



Cooke

Project Resolve

Norteamérica está cambiando el rumbo con un proyecto competitivo, innovador y nuevo que está revolucionando la jornada laboral.

Más información en la página 4.



Contenido

En esta edición

La gran idea: página 4

Project Resolve ofrece a nuestros empleados la oportunidad de aportar sus pensamientos e ideas directamente en los espacios de mayor toma de decisiones



Sostenibilidad: página 13

Tassal vuelve a ganar en los Sustainable Seafood Awards 2025



Crecimiento y desarrollo: página 18

De Morubel N.V. a Cooke Europe: un nuevo nombre para una nueva era



En las noticias: página 26

Celebramos 10 años de Wanchese en la familia Cooke



Secciones destacadas:

6 Mercado

Hemos reimaginado todo: presentamos los nuevos stands para ferias

20 Crecimiento y desarrollo

OneStream: Cooke Finance está cambiando de hojas de cálculo a análisis inteligentes

30 Nuestra gente

A un trío en programa de intercambio le esperan océanos de oportunidades

38 Nuestra comunidad

Proyecto comunitario de patrimonio militar de Orkney recibe apoyo de Cooke

En todas las ediciones

- 3 Mensaje de Glenn
- 4 La gran idea
- 6 Mercado
- 13 Sostenibilidad
- 18 Crecimiento y desarrollo
- 26 En las noticias
- 30 Nuestra gente
- 38 Nuestra comunidad
- 55 Concurso de fotografía

Contraportada:

Verdaderamente global.
Totalmente local.

Agradecemos su apoyo editorial o fotográfico:

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.

Para comentarios o sugerencias, contacte a Molly Simon en:
molly.simon@cookeaqua.com

En la portada

Project Resolve es un nuevo proyecto colaborativo en el que puedes implementar tus propias ideas.



Mensaje de Glenn



A medida que nos acercamos al final de 2025, es maravilloso leer este boletín informativo. Nos permite reflexionar sobre cómo hemos crecido como empresa y sobre todo el increíble trabajo que se ha realizado en nuestros vecindarios.

Este año, Cooke celebra su 40º aniversario. Cuatro décadas de crecimiento, resiliencia y respeto nos han permitido pasar de ser una pequeña empresa familiar a convertirnos en un líder global en el sector pesquero. Esto no habría sido posible sin su compromiso y dedicación.

Podemos atribuir este éxito a muchas áreas diferentes de nuestra organización. Estamos impulsando la tecnología en acuicultura y pesca, ampliando nuestra familia y asegurando que tu seguridad sea una parte fundamental de nuestro trabajo.

A través de Project Resolve, un proyecto colaborativo innovador en Norteamérica, estamos alcanzando niveles de potencial sin precedentes en nuestra empresa. Este proyecto te brinda la oportunidad de implementar tus ideas en el entorno laboral. Cooke prospera gracias al trabajo en equipo, y es a través de la colaboración y la innovación que perseguiremos un mayor crecimiento y éxito. Desde el lanzamiento del proyecto, hemos generado más de 27.000.000 CAD en nuevos ahorros, lo que nos permite continuar fortaleciendo nuestro espíritu competitivo. Les animo a que sigan enviando sus ideas, y estoy deseando ver qué más podemos lograr.

En 2025, también celebramos nuestros logros. Wanchese celebró 10 años como parte de la familia Cooke. Durante casi 89 años, Wanchese ha sido un proveedor líder en Norteamérica y Europa; les felicitamos y esperamos que continúen prosperando.

Northeast Nutrition Scotland (NNS) también celebró su quinto aniversario de la primera tonelada de pienso producida. Desde entonces, NNS ha alcanzado numerosos hitos sin dejar de producir el mismo alimento saludable y de alta calidad al que nuestros salmones están acostumbrados y que es el que prefieren.

Este año también se reforzó nuestra identidad global, con la transición de Morubel N.V. a Cooke Europe. Este paso reflejó nuestra identidad de marca y, además, contribuyó a

unirnos más como empresa. Para contribuir aún más al crecimiento global de nuestra marca, presentamos nuestros nuevos stands en las ferias comerciales SEG en Boston y SENA en Barcelona.

Se necesita una aldea, o mejor aún, una familia, para alcanzar estos objetivos. Sin los equipos destacados en estas páginas, nunca estaríamos tan sólidos y orgullosos como lo estamos hoy. Estoy eternamente agradecido/a por todo el increíble trabajo que realiza nuestro equipo global.

Gracias a todos por su apoyo y compromiso. Brindemos por un excelente año y mirando ya hacia 2026.

Glenn Cooke, director ejecutivo



La gran idea

PROJECT RESOLVE

Norteamérica - Este año, seguimos impulsando la innovación y la creatividad. Como establece nuestra misión:

“Gracias al espíritu emprendedor y al esfuerzo de nuestros empleados, y a nuestro compromiso con la sostenibilidad, seguiremos haciendo crecer nuestro negocio y aprovechando nuevas oportunidades.”

Un ejemplo de dónde ponemos en práctica esta iniciativa es Project Resolve.

¿Alguna vez has tenido una idea que haga tus tareas más fáciles? ¿Te gustaría que tu jornada laboral fuera más agradable? ¿Mejorar el sistema? Project Resolve es un proyecto colaborativo completamente nuevo que permite a nuestros empleados llevar sus propios pensamientos e ideas al centro de la toma de decisiones. Con su lanzamiento en marzo de 2025, el objetivo era enfrentar las incertidumbres del futuro económico, mientras seguíamos mejorando nuestras operaciones y aumentando nuestra ventaja competitiva. Desde la concepción hasta el lanzamiento, el proyecto tomó 7 meses, un periodo de implementación muy breve, lo que demuestra el compromiso de la organización con los resultados y la determinación. Desde entonces, Project Resolve ha recibido 250 ideas. De esos 250, se han implementado 90. Esto ha generado más de 27 millones (CAD)* en nuevos ahorros de costes para la empresa.

*a fecha de 14/11/2025

Para mantener informados a los empleados, se envía un boletín trimestral que detalla las áreas de enfoque, destaca las grandes ideas y presenta una reflexión actualizada sobre los aportes recibidos y otros factores clave del proyecto. Colaborando internamente entre equipos y ubicaciones, hemos podido mantenernos competitivos en un mercado en constante cambio.

Estos proyectos se han implementado en distintas áreas de la organización y han tenido un impacto en tu forma de trabajar, lo notes o no.

Muchos de los proyectos buscan:

1. Incrementar la sostenibilidad mediante:

- Acelerar prácticas de reciclaje de material de embalaje corrugado en plantas de procesamiento
- Mejorar el uso de vasos reutilizables, lo que minimiza el uso de vasos de un solo uso en las oficinas
- Mejorar la recirculación del agua para equipos de procesamiento

2. Eliminar tecnologías innecesarias como:

- Gestión de cuentas a través de dispositivos móviles
- Consolidar contratos de proveedores y licencias

3. Reducir gastos innecesarios, lo que resulta en:

- Optimización de la utilización de embarcaciones en nuestras operaciones acuáticas
- Un enfoque profundo en el valor en nuestras compras de bienes y servicios

4. Aumentar el valor de los productos mediante:

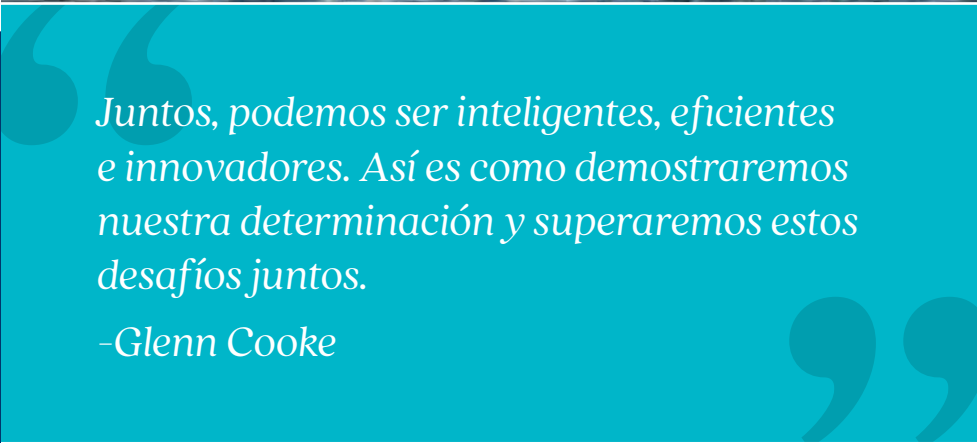
- Intensificar los esfuerzos para incrementar los rendimientos de procesamiento
- Optimizar los procesos de gestión de inventario
- Mejorar los sistemas para apoyar nuestras actividades comerciales

5. Entregar productos de calidad de forma constante a nuestros clientes, lo que ha resultado en:

- Mayor eficiencia en transporte y logística
- Mejora de la colaboración con nuestros socios internos de negocio

Estos proyectos han revolucionado la empresa y han permitido a los empleados opinar sobre cómo se gestionan las operaciones, así como sobre cómo mejorar su jornada laboral. Seguimos tomando medidas, trabajando con la alta dirección para hacer realidad estos proyectos y avanzar hacia un futuro más brillante. El objetivo es ser competitivos y seguir mejorando nuestro flujo de trabajo y fortaleciendo nuestra resiliencia ante nuevos desafíos. Como afirma Mark O'Regan, Director de Mejora Empresarial: “Resolve ha impulsado un cambio de mentalidad, con un renovado sentido de urgencia en el conjunto del equipo de Cooke: todos buscan mejores maneras de hacer las cosas cada día. No solo estamos ahorrando dinero; estamos construyendo catedrales de eficiencia para asegurar nuestro futuro. Ha sido inspirador presenciar esta transformación de primera mano.”

Para más información, comuníquese con Mark O'Regan.
(Mark.OREgan@cookeaqua.com)



Lo hemos reimaginado todo.

¡Desde nuestra marca global hasta nuestros mayores stands hasta la fecha! Cooke presentó con orgullo su nueva marca global con stands renovados tanto en SENA como en SEG.

Boston

6



Barcelona

7



En Boston, en la Seafood Expo North America (SENA), presentamos nuestro stand reinventado, completamente actualizado y rediseñado para reflejar la recién desarrollada identidad global de Cooke. Con más de 300 pies cuadrados de espacio ampliado y un moderno diseño de dos pisos, el stand ofreció mayor capacidad para reuniones productivas y colaborativas.

Presentamos experiencias inmersivas que destacaron nuestra escala global y demostraron cómo los productos Cooke se integran perfectamente tanto en entornos minoristas como de restauración. La experiencia cobró vida gracias a contenido digital renovado y a nuestro mapa global interactivo. Nuestro espacio culinario de alto nivel presentó una amplia gama de productos y el chef de fama mundial Chris Aerni, junto con su equipo, ofrecieron experiencias culinarias excepcionales que supieron capturar la esencia de los productos premium de Cooke.

Cuando aterrizamos en Barcelona para el Seafood Expo Global (SEG), presentamos nuestro stand más grande hasta la fecha, con más de 4,700 pies cuadrados y un impresionante diseño de dos niveles. El espacio completamente rediseñado encarnaba la evolución global de nuestra marca y daba la bienvenida a los visitantes a una experiencia inmersiva de Cooke.

Los asistentes a la feria exploraron nuestro mapa global interactivo y participaron en actividades de formación práctica para conocer nuestro alcance mundial. Nuestro espacio comercial dio vida a la historia de Cooke, mostrando lo perfectamente que nuestros productos se integran en entornos de venta minorista reales.

Este año, como novedad, nuestra estación de café de especialidad se consagró como favorita entre los asistentes; nuestro barista sirvió más de 300 bebidas diarias, impulsando charlas y encuentros. Mientras tanto, las vibrantes pantallas digitales y los videos atractivos transmitieron una expresión dinámica y memorable de la marca Cooke.

¡Gracias a todos los que ayudaron a que SENA y SEG fueran ferias tan memorables y exitosas!



¡NUEVO PRODUCTO!

¡COCINEMOS ALGO EXTRAORDINARIO
JUNTOS CON “COOKE”!

Presentamos nuestras novedades ¡Pasteles de vieira!

Elaborados con nuestras vieiras patagónicas premium, galletas saladas y salsas y especias seleccionadas, estos pasteles sin duda serán la estrella en aperitivos o la proteína principal del plato en cenas, cartas y muchas otras ocasiones.

Se' pueden preparar fácilmente directamente desde el congelador, en menos de 30 minutos, y están disponibles en tres presentaciones: 4 oz, 3 oz y 0,5 oz, para adaptarse a las necesidades de nuestros clientes'.

Debido a la gran cantidad de vieiras patagónicas en la receta (70%), estos pasteles ofrecen a los consumidores mejor sabor, textura y aspecto que otros pasteles de marisco.

Los pasteles de marisco son cada vez más populares entre los consumidores, especialmente en el sur, y prevemos que nuestros nuevos pasteles de vieira serán un gran éxito tanto en el sector de la restauración como en el comercio minorista.



Presentamos nuestras novedades Brochetas moldeadas de salmón del Atlántico!

Estamos entusiasmados de presentar nuestra última innovación: Formed Atlantic Salmon Kabobs, una forma deliciosa y práctica de disfrutar del salmón premium, con un mejor valor para nuestros consumidores. Elaboradas con salmón atlántico certificado BAP de 4 estrellas, estas brochetas se preparan utilizando trozos y recortes de salmón, formados en tiernos cubos con un aglutinante natural de pescado, y luego ensartadas a mano hasta lograr la perfección.

Disponibles en las deliciosas versiones Citrus Garden Blend y Maple BBQ, estas brochetas son perfectas tanto para clientes minoristas como para servicios de alimentos. La mezcla Citrus Garden ofrece un perfil brillante y herbáceo que complementa la riqueza natural del salmón', mientras que la Maple BBQ añade un toque ligeramente especiado con nuestro característico condimento ahumado y dulce.

Con una textura moldeada que equilibra la firmeza y la suavidad, estas brochetas son fáciles de cocinar y mantienen una calidad uniforme en cada ocasión. Disponible en formato a granel y en skinpack— ¡agrégalos a tu catálogo de ventas y deleita a tus clientes hoy mismo!



Un equipo, una visión: uniendo a los equipos internacionales de Cooke Seafood

BOSTON, MASSACHUSETTS, EE. UU. – Nada supera la energía que surge de trabajar codo con codo, incluso cuando estamos a kilómetros de distancia. En el Equipo Global de Suministros, creemos en trabajar como “One Team” porque eso genera mejores resultados y un sentido de familia que abarca todo el mundo. Al unir fuerzas, abrimos puertas a nuevos mercados y nos apoyamos mutuamente en cada paso del camino.

