorslaand succes zullen worden in zowel de horeca als de detailhandel.



Wij introduceren onze nieuwe:

Gevormde Atlantische zalmespiesen!

Wij zijn enthousiast over de lancering van onze nieuwste innovatie: gevormde Atlantische zalmespiesjes—een heerlijke en gemakkelijke nieuwe manier om van premium zalm te genieten, tegen een betere prijs voor onze consumenten. Gemaakt van 4-sterren BAP-gecertificeerde Atlantische zalm, worden deze spiesjes bereid met stukjes zalm en snijresten, gevormd tot malse blokjes met een volledig natuurlijke visbinder, en vervolgens met de hand aan spiesen geregen tot perfectie.

Verkrijgbaar in heerlijke smaken Citrus Garden Blend en Maple BBQ, zijn deze spiesjes perfect voor zowel retail- als foodserviceklanten. De Citrus Garden Blend biedt een fris, kruidig smaakprofiel dat de natuurlijke rijkdom van de zalm aanvult, terwijl de Maple BBQ een licht pittige twist geeft met onze kenmerkende rokerig-zoete kruidenmix.

Met een gevormde structuur die stevigheid en malsheid in balans brengt, zijn deze kebabs gemakkelijk te bereiden en leveren ze altijd constante kwaliteit. Verkrijgbaar in zowel bulk als skinpack-formaat – voeg ze toe aan je verkoopaanbod en maak vandaag nog je klanten blij!



Eén Team, Eén Visie: het verenigen van de internationale teams van Cooke Seafood

BOSTON, MASSACHUSETTS, VS –

Niets overtreft de energie die ontstaat wanneer we zij aan zij werken, zelfs als we mijlenver van elkaar verwijderd zijn. Bij het Global Supply Team geloven we in werken als “One Team”, omdat dit zorgt voor betere resultaten en een familiegevoel dat wereldwijd voelbaar is. Door de krachten te bundelen openen we deuren naar nieuwe markten en ondersteunen we elkaar bij elke stap onderweg.

Dit jaar lag onze focus op het verdiepen van relaties, het delen van kansen en het laten groeien van ons bedrijf zoals nooit tevoren. Het begon allemaal in Boston tijdens onze International Team-bijeenkomst, en de golf van vooruitgang is nog niet vertraagd.

Boston was meer dan een vergadering, het was een vonk. Leaders en collega's uit alle hoeken van de wereld kwamen samen, niet alleen om gegevens te delen, maar ook om de toekomst vorm te geven.

De energie was echt. We vertrokken met een duidelijke focus: stel de communicatielijnen open, stimuleer eerlijke feedback en bouw vertrouwen op in elke functie. Hoewel de gesprekken levendig en soms moeilijk waren, waren we het erover eens dat elke stem telt.

Een opvallend thema was eerlijkheid. We gaan moeilijke onderwerpen niet uit de weg, en Boston heeft dat laten zien.

Sinds die dag hebben we iedereen aangemoedigd om de discussie open te houden en de ideeën te laten stromen. Boston heeft het momentum gewekt dat we vastbesloten zijn vast te houden.

Bij het Global Supply Team is samenwerken als één team voor ons niet slechts een slogan, maar een gewoonte. We zien teamwork als de ruggengraat die alles bij elkaar houdt, waar we ook zijn.

“Werken als ‘One Team’ is bepalend voor alles, van probleemoplossing tot kleine vriendelijke gebaren. Het is de motor achter onze dagelijkse successen en het succes dat we in de markt zien,” zegt Brett Cooke, Directeur Global Supply. “Ik ben trots op onze wereldwijde gemeenschap en de successen die we als één groep delen.”

Werken in verschillende landen is niet altijd makkelijk, maar het is altijd de moeite waard. Laten we eens kijken naar enkele van onze recente successen die de kracht van teamwork illustreren.

Doorbraak in de toeleveringsketen:

Toen verstoringen in de toeleveringsketen onze Noord-Amerikaanse fabrieken bedreigden, greep het team uit Europa in. Ze deelden nieuwe ideeën en werkwijzen om de

voorraad in beweging te houden. Dankzij hun ondersteuning verliep onze productie soepel en konden we de producten op tijd leveren.

Lancering op nieuwe markten:

Door marktupdates en trends tussen afdelingen te delen, signaleren we veranderingen vroegtijdig en ontdekken we nieuwe kansen. Met deze aanpak hebben we producten gelanceerd die een breder publiek bereiken en echte hiaten in de markt vullen.

Bedrijfsgroei:

Teams staan zij aan zij met andere teams om hun aanbod aan klanten uit te breiden. Door producten uit elkaars catalogi te delen, geven we klanten meer keuzemogelijkheden en houden we zaken binnen de

Cooke-familie van bedrijven.

Vooruitgang gebeurt niet vanzelf. Dit jaar hebben we er bewust voor gekozen om meer in gesprek te gaan, aandachtiger te luisteren en als bedrijf hechter te worden. Elke mogelijkheid om verbinding te maken, met elkaar en onze partners, werd een bouwsteen voor wat komen gaat.

Terwijl we vooruitgaan, zullen we vasthouden aan de eenvoudige belofte om als One Team te werken. We weten dat er geen limiet is aan wat we samen kunnen bereiken.



achterste rij: Brett Cooke, Lauren McKelvey, Johan Brouwer (Cooke Europe), Chrissy Barry, Diego Urrestarazu (Cooke Chile), Justin Corey, Zarko Juric (Tassal), Matt Vince (Tassal), Violette Blondeel (Cooke Europe), Peter James, AJ Noll (Wanchese, Virginia).
voorst rij: Allison Cooke, Scott Thacker, Ralph Sanders (Cooke Europe), Connie Huang, Nicole West, Charlene Hancock.

Bioriginal kondigt de herintroductie van Cyvex Nutrition aan als exclusieve fabrikant en distributeur van ingrediënten voor nutraceuticals

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADA en ANAHEIM, VERENIGDE STATEN –

Bioriginal Food & Science Corp. (“Bioriginal”) kondigt met genoegen de herintroductie van Cyvex Nutrition (“Cyvex”) aan als onderdeel van de Bioriginal Group of Companies. Oorspronkelijk opgericht in 1984, was Cyvex Nutrition ooit een toonaangevende leverancier van gepatenteerde, op specifieke gezondheidscondities gerichte ingrediënten – geïnspireerd door de natuur en ondersteund door wetenschap. Met een erfenis van innovatie en uitmuntendheid zal Cyvex voortaan dienen als exclusieve fabrikant en distributeur van nutraceutische ingrediënten en verbindingen voor Bioriginal, waarmee de focus van het bedrijf in deze groeiemarkt wordt versterkt. De beslissing om Cyvex Nutrition opnieuw op te richten past bij de toewijding van Bioriginal om hoogwaardige, wetenschappelijk onderbouwde voedingsoplossingen te leveren aan de wereldmarkt. Met de toenemende vraag van consumenten naar functionele en gezondheidsondersteunende ingrediënten maakt de herintroductie van Cyvex een doelgerichte en strategische aanpak mogelijk voor het verder ontwikkelen van het nutraceutische aanbod. Cyvex zal zijn nalatenschap voortzetten door een divers portfolio van hoogwaardige, wetenschappelijk onderbouwde nutraceuticals te leveren, waaronder botanicals, eiwitten en specialistische lipiden. Deze veelzijdige ingrediënten zullen beschikbaar zijn als afzonderlijke producten of als onderdeel van

gespecialiseerde formuleringen die gericht zijn op specifieke gezondheidsbehoeften.

Om het bedrijf te leiden, heeft Bioriginal industrie-expert Matthew Phillips aangesteld als president van Cyvex Nutrition. Voorheen was Phillips President en COO van Cyvex Nutrition vóór de overname en, meest recentelijk, Vice President van Nutraceuticals bij Bioriginal. Met zijn uitgebreide ervaring in de nutraceutical-sector zal Phillips nu verantwoordelijk zijn voor de operaties, verkoop en strategische groeiplannen, zodat Cyvex Nutrition zijn erfenis van innovatie en uitmuntendheid voortzet.

“Cyvex is altijd een pionier geweest in de nutraceutical-industrie, toegewijd aan het leveren van hoogwaardige ingrediënten die gezondheid en welzijn ondersteunen,” zei Phillips. “Door Cyvex opnieuw te introduceren kunnen we voortbouwen op die erfenis en onze klanten een nog uitgebreider assortiment van wetenschappelijk onderbouwde

ingrediënten bieden die aansluiten bij de huidige marktvraag.

Naast de herlancering heeft Cyvex een gloednieuwe website gelanceerd, Cyvex.com, die klanten gemakkelijk toegang biedt tot productinformatie, inzichten en bronnen. De nieuwe website weerspiegelt de hernieuwde focus en toewijding van Cyvex aan het leveren van innovatieve ingrediëntenoplossingen.

“Het opnieuw introduceren van Cyvex Nutrition is een belangrijke stap in de langetermijngroeistrategie van Bioriginal,” zei Shannon Sears, president en CEO van Bioriginal. “Met een rijke geschiedenis in het leveren van hoogwaardige nutraceutische ingrediënten is Cyvex uitstekend gepositioneerd om in te spelen op de veranderende behoeften van onze klanten.” Onder leiding van Matthew zijn we ervan overtuigd dat Cyvex opnieuw zal floreren als pionier in de sector.



Een frisse uitstraling voor een nieuw hoofdstuk

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADA –

Het marketingteam trapt het jaar af met een sterke start door de merken van Cyvex Nutrition, Softgel Co. en POS Biosciences te vernieuwen. Elk nieuw logo weerspiegelt de unieke waarde van de afzonderlijke bedrijven, terwijl het ze verenigt onder de Bioriginal-paraplu en zorgt voor een meer samenhangende en herkenbare verbondenheid binnen de groep.

Onze volgende belangrijke stap was het moderniseren van de online aanwezigheid van de Bioriginal Group of Companies met vernieuwde identiteiten—beginnend met nieuwe websites en geactualiseerde

LinkedIn-activiteiten. We begonnen met Cyvex Nutrition, waarbij we de nieuwe site eind maart/begin april lanceerden, gevolgd door Softgel Co. eind zomer.

In november kondigden we officieel de lancering van de Bioriginal Group of Companies aan met een nieuwe website die onze verticaal geïntegreerde toeleveringsketen belicht en laat zien hoe elk lidbedrijf bijdraagt aan het leveren van complete voedingsoplossingen.

Vervolgens richten we onze aandacht op het voltooiën van de websites voor POS Biosciences, The Factory en Kroppenstedter Ölmühle. Samen zullen deze updates onze gedeelde digitale aanwezigheid blijven versterken en de waarde van het merk Bioriginal Group of Companies verder vergroten.



Cooke zalmproevertjes worden aangeboden op de Viking Fire Festival Voedselmarkt

LERWICK, SHETLAND, SCHOTLAND – Cooke Scotland gaf toeristen op Shetland een voorproefje van Cooke-zalm tijdens de Up-Helly-Aa Markt voor eten en drinken.

Het evenement, georganiseerd door Taste of Shetland, vond plaats in het Museum en Archief van het eiland' de dag voor het beruchte Viking Fire Festival in januari.

Onze Cooke Scotland-stand had heerlijke warme en koude gerookte zalmproevertjes voor de lokale bevolking en bezoekers van de eilanden. We stonden ook recht tegenover de Seafood Shack, die geweldige zeevruchten serveerde.

Kinderen waren druk bezig om in de stemming van het Vikingvuurfestival te komen door helmen en fakkels te maken. Er vonden ook kookdemonstraties plaats beneden.

Becky Robertson, marketing officer voor Taste of Shetland, zei: "We waren ontzettend blij met de opkomst vandaag. Zoveel mensen waren gekomen om hun steun te betuigen, om iets te eten en om alle kraampjes van de leden te bezoeken."



links: Christine Nicholson (fabrieksmanager Yell Processing Factory) en Michael Lewington (fabrieksmanager Orkney Processing Factory) bij het Shetland Museum and Archives voor het Viking Fire Festival voedsel-evenement.

hieronder: Gerookte zalmproeftjes werden aangeboden aan bezoekers van onze Cooke Scotland-stand.



Cooke Europe's eerste strategische commerciële bijeenkomst: verbindingen opbouwen, de toekomst vormgeven

OOSTENDE, BELGIË – In januari bereikte ons bedrijf een belangrijke mijlpaal. Voor het eerst kwamen commerciële en strategische teams uit Noord-Amerika en Europa samen voor een eerste strategische commerciële bijeenkomst.

Het doel? Onze commerciële visie op één lijn brengen, de trans-Atlantische samenwerking versterken en nieuwe manieren verkennen om de kracht van ons groeiende wereldwijde netwerk te benutten.

Tijdens deze bijeenkomst deelden collega's inzichten, bespraken ze marktkansen en legden ze de basis voor toekomstige strategie – waarbij belangrijke onderwerpen zoals innovatie, klantbehoeften en merkontwikkeling centraal stonden.

Maar net zo belangrijk als de inhoud was de verbinding: ontmoetingen in persoon stelden teams in staat vertrouwen op te bouwen, perspectieven uit te wisselen en het idee te versterken dat we weliswaar op verschillende continenten werken, maar als één team verder gaan.

Deze eerste gezamenlijke bijeenkomst tussen onze Europese en Noord-Amerikaanse handelsteams is een spannende stap vooruit in het vormgeven van de toekomst van ons wereldwijde succes.

bouwen, perspectieven uit te wisselen en het idee te versterken dat we weliswaar op verschillende continenten werken, maar als één team verder gaan.



van links: Hans Poppe, Jeroen Lamote, Jan Nijborg, Pal Angell-Hansen, Johan Brouwer, Pascal De Pourcq, Peter James, Violette Blondeel, Isabelle Van de Goor, Maria-Cristina Guillan, Sam Daniels, Anna Pallier, Serge Vanderheyden, Stefan Essmann, Brett Cooke, Scott Thacker, David Price, Charlene Hancock, Ralph Sanders.



Duurzaamheid

hierboven: Gemma Gwilliams neemt de Award for ASC Above and Beyond in ontvangst.

hieronder: Archie Turvey ontvangt zijn prijs voor Jonge Persoon in Aquacultuur.

Tassal wint opnieuw bij de Sustainable Seafood Awards 2025

SYDNEY, AUSTRALIË –

Het team van Tassal was opgetogen over het winnen van prijzen tijdens de National Sustainable Seafood Awards die in maart in Sydney werden gehouden. Tassal blijft erkend worden op dit evenement en dit jaar ontving Archie Turvey uit Triabunna, Tasmanië, de Jongerenprijs in de aquacultuur. Dit is het vierde jaar op rij dat Tassal een van haar jonge medewerkers deze fantastische prijs heeft zien winnen. Tassal werd bovendien bekroond met de Above and Beyond Award voor hun inzet voor Science-Based Targets en werd hoog geprezen als Verantwoordelijke Producent.