Este año nos enfocamos en construir conexiones más profundas, compartir oportunidades y hacer crecer nuestro negocio como nunca antes. Todo empezó en Boston, en nuestra reunión del Equipo Internacional, y la ola de progreso aún no ha disminuido.

Boston fue más que una reunión, fue una chispa. Líderes y colegas de todos los rincones del mundo se reunieron, no solo para compartir datos, sino para definir el camino a seguir.

La energía era real. Salimos con un enfoque claro: abrir líneas de comunicación, fomentar la retroalimentación sincera y reforzar la confianza en cada puesto. Aunque las conversaciones fueron animadas y a veces difíciles, acordamos que cada voz importa.

Un tema destacado fue la honestidad. No rehúimos los temas difíciles, y Boston lo demostró.

Desde ese día, hemos animado a todos a mantener la discusión abierta y que las ideas sigan fluyendo. Boston despertó un impulso que estamos decididos a mantener.

En el Global Supply Team, trabajar como un solo equipo no es solo un eslogan para nosotros, es una práctica habitual. Vemos el trabajo en equipo como la columna vertebral que mantiene todo unido, sin importar dónde estemos.

“Trabajar como “Un Solo Equipo” moldea todo, desde la resolución de problemas hasta pequeños actos de bondad. Es el motor detrás de nuestros logros cotidianos y del éxito que estamos viendo en el mercado”, afirma Brett Cooke, Director Global de Suministros. “Estoy orgulloso de nuestra comunidad global y de los logros que compartimos como un solo grupo.”

Trabajar en diferentes países no siempre es fácil, pero siempre es gratificante. Veamos algunas de nuestras recientes victorias que demuestran el poder del trabajo en equipo.

Avance en la cadena de suministro:

Cuando las interrupciones en la cadena de suministro amenazaron nuestras plantas norteamericanas, el equipo europeo intervino. Compartieron nuevas ideas y formas de trabajar para ayudar a que el inventario siga

avanzando. Su apoyo nos ayudó a mantener la producción sin problemas y a entregar los productos a tiempo.

Expansión a nuevos mercados:

Al intercambiar actualizaciones y tendencias del mercado entre departamentos, detectamos cambios de forma temprana e identificamos nuevas oportunidades. Con este enfoque, hemos lanzado productos que llegan a públicos más amplios y cubren carencias reales en el mercado.

Crecimiento del negocio:

Los equipos están codo con codo con otros equipos para ampliar lo que ofrecen a sus clientes. Al compartir productos de los catálogos de cada empresa, ofrecemos a los clientes más opciones para elegir, lo que ayuda a mantener el negocio en el seno de la familia de empresas Cooke.

El progreso no ocurre por sí solo. Este año, tomamos la decisión clara de hablar más, escuchar con más atención y acercarnos como empresa. Cada oportunidad de conectar, entre nosotros y con nuestros socios, se convirtió en un fundamento para lo que viene.

A medida que avancemos, nos mantendremos fieles a la simple promesa de trabajar como un solo equipo. Sabemos que no hay límite para lo que podemos lograr juntos.

Bioriginal anuncia la reintroducción de Cyvex Nutrition como fabricante y distribuidor exclusivo de ingredientes nutraceuticos

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ y ANAHEIM, EE. UU. – Bioriginal Food & Science Corp. (“Bioriginal”) se complace en anunciar la reincorporación de Cyvex Nutrition (“Cyvex”) como miembro del Grupo Bioriginal. Fundada originalmente en 1984, Cyvex Nutrition fue en su momento un proveedor líder de ingredientes exclusivos diseñados para condiciones específicas, impulsados por la naturaleza y respaldados por la ciencia. Con una trayectoria de innovación y excelencia, Cyvex ahora será el fabricante y distribuidor exclusivo de ingredientes y compuestos nutraceuticos para Bioriginal, reforzando el enfoque de la compañía en este segmento de alto crecimiento.

La decisión de restablecer Cyvex Nutrition está alineada con el compromiso de Bioriginal de ofrecer soluciones nutricionales de alta calidad y basadas en la ciencia al mercado global. A medida que la demanda de ingredientes funcionales y beneficiosos para la salud sigue aumentando, la reintroducción de Cyvex permitirá un enfoque dedicado y estratégico para avanzar en la oferta de ingredientes nutraceuticos. Cyvex continuará su legado de ofrecer una cartera diversa de nutraceuticos premium respaldados por la ciencia, incluyendo botánicos, proteínas y lípidos especializados. Estos ingredientes versátiles estarán disponibles como productos independientes o como parte de formulaciones especializadas diseñadas para satisfacer necesidades de salud específicas.

Para liderar Cyvex Nutrition, Bioriginal ha nombrado al experto en la industria Matthew Phillips como presidente de Cyvex Nutrition. Anteriormente, Phillips se desempeñó como presidente y director de operaciones de Cyvex Nutrition antes de su adquisición y, más recientemente, como vicepresidente de nutraceuticos en Bioriginal. Con su amplia experiencia en el sector nutraceutico, Phillips ahora supervisará las operaciones, ventas e iniciativas estratégicas de crecimiento, asegurando que Cyvex Nutrition continúe su legado de innovación y excelencia.

“Cyvex siempre ha sido un pionero en la industria nutraceutica, dedicado a ofrecer ingredientes de alta calidad que promueven la salud y el bienestar”, dijo Phillips. “La reintroducción de Cyvex nos permite fortalecer ese legado, ofreciendo a nuestros clientes un portafolio aún más sólido de ingredientes respaldados por la ciencia que responden a las demandas de hoy actuales del mercado.”

Además de su relanzamiento, Cyvex ha presentado un sitio web completamente nuevo, Cyvex.com, que ofrece a los clientes acceso fácil a información sobre productos, perspectivas y recursos. El nuevo sitio web refleja el renovado enfoque y compromiso de Cyvex’ con ofrecer soluciones innovadoras en ingredientes.

“La reintroducción de Cyvex Nutrition representa un paso clave en la estrategia de crecimiento a largo plazo de Bioriginal”, afirmó Shannon Sears, presidenta y directora ejecutiva de Bioriginal. “Con una sólida trayectoria en el suministro de ingredientes nutraceuticos de alta calidad, Cyvex está bien posicionada para responder a las necesidades cambiantes de nuestros clientes. Bajo el liderazgo de Matthew, estamos convencidos de que Cyvex volverá a prosperar una vez más como pionera en la industria”.



Una nueva imagen para un nuevo capítulo

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ – El equipo de marketing comenzó el año con fuerza, renovando las marcas de Cyvex Nutrition, Softgel Co. y POS Biosciences. Cada nuevo logotipo refleja el valor único de cada empresa, a la vez que las alinea bajo el paraguas de Bioriginal, creando una conexión más cohesiva y reconocible en todo el grupo.

Nuestra siguiente gran iniciativa ha sido poner al día la presencia en línea de Bioriginal Group of Companies con identidades renovadas, comenzando con nuevos sitios web y actividad actualizada en LinkedIn. Comenzamos con Cyvex Nutrition,

lanzando el nuevo sitio a finales de marzo/ principios de abril, seguido por Softgel Co. a finales del verano.

En noviembre, anunciamos oficialmente el lanzamiento de Bioriginal Group of Companies con un nuevo sitio web que destaca nuestra cadena de suministro verticalmente integrada y demuestra cómo cada empresa miembro contribuye a ofrecer soluciones nutricionales completas.

A continuación, nos centraremos en completar los sitios web de POS Biosciences, The Factory y Kroppenstedter Ölmühle. Estas actualizaciones continuarán fortaleciendo nuestra presencia digital compartida y reforzando el valor de la marca Bioriginal Group of Companies.



última fila: 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). primera fila: Allison Cooke, Scott Thacker, Ralph Sanders (Cooke Europe), Connie Huang, Nicole West, Charlene Hancock.

Degustaciones de salmón Cooke disponibles en el Viking Fire Festival Food Market

LERWICK, SHETLAND, ESCOCIA – Cooke Scotland ofreció a los turistas de Shetland la oportunidad de degustar salmón Cooke durante el Up-Helly-Aa Food and Drinks Market.

El evento, organizado por Taste of Shetland, tuvo lugar en el Museo y Archivo de la isla el día antes del famoso Festival del Fuego Vikingo de enero.

Nuestro stand de Cooke Scotland ofrecía deliciosas degustaciones de salmón ahumado en caliente y en frío para los habitantes y visitantes de las islas. También estábamos justo enfrente de Seafood Shack, que estaba sirviendo mariscos exquisitos.

Los niños estaban ocupados entrando en el espíritu del Festival del Fuego Vikingo haciendo cascos y antorchas. También se realizaron demostraciones de cocina en la planta baja.

Becky Robertson, directora de marketing de Taste of Shetland, declaró: «Estamos sinceramente encantados de ver la asistencia de hoy. Muchísima gente ha asistido para mostrar su apoyo, disfrutar de algo de comer y recorrer todos los puestos de los miembros».



a la izquierda: Christine Nicholson (gerente de planta de Yell) y Michael Lewington (gerente de planta de Orkney) en el Shetland Museum and Archives durante el evento culinario del Festival Viking Fire.

abajo: Se ofrecieron degustaciones de salmón ahumado a quienes visitaron nuestro puesto de Cooke Scotland.



La primera reunión estratégica de comercio de Cooke Europe: creando conexiones, dando forma al futuro

OOSTENDE, BÉLGICA – Este enero marcó un hito clave para nuestra empresa. Por primera vez, equipos comerciales y estratégicos de Norteamérica y Europa se reunieron para una Primera Reunión Estratégica de Comercio.

¿El objetivo? Alinear nuestra visión comercial, fortalecer la colaboración transatlántica y explorar nuevas formas de aprovechar el poder de nuestra creciente red global.

Durante esta reunión, los colegas compartieron perspectivas, discutieron oportunidades de mercado y sentaron las bases para la estrategia futura, con temas clave como la innovación, las necesidades de los clientes y el desarrollo de la marca como protagonistas.

Pero tan importante como el contenido fue la conexión: reunirse en persona permitió

a los equipos generar confianza, intercambiar perspectivas y reforzar la idea de que, aunque trabajemos en continentes diferentes, avanzamos como un solo equipo.

Esta primera reunión conjunta entre nuestros equipos comerciales de Europa y Norteamérica es un emocionante paso adelante para moldear el futuro de nuestro éxito global.



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



Sostenibilidad

arriba: Gemma Gwilliams acepta el premio "ASC Above and Beyond".

en la imagen inferior: Archie Turvey acepta el premio Joven en Acuicultura.

Tassal vuelve a ganar en los Sustainable Seafood Awards 2025

SÍDNEY, AUSTRALIA –

El equipo de Tassal estuvo encantado de obtener premios en los National Sustainable Seafood awards celebrados en Sídney en marzo. Tassal continúa siendo reconocido en este evento y este año, Archie Turvey, de Triabunna, Tasmania, recibió el premio Joven en Acuicultura. Este es el cuarto año consecutivo que uno de los jóvenes de Tassal ha ganado este fantástico premio. Tassal también recibió el Above and Beyond Award por su compromiso con los Science Based Targets y fue altamente reconocido como Productor Responsable.

La ESG Senior Manager, Heidi Smith, dijo que los Objetivos Basados en la Ciencia (SBT) proporcionan una vía clara y creíble para que las empresas establezcan metas significativas y accionables de reducción de emisiones en línea con el Acuerdo de París.

“Al alinear nuestras estrategias con la ciencia climática más actual, podemos asegurarnos de operar de la forma más responsable posible y proteger el crecimiento futuro de nuestro negocio.

Nuestro logro en el establecimiento y la validación de los SBT es especialmente



significativo para la industria acuícola australiana. A medida que el sector sigue creciendo, las prácticas sostenibles son esenciales para garantizar el éxito a largo plazo y la responsabilidad ambiental”, afirmó.

Copeinca lanza su informe de sostenibilidad 2024

LIMA, PERÚ – Copeinca reafirma su compromiso con un modelo de negocio responsable, resiliente y centrado en las personas. A lo largo de 2024, la empresa logró avances significativos en los ámbitos medioambiental, social y económico.

Uno de los principales hitos fue la recuperación de la estabilidad operativa, alcanzando una producción total de 222,672 toneladas de harina de pescado, lo que representa un aumento del 137.5% en comparación con 2023. Además, la empresa logró un incremento histórico en la producción de aceite de pescado, alcanzando las 33,899 toneladas, lo que significa un crecimiento del 1,026% respecto al año anterior.

En el ámbito medioambiental, se implementaron seis proyectos estratégicos para reducir el impacto operacional y generar resultados positivos en las comunidades circundantes. Estas iniciativas incluyeron la mitigación de vapores residuales, la reutilización de efluentes marinos, entre otras mejoras que reforzaron la gestión ecoeficiente. Como resultado, Copeinca cumplió con éxito el 100% de los objetivos establecidos en el Acuerdo de Producción Limpia firmado con el Ministerio del Medio Ambiente (MINAM), el Ministerio de la Producción (Produce) y la SNP.

En el ámbito social, se impulsaron programas que beneficiaron a más de 5,000 personas. Entre los principales logros se encuentran los cribados de anemia para 2,040 niños, la participación de 2,933 estudiantes en el programa Escuelas Ecoeficientes y la donación de 137,435 kg de pescado, contribuyendo a la seguridad alimentaria en las áreas de influencia de la empresa.

En cuanto a innovación, Copeinca estandarizó el método de producción de la harina de pescado a partir de anchoveta, lo que permitió el acceso a un nuevo nicho de mercado. Además, se ha confirmado que la vida útil de los productos es de 12 meses bajo condiciones óptimas de almacenamiento, asegurando su calidad y . Copeinca también adoptó la norma ISO 27001, fortaleciendo así la gestión de la ciberseguridad en la organización.

Finalmente, la empresa mejoró sus capacidades internas de capacitación a través de la plataforma Rankmi, alcanzando más de 85.000 horas de capacitación durante 2024.

Estos logros reflejan el compromiso de Copeinca de construir un negocio sostenible e innovador que contribuye al desarrollo de Perú, reafirmando al mismo tiempo su propósito de nutrir el mundo.

El sitio de agua dulce Loch Garasdale recibe mejoras sostenibles

ARGYLL Y BUTE, ESCOCIA – El equipo del sitio de Loch Garasdale ahora puede utilizar energía verde para alimentar sus nuevos comederos para peces tras la instalación de paneles solares en el emplazamiento de agua dulce.

La iniciativa de sostenibilidad en Argyll reducirá las emisiones de carbono, así como los costes operativos y de mantenimiento, mientras minimiza la contaminación acústica.

Cuando no hay viento para hacer girar la turbina en el techo, la energía puede obtenerse de los paneles instalados en el cobertizo desmontable de la instalación. Como resultado, la instalación puede cambiar a energía solar para cargar las

baterías en lugar de usar el generador en un día completamente en calma.

El proyecto de paneles fue una de las muchas mejoras en Loch Garasdale, que también recibió nuevas redes y alimentadores, mientras que se han instalado barrenas en los corrales.

Las nuevas redes Dyneema de 10,5 mm y 8 mm ofrecen la misma resistencia a la ruptura de malla que los materiales convencionales de redes y cuerdas, pero con un peso significativamente menor. Por lo tanto, esto debería facilitar el trabajo del personal del sitio. Este tipo de malla también garantiza resultados duraderos en todas las condiciones, reduce el desperdicio y resulta más rentable para la compañía.



Paneles solares.



Nuevos comederos.



Aerogenerador con paneles solares.



Una investigación innovadora explora los posibles beneficios del enriquecimiento para el salmón de piscifactoría

SHETLAND, ESCOCIA – Un proyecto de investigación innovador en Escocia está explorando cómo el kelp natural puede aportar enriquecimiento para mejorar significativamente el bienestar de los peces de piscifactoría.

El proyecto es el primero de su tipo en un entorno comercial de salmón atlántico y está siendo llevado a cabo en Shetland por Cooke Scotland y University of Stirling.

Encargado por la RSPCA (The Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals), el objetivo del proyecto es que los investigadores de la universidad observen el comportamiento de los peces y recopilen datos para evaluar si la interacción con los anillos de algas marinas puede mejorar su bienestar.

Andrei Bordeianu, Gerente de Salud de Peces en Cooke Scotland, afirmó: “Como principal productor de salmón en Escocia, Cooke Scotland tiene una cultura de innovación, y la salud y el bienestar de nuestros salmones es una máxima prioridad.”

“Es importante que acojamos nuevas investigaciones que buscan mejorar el bienestar de nuestros salmones, y estamos comprometidos a utilizar las mejores prácticas y equipos para respaldar su bienestar.”

El enriquecimiento estructural, proporcionado por Kelpring, se ensambla reutilizando la tubería de alimentación para formar dos anillos, unidos por cuerda para crear una estructura ligera y robusta sobre la que crecerán algas marinas naturales. Periódicamente se colocan cámaras de acción dentro de los corrales para registrar a los peces y así poder analizar su comportamiento y bienestar.

Además de analizar datos basados en indicadores de bienestar como la salud de las aletas, los ojos y la piel, la Universidad de Stirling también ha desarrollado un sistema de puntuación para identificar el comportamiento de los peces. Luego compararán estos datos con los de las jaulas sin enriquecimiento estructural para determinar si los peces con el enriquecimiento muestran una mejora en su bienestar.

Sean Black, Oficial Científico Sénior de Acuicultura en la RSPCA, afirmó: “A las gallinas se les proporcionan perchas, a las vacas se les dan cepillos y a los cerdos se les ofrece paja para enriquecer su entorno y ayudarles a expresar su comportamiento natural, pero no se ofrece enriquecimiento

ambiental a los salmones, dado que la investigación sobre peces está por detrás de la de las especies terrestres.

Los peces son animales sintientes y las experiencias positivas son importantes para mejorar su bienestar, pero actualmente hay poca investigación que explore cómo podemos crear estas experiencias positivas para ellos, y por eso este proyecto es tan importante.

Esperamos que este sea un emocionante primer paso para mejorar el bienestar de los peces y que vendrán muchos más estudios e investigaciones”.

La profesora Sonia Rey Planellas y el Dr. Tim Wiese de la Universidad de Stirling están al frente del proyecto. La profesora Planellas comentó: “Es fundamental promover la investigación sobre el bienestar animal, y el enriquecimiento ambiental es una de las formas de mejorar el estado emocional de los animales. Nos entusiasma ver cómo nuestras evaluaciones cualitativas del comportamiento pueden captar cualquier efecto positivo, especialmente los rasgos conductuales más sutiles, y esperamos que este proyecto contribuya a proporcionar a la industria del cultivo de salmón recomendaciones esenciales sobre el uso del enriquecimiento ambiental en el futuro”.



Reciclaje y ayuda para mantener limpia Australia en Tassal

AUSTRALIA – La limpieza de la costa corporativa de Tassal se realizó en el marco de Clean up Australia Day. Participaron equipos de ESG, Medio Ambiente, Compras, Procesamiento, WHS y P&C. Con la colaboración de todos, el equipo de Tassal recorrió 9 km de costa en el canal de Tassie, Bruny y Dover, recogiendo 0,3 m³ de residuos, lo que equivale aproximadamente a dos cubos de basura domésticos.

Además, Tassal Seafood colaboró con Visy, la mayor empresa integrada de fabricación y reciclaje de Australia, para una temporada de verano más sostenible con nuevas cajas de cartón fabricadas localmente para sus deliciosos langostinos, destinadas a clientes de comestibles y mayoristas.

Los objetivos de empaquetado sostenible de Tassal les sitúan en camino de retirar

más de 55.000 cajas de poliestireno de langostinos con el lanzamiento del cartón de 4 kg totalmente reciclable para supermercados, y ahora esta temporada el cartón de 10 kg para el canal horeca, lo que les ha valido el reconocimiento del Aquaculture Stewardship Council y de los Australasian Packaging Innovation and Design Awards por sus iniciativas de sostenibilidad.

El equipo de Prawns en Proserpine también dedicó tiempo recientemente para asegurarse de que las hermosas costas de Whitsundays en Queensland sigan brillando.

a la derecha: Laura Hodge del equipo de medio ambiente de Tassal limpiando las costas en Tassie.

a continuación: el equipo de Prosperine realizando tareas en la costa de Queensland.



Crecimiento y desarrollo



De Morubel N.V. a Cooke Europe: un nuevo nombre para una nueva era

OOSTENDE, BÉLGICA –

A principios de este año, nuestra empresa hizo la transición oficial de Morubel N.V. a Cooke Europe. Este cambio refleja más que un simple cambio de nombre, marca una nueva fase al unirnos a la familia de empresas Cooke y asumir nuevas responsabilidades en el mercado europeo.

Este cambio es más que simbólico; representa nuestra evolución dentro de la empresa global y nuestro nuevo papel como distribuidor dedicado de los productos de mariscos congelados de Cooke' en Europa y el Reino Unido. Esto no es solo un cambio en la marca, sino una señal de nuestro crecimiento como parte de una organización global.

Honrando nuestro pasado, abrazando el futuro

Durante décadas, el nombre Morubel N.V. representó calidad, fiabilidad y experiencia en mariscos capturados en estado salvaje. Desde nuestra oficina central en Ostende, hemos construido sólidas relaciones con clientes, proveedores y comunidades en toda Europa y más allá. La transición a Cooke Europe no significa dejar atrás ese pasado. En lugar de eso, estamos fortaleciendo nuestro legado con un propósito claro y nuevas posibilidades.

“Se trata de hacer crecer nuestro legado con un

renovado sentido de propósito y oportunidad. Con el enfoque en convertirnos en un solo equipo global, ahora tenemos acceso a una red más amplia de recursos y productos a nivel mundial”, comparte Johan Brouwer, Director General de Cooke Europa.

El nuevo nombre nos ayuda a alinearnos con la familia de empresas Cooke. Nos acerca a la visión compartida de ofrecer productos del mar sostenibles y de alta calidad a clientes de todo el mundo.

Un esfuerzo en equipo internacional

La transición a Cooke Europe requirió coordinación entre países, culturas y husos horarios. Bajo un plazo ajustado, nuestros equipos de marketing europeo y canadiense unieron fuerzas para abordar todo, desde la marca y el embalaje hasta la estrategia de comunicación y las consideraciones regulatorias.

Este esfuerzo conjunto puso de manifiesto lo que hace a Cooke tan único: colaboración, resiliencia y valores compartidos. El apoyo de nuestros colegas canadienses fue invaluable para afrontar esta transición con rapidez y profesionalidad. Es un verdadero testimonio de la fortaleza de nuestra red global y de la confianza que nos conecta a través de continentes.

Productos con un propósito

Junto con el cambio de nombre, también hemos empezado a lanzar productos bajo la marca Cooke Seafood. Esto marca el inicio de una presencia de marca más amplia en el mercado europeo, donde los consumidores buscan cada vez más productos que reflejen transparencia, sostenibilidad y calidad superior.

Al incorporar la variada gama de productos del mar congelados de Cooke' en nuestro portafolio, estamos ampliando nuestro alcance y reforzando nuestra promesa a los clientes: productos del mar de origen responsable con un estándar consistente de excelencia.

¿Qué viene ahora?

En Cooke Europe, estamos entrando en un nuevo capítulo. Una etapa que brinda nuevas oportunidades, nuevas alianzas y nuevas formas de crecer.

Este hito en nuestros 70 años de recorrido es algo más que un cambio. Se trata de continuidad, ambición y el futuro que estamos construyendo juntos.

Estamos orgullosos de llevar el nombre Cooke y esperamos con ilusión todo lo que nos espera.

Se instaló señalización de Cooke Scotland en Orkney y se distribuyó ropa nueva

ESCOCIA – Se ha instalado nueva señalización en la Orkney Packing Station (OPS) como parte de la transición a la nueva marca Cooke Scotland.

Toda la señalización exterior en OPS ha sido actualizada, incluido el cartel principal en la entrada de la fábrica, que fue terminado por los contratistas en enero.

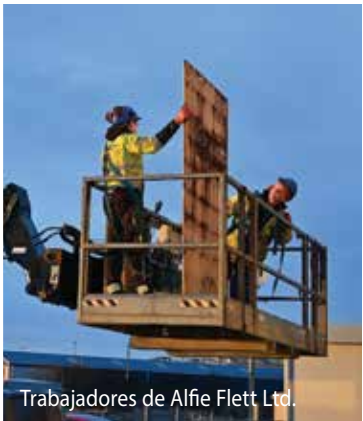
Kelly Drever, asistente de recursos humanos, estuvo presente con su cámara para capturar el instante en que el letrero original con la marca Cooke Aquaculture Scotland fue reemplazado por la nueva señalización, justo al amanecer de una mañana tranquila en la oficina de Kirkwall.

Cooke Scotland también lanzó una excelente gama de nuevas prendas de la marca Cooke Scotland para todos los empleados. ¡Gracias a los miembros del equipo que se tomaron el tiempo de investigar y solicitar las nuevas prendas! Al personal le encantan.

A medida que Cooke continúa creciendo y evolucionando como líder mundial en productos del mar, nos hemos embarcado en una iniciativa de marca global. La transición a la nueva marca Cooke Scotland es un paso importante hacia la creación de una identidad de marca más cohesionada y atractiva a nivel global, al mismo tiempo que unifica nuestras empresas bajo un solo nombre, como un solo equipo y con un solo propósito.



izquierda: Ray O'Neill y Agnieszka Kodra con nuevas prendas de la marca Cooke Scotland.



La capacidad de la planta Supe de Copeinca se expandió de 60 MT/h a 90 MT/h

PERÚ – La planta de harina y aceite de pescado de Supe, adquirida originalmente en 2023 con una capacidad de 60 MT/h, ha sido recientemente ampliada para procesar hasta 90 MT/h. Desde su adquisición, la planta ha producido 32.647 toneladas de harina de pescado y 3.220 toneladas de aceite de pescado, demostrando su relevancia y contribución a nuestras operaciones. Este logro fue posible gracias a una inversión de aproximadamente 1,7 millones (USD), realizada con nuestra propia experiencia en ingeniería y la reutilización estratégica de equipos procedentes de instalaciones cerradas.

La planta procesa anchoveta, asegurando una calidad y eficiencia constantes conforme a los más altos estándares de la industria pesquera peruana.

Más allá de su impacto técnico, esta expansión

también ha contribuido a una mayor dinámica comercial y social en la zona de Supe, estimulando la actividad económica local y generando nuevas oportunidades para proveedores, trabajadores y la comunidad circundante, quienes son una parte importante de nuestros grupos de interés.

A través de este proyecto, reforzamos nuestra presencia operativa a lo largo del corredor costero entre Chancay y Chimbote, posicionándonos para aprovechar al máximo los recursos pesqueros de esta importante región.

El reciente aumento de capacidad fue posible gracias a la incorporación de equipos clave, incluyendo una cocina de vapor, un secador Rotatube, una centrífuga decantadora, dos calderas de vapor y un secador de aire caliente, que fueron traídos de las plantas de Pisco y La Planchada.



La nueva tecnología mejora las capacidades del equipo ambiental

SCOTLAND – El Departamento de Medio Ambiente de Cooke Scotland' ha adquirido un Vehículo Teleoperado (ROV) para ayudar en la monitorización del lecho marino alrededor de nuestras granjas existentes.

El ROV, también conocido como Maerlin (llamado así por las algas coralinas que se encuentran en las islas del norte de Escocia), está diseñado para operar en aguas profundas y soportar condiciones extremas, a fin de proporcionar datos para el desarrollo de emplazamientos.

Desde el modelado en 3D hasta las inspecciones en espacios confinados, este nuevo dispositivo permite al equipo obtener datos innovadores y también puede utilizarse para inspeccionar los equipos de la instalación.

Ben Johnson, Responsable de Medio Ambiente, declaró: "En Cooke estamos comprometidos con la investigación y, como empresa, invertimos en nuevas tecnologías para mejorar y respaldar nuestras operaciones.

Durante cada ciclo de cultivo, somos responsables de monitorizar el lecho marino dentro y fuera de las jaulas de salmón. El ROV nos permite observar qué hay bajo la superficie del agua para ayudar al equipo a comprender el terreno antes de tomar muestras del fondo marino y enviar los datos a la Agencia Escocesa de Protección del Medio Ambiente (SEPA)".

Con una cámara 4k y un equipo de iluminación especializado, el ROV Deep Trekker produce imágenes cristalinas con información de ubicación precisa gracias al sistema GPS submarino. La garra permite manipular y recuperar objetos submarinos. El Maerlin puede desplazarse hasta 300 m desde el buque de reconocimiento y alcanzar una profundidad máxima de 300 m.