ESG Senior Manager Heidi Smith zei dat Science-Based Targets (SBT's) bedrijven een duidelijke en geloofwaardige route bieden om betekenisvolle en uitvoerbare emissiereductiedoelen te stellen in lijn met het Akkoord van Parijs.

"Door onze strategieën te laten aansluiten bij de nieuwste klimaatwetenschap, kunnen we ervoor zorgen dat we zo verantwoordelijk mogelijk opereren en dat onze bedrijfsgroei klaar is voor de toekomst.

Onze prestatie in het vaststellen en valideren van SBT's is bijzonder belangrijk voor de



Australische aquacultuurindustrie. Naarmate de sector blijft groeien, zijn duurzame praktijken essentieel voor het waarborgen van blijvend succes en zorg voor het milieu," zei ze.

Copeinca lanceert haar Duurzaamheidsrapport 2024

LIMA, PERU – Copeinca bevestigt haar toewijding aan een verantwoordelijk, veerkrachtig en mensgericht bedrijfsmodel. Gedurende 2024 boekte het bedrijf aanzienlijke vooruitgang op milieu-, sociale en economische gebieden.

Een van de belangrijkste mijlpalen was het herstel van operationele stabiliteit, met een totale productie van 222.672 ton vismeel, wat een stijging van 137,5% betekent ten opzichte van 2023. Daarnaast behaalde het bedrijf een historisch hoge productie van visolie, met 33.899 ton, wat neerkomt op een groei van 1.026% ten opzichte van het voorgaande jaar.

Op het gebied van milieu werden zes strategische projecten geïmplementeerd om de operationele impact te verminderen

en positieve effecten te bewerkstelligen in omliggende gemeenschappen. Deze initiatieven omvatten het mitigeren van restdampen, het hergebruik van mariene effluënten, en andere verbeteringen die het eco-efficiënt beheer hebben versterkt. Als gevolg hiervan heeft Copeinca met succes 100% van de doelstellingen behaald die zijn vastgesteld in de Overeenkomst voor Schone Productie, ondertekend met het Ministerie van Milieu (MINAM), het Ministerie van Productie en de SNP.

Op sociaal vlak werden programma's gepromoot die meer dan 5.000 mensen ten goede kwamen. Belangrijke mijlpalen waren onder meer bloedarmoedescreeningen voor 2.040 kinderen, de deelname van 2.933 leerlingen aan het Eco-efficient Schools-programma en de donatie van 137.435 kg vis, wat bijdroeg aan voedselzekerheid in de werkgebieden van het bedrijf.

Op het gebied van innovatie standaardiseerde Copeinca de vismeelproductiemethode uit ansjovis, waardoor een nieuwe marktniche werd ontsloten. Daarnaast is de houdbaarheid van producten vastgesteld op 12 maanden onder optimale opslagomstandigheden, wat hun kwaliteit en concurrentievermogen garandeert. Copeinca heeft ook de ISO 27001-norm geïmplementeerd, waardoor het cybersecuritybeheer binnen de organisatie werd versterkt.

Ten slotte heeft het bedrijf zijn interne trainingsmogelijkheden verbeterd via het Rankmi-platform en meer dan 85.000 trainingsuren gerealiseerd in 2024.

Deze prestaties weerspiegelen Copeinca's inzet om een duurzaam, innovatief bedrijf op te bouwen dat bijdraagt aan de ontwikkeling van Peru's, terwijl het zijn doel om de wereld te voeden onderstreept.

Zoetwaterlocatie Loch Garasdale krijgt duurzame upgrades

ARGYLL EN BUTE, SCHOTLAND –

Het team van Loch Garasdale' kan nu groene energie gebruiken om hun nieuwe visvoerders van stroom te voorzien nadat zonnepanelen op de zoetwaterlocatie zijn geïnstalleerd.

Het duurzaamheidsinitiatief in Argyll zal de CO2-uitstoot, evenals operationele en onderhoudskosten verminderen, terwijl geluidsoverlast wordt geminimaliseerd.

Wanneer er geen wind is om de turbine op het dak te laten draaien, wordt de energie geleverd door de zonnepanelen die op het flatpack-schuurtje op de locatie zijn gemonteerd. Hierdoor kan de locatie op een windstille dag overschakelen op zonne-

energie om de batterijen op te laden in plaats van de generator te gebruiken.

Het panelenproject was een van de vele verbeteringen aan Loch Garasdale, dat ook nieuwe netten en voederinstallaties kreeg, terwijl er vijzels op de kooien zijn geïnstalleerd.

De nieuwe Dyneema-netten van 10,5 mm en 8 mm bieden dezelfde breeksterkte van het gaas als conventionele netten en touwmaterialen, maar met aanzienlijk minder gewicht. Hierdoor wordt het voor het personeel op locatie eenvoudiger om ermee te werken. Dit type netten biedt ook duurzame resultaten onder alle omstandigheden, vermindert afval en is voordeliger voor het bedrijf.



Zonnepanelen.



Nieuwe voederautomaten.



Windturbine met zonnepanelen.



Innovatief onderzoek verkent de potentiële voordelen van verrijking voor gekweekte zalm

SHETLAND, SCHOTLAND – Een innovatief onderzoeksproject in Schotland onderzoekt hoe natuurlijke kelp kan dienen als verrijking om het welzijn van gekweekte vissen aanzienlijk te verbeteren.

Het project is het eerste in zijn soort binnen de commerciële Atlantische zalmsector en wordt uitgevoerd in Shetland door Cooke Scotland en de University of Stirling.

In opdracht van de RSPCA (Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals) heeft het project als doel dat onderzoekers van de universiteit het gedrag van de vissen observeren en gegevens verzamelen om vast te stellen of interactie met de kelpringen hun welzijn kan verbeteren.

Andrei Bordeianu, manager visgezondheid bij Cooke Scotland, zei: “Als toonaangevende Schotse zalmproducent heeft Cooke Scotland een cultuur van innovatie en staan de gezondheid en het welzijn van onze vissen centraal.”

“Het is van belang dat we nieuw onderzoek verwelkomen dat gericht is op het verbeteren van het welzijn van onze zalm, en we zijn toegewijd aan het gebruik van de beste

werkwijzen en apparatuur om hun welzijn te ondersteunen.”

De structurele verrijking, geleverd door Kelpring, wordt geassembleerd door voerbuizen te upcyclen tot twee ringen, die met touw aan elkaar worden verbonden om een lichtgewicht, stevig frame te vormen waarop natuurlijke kelp zal groeien. Actiecamera's worden vervolgens periodiek in de kooien geplaatst om de vissen te filmen, zodat hun gedrag en welzijn geanalyseerd kunnen worden.

Naast het analyseren van gegevens op basis van welzijnsindicatoren zoals vin-, oog- en huidgezondheid, heeft de University of Stirling ook een scoresysteem ontwikkeld om visgedrag te identificeren. Ze zullen deze gegevens vervolgens vergelijken met die uit de kooien zonder structurele verrijking om te bepalen of de vissen met verrijking een positief welzijnsresultaat hebben ervaren.

Sean Black, Senior Scientific Officer voor Aquacultuur bij de RSPCA, zei: “Kippen krijgen zitstokken, koeien krijgen koeienborstels en varkens krijgen stro om hun omgeving te verrijken en hen te helpen hun natuurlijke gedrag te uiten, maar voor zalm wordt geen

omgevingsverrijking geboden omdat onderzoek naar vissen achterloopt op dat bij landdieren”

“Vissen zijn voelende dieren en positieve ervaringen zijn belangrijk om hun welzijn te verbeteren, maar er is momenteel weinig onderzoek naar hoe we deze positieve ervaringen voor hen kunnen creëren. Daarom is dit project zo belangrijk.”

We hopen dat dit een opwindende eerste stap zal zijn voor het verbeteren van het viswelzijn en dat er nog veel meer studies en verder onderzoek zullen volgen.

Professor Sonia Rey Planellas en Dr. Tim Wiese van de University of Stirling leiden het project. Professor Planellas zei: “Het is essentieel om onderzoek naar goed dierenwelzijn te bevorderen en milieuverrijking is een van de manieren om de emotionele gesteldheid van dieren te verbeteren. We kijken ernaar uit om te zien hoe onze kwalitatieve gedragsbeoordelingen eventuele positieve effecten kunnen vastleggen, vooral de meer subtiele gedragskenmerken. We hopen dat dit project zal bijdragen aan het bieden van essentiële richtlijnen aan de zalmkweeksector voor het gebruik van milieuverrijking in de toekomst.”

Recycling en helpen om Australië schoon te houden bij Tassal

AUSTRALIË – De bedrijfs-kustopruiming van Tassal vond tegelijk plaats met Clean up Australia Day. Teams van ESG, Environment, Purchasing, Processing, WHS en P&C namen deel. Dankzij de inzet van iedereen heeft het Tassal-team 9 km kustlijn bij Tassie's Channel, Bruny en Dover schoongemaakt en 0,3 m3 afval verzameld, wat gelijk staat aan ongeveer twee huisvuilbakken.

Daarnaast werkte Tassal Seafood samen met Visy, Australië's grootste geïntegreerde productie- en recyclingbedrijf, om een duurzamere zomer mogelijk te maken met nieuwe lokaal geproduceerde kartonnen dozen voor hun heerlijke garnalen voor supermarkt- en groothandelsklanten.

Tassal' streeft ernaar om meer dan 55.000 polystyreen dozen voor garnalen

uit te faseren door de introductie van de volledig recyclebare 4 kg garnalendoos voor de supermarkt, en dit seizoen de 10 kg doos voor de out-of-home sector. Deze inspanningen op het gebied van duurzaamheid leverden erkenning op van de Aquaculture Stewardship Council en de Australasian Packaging Innovation and Design Awards.

Het garnalenteam in Proserpine heeft onlangs tijd vrijgemaakt om ervoor te zorgen dat de prachtige Whitsunday-kusten in Queensland blijven schitteren.

rechts: Laura Hodge van het Tassal Environment Team die de kustlijnen in Tasmanië schoonmaakt.

hieronder: Het Proserpine Team met kusttaken in Queensland.



Groei en ontwikkeling



Van Morubel N.V. tot Cooke Europe: een nieuwe naam voor een nieuw tijdperk

OOSTENDE, BELGIË –

Eerder dit jaar is ons bedrijf officieel overgegaan van Morubel N.V. naar Cooke Europe. Deze verandering weerspiegelt meer dan alleen een nieuwe naam; het luidt een nieuwe fase in waarin we toetreden tot de Cooke-familie van bedrijven en extra verantwoordelijkheden krijgen in de Europese markt.

Deze verandering is meer dan symbolisch; het vertegenwoordigt onze evolutie binnen het wereldwijde bedrijf en onze nieuwe rol als toegewijde distributeur van Cooke' diepvries zeevruchten in Europa en het Verenigd Koninkrijk. Dit is niet alleen een wijziging van onze merkidentiteit, maar ook een bewijs van onze groei als onderdeel van een wereldwijde organisatie.

Ons verleden eren, de toekomst omarmen

Al tientallen jaren stond de naam Morubel N.V. voor kwaliteit, betrouwbaarheid en expertise in wildvang zeevruchten. Vanuit ons hoofdkantoor in Oostende hebben we sterke relaties opgebouwd met klanten, leveranciers en gemeenschappen in heel Europa en daarbuiten. De overgang naar Cooke Europe betekent niet dat we ons verleden achter ons laten. In plaats daarvan bouwen we voort op onze erfenis met een duidelijk doel en nieuwe mogelijkheden.

"Het gaat om het verder uitbouwen van onze erfenis met een hernieuwde doelgerichtheid en mogelijkheden. Met de focus op het worden van één wereldwijd team hebben we nu toegang tot een groter netwerk van wereldwijde middelen en producten," aldus Johan Brouwer, Managing Director van Cooke Europe.

De nieuwe naam helpt ons ons beter af te stemmen op de Cooke-familie van bedrijven. Het brengt ons dichter bij de gezamenlijke visie om hoogwaardige, duurzame zeevruchten aan klanten wereldwijd te bieden.

Een teamprestatie over grenzen heen

De overgang naar Cooke Europe vereiste coördinatie tussen landen, culturen en tijdzones. Onder een strakke deadline bundelden onze Europese en Canadese marketingteams hun krachten om alles aan te pakken, van branding en verpakking tot communicatiestrategie en regelgevende overwegingen.

Deze gezamenlijke inspanning liet zien wat Cooke zo uniek maakt: samenwerking, veerkracht en gedeelde waarden. De steun van onze Canadese collega's was van onschatbare waarde om deze overgang snel en professioneel te laten verlopen. Dit is een echt

bewijs van de kracht van ons wereldwijde netwerk en het vertrouwen dat ons over continenten heen verbindt.

Producten met een doel

Naast de naamswijziging zijn we ook begonnen met het uitrollen van producten onder het merk Cooke Seafood. Dit markeert het begin van een bredere merkaanwezigheid op de Europese markt, waar consumenten steeds vaker op zoek zijn naar producten die transparantie, duurzaamheid en topkwaliteit weerspiegelen.

Door het diverse diepvries-zeevruchtenaanbod van Cooke' in ons portfolio op te nemen, vergroten we ons bereik en versterken we onze belofte aan klanten: verantwoord ingekochte zeevruchten met een consistente standaard van uitmuntendheid.

Wat is het volgende?

Bij Cooke Europe beginnen we aan een nieuw hoofdstuk. Eén die nieuwe kansen, nieuwe partnerschappen en nieuwe manieren om te groeien biedt.

Deze mijlpaal in onze 70-jarige reis gaat niet alleen over verandering. Het gaat om continuïteit, ambitie en de toekomst die we samen bouwen.

We zijn trots dat we de naam Cooke mogen dragen en kijken uit naar alles wat nog komen gaat.

Cooke Scotland-borden geplaatst in Orkney en nieuwe kleding uitgedeeld

SCHOTLAND – Nieuwe borden zijn geplaatst bij Orkney Packing Station (OPS) als onderdeel van de overgang naar het nieuwe merk Cooke Scotland.

Alle externe borden bij OPS zijn bijgewerkt, waaronder het hoofdbord aan de voorkant van de fabriek, dat in januari door aannemers werd voltooid.

Kelly Drever, HR-assistent, was ter plaatse met haar camera om het moment vast te leggen waarop het originele Cooke Aquaculture Scotland-bord werd vervangen door de nieuwe bewegwijzering, precies toen de zon opkwam op een rustige ochtend bij het kantoor in Kirkwall.

Cooke Scotland lanceerde ook een fantastische lijn nieuwe Cooke Scotland-merkkleding voor alle medewerkers. Dank aan de teamleden die de tijd hebben genomen om de nieuwe kledingstukken te onderzoeken en te bestellen, het personeel is er dol op!

Terwijl Cooke blijft groeien en evolueren als een wereldwijde leider op het gebied van vis, zijn we begonnen met een wereldwijd merkinitiatief. De overgang naar het nieuwe Cooke Scotland-merk is een belangrijke stap richting het creëren van een meer samenhangende en overtuigende merkidentiteit wereldwijd, terwijl onze bedrijven onder één naam, als één team, met één doel worden verenigd.



links: Ray O'Neill en Agnieszka Kodra in nieuwe Cooke Scotland-bedrukte kleding.