Océanos sanos, salmón sano. Ese es nuestro compromiso de sostenibilidad.

derecha, arriba: Stephanie Sinclair trabajando con el ROV en Yell, Shetland.

derecha, en el medio y abajo: Imágenes submarinas tomadas por Stephanie con el ROV.



 onestream

Cooke Finance está cambiando de hojas de cálculo a análisis inteligentes

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 celebra su quinto aniversario

INVERGORDON, ESCOCIA – Northeast Nutrition Scotland (NNS) ha marcado cinco años desde que se produjo la primera tonelada de pienso. El personal del molino de piensos situado en las Highlands se reunió para celebrar el aniversario del primer lote que salió de las líneas de producción en enero.

El establecimiento de Invergordon fue adquirida por Cooke después de que los anteriores propietarios anunciaran planes para cesar las actividades de fabricación en el Reino Unido y cerraran el molino de piensos a finales de abril de 2019.

Cooke y NNS trabajaron estrechamente con antiguos empleados afectados por el cierre para reanudar las operaciones en la instalación a principios de 2020. Desde entonces, el molino de piensos ha logrado mucho en poco tiempo, incluyendo:

- Obtención de la acreditación con UFAS (Esquema Universal de Garantía de Piensos), Label Rouge y Soil Association
- Producción del primer pienso ecológico en el molino
- Producción de piensos para exportación a Norteamérica y Chile
- Producción de volumen para terceros
- Obtener una licencia de transformación de subproductos animales de categoría 3
- Obtener las certificaciones ambientales ISO 14001 y Global Gap

Chris Bryden, Gerente General de NNS, dijo: "Me siento inmensamente orgulloso de todo lo que hemos logrado mientras seguimos produciendo el alimento de la más alta calidad que satisface las necesidades nutricionales de nuestros salmones de agua dulce y de mar." "Desde que Cooke adquirió el molino, nuestra plantilla ha crecido a 29 empleados y, debido a la demanda de alimento para salmón, tenemos planes de aumentar nuestro personal, trayendo más empleos a las comunidades que llamamos hogar. Realmente valió la pena que todos nos tomáramos un tiempo para celebrar, y agradezco a todos los que han contribuido al éxito que hemos tenido durante estos cinco años."



Creciendo juntos con el desarrollo de liderazgo TIDAL

Durante el último año, miembros del equipo de toda la familia de empresas Cooke se han reunido para aprender, crecer y liderar a través del Programa TIDAL de Desarrollo de Liderazgo – Juntos para Inspirar, Desarrollar, Alcanzar y Liderar.

Desde Maine hasta Mississippi, de Nuevo Brunswick a Nueva Escocia y Virginia, las sesiones de TIDAL han acogido participantes de una amplia variedad de roles: procesamiento, logística, informática y más. Cada sesión ofrece una oportunidad única para explorar estilos

de liderazgo, fortalecer la comunicación y la responsabilidad, y profundizar en la comprensión de la cultura y los valores de Cooke’.

Más que un programa de capacitación, TIDAL se trata de la conexión. Reúne a personas de diferentes departamentos y regiones, ayudándoles a construir relaciones y a desarrollar las habilidades necesarias para apoyar a equipos de alto rendimiento.

Al reflexionar sobre los numerosos graduados que han participado durante el último año, estamos orgullosos de la dinámica que hemos construido y entusiasmados por seguir ampliando el programa en los próximos meses.

Gracias a todos los que han contribuido a que TIDAL sea un éxito. Esperamos dar la bienvenida a aún más futuros líderes al programa.



Bioriginal lanza el primer aceite de borraja con alto contenido de GLA sin transgénicos en la industria

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ –

Bioriginal Food & Science Corp. se enorgullece en anunciar el lanzamiento de su nuevo aceite de borraja prensado en frío, naturalmente rico en ácido gamma-linolénico (GLA) al 25 %, la única fuente no transgénica y de mayor concentración disponible en el mercado, estableciendo un nuevo referente en la nutrición basada en plantas.

El lanzamiento del producto marca la exitosa culminación del programa propietario de mejoramiento selectivo de Bioriginal, desarrollado específicamente para maximizar el contenido de GLA y el rendimiento de los cultivos, mientras se preserva la integridad genética de la planta sin recurrir a la modificación genética. Mediante el aislamiento y la propagación de rasgos favorables a lo largo de varias generaciones, el programa logró un avance en el rendimiento agronómico, la concentración de GLA y una mayor biodisponibilidad. La variedad de semilla resultante está patentada a nivel mundial, lo que otorga a Bioriginal derechos exclusivos sobre este cultivar de alto rendimiento, no transgénico. Esta innovación estratégica permite una fuente constante y potente de GLA, lo que permite reducir las dosis requeridas, optimizar la formulación y mejorar los beneficios funcionales en una amplia gama de aplicaciones de salud y bienestar.

“La borraja ha sido fundamental para Bioriginal desde nuestra fundación”, dijo Shannon Sears, Presidenta y directora ejecutiva de Bioriginal. “Este lanzamiento refleja nuestra continua innovación en el desarrollo de ingredientes de alta calidad respaldados por la ciencia, que establecen nuevos estándares para la industria

y empoderan a nuestros clientes para crear soluciones de salud más eficaces y confiables.”

Cultivada en las prístinas praderas canadienses, la borraja de Bioriginal’ prospera en condiciones óptimas para una producción de aceite de alta calidad. A través de un sistema de circuito cerrado, Bioriginal garantiza un control de extremo a extremo sobre cada etapa de la producción, desde el desarrollo y cultivo de semillas patentadas hasta la cosecha, extracción y procesamiento final aguas abajo. Este enfoque verticalmente integrado garantiza una trazabilidad excepcional, sostenibilidad y eficacia bioactiva, ofreciendo un producto de calidad superior constante respaldado por rigurosos protocolos de aseguramiento de calidad.

En comparación con otras fuentes vegetales de GLA—como los aceites de onagra y grosella negra, que normalmente contienen solo entre un 10 y un 15 % de GLA—el aceite de borraja ha sido reconocido desde hace tiempo como la opción natural más potente. Sin embargo, su aplicación más amplia se ha visto limitada por inconsistencias en el suministro y una calidad de producto variable. Si bien el aceite de cártamo modificado genéticamente (OGM) ha surgido recientemente como una alternativa rica en GLA, genera crecientes preocupaciones entre las marcas y los consumidores que buscan formulaciones de etiqueta limpia e ingredientes de origen natural.

El aceite de borraja de Bioriginal’ aborda tanto la potencia como la pureza, ofreciendo un nivel naturalmente alto de GLA y un perfil no transgénico, brindando a los formuladores una solución más eficiente, consistente y rentable, y a las marcas un ingrediente de etiqueta limpia que responde a la creciente demanda de transparencia, sostenibilidad y origen natural.

Con su contenido natural de GLA al 25% y su perfil de etiqueta limpia y no transgénico, el aceite de borraja de Bioriginal’ es ideal para una amplia variedad de aplicaciones, incluyendo productos de belleza desde el interior y nutricosméticos (por ejemplo, cremas y lociones tópicas), suplementos para la salud femenina’, formulaciones para la salud articular y productos de nutrición para mascotas enfocados en la piel, el pelaje y la movilidad. Su bioactividad concentrada favorece la formación de eicosanoides antiinflamatorios. Estas propiedades hacen que el GLA sea especialmente valioso para apoyar afecciones relacionadas con la inflamación, como la artritis, el eccema, la psoriasis, las alergias y los problemas cardiovasculares, incluyendo hipertensión y riesgo de ictus.

Bioriginal lanzó oficialmente su nuevo aceite de borraja en Vitafoods Europe, que se celebró del 20 al 22 de mayo en Barcelona. Se invitó a los asistentes a hablar con el equipo sobre los beneficios de la formulación y las opciones de abastecimiento seguro.

Llega un nuevo barco de lavado de redes a Orkney

ORKNEY, ESCOCIA – Un nuevo buque de lavado de redes ha recibido oficialmente su nombre tras su incorporación a la flota Orkney de Cooke Scotland’.

El Logan L sustituirá a uno de los dos buques de lavado de redes para permitirnos actualizar el sistema de lavado de redes a un tipo de vehículo operado remotamente (ROV), que requiere más espacio y un generador más grande.

Dos buques ROV ayudarán a mantener las redes limpias para facilitar el movimiento de agua y

oxígeno y seguir priorizando el bienestar de los peces.

El Logan L lleva el nombre del nieto del gerente de área de Orkney, Robert Peterson, también conocido como Timbo.

Timbo dijo: “Como empresa familiar, Cooke mantiene la tradición de poner nombre a los barcos en honor a empleados y familiares. A Logan le encanta ir al muelle de Kirkwall y ver todos los barcos de Cooke amarrados allí. Pensé que él se emocionaría al ver su nombre en uno”.



Robert con su nieto Logan en la nueva embarcación para lavar redes.

Subvenciones confirmadas para pruebas de nuevo sistema de alimentación y mejoras del molino de piensos

ESCOCIA – Cooke Scotland consiguió apoyo financiero de Marine Fund Scotland para probar un sistema de alimentación acuático y adquirir nuevos tanques de aceite y una línea de aceite en su molino de piensos.

El nuevo sistema de alimentación en Shetland tiene como objetivo mejorar la salud y el bienestar de los salmones al animarlos a alimentarse en zonas más bajas de las jaulas, reduciendo los desafíos medioambientales y minimizando las interacciones con la fauna silvestre. Además, se espera que el sistema reduzca el consumo de energía y aumente la durabilidad de las tuberías de alimentación.

La noticia fue anunciada por el primer ministro John Swinney cuando visitó Lerwick en octubre y se reunió con David Brown, gerente regional de Cooke Scotland en Shetland.

David afirmó: “Estamos agradecidos por la ayuda de la subvención, que nos permitirá probar y desarrollar un nuevo método de suministro de alimento por vía acuática, donde comunidades rurales como Shetland puedan seguir alimentando al mundo con salmón escocés de primera calidad”.

Marine Fund Scotland asignó 14 millones de libras en subvenciones para 2024/25 a proyectos de las industrias marítimas, comunidades costeras e insulares, de los cuales se seleccionó un total de 67 a los que se proporcionó financiación.

El Sr. Swinney dijo: “Nuestras comunidades insulares y costeras, así como las industrias marinas con sede aquí, hacen una gran contribución a Escocia, no solo a nuestra economía, sino también a nuestros esfuerzos para impulsar la innovación y la sostenibilidad.

Por ello, me complace mucho estar aquí en Shetland para confirmar estos premios a una amplia gama de proyectos, todos los cuales han demostrado que ayudarán a impulsar la innovación en el sector marítimo y a sostener las comunidades costeras”.

Northeast Nutrition Scotland fue uno de los que recibieron financiación y utilizará el apoyo financiero para instalar dos tanques de aceite líquido para almacenar aceite de pescado, vegetal y de algas, así como para implementar una nueva línea de aceite en el molino de piensos de Invergordon. Alternativas al aceite de pescado convencional para la acuicultura, como el aceite de algas, pueden reducir la presión sobre los ecosistemas marinos, manteniendo la salud y la alta calidad de nuestros peces. La incorporación de dos tanques líquidos y una línea de aceite nos permitirá ser más flexibles con los ingredientes que utilizamos en nuestro pienso para peces y continuar nuestro compromiso con prácticas acuícolas responsables y sostenibles.

Innovación en España

ÁGUILAS, MURCIA, ESPAÑA – Cooke España ha inaugurado con entusiasmo la nueva instalación de Acuicultura Balear en Mallorca. Se trata de un criadero avanzado equipado con tecnología de última generación para la piscicultura.

Al evento asistieron autoridades regionales, entre ellas la presidenta del Gobierno Balear, Margalida Prohens, y el alcalde de Palma.

Es un paso significativo que fortalece el compromiso de Cooke's con la innovación en acuicultura, el empleo local y el liderazgo mediterráneo.



The Fatory aumenta la capacidad de producción para impulsar el crecimiento del aceite nutricional para mascotas

BODEGRAVEN, PAÍSES BAJOS – The Fatory, hogar de una de las mayores líneas de producción de productos de suplementos para mascotas de marca propia en Europa y miembro del Grupo Bioriginal, ha puesto oficialmente en marcha su nueva línea de embotellado líquido de alta eficiencia en su planta de Bodegraven, Países Bajos. La mejora incrementa significativamente la capacidad de producción y la automatización, asegurando que The Fatory pueda seguir ofreciendo productos de aceite omega de alta calidad a un número cada vez mayor de socios en el sector de la nutrición para mascotas en Europa y otras geografías.

Diseñada para agilizar cada etapa de la producción, la nueva línea de embotellado cuenta con automatización avanzada, incluyendo una llenadora de seis cabezales, inyección de nitrógeno para ayudar a prolongar la vida útil y mantener la frescura del producto, y una máquina automatizada de tapado. Componentes adicionales, como el etiquetado automatizado, el sellado por inducción y los sistemas de codificación, aseguran precisión y consistencia para los distintos tipos de botellas. Estas mejoras optimizan el proceso de producción, lo que resulta en tiempos de entrega más rápidos, mayor consistencia y una mayor eficiencia, ofreciendo resultados escalables sin sacrificar la calidad.

“Esta inversión refleja nuestro compromiso continuo con la calidad, la innovación y la excelencia operativa”, aseguró Björn de Bruijn, Director General de The Fatory. “Con esta nueva línea de embotellado, podemos mejorar nuestra eficiencia mientras seguimos satisfaciendo las necesidades de nuestros socios y asegurando que entregamos los productos de alta calidad de los que dependen las mascotas y sus dueños cada día.”

Desde el desarrollo de la fórmula hasta el llenado y envasado, The Fatory simplifica la marca propia. El equipo brinda soporte integral, ayudando a los socios a dar vida a productos personalizados de nutrición para mascotas, listos para el mercado, de forma rápida y eficiente. Como parte de Bioriginal Group of Companies, The Fatory también tiene acceso a un extenso portafolio verticalmente integrado de ingredientes de alta calidad, lo que garantiza un suministro confiable y seguro de aceites nutricionales de confianza como los de salmón, krill, algas, lino y borraja.

“Creemos que el crecimiento de The Fatory está ligado al éxito de nuestros socios”, añadió Björn. “Esta mejora fortalece nuestra capacidad para apoyar a nuestros clientes con soluciones innovadoras y de alta calidad en aceites, entregadas de manera confiable, a gran escala y con la flexibilidad necesaria para mantener la competitividad en el mercado actual.”





En las noticias

Celebrando el décimo aniversario de Wanchese en la familia Cooke

SUFFOLK, VIRGINIA, EE. UU. –

Te invitamos a celebrar un importante hito dentro de la familia de empresas Cooke: el décimo aniversario de la adquisición de Wanchese Fish Company y sus filiales en Estados Unidos, Argentina y Francia.

Durante la última década, Wanchese se ha convertido en una parte fundamental de la familia Cooke, reconocida por ofrecer mariscos de alta calidad y sostenibles a clientes de todo el mundo bajo las marcas Wanchese y True North Seafoods. Este éxito no habría sido posible sin la dedicación, el trabajo duro y la pasión de nuestros colegas

de Wanchese y sus familias. Gracias por su inquebrantable compromiso con nuestros objetivos y valores corporativos compartidos.

También extendemos nuestro más sincero agradecimiento a nuestros proveedores locales, cuyas alianzas de confianza nos ayudan a construir comunidades más fuertes y cadenas de suministro más resilientes. Esperamos seguir haciendo crecer nuestros negocios juntos.

A nuestros valiosos clientes globales, gracias por su confianza constante. Seguimos enfocados en mantener los estándares de calidad y sostenibilidad que usted espera de

nosotros y estamos comprometidos a superar sus expectativas cada día.

¡Por 10 años de Wanchese y por muchos más años de éxitos compartidos!



El diputado examina la planta de piensos de Cooke y su impulso al empleo en la comunidad

INVERGORDON, ESCOCIA – El diputado Jamie Stone destacó la importancia de los empleos locales en las comunidades rurales durante una visita a la planta de piensos de Cooke Scotland’ en las Tierras Altas de Escocia.

El diputado liberal demócrata por Caithness, Sutherland y Easter Ross se reunió con el personal de Northeast Nutrition Scotland Limited (NNS) en Invergordon en abril para conocer cómo producen de manera consistente piensos para peces nutricionalmente equilibrados, asegurando que el salmón atlántico de cultivo siga sano y crezca eficientemente.

Stone afirmó: “Me alegra ver los importantes empleos locales que ofrece Cooke Scotland. También me alegra saber que la empresa se concentra en abastecer al segmento superior de la economía acuícola, aquellas empresas con los mejores historiales medioambientales”.

La fábrica de piensos celebra su quinto aniversario desde que fue adquirida por Cooke, después de que los anteriores propietarios anunciaran planes para cesar las actividades de fabricación en el Reino Unido a finales de abril de 2019.

NNS emplea a 29 personas y suministra alimento completo para salmón a las granjas de agua dulce y de agua salada de Cooke Scotland’. Además, suministra a nivel global a otros clientes internos dentro de la familia de empresas Cooke. La fábrica de piensos cuenta con las certificaciones Label Rouge y Soil Association Organic.

Chris Bryden, director general de NNS, afirmó: “Ha sido una excelente oportunidad para que el Sr. Stone viera de primera mano cómo nuestra planta de piensos en una comunidad rural de las Tierras Altas de Escocia está proporcionando empleos bien remunerados y a largo plazo para la gente local y apoyando a múltiples empresas locales de la cadena de suministro.

“Damos las gracias a nuestro diputado local por tomarse el tiempo de conocer cómo superamos los desafíos de transportar nuestros piensos a las islas del norte de Escocia y alrededor del mundo, mientras contribuimos a nivel global para satisfacer la demanda de salmón escocés premium y de alimento para el salmón”.



De izquierda a derecha: Chris Bryden (Gerente General en NNS) y Jamie Stone MP.



Barcaza de piensos de las Orcadas reconstruida tras el incendio

ORKNEY, ESCOCIA – La barcaza de alimentación West Fara ha reanudado sus operaciones gracias al eficiente trabajo de los ingenieros de Cooke Scotland y contratistas locales tras sufrir graves daños por un incendio.

Un gran cobertizo ubicado sobre el casco de hormigón de la barcaza en Orkney fue destruido en el incendio ocurrido en enero de 2024.

Debido a la magnitud de los daños, la causa del incendio resultó ser inconclusa; sin embargo, se informó que podría haber comenzado en el área de oficinas. Construida sobre la estructura de concreto existente, el casco de la nueva barcaza está realizado en acero galvanizado y cuenta con instalaciones internas modernizadas y espacio de oficina.

El equipo del sitio comenzó a alimentar a los peces desde la barcaza en diciembre y Terry Rendall, gerente de ingeniería de Cooke Scotland, elogió a su equipo por lograr que la barcaza volviera a estar en funcionamiento rápidamente. Rendall afirmó: “Me gustaría dar las gracias al equipo de ingeniería y a otros empleados de Cooke involucrados en el proyecto, así como a los subcontratistas que trabajaron junto a nosotros para reconstruir la barcaza. Ha sido un gran esfuerzo volver a instalar la barcaza en el sitio en tan poco tiempo”.



Equipo del sitio de West Fara.

Ganong Bros. Ltd gana dos premios en los New Brunswick Export Awards 2025

FREDERICTON, NEW BRUNSWICK, CANADÁ –

La empresa chocolatera fue reconocida en los 2025 New Brunswick Export Awards, obteniendo tanto el Global Diversification Award como el Woman in Export Excellence Award. Estos galardones celebran el éxito de la empresa' al expandir su presencia en nuevos mercados y su compromiso con la excelencia en la exportación, destacando especialmente el papel de las mujeres en las operaciones de exportación de la empresa'.

“Los exportadores de Nuevo Brunswick’ están demostrando una increíble resiliencia e innovación en un momento en que los aranceles están creando desafíos y barreras”, dijo Luke Randall, ministro responsable de Opportunities NB. “Estos premios fueron la oportunidad perfecta para celebrar la agilidad de las empresas que se están adaptando a las cambiantes dinámicas comerciales y buscan crecimiento en los mercados globales.”

Los ganadores fueron seleccionados por un panel voluntario de expertos empresariales del ámbito académico y privado mediante un sistema de puntuación.



Bryana Ganong recibe el Women in Grocery Award 2025

ST. STEPHEN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –

Desde 2012, Canadian Grocer ha celebrado con orgullo a las mujeres extraordinarias que impulsan la innovación y la excelencia en la industria de la alimentación a través de sus premios anuales Star Women in Grocery. Las ganadoras de este año’ representan todas las regiones de Canadá y cada aspecto de la industria, desde operaciones hasta marketing, ventas, cadena de suministro, finanzas, tecnología y más allá. Son líderes inteligentes y apasionadas

que han sido nominadas por colegas y cuidadosamente seleccionadas por el equipo editorial por sus logros.

Bryana fue nombrada Estrella del nivel sénior entre muchas otras destacadas mujeres por sus contribuciones al crecimiento y desarrollo de Ganong’ a lo largo de los años, su estilo de liderazgo transversal y su compromiso con la comunidad de la que Ganong ha formado parte con orgullo durante cinco generaciones.

Cooke gana dos Premios Nacionales a la Excelencia del CPRS

BANFF, ALBERTA, CANADÁ –

Cooke Inc. se complace en haber recibido dos Premios Nacionales a la Excelencia de la Sociedad Canadiense de Relaciones Públicas (CPRS) en las categorías de Mejor Publicación (Oro) y Mejor Iniciativa de Desarrollo Sostenible.

Durante una ceremonia de gala en la Conferencia Nacional ELEVATE 2025 de la CPRS, los premios de este año reconocen logros destacados en comunicación estratégica, innovación y liderazgo.

de izquierda a derecha: Claire Ryan y Kristen d’Entremont.



La recaudación y el evento benéfico de jerséis navideños benefician a buenas causas

SCOTTISH MAINLAND, ORKNEY y SHETLAND, SCOTLAND –

Los empleados de Cooke Scotland recaudaron miles de libras para organizaciones benéficas y causas solidarias durante las celebraciones previas a la Navidad.

Los residentes de los centros de atención de Shetland se beneficiaron de una donación de 4.520 libras después de que el personal de todo Shetland se reuniera para su fiesta anual de temporada festiva en Baltasound Hall en Unst el 30 de noviembre. La rifa, que recaudó 2.260 libras en venta de boletos adquiridos por el personal y cuyo importe fue igualado por Cooke Scotland, permitió que los empleados ganaran más de 55 premios, como bonos para joyería, viajes y hoteles, una freidora de aire, cestas y conjuntos de regalo.

Por su parte, el personal de Orkney recaudó £1,030 para la Royal National Lifeboat Institution en Kirkwall con lo recaudado de su rifa navideña. La recaudación total fue incrementada en 2.050 libras por Cooke Scotland.

Vicci Laird, Directora de Recursos Humanos en Cooke Scotland expresó: “Estamos muy

agradecidos con todos nuestros empleados que compraron boletos y con quienes donaron premios para ayudar a recaudar fondos.”

El personal también recaudó £324 al participar en el Christmas Jumper Day de Save the Children de este año’, el 24/12/2024, apoyando a niños en el Reino Unido y en todo el mundo para que estén seguros y sanos.



Personal de la oficina de Glasgow.



El personal de Cooke Scotland presentó una donación a miembros de la RNLI en Orkney.



Nuestra gente

A un trío en programa de intercambio le esperan océanos de oportunidades

ESCOCIA y EE. UU. –

Tres compañeros de Cooke han intercambiado lugares de trabajo en todo el mundo como parte de un programa de intercambio empresarial.

Mickey Phippen, originario de Maine, Estados Unidos, fue asignado temporalmente en Escocia, mientras que los asistentes de sitio marino, Josh MacColl, de Shetland, y Craig Drury, de Orkney, estuvieron en intercambio en Maine.

A los tres participantes se les ofreció la oportunidad de descubrir nuevos lugares, aprender diferentes formas de trabajar y conocer a tantas personas nuevas y maravillosas.

Josh está agradecido por la experiencia y ha disfrutado colaborando y aprendiendo del equipo de sanidad piscícola.

Comentó: “Ha sido increíble. No suele surgir una oportunidad como esta, así que haber sido tomado en cuenta para ella fue un verdadero placer. Ir y ver cómo funciona la empresa en otros lugares del mundo fue una excelente idea para ampliar mi perspectiva sobre cómo se gestiona la compañía en aspectos similares de mi área de trabajo.”

La rutina ha sido bastante distinta en Estados Unidos para los integrantes del equipo de Cooke Scotland. Debido a la etapa en la que se

encuentran los sitios, ya sea en tratamiento o cosecha, Josh y Craig han estado comenzando temprano por la mañana, conduciendo 20 minutos hasta la base principal en Machiasport para llegar a las 06:00.

Sin embargo, han sido positivos al respecto, ya que les ha dado tiempo por la tarde para relajarse y disfrutar del clima más cálido.

“Puede hacer mucho frío y niebla por la mañana, pero al final el sol brilla y hace un calor agradable para trabajar”, continuó Josh. “Fuera del horario laboral, hay muchas tiendas y restaurantes que pueden mantenerte entretenido. Además, nuestra cabaña está junto

Josh MacColl, sitios marinos de Shetland (izquierda) y Craig Drury, agua de mar en las Orcadas.



Mickey con el equipo de Cava en Orkney.

al lago Gardner, un lugar perfecto para relajarse. ¡Incluso los compañeros aquí nos dejaron algunos kayaks para disfrutar en el lago!”

Craig ha disfrutado del buen clima, del pescado y de los horarios de trabajo. “Todos han sido de gran ayuda mientras hemos estado aquí, especialmente el equipo de salud de peces”, añadió.

Mientras tanto, en Orkney, Mickey ayudó con el tratamiento y la cosecha en Westray e instaló redes y una tubería de alimentación en el sitio acuícola de Cava antes de dirigirse a trabajar en nuestra granja Flaeshins en Unst, Shetland.

Su función en casa es la de trabajador en planta, donde lidera un turno de alimentación,

mantenimiento diario y lavado de redes, y participa en las labores del sitio y de la recolección.

Mickey dijo: “Quería descubrir estos lugares y vivir la cultura desde el punto de vista de un trabajador local, y no solo tener la típica experiencia como turista, todo mientras aprovechaba para sumar experiencia profesional en acuicultura.”

“Muchos de los procesos de cultivo son bastante similares. Sin embargo, las aguas alrededor de Maine tienen cambios de temperatura mucho mayores entre el verano y el invierno.”

Nuevas contrataciones de Bioriginal group of companies

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ – Desde el pasado invierno, Bioriginal ha incorporado a 17 nuevos miembros en diversas áreas, incluyendo operaciones, logística, ingeniería, atención al cliente, marketing y liderazgo. Esta oleada de nuevas incorporaciones refleja nuestro crecimiento sostenido y la continua inversión en la construcción de un equipo sólido y preparado para el futuro.

Jenessa Howlett
– Representante de Atención al Cliente

Khilbhushan Dixit
– Director de Ingeniería y Mantenimiento

Mankirat Kochar
– Becario de Cadena de Suministro y Contabilidad

Jasleen Kaur
– Especialista en Logística

Manmeet Kaur
– Operadora de Saneamiento

Anna Buchholz
– Especialista en Comunicaciones

Kelly Easterman
– Especialista en Inteligencia Empresarial

Arindom Chakraborty
– Planificador de la cadena de suministro

Genevieve Gallagher
– Directora de Planificación de la Demanda

Melissa Hanson
– Planificador de Compras

Tessi Prentice
– Especialista en Compras

David Kalk
– Conductor 1A

Shubham Malhotra
– Operador de almacén.

Dipakkumar Patel
– Operador de almacén.

Lovepreet Singh
– Operador de almacén.

Robert Tutka
– Operador de almacén (conductor)

Craig Long
– Director de Recursos Humanos

El equipo de primeros auxilios de Cooke Europa ha completado su formación anual

OOSTENDE, BÉLGICA – Nuestro equipo de Primeros Auxilios de Cooke Europa completó exitosamente su curso anual de actualización. Este logro garantiza que siempre estemos preparados para responder de forma rápida y eficaz en cualquier situación.

La seguridad en el lugar de trabajo no es un asunto secundario para nosotros, sino una prioridad. Gracias al compromiso de nuestro equipo de Primeros Auxilios, podemos contar con ayuda rápida y un entorno de trabajo más seguro para todos.

¡Gracias a nuestro equipo por su compromiso y dedicación!

de izquierda a derecha: Willem Hissink, Alexander Body, Vijaykumar Solanki, Christophe Gevaert, Jelle Declercq, Christophe Janssens, Frederic Demeûs, Gawhar Dawlatzai, Kim Geraerts, Violette Blondeel, Catherine Dejaegher. *ausentes en la foto:* Kurt Verstraete, Birger Marteel.