Copeinca's Supe-fabriek: capaciteitsuitbreiding van 60 MT/u naar 90 MT/u

PERU – De Supe-vismeel- en visoliefabriek, in 2023 overgenomen met een capaciteit van 60 MT/u, is onlangs uitgebreid om tot 90 MT/u te verwerken. Sinds de overname heeft de fabriek 32.647 MT vismeel en 3.220 MT visolie geproduceerd, wat haar relevantie en bijdrage aan onze activiteiten aantoont. Deze prestatie werd mogelijk gemaakt door een investering van ongeveer USD 1,7 miljoen, uitgevoerd met onze eigen technische expertise en het strategisch hergebruik van apparatuur uit gesloten faciliteiten.

De fabriek verwerkt anchoveta en zorgt voor consistente kwaliteit en efficiëntie volgens de hoogste normen van Peru's visserij-industrie.

Naast de technische impact heeft deze uitbreiding ook bijgedragen aan een grotere

commerciële en sociale dynamiek in het Supe-gebied, waardoor de lokale economische activiteit wordt gestimuleerd en er nieuwe kansen ontstaan voor leveranciers, werknemers en de omliggende gemeenschap, die een belangrijk deel uitmaken van onze belanghebbenden.

Met dit project versterken we onze operationele aanwezigheid langs de kustcorridor tussen Chancay en Chimbote, zodat we ons kunnen positioneren om optimaal gebruik te maken van de visbronnen in deze belangrijke regio.

De recente capaciteitsverhoging was mogelijk dankzij de integratie van belangrijke apparatuur, waaronder een stoomkoker, een Rotatube-droger, een decantercentrifuge, twee stoomketels en een heteluchtdroger, die afkomstig waren van de fabrieken van Pisco en La Planchada.



Nieuwe technologie vergroot de mogelijkheden van het milieuteam

SCHOTLAND – Het milieudepartement van Cooke Scotland' heeft een op afstand bestuurbaar voertuig (ROV) aangeschaft om te helpen bij het monitoren van de zeebodem rond onze bestaande viskwekerijen.

De ROV, ook bekend als Maerlin (genoemd naar de corralinealgen die overal op de Schotse noordelijke eilanden voorkomen), is gebouwd om diep water te veroveren en zware omstandigheden te weerstaan, en om te helpen bij het leveren van gegevens voor site-ontwikkelingen.

Van 3D-modellering tot inspecties in kleine ruimtes: het nieuwe instrument stelt het team in staat om waardevolle nieuwe gegevens te verzamelen en kan ook worden gebruikt om apparatuur op locatie te inspecteren.

Ben Johnson, Hoofd Milieu, zei: "Bij Cooke zetten we ons in voor onderzoek en als bedrijf investeren we in nieuwe technologie om onze bedrijfsactiviteiten te verbeteren en te ondersteunen.

Tijdens elke kweekcyclus zijn wij verantwoordelijk voor het monitoren van de

zeebodem binnen en buiten de zalmkooien. De ROV helpt ons te zien wat er onder het wateroppervlak ligt, waardoor het team het terrein kan begrijpen voordat ze zeebodemmonsters nemen en de gegevens doorsturen naar de Scottish Environment Protection Agency (SEPA)."

Met een 4K-camera en een gespecialiseerde verlichtingsinstallatie produceert de Deep Trekker ROV kristalheldere beelden met precieze locatiegegevens dankzij het onderwater GPS-systeem. De grijpklaauw maakt het mogelijk om onderzeese objecten te manipuleren en terug te halen. Maerlin kan tot 300 meter van het onderzoeksvaartuig opereren en tot een maximale diepte van 300 meter duiken.

Gezonde oceanen, gezonde zalm. Dat is onze duurzaamheidsinzet.

rechts, bovenaan: Stephanie Sinclair werkt met de ROV in Yell, Shetland.

rechts, midden en onder: Onderwaterbeelden genomen door Stephanie met de ROV.



Cooke Finance stapt over van spreadsheets op slimme inzichten

Cooke verandert de manier waarop we plannen, voorspellen en rapporteren over onze bedrijfsprestaties. Vanaf 2026 worden onze financiële overzichten opgesteld met OneStream, een marktleider in corporate performance management (CPM).

OneStream is meer dan alleen een systeemverandering – het is een platform dat nieuwe mogelijkheden biedt voor het verbinden van strategie en resultaten. Door veel van de tijdrovende processen van vandaag' te automatiseren, zal OneStream onze operators en financiële teams in staat stellen zich te richten op de zakelijke aannames en beslissingen die de prestaties stimuleren. Die aannames kunnen vervolgens direct worden afgezet tegen de daadwerkelijke resultaten in onze financiële overzichten, waarmee we sneller tot scherpere inzichten komen.

Deze verschuiving draait om meer dan alleen efficiëntie. OneStream zal afstemming, transparantie en één bron van waarheid brengen in de planning en rapportage binnen het hele bedrijf. Het zal ons helpen niet alleen te zien waar we zijn geweest, maar – belangrijker nog – waar we naartoe gaan.

Het traject naar volledige implementatie zal tijd kosten, maar de bestemming is duidelijk: een moderne, toekomstgerichte financiële functie die Cooke klaarstoomt voor de volgende groeifase.

Blijf op de hoogte—het beste moet nog komen.

boven, van links: Peter Groom, Gillian Rose, Nieva Palmer en Mat Gauthier tijdens de OneStream-conferentie van 2023 in Washington, DC. *onder, van links:* Heinrich Strelow, Denis Jennings, Alex Knapp, Nieva Palmer, Zamantha Zarate, Christian Schmidt. *ontbreekt:* Mauricio Banarez.



Northeast Nutrition Scotland viert vijfjarig jubileum

INVERGORDON, SCHOTLAND –

Northeast Nutrition Scotland (NNS) heeft het vijfjarig jubileum gevierd sinds de eerste ton diervoeder werd geproduceerd. Het personeel van de voederfabriek in de Highlands kwam bijeen om het jubileum van de eerste partij te vieren die in januari van de productielijn rolde.

Cooke heeft de faciliteit in Invergordon overgenomen nadat de vorige eigenaren plannen hadden aangekondigd om hun productieactiviteiten in het VK te beëindigen en de fabriek eind april 2019 hadden gesloten.

Cooke en NNS werkten nauw samen met voormalige medewerkers die door de sluiting waren getroffen om begin 2020 de activiteiten in de faciliteit te hervatten. Sindsdien heeft de voedermolen in korte tijd veel bereikt, waaronder:

- UFAS-accreditatie behalen (Universal Feed Assurance Scheme, universeel voederborgingsschema), Label Rouge en Soil Association
- Eerste biologische voer geproduceerd in de verwerkingsfabriek
- Exportvoer voor Noord-Amerika • Exportvoer voor Chili en Chili
- Productie van volume voor derden
- Het verkrijgen van een categorie 3 verwerkingsvergunning
- Behalen van ISO14001-milieucertificering en Global Gap-certificeringen:

Chris Bryden, General Manager bij NNS, zei: "Ik ben enorm trots op alles wat we samen hebben bereikt, terwijl we blijven zorgen voor voer van topkwaliteit dat voldoet aan de voedingsbehoeften van onze zoetwater- en zeewaterzalmen."

"Sinds Cooke de fabriek heeft overgenomen, is ons personeelsbestand gegroeid tot 29 medewerkers en door de grote vraag naar zalmvoer zijn we van plan het team verder uit te breiden, waardoor we meer banen creëren in onze thuisbasis." Het was het zeker waard om er even de tijd voor te nemen om samen te vieren, en ik wil iedereen bedanken die in de afgelopen vijf jaar een bijdrage heeft geleverd aan ons succes.



Samen groeien via TIDAL Leadership Development

Het afgelopen jaar zijn teamleden uit de hele Cooke-familie van bedrijven samengekomen om te leren, te groeien en leiding te geven via het TIDAL Leadership Development-programma – Together to Inspire, Develop, Achieve and Lead.

Van Maine tot Mississippi, van New Brunswick tot Nova Scotia, en Virginia, hebben TIDAL-sessies deelnemers verwelkomd uit uiteenlopende functies – verwerking, logistiek, IT en meer. Elke sessie biedt een unieke kans om leiderschapstijlen te verkennen,

communicatie en verantwoordelijkheid te versterken, en het begrip van Cooke's cultuur en waarden te verdiepen.

Meer dan alleen een trainingsprogramma; TIDAL draait om verbinding. Het brengt mensen samen uit verschillende afdelingen en regio's, helpt hen relaties op te bouwen en de vaardigheden te ontwikkelen om hoogpresterende teams te ondersteunen.

Als we terugkijken op de vele afgestudeerden die het afgelopen jaar hebben deelgenomen, zijn we trots op het momentum dat we hebben opgebouwd—en enthousiast om het programma de komende maanden verder uit te breiden.

Dank aan iedereen die heeft bijgedragen aan het succes van TIDAL. We kijken ernaar uit om nog meer toekomstige leiders in het programma te verwelkomen.



Bioriginal introduceert als eerste in de sector een niet-GMO borageolie met een hoog GLA-gehalte

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADA – Bioriginal Food & Science Corp. is trots de lancering aan te kondigen van haar nieuwe koudgeperste borageolie, die van nature rijk is aan gamma-linolzuur (GLA) met 25%—de hoogste en enige niet-GMO-bron van zijn soort op de markt, waarmee een nieuwe standaard wordt gezet in plantaardige voeding.

De productlancering vormt het succesvolle sluitstuk van Bioriginal's gepatenteerde selectieve veredelingsprogramma, dat specifiek is ontwikkeld om het GLA-gehalte en de opbrengst te maximaliseren, terwijl de genetische integriteit van de plant's behouden blijft zonder gebruik van genetische modificatie. Door het isoleren en vermeerderen van gunstige eigenschappen over meerdere generaties heeft het programma een doorbraak bereikt in agronomische prestaties, GLA-potentie en verbeterde biologische beschikbaarheid. De resulterende zaadvariëteit is wereldwijd gepatenteerd, waarmee Bioriginal exclusieve rechten verkrijgt op deze hoogpresterende non-GMO-cultivar. Deze strategische innovatie maakt een stabiele en krachtige bron van GLA mogelijk, waardoor lagere doseringen, efficiëntere formuleringen en verbeterde functionele voordelen in uiteenlopende gezondheids- en welzijnstoepassingen mogelijk zijn.

"Borage vormt sinds onze oprichting de basis van Bioriginal," aldus Shannon Sears, President en CEO van Bioriginal. "Deze lancering weerspiegelt onze voortdurende innovatie in het ontwikkelen van wetenschappelijk onderbouwde, hoogwaardige ingrediënten die nieuwe normen voor de sector stellen en

onze klanten in staat stellen effectievere, betrouwbaardere gezondheidsoplossingen te creëren."

Op de ongerepte Canadese prairies gedijt de borage van Bioriginal' onder optimale groeiomstandigheden voor hoogwaardige olieproductie. Via een gesloten systeem waarborgt Bioriginal end-to-end controle over elk stadium van het productieproces—van de ontwikkeling en teelt van eigen zaden tot aan de oogst, extractie en downstream verwerking. Deze verticaal geïntegreerde aanpak staat garant voor uitzonderlijke traceerbaarheid, duurzaamheid en bioactieve werkzaamheid, en levert een consistent hoogwaardig product dat wordt ondersteund door strenge kwaliteitsborgingsprotocollen.

Vergeleken met andere plantaardige bronnen van GLA—zoals teunisbloemolie en zwarte besolie, die doorgaans slechts 10 tot 15% GLA bevatten—staat borageolie al lange tijd bekend als de krachtigste natuurlijke optie. De bredere toepassing ervan is belemmerd door leveringsinconsistenties en variabele productkwaliteit. Hoewel genetisch gemodificeerde (GMO) saffloerolie recentelijk als een hoog-GLA alternatief naar voren is gekomen, baart dit steeds meer zorgen bij merken en consumenten die streven naar clean-label formuleringen en natuurlijk afgeleide ingrediënten.

Bioriginal's borageolie combineert potentie en zuiverheid, met een van nature hoog GLA-gehalte en een non-GMO-profiel. Dit biedt formuleerders een efficiënte, consistente en kosteneffectieve oplossing, en merken een clean-label ingrediënt dat aansluit bij de groeiende vraag naar transparantie, duurzaamheid en natuurlijke herkomst.

Met zijn natuurlijke 25% GLA-gehalte en een clean-label, niet-GMO-profiel is de borageolie van Bioriginal zeer geschikt voor een breed scala aan toepassingen, waaronder beauty-from-within en cosmetische producten (bijvoorbeeld topische crèmes en lotions), supplementen voor vrouwengezondheid, formuleringen voor gewrichtsgezondheid en voedingsproducten voor huisdieren die gericht zijn op huid, vacht en mobiliteit. De geconcentreerde bioactiviteit bevordert de vorming van ontstekingsremmende eicosanoiden. Deze eigenschappen maken GLA bijzonder waardevol bij het ondersteunen van ontstekingsgerelateerde aandoeningen zoals artritis, eczeem, psoriasis, allergieën en cardiovasculaire problemen, waaronder hypertensie en beroertes.

Bioriginal heeft zijn nieuwe borageolie officieel gelanceerd tijdens Vitafoods Europe, dat plaatsvond van 20 tot 22 mei in Barcelona. Bezoekers werden aangemoedigd om met het team te praten over formuleringsvoordelen en gegarandeerde sourcingopties.

Nieuwe netwasvaartuig arriveert op Orkney

ORKNEY, SCHOTLAND – Een nieuw netwasvaartuig is officieel gedoopt na de introductie in de Orkney-vloot van Cooke Scotland'.

De Logan L zal een van de twee netwasvaartuigen vervangen, zodat we de netwasmachine kunnen upgraden naar een op afstand bediend voertuig (ROV) type, waarvoor meer ruimte en een grotere generator nodig zijn.

Twee ROV-schepen zullen helpen de netten schoon

te houden, zodat de doorstroming van water en zuurstof behouden blijft en het viswelzijn kan worden blijven geprioriteerd.

De Logan L is vernoemd naar de kleinzoon van Orkney Area Manager, Robert Peterson, ook bekend als Timbo.

Timbo zei: "Als familiebedrijf heeft Cooke de traditie om boten te vernoemen naar medewerkers en hun familieleden. Logan vindt het heerlijk om naar de Kirkwall Pier te gaan en alle Cooke-boten aan de pier te zien liggen. Ik dacht dat hij enthousiast zou zijn om zijn naam op een product te zien."



Robert met zijn kleinzoon Logan op het nieuwe nettenwasschip.

Subsidies bevestigd voor proef met nieuw voedersysteem en upgrades van de voermolen

SCHOTLAND – Cooke Scotland ontving financiële steun van het Marine Fund Scotland om een watergedragen voersysteem te testen en nieuwe olietanks en een olieleiding aan te schaffen voor de voederfabriek.