Estudiante del Año en Ciencias Marinas entre los graduados universitarios de UHI Shetland

SHETLAND, ESCOCIA – Un asistente de agua de mar de Cooke Scotland recibió el reconocimiento como Estudiante del Año en Ciencias Marinas tras graduarse de la universidad.

Stuart Lavender fue homenajeado por UHI Shetland (University of the Highlands and Islands) por impresionar a sus evaluadores con su trabajo en equipo, fiabilidad y profesionalidad.

Celebró su graduación en Acuicultura Nivel Tres durante una ceremonia rodeado de sus colegas y amigos en el centro de entretenimiento Mareel, en Shetland, el 06/12/2024.

El Sr. Lavender, de Muckle Roe, Shetland, pasó los últimos tres años estudiando para obtener sus Cualificaciones Vocacionales Escocesas (SVQs) en Acuicultura en UHI Shetland. Lavender afirma: “Es una gran alegría recibir el reconocimiento como Estudiante del Año. Esto demuestra que el esfuerzo que pones en tu trabajo está siendo reconocido.

“Quisiera dar las gracias a Cooke por darme la oportunidad de estudiar. Excelentes tutores y compañeros de trabajo también merecen una mención, ya que me guiaron y me ayudaron a lograr esto.”

Stuart Fitzsimmons, Jefe de Ciencias Marinas en UHI Shetland, dijo: “Stuart fue un estudiante

entusiasta, siempre entregaba sus trabajos puntualmente, y nos impresionó su capacidad de trabajo en equipo. La fiabilidad y profesionalidad de Stuart’ han dejado una impresión duradera en sus evaluadores, y le deseamos lo mejor para su carrera en la acuicultura.”

El Sr. Lavender acompañó a otros colegas de Cooke que también fueron reconocidos por sus logros en la ceremonia de graduación, entre ellos: Paul Muir, Nethan Watson y Josh MacColl, quienes obtuvieron el Nivel Dos en Acuicultura.

Vicci Laird, Jefa de Recursos Humanos en Cooke Scotland, añadió: “Felicidades a todos

los integrantes del equipo por sus logros. Como empresa, invertimos continuamente en nuestro personal y es extraordinario ver el progreso que se está logrando mientras nuestros empleados aprenden y adquieren experiencia.

Mejorar las habilidades y el conocimiento en acuicultura nos ayuda a mantener un equipo sólido, con la formación y experiencia necesarias para cuidar de nuestros salmones de la mejor manera posible”.

de izquierda a derecha: miembros del equipo de Cooke Scotland, Paul Muir, Josh MacColl, Nethan Watson y Stuart Lavender (UHI Shetland, Estudiante del Año de Ciencias Marinas).



De Saint John a Tepual: primer intercambio Cooke entre Canadá y Chile

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ y TEPUAL, CHILE –

Se realizó en 2025 el primer intercambio internacional de Cooke’ para TI, con la participación de Adriana Suárez (Canadá) y Sebastián Arévalo (Chile).

Adriana, gerente de proyectos de TI en Saint John, trabajó durante dos meses junto al equipo en la planta de Tepual, compartiendo proyectos y fortaleciendo los lazos con el equipo local.

“Es una gran oportunidad para conocer a colegas de Cooke en otros países e intercambiar formas de trabajar, y es importante seguir haciéndolo. Es increíble poder encontrar el espíritu familiar de Cooke aunque estemos en países diferentes; la gente es muy cálida y acogedora”, dijo Adriana.

Sebastián, que trabaja en análisis de datos, pasó dos meses en Canadá, principalmente en Saint John y Blacks Harbour, en New Brunswick.

Agradeció la oportunidad de trabajar codo con codo con colegas de Canadá.

“Te ayuda a crear una conexión con tus colegas aunque estén al otro lado del mundo”, dijo.

Fuera del trabajo, Sebastián disfrutó del multiculturalismo de Canadá y del encanto de la vida en pueblos pequeños en comparación con Santiago. “Vivir en un pueblo pequeño realmente tiene sus puntos buenos”, señaló, bromeando con que incluso empezó a decir “eh” y “oot”.

Bromas aparte, valoró la amabilidad y los buenos modales que experimentó: “Que la gente diga gracias o lo siento me hace sentir como en casa.”

Ambos participantes coincidieron en que el intercambio fue un éxito. “Para quienes estén considerando este programa, yo diría que lo hagan – absolutamente”, dijo Sebastián.

Enhorabuena a Adriana y Sebastián por su profesionalidad y entusiasmo al hacer que este intercambio fuera un éxito.



Visita útil a Shetland para el equipo de contabilidad

SHETLAND, ESCOCIA – El equipo de contabilidad de la oficina Warwick Mill de Cooke Scotland realizó una visita poco común a Shetland para conocer más sobre el negocio.

Sue Beattie, April Farish y Sandra Ververs viajaron al norte desde Cumbria con la intención de reunirse con el personal responsable de que nuestras operaciones en las islas del norte funcionen de manera eficiente.

Aunque estuvieron retrasadas 12 horas en el aeropuerto de Edimburgo y como consecuencia se perdieron el recorrido por la isla principal de Shetland, el trío logró hacer una breve parada para conocer el tombolo arenoso llamado St. Ninan’s Isle.

Al día siguiente continuaron su viaje más al norte para visitar a Katrine Johnson, quien dirige la oficina en Unst.

April, asistente de contabilidad, expresó: “Katrine fue una anfitriona excepcional. Visitamos a Dennis Johnson en la oficina de Uyeasound y a John McCulloch en la piscifactoría de agua dulce de Quoys. El día terminó con el sol brillando y un paseo en barco para ver los ejemplares reproductores en Turness.”

Su segundo y último día lo pasaron con la Gerente Técnica, Michelle Johnson, quien les mostró todo lo que sucede en la Yell Packing Station antes de que el grupo regresara al continente, donde almorzaron en Sella Ness con el personal de oficina.

Sue, Administradora de Nóminas: “Tuvimos una experiencia encantadora en Shetland. Es maravilloso ver estas hermosas islas, conocer a personas amables y apasionadas, y poner cara a los nombres. Fue realmente útil ver cómo funcionan otras áreas de la empresa.”



Felicitaciones a Steward May

BELLEORAM, NEWFOUNDLAND, CANADÁ – Nos enorgullece celebrar un hito verdaderamente especial junto a Steward May, quien forma parte del equipo de Cooke desde 2005 y actualmente se desempeña como nuestro Administrador de Buceo. En junio, Steward fue ordenado diácono: un sueño de toda la vida cumplido gracias a la dedicación, la fe y el servicio.

Además de su función en Cooke, Steward ha sido durante mucho tiempo alcalde

de Belleoram, Terranova, donde continúa generando un impacto significativo en su comunidad.

Nuestra generalista de recursos humanos, Amanda Langdon, representó a Cooke en la ceremonia: “Steward trabaja con nosotros desde 2005, pero siempre ha sido su sueño convertirse en ministro. Ayer fue ordenado diácono. Fue un día muy especial para Steward. Ha sido un privilegio asistir en representación de la empresa para mostrarle nuestro apoyo”.



Golf con pasión y solidaridad en Tassal

TASMANIA, AUSTRALIA – El reciente Día de Golf de Tassal en el Huon Valley Golf Club en Tasmania, Australia, reunió a empleados de operaciones de todo el estado para un día de intercambio profesional, competencia amistosa y recaudación de fondos para la Fundación del Corazón.

El año pasado, el equipo de Tassal perdió a un compañero muy querido debido a una enfermedad cardíaca. Tom Kruiswijk había trabajado en la organización durante casi 20 años en el equipo de servicios marinos y logística. Este año, la jornada ha recaudado fondos para la Heart Foundation y se ha dedicado a su memoria. La acuicultura sigue

en la familia, y el hijo de Tom' está haciendo prácticas profesionales en la misma empresa donde trabajó su padre durante tantos años.

Joana Mendes, encargada de ESG y Comunidades de Tassal, expresó que el equipo estaba muy emocionado con el resultado de la reciente jornada benéfica de golf.

“El sol brillaba y, gracias a nuestros increíbles patrocinadores y a personas generosas, hemos entregar con orgullo un cheque de 20.000 dólares a la Heart Foundation.

“Tassal está comprometida a construir confianza mediante relaciones sólidas y auténticas en las comunidades donde opera.”

El responsable de programas de la Heart Foundation', Luke Summers, dijo que el equipo de Tassal y los patrocinadores deberían estar orgullosos de sus esfuerzos de recaudación de fondos. “Es realmente inspirador ver cómo todos se unieron para lograr un resultado tan increíble.” “Su pasión, trabajo en equipo y dedicación han tenido un impacto real, ayudándonos a acercarnos a un futuro libre de enfermedades cardíacas. Estos fondos contribuirán en gran medida a apoyar investigaciones que salvan vidas y a que podamos seguir entregando los programas vitales de educación y apoyo a la salud cardíaca de la Heart Foundation en todo el país”.



Avanzando juntos por una buena causa

PUERTO DE OSTENDE, BÉLGICA – El 3 de mayo, algunos de nuestros colegas de Cooke Europa participaron en la tercera edición de la Port of Ostend Charity Run, un evento de caminata y carrera a beneficio de 4Brain, una organización sin fines de lucro dedicada a crear conciencia sobre la salud cerebral y las enfermedades del cerebro.

Con su esfuerzo deportivo, nuestro equipo no solo quería cubrir

kilómetros, sino también crear conciencia y mostrar su apoyo a esta importante iniciativa.

Estamos orgullosos de nuestros compañeros que se comprometen — no solo en el lugar de trabajo, sino también fuera de él.

Juntos somos fuertes, también por los demás.

de izquierda a derecha: Kelly Loncke, Manly Peel, Catherine Dejaegher, Koen Laureins, Vanessa Verbeke.



¡Cooke Europe eleva el listón y se supera a sí misma!

OOSTENDE, BÉLGICA – Nuestros técnicos completaron formación avanzada sobre cómo trabajar de forma segura en altura utilizando elevadores aéreos, así como sobre cómo responder adecuadamente en caso de emergencias como incendios o derrames químicos.

En nuestra empresa, la seguridad no es solo un requisito, es un valor fundamental. Por eso invertimos continuamente en capacitación y desarrollo, empoderando a nuestro equipo para que trabaje con confianza y cuidado.



David Vander Schaegehe, Brecht Pagie y Steve Demoor.

Espigado de cultivos - Omega Protein

REEDVILLE, VIRGINIA, EE. UU. – En julio, nuestra planta de Reedville, VA, recolectó maíz para el Healthy Harvest Food Bank. ¡Juntos cosechamos 7,491 libras de maíz dulce de granjas locales en el condado de Lancaster!

arriba a la izquierda: Lacie Gaskins (Directora de Ventas Corporativas).

en la esquina superior derecha, de izquierda a derecha: Bailey Loving (Gerente de Producción de Reedville) y Jaison Thomas (Planificador de Demanda Corporativa).

abajo: Rick Rahn (Subdirector General en el Centro de Salud y Ciencias).



Nuestra gente

Salud y seguridad

Destacados en seguridad de Cooke



Ashley Guthrie
– KCS Marine Maintenance, NB

Ashley dice: "La seguridad en Cooke es importante para mí porque quiero que mis compañeros y yo podamos regresar a casa seguros al final de cada turno."



Kelli Mitchell
– Coordinadora de certificaciones,
CAI Corporate

La directora de Salud y Seguridad, Chalena Biggar, afirma: "Kelli es una auténtica defensora de la seguridad y apoya al área de Salud y Seguridad educando a los empleados durante sus visitas a las instalaciones y transmitiendo a nuestro equipo las preguntas o inquietudes que se le plantean. Es amable y accesible, y siempre pone la seguridad en primer lugar".



Glendon Mason
– Capitán de buque de mantenimiento
marítimo, Grand Manan, NB

El gerente de buques Todd Clinch dice: "Glendon siempre se asegura de que sus empleados trabajen en un ambiente seguro y que desempeñen sus funciones como tripulantes de cubierta de manera segura, mientras revisa sus tareas laborales de forma regular."



Frank Borst – Capitán de buque de lavado de redes, NB

Frank afirma: "La seguridad en Cooke consiste en procurar que todos a mi alrededor, yo incluido, hagamos lo mejor que podamos para regresar a casa sanos y salvos. Eso implica contar con el equipo de protección personal adecuado y prestar atención a posibles riesgos que puedan surgir".



Greg Lambert
– Gerente de Agua Dulce, Maine.

"La seguridad es importante para mí porque nos afecta tanto a nivel individual como de equipo. Necesitamos trabajar muy coordinados en nuestras operaciones acuícolas para hacer el trabajo de manera efectiva, y perder a un miembro del equipo puede tener un efecto en cadena en el resto de nosotros. Al final del día, quiero que todos regresen a casa después de su turno y puedan disfrutar de sus seres queridos; de eso se trata todo y por eso es fundamental incorporar la seguridad en todas nuestras operaciones."



Karlie Lewis – Bay Fortune Hatchery, PEI

La gerente Dawn Runighan afirma: "Karlie ha realizado un gran esfuerzo en las últimas semanas, siempre priorizando la seguridad. Karlie organizó los registros de formación, actualizó todas las carpetas SDS de cada instalación, organizó los suministros de seguridad y organizó todos los paneles de seguridad".



Cameron Clark – Rollo Bay Hatchery, PEI

La gerente Dawn Runighan comenta: "Cameron organizó rápidamente la prueba de la alarma contra incendios, el servicio de los extintores, redactó un plan de evacuación y una guía de usuario de SCBA. Ambos, él y Karlie (izquierda), también llevaron a cabo la inspección de Seguridad y Salud Ocupacional (SSO)".



Scott Collier – Director de producción, NS

"La razón por la que hago todo esto, y por la que la seguridad en Cooke me importa, es porque quiero ver a todo mi equipo regresar a casa sano y salvo al final del día con sus familias, sin lesiones y sin preocuparse de que ellos mismos u otros puedan salir lastimados. Realmente me importan mis compañeros de trabajo y de equipo. La otra razón es que quiero proteger a la empresa de responsabilidades legales, así como a mí mismo. Creo que un lugar de trabajo seguro es un lugar de trabajo saludable tanto física como mentalmente. La seguridad es una parte fundamental de una cultura saludable y fomenta la buena moral."