Het nieuwe voedersysteem in Shetland is ontworpen om de visgezondheid en het welzijn te verbeteren door zalmen aan te moedigen lager in de kooien te eten, waardoor milieuproblemen worden verminderd en interacties met wilde dieren tot een minimum worden beperkt. Daarnaast wordt verwacht dat het systeem het energieverbruik zal verminderen en de duurzaamheid van voedingsleidingen zal vergroten.

Het nieuws werd bekendgemaakt door Eerste Minister John Swinney toen hij in oktober Lerwick bezocht en David Brown, de regionale manager van Cooke Scotland voor Shetland, ontmoette.

David zei: “We zijn dankbaar voor de subsidie, die ons in staat stelt een nieuwe watergedragen voermethode te testen en te ontwikkelen, zodat landelijke gemeenschappen zoals Shetland de wereld kunnen blijven voeden met hoogwaardige Schotse zalm.”

Marine Fund Scotland heeft £14 miljoen aan subsidies toegewezen voor 2024/25 aan maritieme industrieën, kust- en eilandgemeenschappen, waarvoor in totaal 67 projecten zijn geselecteerd voor financiering.



De heer Swinney zei: “Onze eiland- en kustgemeenschappen, evenals maritieme industrieën die hier gevestigd zijn, leveren een enorme bijdrage aan Schotland – niet alleen aan onze economie, maar ook aan onze inspanningen om innovatie en duurzaamheid te stimuleren.”

Ik ben daarom zeer verheugd hier in Shetland te zijn om deze toekenningen te bevestigen voor een breed scala aan projecten, die allemaal hebben aangetoond dat ze zullen bijdragen aan innovatie in de maritieme sector en het behoud van kustgemeenschappen.

Northeast Nutrition Scotland was een van de ontvangers van financiering en zal de financiële steun gebruiken om twee vloeibare olietanks te installeren voor het opslaan van vis-, plantaardige en algenolie, en om een nieuwe olielijn aan te leggen bij de voederfabriek in Invergordon. Alternatieven voor conventionele visolie in de aquacultuur, zoals algenolie, kunnen de druk op mariene ecosystemen verminderen en tegelijkertijd de gezondheid en hoge kwaliteit van onze vissen behouden. De toevoeging van twee vloeistoftanks en een olieleiding stelt ons in staat flexibeler om te gaan met de ingrediënten in ons visvoer en onze inzet voor verantwoorde en duurzame aquacultuurpraktijken voort te zetten.

Innovatie in Spanje

ÁGUILAS, MURCIA, SPANJE – Cooke Spain heeft met genoegen de nieuwe Aquicultura Balear-faciliteit op Mallorca geopend. Dit is een geavanceerde broederij, uitgerust met state-of-the-art technologie voor visteelt.

Het evenement werd bijgewoond door regionale autoriteiten, waaronder de president van de Balearen, Margalida Prohens, en de burgemeester van Palma, en anderen.

Het is een belangrijke stap vooruit die Cooke's inzet voor innovatie in de aquacultuur, lokale werkgelegenheid en leiderschap in de Middellandse Zee-regio versterkt.



The Fatory verhoogt productiecapaciteit om groei op het gebied van voedingsolie voor huisdieren te stimuleren

BODEGRAVEN, NEDERLAND –

The Fatory, thuisbasis van één van Europa's grootste private label productielijnen voor huisdiersupplementen en lid van de Bioriginal Group of Companies, heeft officieel haar nieuwe hoogrendements vloeistofbottellijn in gebruik genomen op haar locatie in Bodegraven, Nederland. De upgrade zorgt voor een aanzienlijke toename van de productiecapaciteit en automatisering, waardoor The Fatory hoogwaardige omega-olieproducten kan blijven leveren aan een groeiend aantal partners in de Europese dierenvoedingssector en daarbuiten.

Ontworpen om elke fase van het productieproces te stroomlijnen, beschikt de nieuwe bottellijn over geavanceerde automatisering, waaronder een vulmachine met zes vulkoppen, stikstofinjectie om de houdbaarheid te verlengen en de versheid van het product te behouden, en een geautomatiseerde sluitmachine. Aanvullende onderdelen, zoals geautomatiseerde etikettering, inductiessealing en coderingssysteem, waarborgen precisie en consistentie voor diverse flessoorten. Deze verbeteringen stroomlijnen het productieproces, wat resulteert in snellere doorlooptijden, verbeterde consistentie en grotere efficiëntie—en leveren schaalbare resultaten op zonder concessies te doen aan de kwaliteit.

“Deze investering weerspiegelt onze voortdurende inzet voor kwaliteit, innovatie en operationele uitmuntendheid,” zei Björn de Bruijn, Algemeen Directeur van The Fatory. “Met deze nieuwe bottellijn kunnen we onze efficiëntie verbeteren terwijl we blijven voldoen aan de behoeften van onze partners en ervoor zorgen dat we hoogwaardige producten leveren waar huisdieren en hun eigenaren elke dag op vertrouwen.”

Van formuleontwikkeling tot vullen en afwerking, maakt The Fatory private label eenvoudig. Het team biedt end-to-end ondersteuning en helpt partners om op maat gemaakte, marktklare huisdiervoedingsproducten snel en efficiënt tot leven te brengen. Als onderdeel van de Bioriginal Group of Companies heeft The Fatory ook toegang tot een uitgebreid, verticaal geïntegreerd portfolio van hoogwaardige ingrediënten—waardoor een betrouwbare en veilige aanvoer van vertrouwde voedingsoliën zoals zalm, krill, algen, lijnzaad en borage gegarandeerd is.

“Wij geloven dat de groei van The Fatory samenhangt met het succes van onze partners,” voegde Björn toe. “Deze upgrade versterkt ons vermogen om onze klanten te ondersteunen met innovatieve, hoogwaardige olie-oplossingen — betrouwbaar, op grote schaal en met de flexibiliteit die nodig is om concurrerend te blijven op de huidige markt.”





In het nieuws

Tienjarig jubileum van Wanchese in de Cooke-familie

SUFFOLK, VIRGINIA, VS –

Sluit u bij ons aan om een belangrijke mijlpaal binnen de Cooke-familie van bedrijven te vieren: het 10-jarig jubileum van de overname van Wanchese Fish Company en haar dochterondernemingen in de Verenigde Staten, Argentinië en Frankrijk.

In het afgelopen decennium is Wanchese uitgegroeid tot een onmisbaar onderdeel van de Cooke-familie, bekend om het leveren van hoogwaardige, duurzame zeevruchten aan klanten wereldwijd onder de merken Wanchese en True North Seafoods. Dit succes zou niet mogelijk zijn zonder de toewijding,

het harde werk en de passie van onze Wanchese-collega's en hun families. Dank u voor uw onwankelbare toewijding aan onze gedeelde bedrijfsdoelen en waarden.

We spreken ook onze oprechte waardering uit aan onze lokale leveranciers, wier vertrouwde partnerschappen ons helpen sterkere gemeenschappen en veerkrachtige toeleveringsketens op te bouwen. We kijken ernaar uit om onze bedrijven samen verder te laten groeien.

Aan onze gewaardeerde wereldwijde klanten, dank u voor uw voortdurende vertrouwen. We blijven ons richten op het handhaven van

de kwaliteits- en duurzaamheidsnormen die u van ons verwacht en zetten ons in om uw verwachtingen elke dag te overtreffen.

Op naar 10 jaar Wanchese en op nog vele jaren van gedeeld succes!



MP onderzoekt de werkgelegenheid van de Cooke voederfabriek voor de gemeenschap

INVERGORDON, SCHOTLAND – Parlements lid Jamie Stone benadrukte het belang van lokale werkgelegenheid in plattelandsgemeenschappen tijdens een bezoek aan Cooke Scotland's voederfabriek in de Schotse Hooglanden.

Het Liberaal Democratisch parlements lid voor Caithness, Sutherland en Easter Ross bezocht in april het personeel van Northeast Nutrition Scotland Limited (NNS) in Invergordon om te zien hoe zij consequent voedzaam en uitgebalanceerd visvoer produceren, zodat gekweekte Atlantische zalm gezond blijft en efficiënt groeit.

De heer Stone zei: "Ik ben blij om de belangrijke lokale banen te zien die Cooke Scotland biedt. Ik ben ook blij te weten dat het bedrijf zich richt op het bedienen van het topsegment van de viskweekconomie, de ondernemingen met de allerbeste milieuprestaties."

De voederfabriek viert haar vijfjarig jubileum sinds de overname door Cooke, nadat de vorige eigenaren plannen aankondigden om eind april 2019 te stoppen met productie in het Verenigd Koninkrijk.

NNS heeft 29 medewerkers in dienst en levert volledig zalmvoer aan de zoet- en zeewaterkwekerijen van Cooke Scotland. Daarnaast levert het wereldwijd aan andere interne klanten binnen de Cooke-familie van bedrijven. De voedermolen heeft Label Rouge- en Soil Association Organic-certificeringen.

Chris Bryden, algemeen directeur bij NNS, zei: "Het was een geweldige kans voor de heer Stone om persoonlijk te ervaren hoe onze voederfabriek in een landelijke gemeenschap in de Schotse Hooglanden goedbetaalde, vaste banen biedt aan lokale mensen en meerdere lokale toeleveringsbedrijven ondersteunt."

"Wij waarderen het dat onze lokale parlementariër de tijd heeft genomen om te ontdekken hoe wij de uitdagingen aanpakken van het transporteren van ons voer naar de noordelijke eilanden van Schotland en wereldwijd, terwijl we bijdragen aan de groeiende vraag naar premium Schotse zalm en het bijbehorende voer."



van links: Chris Bryden (algemeen directeur bij NNS) en Jamie Stone MP.



Orkney-voerponton herbouwd na brand

ORKNEY, SCHOTLAND – De voerponton West Fara is weer in gebruik genomen dankzij het efficiënte werk van ingenieurs van Cooke Scotland en lokale aannemers, nadat deze zwaar beschadigd was door brand.

Een grote schuur op de betonnen romp van de voerponton in Orkney werd in januari 2024 door de brand verwoest.

Vanwege de omvang van de schade kon de oorzaak van de brand niet met zekerheid worden vastgesteld; er werd echter gemeld dat het vermoeden bestaat dat de brand mogelijk in het kantoorgebied is ontstaan. Gebouwd op de bestaande betonnen constructie is de romp van de nieuwe ponton gemaakt van gegalvaniseerd staal, met toegevoegde en gemoderniseerde interne faciliteiten en kantoorruimte.

Het team op locatie begon in december met het voeren van vissen vanaf de ponton, en Terry Rendall, Engineering Manager bij Cooke Scotland, prees zijn team voor het snel weer operationeel krijgen van de ponton. Hij zei: "Mijn dank gaat uit naar het engineeringteam, de andere Cooke-medewerkers die bij het project betrokken waren, evenals de onderaannemers die samen met ons hebben gewerkt aan de herbouw van de ponton. Het was een geweldige prestatie om de ponton in zo'n korte tijd weer op locatie te krijgen."



West Fara-locatieteam.

Ganong Bros. Ltd wint twee onderscheidingen tijdens de New Brunswick Export Awards 2025

FREDERICTON, NEW BRUNSWICK, CANADA – Het chocoladebedrijf werd bekroond tijdens de New Brunswick Export Awards 2025 en won zowel de Global Diversification Award als de Woman in Export Excellence Award. De prijzen vierten het succes van het bedrijf in het betreden van nieuwe markten en de toewijding aan exportuitmuntendheid, waarbij met name de rol van vrouwen in de exportactiviteiten van het bedrijf wordt benadrukt.

“Exporteurs uit New Brunswick’ tonen ongelooflijke veerkracht en innovatie in een tijd waarin tarieven uitdagingen en barrières creëren,” zei Luke Randall, minister verantwoordelijk voor Opportunites NB. “Deze prijzen waren de perfecte gelegenheid om de wendbaarheid te vieren van bedrijven die zich aanpassen aan veranderende handelsdynamiek en groei zoeken op wereldmarkten.”

De winnaars werden geselecteerd door een vrijwillig panel van bedrijfsexperts uit de academische wereld en het bedrijfsleven, op basis van een scoresysteem.



Bryana Ganong is winnares van de Women in Grocery Award 2025

ST. STEPHEN, NEW BRUNSWICK, CANADA – Sinds 2012 viert Canadian Grocer vol trots de opmerkelijke vrouwen die innovatie en uitmuntendheid in de levensmiddelenbranche aanjagen via hun jaarlijkse Star Women in Grocery Awards. De winnaars van dit jaar vertegenwoordigen alle delen van Canada en elk facet van de branche, van bedrijfsvoering tot marketing, verkoop, supply chain, financiën, technologie en meer. Dit zijn slimme, gedreven

leiders die door collega's zijn genomineerd en door het redactieteam zorgvuldig zijn geselecteerd op basis van hun prestaties.

Bryana werd samen met vele andere gewaardeerde vrouwen uitgeroepen tot “Senior-Level Star” vanwege haar bijdragen aan de groei en ontwikkeling van Ganong’ door de jaren heen, haar cross-functionele leiderschapsstijl en haar toewijding aan de gemeenschap waar Ganong al vijf generaties met trots deel van uitmaakt.

Cooke wint twee CPRS National Awards of Excellence

BANFF, ALBERTA, CANADA – Cooke Inc. heeft met genoeg twee National Awards of Excellence ontvangen van de Canadian Public Relations Society (CPRS) in de categorieën Beste Publicatie (Goud) en Beste Initiatief voor Duurzame Ontwikkeling.

Uitgereikt tijdens een galaceremonie op de ELEVATE 2025 CPRS National Conference, erkennen de prijzen van dit jaar uitzonderlijke prestaties op het gebied van strategische communicatie, innovatie en leiderschap.

van links naar rechts: Claire Ryan en Kristen d’Entremont.



Opbrengsten en de kersttrui-inzamelingsactie komen ten goede aan goede doelen

SCHOTSE VASTELAND, ORKNEY EN SHETLAND, SCHOTLAND – Medewerkers van Cooke Scotland zamelden duizenden ponden in voor liefdadigheidsinstellingen en goede doelen tijdens feestelijke activiteiten in de aanloop naar Kerstmis.

Bewoners van zorgcentra op Shetland ontvingen een donatie van 4.520 GBP nadat medewerkers uit heel Shetland samenkwamen voor hun jaarlijkse kerstfeest in Baltasound Hall in Unst op 30 november. De loterij, die 2.260 GBP opleverde aan door het personeel gekochte loten en waarvan het bedrag werd verdubbeld door Cooke Scotland, leverde medewerkers meer dan 55 prijzen op, waaronder vouchers voor sieraden, reizen en hotels, een airfryer, hampers en geschenksets.

Ondertussen zamelden medewerkers in Orkney £ 1.030 in voor The Royal National Lifeboat Institution in Kirkwall met de opbrengst van hun kerstloterij. Cooke Scotland verhoogde het totaal tot £2.050.

Vicci Laird, hoofd Human Resources bij Cooke Scotland, zei: “We zijn erg dankbaar aan al onze

medewerkers die loten hebben gekocht en aan degenen die prijzen hebben gedoneerd om geld in te zamelen.”