Excelente registro de seguridad para Cooke Chile

SAN CLEMENTE, TALCA, CHILE – Las Garzas Hatchery, ubicada en San Clemente, Talca, celebró tres años sin accidentes, un importante hito que refleja su compromiso con la salud y seguridad laboral de los trabajadores. En reconocimiento a este logro, Mutua de Seguridad entregó al equipo un premio conmemorativo y regalos; además, el equipo recibió saludos y felicitaciones de varios directores de Cooke Chile y Cooke Canadá, como la Directora de Salud y Seguridad Chalena Biggar y la Directora de Recursos Humanos Catherine McBride. Este logro subraya la importancia de la colaboración y el compromiso continuo con prácticas seguras en el lugar de trabajo, que son elementos fundamentales para el bienestar de los trabajadores y el éxito sostenible de la industria.





Nuestra comunidad

de izquierda a derecha: Gemma Gwilliams (Tassal), Joel Richardson (Cooke Inc.), Lindsay Bailey (HMS Tern - guía), Claire Ryan (Cooke Inc.), Michael Szemerda (Cooke Inc.) y Murray Spooner (Cooke Scotland).

Proyecto comunitario de patrimonio militar de Orkney recibe apoyo de Cooke

ORKNEY, ESCOCIA –

Una organización benéfica ha recibido apoyo financiero de Cooke Scotland para ayudar a asegurar la futura preservación y promoción de un singular sitio histórico militar en las Orcadas.

Se hizo una donación de 1.000 libras a Birsay Heritage Trust para un proyecto que transformará el acceso y la participación con HMS Tern, una poco común base aérea naval de la Segunda Guerra Mundial ubicada en Birsay.

Cooke es un elemento intrínseco de las comunidades costeras y rurales donde su personal vive y trabaja, cultivando el mejor salmón escocés en más de 20 sitios de acuicultura de agua salada en las Orcadas. Este Fondo de Beneficio Comunitario apoyará al Trust' en su objetivo de convertir el sitio en una atracción turística, además de crear empleos y fomentar el desarrollo económico en la zona.

Gracias a la financiación, se realizará un evento de curaduría conjunta y participación comunitaria junto con los arquitectos del proyecto como parte de la planificación de

diseño, ofreciendo la oportunidad de aporte de la comunidad y desarrollo conjunto durante todo el proceso.

Joel Richardson, Vicepresidente de Relaciones Públicas de Cooke, estuvo acompañado por colegas de Canadá, Australia y Escocia que visitaron la base aérea naval.

“Construir comunidades más fuertes es una prioridad máxima para Cooke y estamos orgullosos de apoyar proyectos locales que reflejan nuestros valores corporativos, así como los de nuestros equipos”, dijo Richardson.

“Ha sido interesante ver de primera mano cómo la restauración del antiguo aeródromo de guerra beneficiará a la economía de Orkney, generando nuevos empleos y atrayendo a más turistas a esta pintoresca isla. Como empresa familiar, ha sido un placer entregar la donación a Birsay Heritage Trust en nombre de Cooke; a medida que se acerca el Día del Recuerdo, siempre debemos honrar a los miembros de las fuerzas armadas que

han servido y muerto en el cumplimiento del deber para proteger nuestras libertades”.

William Shearer, de Birsay Heritage Trust, afirmó: «De los cuatro aeródromos de la Segunda Guerra Mundial de Orkney, HMS Tern es el que posee la mayor cantidad de infraestructura preservada y los planes futuros podrían incluir un memorial vivo para los hombres y mujeres que sirvieron en HMS Tern.

“La Birsay Heritage Trust agradece a Cooke Scotland por la donación, que ahora nos ha permitido contratar a una empresa de arquitectos de Edimburgo que acaba de comenzar el proyecto general de diseño. Esto nos llevará a través de varias etapas de diseño y, finalmente, a la presentación de la solicitud de planificación.”

Puesto en servicio en abril de 1941, el HMS Tern se utilizó principalmente como aeródromo de entrenamiento y fue diseñado para alojar a escuadrones de primera línea desembarcados y aviones de combate en el mar. Sigue siendo una parte importante del patrimonio militar de Orkney que permaneció en servicio hasta 1957.

Seis municipios seleccionados para limpiezas costeras en Maine en abril

MAINE, EE. UU. – Cooke USA organizó o participó en limpiezas costeras en seis municipios del este de Maine durante cinco días en abril, coincidiendo con el Día de la Tierra el 22 de abril. Las limpiezas fueron coordinadas por el equipo de sanidad de peces de Cooke USA, compuesto por los técnicos de salud de peces Jessica Lindsay, Jaelynn Matthews y Susana DeFrank.

La primera jornada de limpieza, en la que participaron algunos empleados, fue organizada por el municipio de Machiasport y el capitán de puerto David Cale. La planta procesadora de salmón atlántico de Cooke USA y uno de sus muelles se encuentran en Machiasport.

Las siguientes cuatro limpiezas fueron coordinadas por Cooke USA, con la participación de más de una docena de empleados en las tareas. Cooke USA cuenta con aproximadamente 230 empleados en todo Maine, y la mayoría vive y trabaja en los condados de Washington y Hancock, los dos condados más orientales del estado’.

La mayoría de las costas seleccionadas para la limpieza estaban ubicadas cerca de un sitio de cultivo de salmón atlántico de Cooke USA, y los empleados recogieron y eliminaron cientos de libras de residuos, que iban desde los más pequeños, como bandas para pinzas de langosta y medios de biofiltro, hasta los más grandes, como cojines de asiento y neumáticos.

El 18 de abril, los empleados recogieron basura a lo largo de las orillas de Deep Cove



de izquierda a derecha: Tessa Houston, del Downeast Institute, junto con Susana DeFrank y Jessica Lindsay en Backfield Beach, Beals.

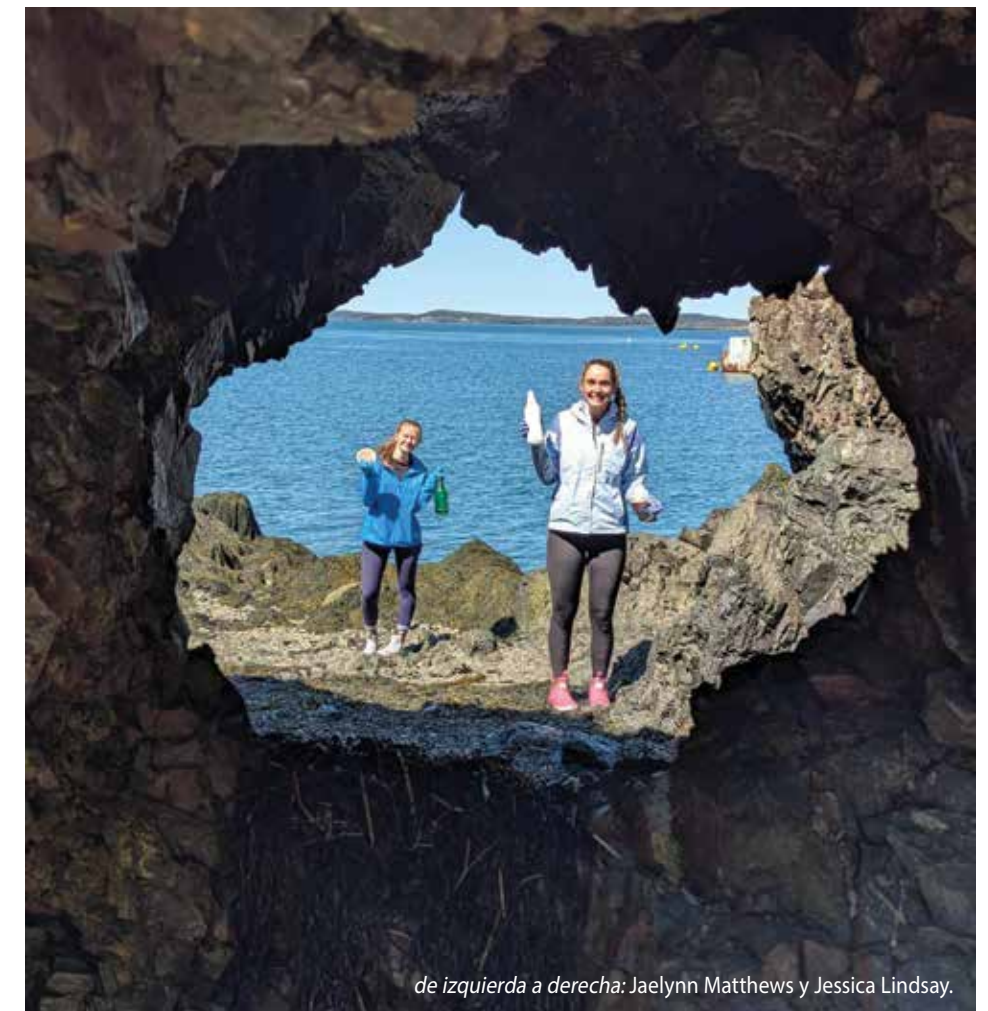
en Cobscook Bay, en Eastport. Con motivo del Día de la Tierra, el 22 de abril, Cooke USA se asoció con empleados del Downeast Institute, un centro de investigación de mariscos situado en Beals, para limpiar varias playas en Beals y Jonesport.

El 23/04/2024, los empleados volvieron a Cobscook Bay, recogiendo basura a lo largo de las orillas de Broad Cove en Eastport. Y el 24 de abril, los empleados recogieron basura en las inmediaciones del muelle Thurston's en Tremont y de la terminal de ferris de Swan's Island.

Aunque los empleados de Cooke USA suelen ofrecer su tiempo voluntariamente para recoger y eliminar basura en las playas del este de Maine, muchas limpiezas se realizan en abril, cerca del Día de la Tierra, y en septiembre durante la limpieza costera anual de Maine, un esfuerzo estatal organizado por el Maine Department of Marine Resources para cubrir más de 3.000 millas de litoral de Maine’.



de izquierda a derecha: técnicas en salud de peces de Cooke USA Jaelynn Matthews, Jessica Lindsay y Susana DeFrank en Sand Cove, en Beals.



de izquierda a derecha: Jaelynn Matthews y Jessica Lindsay.

Donación al Museo de los Pescadores de Reedville

REEDVILLE, VIRGINIA, EE. UU. – Hace casi dos años, Omega Protein prometió una donación equivalente de \$250,000 al Museo de Pescadores’ de Reedville para apoyar la restauración de Festival Halle, un preciado monumento que ha estado en pie en Reedville, Virginia durante más de un siglo.

El viernes 11/07/2025, los miembros de nuestro equipo en Reedville entregaron con orgullo la donación al Comité Save Festival Halle y a la dirección del Museo de los Pescadores’ de Reedville.

Con profundas raíces en la herencia marítima de Reedville’ que se remontan a 1878, nos sentimos honrados de apoyar a una organización cuya misión es preservar y compartir la rica historia de nuestra comunidad.

Estamos agradecidos de formar parte de una organización como Cooke Seafood, que tiene como misión fortalecer las comunidades en las que opera.



de izquierda a derecha: Sonny Abbott, Sara Gaskins, Emily Sprague, Hannah Long, Bailey Loving, junto a empleados del Museo de los Pescadores de Reedville’.

Cooke Scotland Finance team en misión de retiro de protectores de árboles

CUMBRIA, ENGLAND – Miembros de nuestro equipo financiero de Cooke Scotland fueron recibidos por Eden Rivers Trust mientras participaban en una jornada de voluntariado en Cumbria, al norte de Inglaterra, en septiembre de 2024.

El equipo disfrutó de una jornada en la zona natural de Brampton, retirando protectores y ataduras de cientos de árboles jóvenes que habían sido plantados por la empresa Warm Welly Company. Los protectores de árboles protegen a los retoños de ser comidos o derribados hasta que sean lo suficientemente fuertes como para mantenerse por sí solos.

En 2023, miembros del departamento de finanzas recogieron una docena de bolsas de basura en la playa de Bo’ness en West Lothian y completaron una encuesta para mostrar qué objetos encontraron mientras analizaban 300 m de costa.



Ingeniería con Cooke durante la Semana de las Carreras Profesionales en Escocia

SHETLAND, ESCOCIA – Cooke Scotland invitó a una estudiante de escuela a nuestra Yell Processing Factory en Shetland para realizar una práctica laboral con el equipo de ingeniería.

Durante la Semana de las Carreras en Escocia, Lisa Thomson, estudiante de la escuela secundaria Mid Yell, pasó el día haciendo un recorrido por la estación de embalaje y ayudando a nuestro equipo de ingeniería a desmontar y reparar una bomba de vacío averiada.

Nos sentimos orgullosos de asociarnos con Skills Development Scotland para apoyar la iniciativa ‘Prueba algo diferente: Sé un aprendiz moderno por un día’, cuyo objetivo es abordar los estereotipos de género en el trabajo y permitir que los jóvenes adquieran experiencia práctica en el entorno laboral.

Lisa, quien está interesada en una carrera en ingeniería, afirmó: «Estuvo bien poder ver el interior de la fábrica. Recomendaría “Prueba algo diferente” a otros estudiantes porque da una idea sobre la ingeniería y permite descubrir en qué consiste el trabajo.

Le deseamos mucho éxito en la toma de decisiones sobre su futuro.

arriba, derecha: Lisa Thomson

abajo: Lisa Thomson y Dean Henderson (Cooke Scotland).



Nuevo equipo de juego para Deerness

ORKNEY, ESCOCIA – Gracias a la ayuda del Cooke Scotland Community Benefit Fund, la Deerness Community Centre Association cortó la cinta e inauguró recientemente la nueva sección del parque infantil Deerness en Orkney.

El muy utilizado parque infantil de 17 años necesitaba una renovación y también había escasez de equipos adecuados para niños pequeños. Así, con la ayuda de varios benefactores, el comité de Deerness recibió apoyo para instalar tres nuevos juegos para que los niños de la comunidad puedan disfrutar.

Financiadores y miembros del comité se reúnen para la inauguración del parque infantil Deerness. De izquierda a derecha: Brenda Foubister, Mary Doyle, Catriona Robertson, Simon Brown, Michelle Peterson y Michael Lewington de Cooke Scotland, Kaleb Russell, Beki Russell, Lindsey McAdie, Andrew Bonner, Lyall Flett y Linda Bonner.



El mundo es un pañuelo: el destino une a la hija de un empleado de New Brunswick con nuestro equipo de Tassal en Tasmania

TASMANIA, AUSTRALIA – Una serie de eventos dio lugar a una conexión inesperada entre nuestros equipos de Cooke en New Brunswick y Tasmania.

Nuestro reciente reto de pasos se llamó “Alrededor de Australia”. Cuando enviamos el aviso, recibimos una respuesta de Andrew Stevens, un conductor de larga distancia de Shoreland Transport. Mencionó que su hija, Ebony Mae Stevens, que estudia en la University of New Brunswick, está realizando un intercambio en Australia.