Het personeel zamelde dit jaar’ ook £324 in door deel te nemen aan de Save the Children Christmas Jumper Day op 24 december, om kinderen in het Verenigd Koninkrijk en wereldwijd te helpen veilig en gezond te blijven.



Personeel van het Glasgow-kantoor.



Cooke Scotland medewerkers overhandigen een donatie aan leden van de RNLI in Orkney.





Onze mensen

Een zee van kansen wacht op het trio in het uitwisselingsprogramma

SCHOTLAND en VS –

Drie Cooke-medewerkers hebben wereldwijd van werkplek geruild als onderdeel van een bedrijfsuitwisselingsprogramma. Mickey Phippen (Maine, Verenigde Staten) werkte tijdelijk in Schotland, terwijl de assistenten op de zeewaterlocatie, Josh MacColl (Shetland) en Craig Drury (Orkney), waren geplaatst in Maine. Het trio kreeg de kans om nieuwe plekken te ontdekken, verschillende manieren van werken te ervaren en veel fantastische nieuwe mensen te ontmoeten.

Josh was dankbaar voor deze ervaring en vond het prettig om samen te werken en te leren van het team voor visgezondheid. Hij zei: "Het is echt fantastisch geweest. Zo'n kans komt niet vaak voorbij, dus alleen al ervoor in aanmerking te komen was een groot genoegen! Het was een geweldig idee om te gaan kijken hoe het bedrijf in andere delen van de wereld werkt en zo mijn perspectief te verbreden op hoe het bedrijf functioneert binnen vergelijkbare aspecten van het werkgebied waarin ik actief ben." De routine is in de VS heel anders voor de teamleden van Cooke Scotland. Vanwege de fase waarin de locaties zich bevinden met betrekking

tot behandeling of oogst, beginnen Josh en Craig hun dag vroeg en rijden ze twintig minuten naar de hoofdlocatie aan de kust in Machiasport om daar om 06:00 te zijn. Ze zijn er echter positief over, omdat ze 's middags tijd hebben om te ontspannen en van het warmere weer te genieten. "In de ochtend is het vaak erg koud en mistig, maar uiteindelijk breekt de zon door en wordt het aangenaam warm om in te werken," voegde Josh toe. "Naast het werk zijn er genoeg winkels en restaurants die je bezig kunnen houden. Ook ligt ons huisje vlakbij Lake Gardner, wat heerlijk is om te ontspannen. Collega's



Josh MacColl, Shetland-zeewaterlocaties (links) en Craig Drury, Orkney-zeewater.



Mickey met het Cava Site Team in Orkney.

hier hebben zelfs een paar kajaks voor ons klaargezet om op het meer te gebruiken!" Craig heeft genoten van het weer, de aangeboden zeevruchten en de werktijden. "Iedereen heeft ons geholpen terwijl we hier waren, vooral het visgezondheidsteam," voegde hij eraan toe. Ondertussen hielp Mickey in Orkney met het behandelen en oogsten in Westray en installeerde netten en voerleidingen bij de Cava-zeelocatie voordat hij naar onze Flaeshins-boerderij in Unst, Shetland, vertrok. Zijn rol thuis is als site-arbeider, waarbij hij leiding geeft aan een ploeg voor voeding,

dagelijks onderhoud en netwassen, en meewerkt aan de site-diensten en de oogst. Mickey zei: "Ik wilde deze plekken zien en de cultuur beleven zoals een lokale werknemer, en niet alleen de typische 'toeristische ervaring' hebben, terwijl ik tegelijkertijd mijn werkervaring in de aquacultuur vergrootte." "Veel van de kweekprocessen lijken sterk op elkaar. De wateren rond Maine hebben echter veel grotere temperatuurverschillen tussen de zomer en de winter."

Nieuwe medewerkers bij de Bioriginal-bedrijvengroep

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADA – Sinds de winter heeft Bioriginal 17 nieuwe teamleden verwelkomd over de hele linie—van operaties en logistiek tot engineering, klantenservice, marketing en leiderschap. Deze instroom van nieuwe medewerkers is een teken van onze voortdurende groei en onze blijvende investering in het opbouwen van een sterk, toekomstbestendig team.

- Jenessa Howlett**
– Klantenservicemedewerker
- Khilbhusan Dixit**
– Directeur Engineering Onderhoud
- Mankirat Kochar**
– Stagiair Supply Chain & Accounting
- Jasleen Kaur**
– Logistiek specialist
- Manmeet Kaur**
– Reinigingsoperator
- Anna Buchholz**
– Communicatiespecialist
- Kelly Easterman**
– Specialist Business Intelligence
- Arindom Chakraborty**
– Supply Chain-planner
- Genevieve Gallagher**
– Directeur Vraagplanning
- Melissa Hanson**
– Inkoopplanner
- Tessi Prentice**
– Inkoopspecialist
- David Kalk**
– Chauffeur 1A
- Shubham Malhotra**
– Magazijnmedewerker
- Dipakkumar Patel**
– Magazijnmedewerker
- Lovepreet Singh**
– Magazijnmedewerker
- Robert Tutka**
– Magazijnmedewerker (chauffeur)
- Craig Long**
– Directeur Personeelszaken (HR)

Cooke Europe EHBO-team rondt jaarlijkse training af

OOSTENDE, BELGIË – Ons Cooke Europe EHBO-team heeft met succes zijn jaarlijkse opfriscursus afgerond. Deze prestatie zorgt ervoor dat we altijd klaar zijn om snel en effectief te reageren in elke situatie.

Veiligheid op de werkvloer is voor ons geen bijzaak, maar een prioriteit. Dankzij de inzet van onze EHBO'ers kunnen we rekenen op snelle hulp en een veiligere werkomgeving voor iedereen.

Dank aan ons team voor hun inzet en toewijding!

van links: Willem Hissink, Alexander Body, Vijaykumar Solanki, Christophe Gevaert, Jelle Declercq, Christophe Janssens, Frederic Demeûs, Gawhar Dawlatzai, Kim Geraerts, Violette Blondeel, Catherine Dejaegher. *niet afgebeeld:* Kurt Verstraete, Birger Marteel.



Student Mariene Wetenschappen van het Jaar bij de afgestudeerden van UHI Shetland

SHETLAND, SCHOTLAND – Een medewerker zeewater bij Cooke Scotland heeft de titel Student Mariene Wetenschappen van het Jaar ontvangen na zijn afstuderen aan UHI Shetland.

Stuart Lavender werd door UHI Shetland (University of the Highlands and Islands) geëerd omdat hij zijn beoordelaars heeft geïmponeerd met zijn samenwerking, betrouwbaarheid en professionaliteit.

Hij vierde zijn afstuderen in Aquaculture Level Three tijdens een ceremonie, omringd door zijn collega's en vrienden, in de entertainmentlocatie Mareel in Shetland op 6 december 2024.

De heer Lavender uit Muckle Roe, Shetland, studeerde de afgelopen drie jaar voor zijn Aquaculture Schotse beroepskwalificaties (SVQ's) aan UHI Shetland. Hij zei: "Het is een fantastisch gevoel om bekroond te worden tot Student van het Jaar. Het laat zien dat de inzet die je in je werk steekt, wordt erkend."

"Ik wil Cooke bedanken voor de mogelijkheid die ze mij hebben geboden om te studeren." Uitstekende docenten en collega's verdienen ook een vermelding, omdat zij mij hebben begeleid en geholpen dit te bereiken.

Stuart Fitzsimmons, hoofd mariene wetenschappen aan UHI Shetland, zei: "Stuart was een enthousiaste student, leverde zijn opdrachten altijd tijdig in, en we waren onder de indruk van zijn algehele teamwerk." Stuart's betrouwbaarheid en professionaliteit hebben een blijvende indruk gemaakt op zijn beoordelaars, en wij wensen hem veel succes met zijn carrière in de aquacultuur.

De heer Lavender voegde zich bij andere Cooke-collega's die ook werden erkend voor hun prestaties tijdens de diploma-uitreiking, waaronder Paul Muir, Nethan Watson en Josh MacColl, die allemaal hun niveau 2 in aquacultuur behaalden.



Vicci Laird, Hoofd Human Resources bij Cooke Scotland, zei: "Gefeliciteerd aan alle medewerkers met hun prestaties." Als bedrijf investeren we voortdurend in onze medewerkers en het is fantastisch om de vooruitgang te zien die wordt geboekt terwijl onze medewerkers leren en tegelijkertijd verdienen.

Het verbeteren van vaardigheden en kennis in aquacultuur helpt ons een sterk team te behouden dat de juiste opleiding en achtergrond heeft om onze zalm optimaal te verzorgen.

van links: Cooke Scotland-teamleden Paul Muir, Josh MacColl, Nethan Watson en Stuart Lavender, die is uitgeroepen tot UHI Shetland Marine Science Student van het Jaar.

Van Saint John naar Tepual: eerste Cooke-uitwisseling tussen Canada en Chili:

SAINT JOHN, NEW BRUNSWICK, CANADA en TEPUAL, CHILI – In 2025 vond de eerste internationale IT-uitwisseling van Cooke' plaats, met deelname van Adriana Suárez (Canada) en Sebastián Arévalo (Chili).

Adriana, IT-projectmanager in Saint John, werkte twee maanden samen met het team van de Tepual-fabriek, deelde projecten en versterkte de banden met het lokale team.

"Het is een geweldige kans om Cooke-collega's in andere landen te ontmoeten en werkwijzen uit te wisselen; het is belangrijk om hiermee door te gaan. Het is ongelooflijk om overal de Cooke-familiegeest te ervaren, zelfs al werken we in verschillende landen; de mensen zijn heel warm en gastvrij", zei Adriana.

Sebastián, die werkt in data-analyse, bracht twee maanden door in Canada – voornamelijk in Saint John en Blacks Harbour in New Brunswick.

Hij waardeerde de kans om zij aan zij te werken met collega's uit Canada.

"Het helpt je een band op te bouwen met je collega's, ook al zijn ze aan de andere kant van de wereld," merkte hij op.

Buiten het werk genoot Sebastián van het multiculturalisme van Canada en de charme van het kleine stadsleven vergeleken met Santiago. "Leven in een klein stadje heeft zo zijn voordelen," merkte hij op, terwijl hij grapt dat hij zelfs "eh" en "oot" begon te zeggen.

Grapjes terzijde, hij waardeerde de vriendelijkheid en goede manieren die hij ervoer: "Als mensen dankjewel of sorry zeggen, geeft mij dat het gevoel thuis te zijn."

Beide deelnemers waren het erover eens dat de uitwisseling een succes was. "Voor iedereen die dit programma overweegt, zou ik zeggen: doe het – absoluut," zei Sebastián.

Onze complimenten aan Adriana en Sebastián voor hun professionaliteit en enthousiasme, waardoor deze uitwisseling een succes werd.



Nuttig bezoek aan Shetland voor het boekhoudteam

SHETLAND, SCHOTLAND – Het boekhoudteam van Cooke Scotland's kantoor in Warwick Mill bracht een zeldzaam bezoek aan Shetland om het bedrijf beter te leren kennen.

Sue Beattie, April Farish en Sandra Vevvers maakten de reis noordwaarts vanuit Cumbria met het plan om het personeel te ontmoeten dat onze operaties op de noordelijke eilanden efficiënt laat verlopen.

Hoewel ze 12 uur vertraagd waren op Edinburgh Airport en daardoor hun rondleiding op het vasteland van Shetland misten, wist het trio toch een korte omweg te maken om de zanderige tombola, St. Ninan's Isle, te bekijken.

De volgende dag trokken ze verder naar het noorden om de kantoormanager van Unst, Katrine Johnson, te bezoeken.

April, assistent boekhouding, zei: "Katrine was een geweldige gastvrouw. We bezochten Dennis Johnson op het kantoor in Uyeasound en John McCulloch bij de zoetwaterkwekerij van Quoys. De dag werd afgesloten met zonneschijn en een boottocht om het broedbestand bij Turness te bekijken."

Hun tweede en laatste dag brachten ze door met technisch manager Michelle Johnson, die hen alles liet zien wat er gebeurt in het Yell Packing Station, voordat de groep terugging naar het vasteland waar ze samen met het kantoorpersoneel lunchten bij Sella Ness.

Sue, Salarisbeheerder, zei: "We hebben een heerlijke tijd gehad op Shetland. Het is geweldig om de prachtige eilanden te zien, de vriendelijke en gepassioneerde mensen te ontmoeten en eindelijk gezichten bij namen te kunnen plaatsen. Het was echt nuttig om te zien hoe andere onderdelen van het bedrijf werken."



van links: Sandra Vevvers, April Farish, Michelle Johnson en Sue Beattie.

Van harte gefeliciteerd, Steward May

BELLEORAM, NEWFOUNDLAND, CANADA – We zijn trots dat we samen met Steward May, die sinds 2005 deel uitmaakt van het Cooke-team en momenteel onze Duikadministrateur is, een bijzonder mooie mijlpaal mogen vieren. In juni werd Steward tot diaken gewijd – een levenslange droom die in vervulling ging dankzij toewijding, geloof en dienstbaarheid.

Naast zijn rol bij Cooke is Steward ook al lange tijd burgemeester van Belleoram,

Newfoundland, waar hij nog steeds een betekenisvolle impact heeft op zijn gemeenschap.

Cooke werd tijdens de ceremonie vertegenwoordigd door onze HR-generalist, Amanda Langdon, die vertelde: “Steward is sinds 2005 bij ons in dienst, maar het is altijd zijn droom geweest om predikant te worden. Gisteren werd hij tot diaken gewijd. Dit was een heel bijzondere dag voor Steward. Het was een eer om namens het bedrijf aanwezig te zijn en hem onze steun te betuigen.”



Golfen met het hart bij Tassal

TASMANIË, AUSTRALIË – De recente Tassal Golfdag bij de Huon Valley Golf Club in Tasmanië, Australië bracht medewerkers uit de hele staat samen voor een dag vol netwerken, vriendschappelijke competitie en het inzamelen van geld voor de Heart Foundation.

Vorig jaar verloor het team van Tassal een geliefde collega aan een hartgerelateerde ziekte – Tom Kruiswijk werkte al bijna 20 jaar bij de organisatie in het team voor maritieme diensten en logistiek. Dit jaar werd er geld ingezameld voor de Heart Foundation en stond de dag in het teken van zijn nagedachtenis. Aquacultuur zit in de familie, met Tom's zoon

die stage loopt bij hetzelfde bedrijf waar zijn vader vele jaren heeft gewerkt.

Tassal ESG- en Community-partner Joana Mendes zei dat het team ontzettend blij was met het resultaat van de recente liefdadigheidsgolfdag.

“De zon scheen, en dankzij onze geweldige sponsors en gulle mensen konden we trots een cheque van \$ 20.000 overhandigen aan de Heart Foundation.

“Tassal zet zich in voor het opbouwen van vertrouwen via sterke en authentieke relaties binnen de gemeenschappen waarin ze opereren.”

Luke Summers, programmamedewerker van de Heart Foundation, zei dat het team van Tassal en de sponsors trots mogen zijn op hun inzet voor fondsenwerving. “Het is echt inspirerend om te zien hoe ze allemaal samenkwamen om zo’n ongelooflijk resultaat te bereiken.” “Hun passie, samenwerking en toewijding hebben echt het verschil gemaakt – en ons geholpen dichterbij een toekomst zonder hartziekten te komen. Deze fondsen zullen een grote bijdrage leveren aan het ondersteunen van levensreddend onderzoek en ons helpen om de essentiële onderwijs- en hartgezondheidsondersteuningsprogramma's van de Hartstichting' in het hele land te blijven aanbieden.”



Samen in beweging voor een goed doel

HAVEN VAN OOSTENDE, BELGIË – Op 3 mei deden enkele van onze Cooke Europe-collega's mee aan de derde editie van de Port of Ostend Charity Run – een wandel- en loopevenement dat 4Brain steunt, een non-profitorganisatie die zich inzet voor het vergroten van het bewustzijn over hersengezondheid en hersenziekten.

Door hun sportieve inspanningen wilde ons team niet alleen

kilometers maken, maar ook aandacht vragen en hun steun betuigen voor dit belangrijke initiatief.

We zijn trots op onze collega's die zich inzetten – niet alleen op de werkvloer, maar ook daarbuiten.

Samen sterk, ook voor anderen.

van links: Kelly Loncke, Manly Peel, Catherine Dejaegher, Koen Laureins, Vanessa Verbeke.



Cooke Europe legt de lat hoger – en zichzelf ook!

OOSTENDE, BELGIË – Onze technici hebben een geavanceerde opleiding afgerond over veilig werken op hoogte met hoogwerkers, en over het adequaat reageren bij noodsituaties zoals brand of chemische lekkage.

Bij ons bedrijf is veiligheid niet alleen een vereiste, maar een kernwaarde. Daarom investeren wij voortdurend in opleiding en ontwikkeling, zodat ons team met vertrouwen en zorg kan werken.



David Vander Schaege, Brecht Pagie en Steve Demoor.

Na-oogst verzamelen - Omega Protein

REEDVILLE, VIRGINIA, VS – In de maand juli heeft onze faciliteit in Reedville, VA overgebleven maïs nagelezen voor de Healthy Harvest Food Bank. Samen oogstten we 7.491 pond zoete maïs van lokale boerderijen in Lancaster County!

linksboven: Lacie Gaskins (Corporate Sales Manager).

rechtsboven, v.l.n.r.: Bailey Loving (Productiemanager Reedville), Jaison Thomas (Corporate Demand Planner).

onderaan: Rick Rahn (assistent-algemeen directeur bij het Health and Science Center).



Onze mensen

Gezondheid en Veiligheid

Cooke-veiligheidsuitblinkers



Ashley Guthrie
– KCS Marine Onderhoud, NB

Ashley zegt “Veiligheid bij Cooke is belangrijk voor mij omdat ik wil dat zowel ikzelf als al mijn collega’s aan het einde van elke dienst veilig thuis kunnen komen.”



Greg Lambert
– Zoetwatermanager, Maine

“Veiligheid is belangrijk voor mij omdat het ons zowel individueel als als groep raakt. We moeten in zo’n eenheid samenwerken in onze aquacultuuractiviteiten om het werk effectief te doen, en het wegvallen van een teamlid kan een doorwerking hebben op ons allemaal. Uiteindelijk wil ik dat iedereen na hun dienst veilig naar huis kan gaan en van vrienden en familie kan genieten; daar draait het allemaal om, en daarom is het inbouwen van veiligheid in al onze operaties van het grootste belang.”



Kelli Mitchell
– Certificeringscoördinator, CAI Corporate

Directeur Gezondheid en Veiligheid Chalna Biggar zegt “Kelli is een toegewijde voorvechter van veiligheid en helpt het team Gezondheid en Veiligheid door medewerkers tijdens haar locatiebezoeken te informeren en vragen of zorgen aan ons team door te geven zodra deze haar worden gemeld. Ze is vriendelijk en benaderbaar en zet altijd ‘Safety First’ voorop!”



Karlie Lewis – Bay Fortune Hatchery, PEI

Manager Dawn Runighan zegt “Karlie heeft de afgelopen weken hard gewerkt, waarbij veiligheid steeds voorop stond. Karlie heeft trainingsdossiers geordend, alle SDS-mappen per locatie bijgewerkt, veiligheidsbenodigdheden geordend en alle veiligheidsborden geordend.”



Glendon Mason
– Kapitein van het onderhoudsschip, Grand Manan, NB

Vessel Manager Todd Clinch zegt: “Glendon zorgt er altijd voor dat zijn medewerkers in een veilige werkomgeving zijn en dat ze hun werkzaamheden als dekhanden veilig uitvoeren, terwijl hij hun taken regelmatig controleert.”



Cameron Clark – Rollo Bay Broederij, PEI

Manager Dawn Runighan zegt “Cameron was er snel bij om onze brandalarmtest en brandblussercontrole te organiseren, en stelde zowel een evacuatieplan als een SCBA-gebruikershandleiding op. Zowel hij als Karlie (links) voerden ook de OHS-inspectie uit.”



Frank Borst – Kapitein van het nettenwasschip, NB

Frank zegt “Veiligheid bij Cooke betekent ervoor zorgen dat iedereen om mij heen, inclusief ikzelf, ons uiterste best doet zodat we heelhuids terug kunnen naar onze families. Dat betekent het dragen van de juiste PBM en goed letten op mogelijke gevaren die kunnen ontstaan.”



Scott Collier – Productiemanager, NS

“De reden dat ik dit allemaal doe, en waarom veiligheid bij Cooke voor mij belangrijk is, is omdat ik wil dat mijn hele team aan het einde van de dag veilig thuiskomt bij hun familie, zonder letsel en zonder zorgen dat zijzelf of anderen gewond raken. Ik geef echt om mijn collega’s en teamleden. De andere reden is dat ik zowel het bedrijf als mezelf tegen aansprakelijkheid wil beschermen. Ik ben ervan overtuigd dat een veilige werkplek een gezonde werkplek is, zowel fysiek als mentaal. Veiligheid is een essentieel deel van een gezonde bedrijfscultuur en bevordert het moreel.”

Uitstekend veiligheidsrecord voor Cooke Chile

SAN CLEMENTE, TALCA, CHILI – Las Garzas Hatchery, gelegen in San Clemente, Talca, vierde drie jaar zonder ongelukken, een belangrijke mijlpaal die de inzet voor werknemersgezondheid en -veiligheid benadrukt.

Als blijk van waardering voor deze prestatie reikte Mutual de Seguridad het team een herdenkingsprijs en geschenken uit, en ontvingen zij groeten en felicitaties van diverse directeuren van Cooke Chile en Cooke Canada, zoals Directeur Gezondheid en Veiligheid Chalna Biggar en Hoofd Personeelszaken Catherine McBride.

Deze prestatie onderstreept het belang van samenwerking en voortdurende toewijding aan veilige werkplekpraktijken, die cruciale elementen zijn voor het welzijn van werknemers en het duurzame succes van de sector.





Onze gemeenschap

van links: Gemma Gwilliams (Tassal), Joel Richardson (Cooke Inc.), Lindsay Bailey (HMS Tern - gids), Claire Ryan (Cooke Inc.), Michael Szemerda (Cooke Inc.) en Murray Spooner (Cooke Scotland).

Orkney-gemeenschapsproject voor militair erfgoed ontvangt steun van Cooke

ORKNEY, SCHOTLAND –

Een goed doel heeft financiële steun ontvangen van Cooke Scotland om te helpen bij het toekomstige behoud en de promotie van een uniek militair erfgoedterrein op Orkney.

De donatie van 1.000 GBP werd gedaan aan Birsay Heritage Trust voor een project dat de toegang tot en de betrokkenheid bij HMS Tern zal transformeren – een zeldzame marinevliegbasis uit de Tweede Wereldoorlog in Birsay.

Cooke is een intrinsiek onderdeel van de kust- en landelijke gemeenschappen waar het personeel woont en werkt, doordat zij op meer dan 20 zeewaterkwekerijen in Orkney de beste Schotse zalm kweken. Het Community Benefit Fund zal bijdragen aan de ambitie van de Trust’ om de locatie te transformeren tot een bezoekersattractie, terwijl het tegelijkertijd werkgelegenheid en economische ontwikkeling in de regio bevordert.

De financiering zal een gezamenlijk curatie-evenement voor gemeenschapsbetrokkenheid met de projectarchitecten als onderdeel van de ontwerpopdracht ondersteunen, waarbij de

gemeenschap de kans krijgt om gedurende het hele traject input te leveren en mee te ontwikkelen.

Joel Richardson, Vicepresident Public Relations bij Cooke, bezocht samen met collega's uit Canada, Australië en Schotland de marinevliegbasis.

“Sterkere gemeenschappen opbouwen is een topprioriteit voor Cooke en we zijn er trots op lokale projecten te steunen die onze bedrijfswaarden en die van onze teams weerspiegelen,” zei Richardson.

“Het was interessant om persoonlijk te zien hoe het herstel van het voormalige oorlogsvliegveld de economie van Orkney zal stimuleren, met nieuwe banen en meer toeristen voor het schilderachtige eiland.” “Als familiebedrijf was het een eer om namens Cooke de donatie te overhandigen aan de Birsay Heritage Trust – nu we dichterbij Remembrance Day komen, moeten we de leden van de strijdkrachten die hebben gediend en zijn omgekomen in de

uitoefening van hun plicht ter bescherming van onze vrijheden, blijven eren.”

“Van de vier vliegvelden uit de Tweede Wereldoorlog in Orkney heeft HMS Tern de meeste overgebleven infrastructuur, en toekomstige plannen zijn erop gericht om een levend monument te creëren voor de mannen en vrouwen die bij HMS Tern hebben gediend.”

“De Trust is Cooke Scotland dankbaar voor de donatie, waarmee we nu kunnen samenwerken met een architectenbureau uit Edinburgh, dat zojuist is begonnen met de algemene ontwerpopdracht. Hiermee doorlopen we de diverse ontwerpfasen en uiteindelijk dienen we de aanvraag voor een bouwvergunning in.”

HMS Tern, die in april 1941 in gebruik werd genomen, werd voornamelijk gebruikt als opleidingsvliegveld en was ontworpen om onderdak te bieden aan ontschepte frontliniesquadrons en vliegtuigen afkomstig van marineschepen. Het blijft een belangrijk onderdeel van het militaire erfgoed van Orkney’, dat tot 1957 in gebruik bleef.

Zes gemeenten gericht op schoonmaakacties aan de kust van Maine in april

MAINE, VS – Cooke USA organiseerde of nam deel aan kustopruiming in zes gemeenten in het oosten van Maine, verspreid over vijf dagen in april, in en rond Earth Day op 22 april. De opruimacties werden gecoördineerd door het visgezondheidsteam van Cooke USA, dat bestaat uit visgezondheidstechnici Jessica Lindsay, Jaelynn Matthews en Susana DeFrank.

De eerste opruimactie werd georganiseerd door de gemeente Machiasport en havenmeester David Cale, en een aantal medewerkers deed mee. Cooke USA's verwerkingsfabriek voor Atlantische zalm en een van de kades bevinden zich in Machiasport.

De volgende vier opruimacties werden gecoördineerd door Cooke USA, waarbij meer dan een dozijn medewerkers deelnamen. Cooke USA heeft ongeveer 230 medewerkers verspreid over Maine, waarvan de meerderheid woont en werkt in Washington en Hancock counties, de twee meest oostelijk gelegen counties van de staat’.

De meeste van de voor schoonmaakacties geselecteerde kustlijnen lagen in de buurt van een Atlantische zalmkwekerij van Cooke USA, en medewerkers verzamelden en verwijderden honderden kilo's afval, variërend van kleine dingen zoals elastiekjes voor kreeftkluwen en biofiltermedia tot grote dingen zoals zitkussens en autobanden.

Op 18 april haalden medewerkers afval op langs de oevers van Deep Cove in



van links naar rechts: Tessa Houston van het Downeast Institute samen met Susana DeFrank en Jessica Lindsay op Backfield Beach in Beals.

Cobscook Bay in Eastport. Voor Earth Day op 22 april werkte Cooke USA samen met medewerkers van het Downeast Institute, een schaaldieronderzoeksfaciliteit in Beals, om meerdere stranden in Beals en Jonesport schoon te maken.

Op 23 april waren medewerkers opnieuw actief in Cobscook Bay en haalden afval op langs de oevers van Broad Cove in Eastport. En op 24 april ruimden medewerkers afval op rondom Thurston's Wharf in Tremont en rondom de Swan's Island Ferry Terminal.

Hoewel Cooke USA-medewerkers consequent hun tijd vrijwillig inzetten om afval op te ruimen langs de stranden van Oost-Maine, vinden veel opruimacties plaats in april rond Earth Day en in september tijdens de jaarlijkse Maine Coastal Cleanup, een staatsbrede inspanning georganiseerd door het Maine Department of Marine Resources, gericht op de meer dan 3.000 mijl lange kustlijn van Maine’.



van links: Cooke USA visgezondheidstechnici Jaelynn Matthews, Jessica Lindsay en Susana DeFrank bij Sand Cove in Beals.



van links: Jaelynn Matthews en Jessica Lindsay.

Donatie aan het Reedville Fisherman's Museum

REEDVILLE, VIRGINIA, VS – Bijna twee jaar geleden deed Omega Protein een toezegging voor een gelijke donatie van \$250.000 aan het Reedville Fishermen's Museum ter ondersteuning van de restauratie van Festival Halle, een gekoesterd monument dat al meer dan een eeuw in Reedville, Virginia staat.

Op vrijdag 11 juli hebben leden van ons Reedville-team met trots de donatie overhandigd aan het Save Festival Halle Committee en de leiding van het Reedville Fishermen's Museum.

Met onze diepe verbondenheid met het maritieme erfgoed van Reedville, dat teruggaat tot 1878, zijn wij vereerd een organisatie te steunen waarvan de missie is om de rijke geschiedenis van onze gemeenschap te behouden en te delen.

We zijn dankbaar deel uit te maken van een organisatie als Cooke Seafood, die als missie heeft de gemeenschappen te versterken waarin zij opereren.



van links naar rechts: Sonny Abbott, Sara Gaskins, Emily Sprague, Hannah Long, Bailey Loving, met medewerkers van het Reedville Fishermen's Museum.

Financeteam van Cooke Scotland voert missie uit om boombeschermers te verwijderen

CUMBRIA, ENGELAND – Leden van ons Cooke Scotland Finance-team werden verwelkomd door de Eden Rivers Trust tijdens hun deelname aan een vrijwilligersdag in Cumbria, Noord-Engeland, in september 2024.

Het team had een plezierige dag in de natuur van Brampton, waar ze boombeschermers en boombandjes verwijderden van honderden jonge bomen die waren geplant door de Warm Welly Company. De boombeschermers beschermen de jonge bomen tegen het opgegeten of omgestoten worden, totdat ze sterk genoeg zijn om zelfstandig te staan.

In 2023 ruimden leden van de financiële afdeling twaalf zakken afval op van het Bo'nness-strand in West Lothian en maakten een inventarisatie van de gevonden voorwerpen terwijl ze 300 meter kustlijn analyseerden.



Engineering bij Cooke tijdens Scottish Careers Week

SHETLAND, SCHOTLAND – Cooke Scotland nodigde een scholier uit om bij onze Yell Verwerkingsfabriek in Shetland mee te lopen met het technisch team en werkervaring op te doen.

Tijdens Scottish Careers Week bracht Lisa Thomson van Mid Yell Junior High School de dag door met een rondleiding door het verpakingsstation en hielp ze samen met ons technische team om een kapotte vacuümpomp te demonteren en te repareren.

We zijn trots dat we samenwerkten met Skills Development Scotland om het initiatief 'Try Something Different: Be a Modern Apprentice for a Day' te ondersteunen, dat gericht is op het doorbreken van genderstereotypen op de werkvloer en het bieden van praktijkervaring aan jongeren.

Lisa, die geïnteresseerd is in een carrière in de techniek, zei: "Het was goed om de fabriek van binnen te zien. Ik zou Try Something Different

zeker aanraden aan andere leerlingen, omdat het hen een goed beeld geeft van techniek en inzicht biedt in wat het werk inhoudt."

We wensen haar veel succes met het maken van keuzes voor haar toekomst.

boven, rechts: Lisa Thomson.

hieronder: Lisa Thomson en Dean Henderson (Cooke Scotland).



Nieuwe speeltoestellen voor Deerness

ORKNEY, SCHOTLAND – Dankzij hulp van het Cooke Scotland Community Benefit Fund heeft de Deerness Community Centre Association onlangs het nieuwe gedeelte van het Deerness speelpark in Orkney feestelijk geopend.

De veelgebruikte, 17-jarige speeltuin was toe aan een renovatie en er was ook een tekort aan speeltoestellen die geschikt zijn voor peuters. Met de hulp van diverse donateurs kon het Deerness-comité drie nieuwe speeltoestellen plaatsen voor de jonge kinderen in de gemeenschap om van te genieten.

Financiers en commissieleden kwamen bijeen voor de opening van de Deerness-speelplaats. van links naar rechts: Brenda Foubister, Mary Doyle, Catriona Robertson, Simon Brown, Michelle Peterson en Michael Lewington van Cooke Scotland, Kaleb Russell, Beki Russell, Lindsey McAdie, Andrew Bonner.



Het is een kleine wereld: een samenloop van omstandigheden verbindt de dochter van een medewerker uit New Brunswick met ons Tassal-team in Tasmanië

TASMANIË, AUSTRALIË – Een reeks gebeurtenissen leidde tot een onverwachte connectie tussen onze Cooke-teams in New Brunswick en Tasmanië.

Onze recente stapuitdaging had als thema "Around Australia." Toen we de aankondiging verstuurden, ontvingen we een reactie van Andrew Stevens, een langeafstandschauffeur bij Shoreland Transport. Hij vertelde dat zijn dochter, Ebony Mae Stevens, die aan de University of New Brunswick studeert, momenteel in Australië een uitwisselingsprogramma volgt.

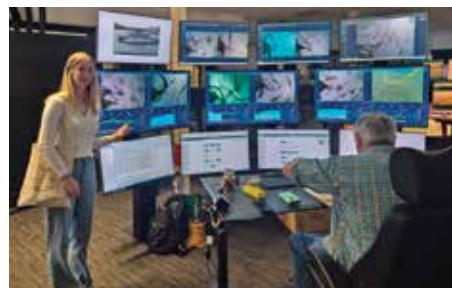
En niet alleen Australië – maar juist Hobart, Tasmanië, waar ons bedrijf Tassal is gevestigd.

Toen ons Tassal-team hoorde dat Ebony in hun gemeenschap studeerde, namen ze contact met haar op en nodigden haar uit voor een rondleiding.

"We hebben een geweldig gesprek gehad over deze twee verschillende delen van de wereld," zei Joana Mendes, ESG & Communities Partner van Tassal. "Iedereen was het erover eens: Tassie (Tasmanië) is de winnaar! Canada is te koud."

Joana was onder de indruk van de ontmoeting.

"Ebony is een heel intelligente jonge vrouw die graag wil leren en zich nog wat langer in Tasmanië wil vestigen."



Cooke ondersteunt de brandweer van Newfoundland

NEWFOUNDLAND, CANADA – In april overhandigde Janice Duggan-Molloy namens Cooke een donatie van \$2.500 aan de Milltown - Head Bay d'Espoir Vrijwillige Brandweer. Deze donatie zal worden gebruikt om bij te dragen aan de kosten van een nieuwe warmtebeeldcamera, een apparaat dat niet alleen kan worden ingezet om eventuele warmtebronnen na een brand op te sporen, maar ook kan helpen bij het lokaliseren van vermiste personen in het donker tijdens een noodsituatie.

In een bericht op sociale media zei de brandweer: "We willen iedereen bij Cooke Aquaculture bedanken voor hun vrijgevigheid en steun. Dank u wel."



Cooke Chile organiseert "Design Your Cooke Boat"-wedstrijd

CHILI – De "Design Your Cooke Boat"-wedstrijd van Cooke Chile' vond dit jaar plaats en was een groot succes. Via dit programma kunnen kinderen van Cooke Chile-medewerkers deelnemen aan het bouwen van een boot met verschillende gerecyclede materialen. We feliciteren iedereen met hun enthousiasme en creativiteit.



Dankzij het dak blijft de gemeenschapsruimte op de eilanden toegankelijk voor iedereen

SHETLAND, SCHOTLAND – Cooke Scotland ontving lof voor de donatie voor een nieuw dak van de gemeenschapszaal ter ondersteuning van de Fetlar-gemeenschap op Shetland.

George Johnson, locatiemanager van Cooke Scotland op onze boerderij in Flaeshins, in de buurt van Fetlar, ontmoette de voorzitter van de Fetlar Community Association (FCA), Peter Sawford, en penningmeester Graham Booth.

Booth zei: "De FCA is Cooke Scotland zeer dankbaar voor hun recente steun bij het renoveren van het dak van de Fetlar Community Hall. De hal is het enige gebouw op het eiland waar alle bewoners en bezoekers kunnen samenkomen, en is daarom van vitaal belang voor het welzijn van de gemeenschap."

"Het vorige dak was aan het einde van zijn levensduur gekomen en was niet langer veilig. Dankzij steun van Cooke en andere subsidieverstrekkers hebben we nu een nieuw en verbeterd dak dat de hal wind- en waterdicht moet houden voor de komende dertig jaar."



George Johnson (Site Manager bij Flaeshins), Peter Sawford (FCA-voorzitter) en Graham Booth (FCA-penningmeester).

Leden van het Schotse team inspireren bij aquacultuurevenementen

SCHOTLAND – Cooke Scotland teamleden zetten zich actief in om jongeren te inspireren tijdens aquacultuurevenementen in Centraal-Schotland en Shetland.

Het bedrijf was sponsor van de Aquaculture Careers Day aan de University of Stirling op 6 maart. Dit was een uitgelezen kans voor studenten die in contact wilden komen met professionals uit de sector en carrièremogelijkheden in de aquacultuur wilden verkennen.

Het Shetlandse team had ook een fantastische dag, enthousiast betrokken bij het werken met schoolleerlingen tijdens het Developing the Young Workforce Aquaculture and Fisheries event in de Aith Hall aan de westkant van Shetland op 19 maart.

Met meer dan 80 leerlingen uit het tweede en derde jaar van de scholen Aith en Whalsay was het een intensief maar waardevol evenement, waarin de vele potentiële carrièremogelijkheden in de Schotse zalmsector werden gepresenteerd.

Elk deelnemend bedrijf bood een activiteit aan die leerlingen moesten voltooien. Leerlingen konden hun kennis testen door de afbeeldingen van de levenscyclus van de zalm van ei tot volwassen zalm op de juiste volgorde te leggen. Ze kregen ook inzicht in het werk van ons zeewaterpersoneel door te oefenen met het gebruik van een oximeter om het zuurstofgehalte en de temperatuur van ons zeewatermonster te meten.



Het Aquacultuur- en Visserijevenement in Aith.



van links: Kevin Smith (Zoetwater), Will Herdman (Techniek), Ola Wands (Visgezondheid), Murray Spooner (Communicatie), Calum Stephen (Milieu) en Lynsey Cruickshanks (Personeelszaken).

5.000 zeebaarzen gedoneerd aan sociale organisaties op Mallorca

MALLORCA, SPANJE – Cooke España heeft, in samenwerking met het Ministerie van Landbouw, Visserij en Natuurlijk Milieu van de Balearische Regering, 5.000 verse zeebaarzen van Aquicultura Balear geschonken aan acht sociale organisaties op Mallorca.

Dit initiatief, verspreid vanuit de Andratx Fishermen's Gilde, bevestigt onze inzet voor de lokale gemeenschap, voedselzekerheid en maatschappelijk welzijn.

Dit is een voorbeeld van hoe wij bij Cooke ernaar streven onze vis niet alleen naar markten te brengen, maar ook naar degenen die hem het meest nodig hebben.



Francisco Monje (Aquicultura Balear), Enrique Martinez (Aquicultura Balear), Antonio Grau (Algemeen Directeur van Visserij), Estefania Gonzalvo (Burgemeester van Andratx), Alberto Morento (Aquicultura Balear), Giorgina Brunet (Manager IRFAP), Amalia Grau (Directeur van LIMIA), Joan Llabres (Directeur-generaal voor Agrovoedselkwaliteit & Lokale Producten), en vertegenwoordigers van de NGO.

Team Cooke komt in actie om de IWK te helpen!

SAINT JOHN, NEW BRUNSWICK, CANADA – Cooke-medewerkers en ons bedrijf hebben al jarenlang met trots de IWK Telethon voor kinderen ondersteund.

In 2025 waren we verheugd om samen te werken met de IWK Foundation als online matchesponsor. Dat betekent dat elke online donatie door Cooke werd gematcht – en ons bedrijf's match-bijdrage dit jaar bedroeg 10.000 dollar!

Maar dat was nog niet alles! Ook onze geweldige medewerkers hebben zich ingezet! Dankzij ons Buck-A-Pay for the IWK-programma hebben Cooke-medewerkers ook een indrukwekkende donatie gedaan aan de telethon – een fantastische bijdrage van \$15.000!

\$15.000 werd ingezameld door medewerkers die ervoor kozen om bij elke loonbetaling \$1 aan de IWK te doneren.

Abe Gibbons en Chuck Brown waren vereerd om de Cooke-donatie te presenteren tijdens de telethon.

Bedankt aan iedereen die tot nu toe heeft gedoneerd. Wil je meedoen? Lees meer of meld je aan voor Buck-A-Pay op cookeinfo.com/buck-a-pay.



Leerlingen van Seaside Elementary maken kennis met carrière mogelijkheden in de zalm- en zeevruchtenindustrie

SAINT JOHN, NEW BRUNSWICK, CANADA – Pamela Penman en Brandon Baird genoten van een fantastische dag op de carrièrebeurs van de Seaside Park Elementary School in Saint John op 17 april.

Ze sloegen de handen ineen met Katelyn Harris van de Atlantic Canada Fish Farmers Association om leerlingen te enthousiasmeren voor Atlantische zalm en de carrière mogelijkheden in onze sector.

Het meenemen van een hele zalm zodat de leerlingen hem van dichtbij konden bekijken, en replica-zalmeieren om het groeiproces van kleine eieren tot grote, gezonde zalmen te illustreren, viel erg in de smaak!

Pamela was vooral trots om ons bedrijf te vertegenwoordigen, omdat haar dochter leerling is op Seaside Elementary.

“De kinderen vonden de zalm geweldig en hadden een leerzame ervaring,” zei Pamela. “We vielen goed in de smaak, en mijn dochter was dolblij ons te zien!”



Onderwijzen vanuit de zee

ÁGUILAS, MURCIA, SPANJE – In het kader van het Strategisch Communicatieplan voor Aquacultuur in Spanje hebben Cooke España en APROMAR dit jaar een nieuwe editie van het educatieve programma School Trips 2025 gelanceerd.

Middelbare scholieren, horecaopleidingen en universiteiten namen deel aan interactieve sessies om meer te leren over duurzame aquacultuur. Onder de deelnemers aan deze ervaring waren instellingen zoals IES Rambla Nogalte, de

Universiteit van Murcia en CCT Murcia.

Dit is een project dat Cooke's betrokkenheid bij onderwijs, duurzaamheid en het bevorderen van een verbinding tussen jongeren en de zee versterkt.



van links: Juan Carlos Zabala (Cooke España), Idoia Martínez (IAG Cargo), Jose Manuel Campos (IAG Cargo), Manolo Nicolas (Cooke España), Nuria Pernas (Cooke España), Rosa Raya (Cooke España).

De Walk of Hope steunt de Connaigre Peninsula Cancer Support Group

NEWFOUNDLAND, CANADA – In juni namen veel van onze collega's in Newfoundland deel aan een indrukwekkende manifestatie van solidariteit en steun tijdens de Walk of Hope ter ondersteuning van de Connaigre Peninsula Cancer Support Group.

Ons bedrijf was er trots op Team Raising Hope te ondersteunen, een van de vele toegewijde teams die meeliepen om aandacht te vragen en geld in te zamelen voor mensen die door kanker zijn getroffen.

Dankzij de vrijgevigheid en het enthousiasme van iedereen die betrokken was, is er maar liefst \$127.000 opgehaald!

De dag begon met een hartverwarmend ontbijt voor overlevenden bij de Lions Club, gevolgd door een inspirerende openingsceremonie en een hele dag wandelen, aanmoedigen en live-optredens. Het was een krachtige herinnering aan hoeveel levens door kanker worden getroffen—en hoeveel we kunnen bereiken als we de krachten bundelen.



van links: Christine Pierce, Maisie Mullins, Gail Rose, Beverly Power, Greta Jensen, Sherry Jensen en Shirley Skinner.

Nieuw Cooke Scotland sponsortenuue voor het Shetlandse hockeyteam

SHETLAND, SCHOTLAND – Het Shetland Herenhockeyteam is een van de vele lokale teams die het Cooke Scotland Community Benefit Fund verspreid over het vasteland van het Verenigd Koninkrijk ondersteunt.

Het team bestaat uit spelers van zowel Shetland als Orkney – twee van hen zijn, net als ik, collega's bij Cooke. Het is een genoegen om deze groep te ondersteunen, die spelers uit twee van de eilanden waar wij onze premium Schotse zalm kweken, ten goede komt.

De hockeyclub wil meer mannen van 14 jaar en ouder aanmoedigen om hockey te spelen en hun gezondheid en welzijn te verbeteren door middel van deze sport. Cooke heeft in 2023 ook geholpen het eerste tenue van het team te financieren'.

Dit jaar wist het team door te dringen tot de halve finale van de Scottish Reserve Plate. Een bloedstollende wedstrijd in het Aberdeen Sports Village eindigde in een 1-1 gelijkspel tegen Clydesdale 3rd XI, maar uiteindelijk verloren ze na strafschoppen.

We zijn blij dat de nieuwe door Cooke gesponsorde tenues net op tijd voor de halve finale zijn aangekomen en we hopen dat jullie ze net zo leuk vinden als wij!

boven: Voorste twee spelers, Josh MacColl en Stuart Lavender, beide teamleden van Cooke Scotland;

midden: Josh MacColl in balbezit.

onder: Spelers van het Shetlandse heren'hockeyteam tijdens een training in Brae, Shetland, met communicatiecoördinator Emma Grains.



Viering van Wereldoceanendag met leerlingen in Newfoundland!

NEWFOUNDLAND, CANADA – Onze eigen Janice Duggan-Molloy sloot zich aan bij Roberta Collier van de Newfoundland Aquaculture Industry Association (NAIA) om samen met leerlingen van de Conrad Fitzgerald Academy Wereldoceanendag te vieren!

Ze begonnen met een speurtocht naar zeeafval en een strandopruiming—een leuke en betekenisvolle

manier om leerlingen in contact te brengen met hun kustomgeving.

Daarna gingen ze het klaslokaal in om zich te verdiepen in de wereld van aquacultuur en lokale carrièremogelijkheden. Het hoogtepunt? Een interactieve zalmdissectie waarbij iedereen betrokken en nieuwsgierig was!

Het was een fantastische dag vol leren, ontdekkingen en inzet voor het milieu. Grote dank aan de studenten en het personeel voor hun enthousiasme en warme ontvangst!



De toekomst zaaien: onderwijs dat transformeert

PIURA, PERU – In Puerto Rico Bayovar, Piura, waar Copeinca een vismeel- en visolieverwerkingsfabriek exploiteert, hebben we binnen ons strategisch plan voor maatschappelijke verantwoordelijkheid de focus gelegd op gezondheid en onderwijs, waarbij het lokale medisch centrum en de onderwijsinstelling in het gebied als onze belangrijkste stakeholders zijn geïdentificeerd. Onze betrokkenheid is het implementeren van duurzame acties die een positieve impact hebben op de ontwikkeling van de gemeenschap waarin wij actief zijn.

In dit opzicht, en in samenwerking met de sociale organisatie CAENE, die een solide staat van dienst heeft in het ontwikkelen van educatieve projecten die jongeren verbinden met het bedrijfsleven in Peru, lanceerden we het CAENE S-Cool-programma

bij onderwijsinstelling 20208 Puerto Rico. Het doel was om bewustwording te vergroten, capaciteiten op te bouwen en zowel studenten als docenten te versterken.

Het programma omvatte vier workshops voor leerlingen in het derde tot en met vijfde jaar van de middelbare school, met de nadruk op ondernemerschap, het versterken van soft skills, beroepsbegeleiding en sociale bewustwording. Daarnaast werd er een speciale workshop gehouden voor de leraren van de school, waarbij het belang werd benadrukt van het bieden van emotionele steun aan hun leerlingen. In totaal namen 60 leerlingen en 28 docenten deel aan het programma.

Bij Copeinca blijven we ons inzetten voor initiatieven die onderwijs en gemeenschapontwikkeling versterken, overtuigd dat het vandaag met optimisme investeren in de toekomst de zekerste manier is om een welvarender en duurzamere morgen te garanderen.



Competitie duikt diep in de technologie voor het behoud en de verkenning van de zee

ST. JOHN'S, NEWFOUNDLAND, CANADA – Trevor Rose, Area Manager Newfoundland, en Joel Messer, Manager Netreiniging, namen onlangs deel aan de Remote Operated Vehicle Competition in St. John's, NL.

Dit evenement bracht 16 teams uit verschillende delen van Newfoundland en één team uit PEI bijeen, en liet ongelooflijk talent en innovatie zien.

Cooke was trots om via sponsoring deel te nemen en middelbare scholieren en onderbouwleerlingen te ondersteunen bij het ontwikkelen van hun ROV-vaardigheden.

Daarnaast vervulden universiteitsstudenten een essentiële rol als mentoren en instructeurs, waarbij zij de jongere deelnemers begeleidden en een samenwerkingsgerichte leeromgeving bevorderden.

Gefeliciteerd aan alle betrokken teams en mentoren!



Joel Messer en Trevor Rose.



Schoolpresentatie Newfoundland

BAY D'ESPOIR, NEWFOUNDLAND, CANADA – Onze Janice Duggan-Molloy werkte samen met Amy Negrijn van Mowi en Roberta Collier van de Newfoundland Aquaculture Industry Association (NAIA) om te spreken met leerlingen van groep 1 tot en met groep 8 op de Bay d'Espoir Academy in Milltown over hoe onze sector streeft naar het verminderen van onze milieubelasting. Het thema van de presentatie was "Samen leren om groen te zijn."

Janice zei: "De kinderen vonden het geweldig en ik denk dat ik het nog leuker vond dan de kinderen!"



Vrolijk Pasen voor leerlingen in Newfoundland

BAY D'ESPOIR, NEWFOUNDLAND, CANADA – Team Cooke had een geweldige dag op Bay d'Espoir Academy in Newfoundland op 17 april! Leerlingen van groep 1 tot en met groep 6 lieten hun artistieke talenten zien met onze Cooke Paaskleurplaat.



Twee extra levensreddende apparaten geïnstalleerd op Shetland

SHETLAND, SCHOTLAND – Cooke Scotland bood de Shetland-gemeenschap financiële steun voor de installatie van twee defibrillatoren. Het mooie van wonen op een plek als Shetland is de afgelegen en landelijke locaties. Dit brengt echter complicaties met zich mee bij het snel bereiken van hulpdiensten, en een defibrillator zou het verschil kunnen maken in het redden van iemands leven. De Sandness and Walls Community Council kreeg steun voor een defibrillator bij de West Burrafirth Ferry Terminal, terwijl financiering de Westsandwick-gemeenschap op Yell hielp er een aan te schaffen voor buiten bij hun gemeenschapszaal aan de westkust van het eiland. Het eiland Yell in Shetland is een veerbootreis van 20 minuten naar het vasteland, en daarna een rit van 45 kilometer

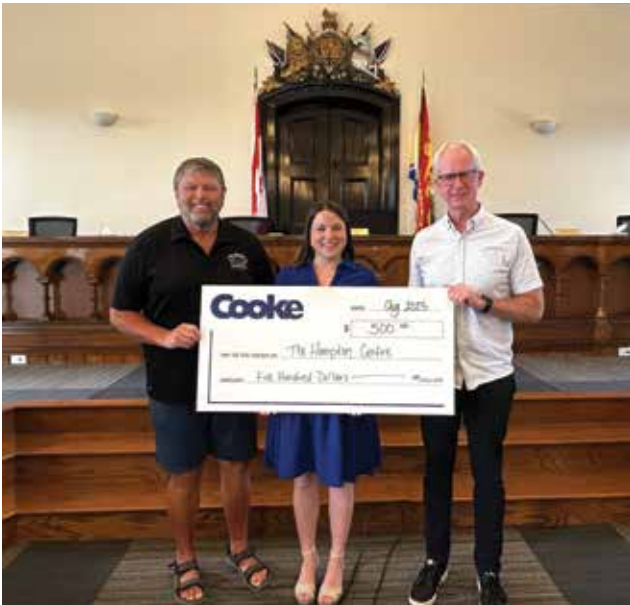
naar het ziekenhuis in Lerwick, dus een defibrillator in de buurt kan een enorm verschil maken. Erik MacMillan, Assistent-manager bij Cooke Scotland op onze Burrastow zeewaterlocatie, ontmoette Jane Puckey, Gemeenschapsraadslid voor Papa Stour, om te ontdekken hoe de defibrillator de gemeenschap ten goede zal komen. Jane zei: “West Burrafirth Pier is een drukke plek met veel verschillende vaartuigen die komen en gaan, waaronder vissersboten van alle maten, werkboten en de Papa Stour-veerboot. Aangezien het een afgelegen locatie is, is het geruststellend om te weten dat er een defibrillator in de wachtruimte aanwezig is.”

boven: Erik MacMillan, assistent-manager van de Cooke Scotland-locatie Burrastow, bij de defibrillator van West Burrafirth Pier met Jane Puckey, lid van de dorpsraad van Papa Stour.
onder: Tommy Nicholson, Senior Site Manager van Cooke Scotland voor Mid Yell, met Karen Hannay, lid van de commissie van de Westsandwick Public Hall.



Donatie aan de Hampton Centre-campagne

HAMPTON, NEW BRUNSWICK, CANADA – Kristen d’Entremont (midden), onze specialist Public Relations, overhandigt namens Team Cooke een donatie aan de Hampton Centre-campagne. Dit geld zal worden besteed aan de financiering van een nieuwe ultramoderne faciliteit in Hampton, die het algehele welzijn van de bewoners zal verbeteren. Deze faciliteit heeft een voorlopige openingsdatum in de winter van 2026. Op de foto staan burgemeester van Hampton Robert Doucet en campagnemanager van het centrum Mark Bettle.



Cooke-donatie voor de kinderen op Brier Island

BRIER ISLAND, NOVA SCOTIA, CANADA – Jennifer Hewitt (rechts), onze Nova Scotia Compliance Manager, overhandigt namens Team Cooke een donatie aan David Welch, Brier Island locatiemanager. Dit geld zal worden gebruikt voor het nieuwe Multifunctioneel Court-project bij de Westport Recreation Auxiliary, dat zal worden gebruikt door de 128 kinderen op het eiland. Ook op de foto zijn Lily Thimot en Jessica Thimot.



We dragen onze gemeenschappen een warm hart toe, en ons team in Newfoundland heeft zich actief ingezet om iets terug te doen en bijzondere initiatieven te ondersteunen

NEWFOUNDLAND, CANADA – Met trots ondersteunen wij lokale organisaties en initiatieven, waaronder het St. Alban’s Recreation Committee, de Hermitage-Sandyville Lions en nog veel meer. *“Mijn dank gaat uit naar de Cooke Giving Sponsorship Committee voor de schenking van 500 \$ voor de aanschaf van nieuwe sportapparatuur voor onze gemeentelijke sporthal. Dit, samen met de monumentale inspanning die Cooke heeft geleverd om een industrie op te bouwen die de groei van onze gemeenschap’ ondersteunt, wordt zeer gewaardeerd. Een bloeiende economie is essentieel om kansen te creëren en voedselzekerheid voor onze gezinnen te waarborgen. Ik wil ook de Raad en het personeel van St. Alban’s bedanken voor hun innovatieve inspanningen om onze gemeenschap te verbeteren. Aan Cooke Seafood: wij en de inwoners van onze gemeenschap staan voor 100% achter jullie bij alles wat jullie in de toekomst ondernemen. We zijn er om op elke mogelijke manier te helpen. Hartelijk dank.”* – Bob Murphy, burgemeester van St. Alban’s



Donatie Dalhousie Medicine Orientation

SAINT JOHN, NEW BRUNSWICK, CANADA – Team Cooke is blij de toekomst van de geneeskunde hier in New Brunswick te ondersteunen. Een schenking van \$500 werd namens team Cooke door onze Public Relations Specialist, Molly Simon, overhandigd aan Emma Delong (links op de foto). Dit was ter ondersteuning van de Dalhousie Medicine New Brunswick Orientation Week 2025. “Oriëntatie speelt een belangrijke rol bij het bepalen van de toon voor de ervaring van de aankomende geneeskundestudent,” zegt Emma. “Het is zo’n geweldige kans om de toekomstige artsen van NB te laten zien waarom Saint John zo geweldig is!”



Lockeport Sea Derby cheque-overhandiging

SHELBURNE, NOVA SCOTIA, CANADA – Jennifer Hewitt, onze Compliance Manager van Nova Scotia, heeft een donatie overhandigd aan de Lockeport Sea Derby. Dit evenement is de langstlopende zee-derby van Nova Scotia. De organisatie verwelkomde 345 volwassenen en 73 kinderen, waarbij bijna USD 25.000 aan prijzengeld werd uitgereikt. Afgebeeld van links naar rechts: Blair Acker, George Benham, Jennifer Hewitt (Cooke), Debbie Scott en Jeff Wood.



Wanchese opruimactie

SUFFOLK, VIRGINIA, VS – Onze teams van Wanchese Fish Company en Shoreland Transport USA hebben afgelopen voorjaar met trots deelgenomen aan The Great Suffolk Clean Up!

Het was een prachtige dag om Northgate Commerce Parkway schoon te maken, en onze teamleden belichaamden echt onze kernwaarden:

Cultiveren
Voeden
Voorzien

Bedankt aan iedereen die heeft meegedaan en een verschil heeft gemaakt!



Fotowedstrijd



WINNAAR: Arindom Chakraborty
– Bioriginal, Saskatoon, Saskatchewan

CANADA

EERVOLLE VERMELDING:
Noppawan Chimsung
– Truro, Nova Scotia





WINNAAR: Kassidy Lewis-Buergert – Reedville, Virginia

VERENIGDE STATEN VAN AMERIKA

EERVOLLE VERMELDING: Susana DeFrank
– Eastport, Maine



WINNAAR: Donald MacIlsaac – Orkney, Schotland

EUROPA

EERVOLLE VERMELDING: Kelly Drever
– Orkney, Schotland





WINNAAR: Rodrigo Quinteros – Los Rios, Chili

ZUID- EN MIDDEN-AMERIKA



EERVOLLE VERMELDING:
Margarita Perez
– Quimeyco, Chili



WINNAAR: Rueben Leary

TASSAL

EERVOLLE VERMELDING:
RaySum Lee



Over onze jury

Kelly Lawson is een in New Brunswick, Canada gevestigde commerciële fotograaf, gespecialiseerd in vastgoedfoto's, commerciële foto's en lifestylefoto's.

Zij gelooft dat fotografie meer is dan alleen kwaliteitsbeelden — het is een universele taal, een manier om te laten zien wie je bent zonder woorden.

“Ik neem deze verantwoordelijkheid heel serieus en werk hard om ervoor te zorgen dat we jouw verhaal prachtig, authentiek en zonder stress van begin tot eind vastleggen.”

Bij het jureren van onze fotowedstrijd zei Kelly dat ze lette op creativiteit, onderwerp, compositie en technische vaardigheid.

Gefeliciteerd aan onze prijswinnaars en aan de vele andere uitstekende fotografen die ons, ondanks het uitblijven van een prijs, toch hebben weten te imponeren!

Lees meer op kellylawson.ca

Cooke



Wereldwijd actief. Volledig lokaal.

Cooke's wereldwijde merk blijft groeien terwijl we uitbreiden naar nieuwe regio's en het vernieuwde merkontwerp overal ter wereld te zien is. Blijf op de hoogte voor meer spannende updates terwijl we nieuwe markten betreden en nieuwe kansen verkennen.