Y no solo Australia, sino Hobart, Tasmania, donde se encuentra la sede de nuestra empresa, Tassal.

Cuando nuestro equipo de Tassal supo que Ebony estaba estudiando en su comunidad, se pusieron en contacto con ella y la invitaron a una visita guiada.

“Tuvimos una charla maravillosa sobre estas dos partes diferentes del mundo”, dijo Joana Mendes, responsable de ESG y Comunidades de Tassal. “¡El consenso fue que Tasmania gana! En Canadá hace demasiado frío”.

Joana quedó impresionada con la reunión.

“Ebony es una joven muy inteligente, con ganas de aprender y establecerse todavía por un tiempo en Tasmania”.



Cooke apoya a los bomberos de Newfoundland and Labrador

TERRANOVA Y LABRADOR, CANADÁ – En abril, Janice Duggan-Molloy presentó una donación de 2.500 dólares en nombre de Cooke al Departamento de Bomberos Voluntarios de Milltown - Head Bay d'Espoir. Esta donación se utilizará para ayudar a cubrir el costo de una nueva cámara de imagen térmica, un dispositivo que servirá no solo para localizar puntos calientes después de un incendio, sino que también puede ayudar a encontrar víctimas desaparecidas en la oscuridad durante una emergencia.

En una publicación en redes sociales, el departamento de bomberos expresó: "Queremos dar las gracias a todo el equipo de Cooke Aquaculture por su generosidad y apoyo. Gracias".



Cooke Chile organiza el concurso «Diseña tu barco»

CHILE – El concurso "Diseña tu barco Cooke" de Cooke Chile se realizó este año y fue todo un éxito. Este programa permite que los hijos de los colaboradores de Cooke Chile participen en la creación del barco utilizando diferentes materiales reciclados. Felicitamos a todos por su entusiasmo y creatividad.



El techo mantiene abierto el espacio comunitario de las islas para todos

SHETLAND, ESCOCIA – Cooke Scotland fue elogiada por su donación para renovar el techo de la sala comunitaria y así apoyar a la comunidad de Fetlar en Shetland.

George Johnson, gerente de sitio de Cooke Scotland en nuestra granja Flaeshins, cerca de Fetlar, se reunió con el presidente de la Fetlar Community Association (FCA), Peter Sawford, y el tesorero, Graham Booth.

Booth dijo: "La FCA está muy agradecida con Cooke Scotland por su reciente apoyo para renovar el techo del Salón Comunitario de Fetlar. El salón es el único edificio de la isla donde todos los residentes y visitantes pueden reunirse, y por lo tanto es vital para el bienestar de la comunidad".

"El tejado anterior había llegado al final de su vida útil y ya no era seguro. Gracias al apoyo de Cooke y otros financiadores, ahora tenemos un techo nuevo y mejorado que debería mantener el salón protegido del viento y del agua durante los próximos 30 años."



George Johnson (Gerente de planta en Flaeshins); Peter Sawford (Presidente de la FCA) y Graham Booth (Tesorero de la FCA).

Miembros del equipo de Escocia inspiran en eventos de acuicultura

ESCOCIA – El personal de Cooke Scotland participó activamente en inspirar a jóvenes en eventos de acuicultura en el centro de Escocia y Shetland.

La empresa patrocinó el Día de Carreras en Acuicultura en la University of Stirling el 6 de marzo, y fue una excelente oportunidad para que los estudiantes se relacionaran con profesionales de la industria y exploraran oportunidades profesionales en el sector acuícola.

El personal de Shetland también tuvo una jornada excelente interactuando con alumnos en el evento Developing the Young Workforce Aquaculture and Fisheries, celebrado en el Aith Hall, en el oeste de Shetland, el 19 de marzo.

Con la asistencia de más de 80 alumnos de segundo y tercer año de secundaria de las escuelas de Aith y Whalsay, fue un evento muy concurrido pero gratificante, que destacó las muchas trayectorias profesionales posibles dentro del sector del salmón escocés.

Cada empresa participante tenía una actividad para que los alumnos realizaran. Les dimos a los estudiantes la oportunidad de poner a prueba sus conocimientos ordenando las imágenes del ciclo de vida del salmón desde el huevo hasta el adulto. También pudieron aprender más sobre lo que hace nuestro personal de agua de mar en su día a día al familiarizarse con el uso de un oxímetro para registrar los niveles de oxígeno y la temperatura de nuestra muestra de agua de mar.



Evento de Acuicultura y Pesca de Aith.



de izquierda a derecha: Kevin Smith (Agua dulce), Will Herdman (Técnico), Ola Wands (Sanidad de peces), Murray Spooner (Comunicaciones), Calum Stephen (Medio ambiente) y Lynsey Cruickshanks (Recursos Humanos).

5.000 lubinas donadas a organizaciones sociales en Mallorca

MALLORCA, ESPAÑA – Cooke España, en colaboración con el Gobierno Balear Ministerio de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, donó 5.000 lubinas frescas a ocho organizaciones sociales de Mallorca, provenientes de Acuicultura Balear.

Distribuida por la Cofradía de Pescadores de Andratx, esta iniciativa reafirma nuestro compromiso con la comunidad local, la seguridad alimentaria y el bienestar social.

Este es un ejemplo de cómo, en Cooke, nos esforzamos por llevar nuestro pescado no solo a los mercados, sino también a quienes más lo necesitan.



Francisco Monje (Acuicultura Balear), Enrique Martínez (Acuicultura Balear), Antonio Grau (Director General de Pesca), Estefanía Gonzálvo (Alcaldesa de Andratx), Alberto Morento (Acuicultura Balear), Giorgina Brunet (Gerente de IRFAP), Amalia Grau (Directora de LIMIA), Joan Llabres (Director General de Calidad Agroalimentaria y Producto Local), y personas de la ONG.

¡El equipo Cooke da un paso adelante para ayudar al IWK!

SAINT JOHN, NEW BRUNSWICK, CANADÁ – Los empleados de Cooke y nuestra compañía han apoyado con orgullo el IWK Telethon for Children durante muchos años.

En 2025, estuvimos encantados de haber colaborado con la IWK Foundation como patrocinador en línea de donaciones igualadas. Eso significa que cada donación realizada en línea fue igualada por Cooke, y la contribución igualada de nuestra empresa este año ascendió a \$10,000.

¡Pero eso no fue todo! ¡Nuestros increíbles empleados también dieron un paso adelante! A través de nuestro programa Buck-A-Pay for the IWK, los empleados de Cooke también realizaron una importante donación al teletón, contribuyendo con la increíble cifra de 15.000 dólares.

Esos 15.000 dólares fueron recaudados por empleados que se comprometieron a donar 1 dólar por cada nómina a la IWK.

Abe Gibbons y Chuck Brown tuvieron el honor de presentar la donación de Cooke durante el teletón.

Gracias a todos los que han donado hasta ahora. ¿Quieres involucrarte? Para más información o para inscribirte en Buck-A-Pay, visita cookeinfo.com/buck-a-pay.



Estudiantes de Seaside Elementary aprenden sobre oportunidades profesionales en la industria del salmón y los productos del mar

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Pamela Penman y Brandon Baird vivieron una experiencia fantástica en la feria de carreras de la Seaside Park Elementary School en Saint John el 17 de abril.

Formaron equipo con Katelyn Harris de Atlantic Canada Fish Farmers Association para inspirar a los estudiantes sobre el salmón atlántico y las posibilidades de carrera en nuestra industria.

¡Presentar un salmón entero para que los estudiantes lo examinaran de cerca, y utilizar réplicas de huevos de salmón para ilustrar el proceso de crecimiento, desde huevos diminutos hasta peces grandes y sanos, fue un éxito rotundo!

Pamela se sentía especialmente orgullosa de representar a nuestra empresa, ya que su hija es estudiante de Seaside Elementary.

“Los niños disfrutaron mucho del salmón y vivieron una experiencia excepcional de aprendizaje”, dijo Pamela. “Fuimos todo un éxito, y a mi hija le encantó vernos”.



Educar desde el mar

ÁGUILAS, MURCIA, ESPAÑA – Este año, como parte del Plan Estratégico de Comunicación para la Acuicultura en España, Cooke España y APROMAR han lanzado una nueva edición del programa educativo Excursiones Escolares 2025. Participaron estudiantes de secundaria, escuelas de hostelería y universidades en sesiones prácticas para aprender más sobre la acuicultura sostenible.

Instituciones como el IES Rambla Nogalte, la Universidad de Murcia y el CCT Murcia estuvieron entre las que participaron en la experiencia.

Este es un proyecto que fortalece el compromiso de Cooke' con la educación, la sostenibilidad y el fomento de la conexión entre los jóvenes y el mar.



de izquierda a derecha: Juan Carlos Zabala (Cooke España), Idoia Martinez (IAG cargo), Jose Manuel Campos (IAG cargo), Manolo Nicolás (Cooke España), Nuria Pernas (Cooke España), Rosa Raya (Cooke España).

Walk of Hope apoya a Connaigre Peninsula Cancer Support Group

NEWFOUNDLAND, CANADÁ – En junio, muchos de nuestros colegas en Newfoundland participaron en una increíble muestra de fortaleza y apoyo durante el Walk of Hope en apoyo al Connaigre Peninsula Cancer Support Group.

Nuestra empresa se enorgullece de apoyar a Team Raising Hope, uno de los muchos equipos dedicados que caminaron la pista para crear conciencia y recaudar fondos para quienes luchan contra el cáncer.

¡Gracias a la generosidad y el espíritu de todos los participantes, se recaudó la asombrosa suma de 127.000 dólares!

El día comenzó con un emotivo Desayuno de Sobrevivientes en el Lions Club, seguido de una inspiradora Ceremonia de Apertura y un día completo de caminatas, vítores y entretenimiento en vivo. Fue un recordatorio poderoso de cuántas vidas son tocadas por el cáncer y de todo lo que podemos lograr cuando nos unimos.



de izquierda a derecha: Christine Pierce, Maisie Mullins, Gail Rose, Beverly Power, Greta Jensen, Sherry Jensen y Shirley Skinner.

Nuevo uniforme patrocinado por Cooke Scotland para el equipo de hockey de Shetland

SHETLAND, ESCOCIA – El equipo masculino de hockey de Shetland' es uno de los numerosos equipos locales apoyados por el Cooke Scotland Community Benefit Fund en todo el Reino Unido continental.

El equipo está compuesto por jugadores tanto de Shetland como de Orkney, dos de los cuales son empleados de Cooke. Es un placer apoyar a este grupo que está beneficiando a jugadores de dos de las islas donde criamos nuestro salmón escocés de primera calidad.

El club de hockey tiene como objetivo fomentar que más hombres a partir de los 14 años practiquen hockey y mejoren su salud y bienestar mediante el deporte. Cooke también ayudó a financiar el primer uniforme del equipo' en 2023.

Este año, el equipo llegó a las semifinales de la Scottish Reserve Plate. Una actuación de infarto en el Aberdeen Sports Village terminó en un empate 1-1 contra el Clydesdale 3rd XI, pero lamentablemente perdieron en la tanda de penaltis.

Nos alegra que las nuevas equipaciones patrocinadas por Cooke hayan llegado justo a tiempo para la semifinal y esperamos que os gusten tanto como a nosotros.

arriba: En primer plano, Josh MacColl y Stuart Lavender, ambos miembros del equipo de Cooke Scotland;

centro: Josh MacColl en posesión del balón.

abajo: Jugadores del equipo de hockey masculino' de Shetland en un entrenamiento en Brae, Shetland, con la coordinadora de comunicaciones, Emma Grains.



Celebración del Día Mundial de los Océanos con estudiantes en Terranova

NEWFOUNDLAND, CANADÁ – Nuestra colega Janice Duggan-Molloy se unió a Roberta Collier, de la Newfoundland Aquaculture Industry Association (NAIA), para celebrar el Día Mundial de los Océanos con estudiantes de la Conrad Fitzgerald Academy. Comenzaron con una búsqueda del tesoro de restos marinos y limpieza de playas, una forma divertida

y significativa de conectar a los estudiantes con su entorno costero. Después, se dirigieron al aula para sumergirse en el mundo de la acuicultura y las oportunidades profesionales locales. ¿Lo más destacado? ¡Una disección práctica de salmón que involucró a todos y despertó su curiosidad! Fue un día fantástico de aprendizaje, descubrimiento y acción medioambiental. ¡Un enorme agradecimiento a los estudiantes y al personal por su entusiasmo y cálida bienvenida!



Sembrando el futuro: educación que transforma

PIURA, PERÚ – En Puerto Rico Bayovar, Piura, donde Copeinca opera una planta procesadora de harina y aceite de pescado, hemos definido dentro de nuestro plan estratégico de responsabilidad social un enfoque en la salud y la educación, identificando al centro médico local y a la institución educativa de la zona como nuestros principales actores clave. Nuestro compromiso es implementar acciones sostenibles que generen un impacto positivo en el desarrollo de la comunidad donde operamos. En este sentido, y en colaboración con la organización social CAENE, que cuenta con un sólido historial en el desarrollo de proyectos educativos que conectan a los jóvenes con el sector empresarial en Perú, lanzamos el programa CAENE S-Cool en la institución educativa 20208 Puerto Rico.

Su propósito era sensibilizar, desarrollar capacidades y empoderar tanto a estudiantes como a docentes. El programa incluyó cuatro talleres para estudiantes de 3º a 5º grado de secundaria, enfocados en el emprendimiento, el fortalecimiento de habilidades blandas, la orientación vocacional y la concientización social. Además, se realizó un taller especial para los docentes de la escuela, enfatizando la importancia de brindar apoyo emocional a sus estudiantes. En total, 60 estudiantes y 28 docentes participaron en el programa. En Copeinca, continuaremos promoviendo iniciativas que fortalezcan la educación y el desarrollo comunitario, convencidos de que sembrar hoy con optimismo las semillas del futuro es la manera más segura de garantizar un mañana más próspero y sostenible.



La competencia profundiza en la tecnología de conservación y exploración marina

ST. JOHN'S, NEWFOUNDLAND, CANADÁ – Trevor Rose, Gerente de Área en Newfoundland, y Joel Messer, Gerente de Lavado de Redes, asistieron recientemente a la Competencia de Vehículos Operados a Distancia en St. John's, NL.

Este evento reunió a 16 equipos de distintos puntos de Terranova y a un equipo de PEI, poniendo de manifiesto un extraordinario talento e innovación.

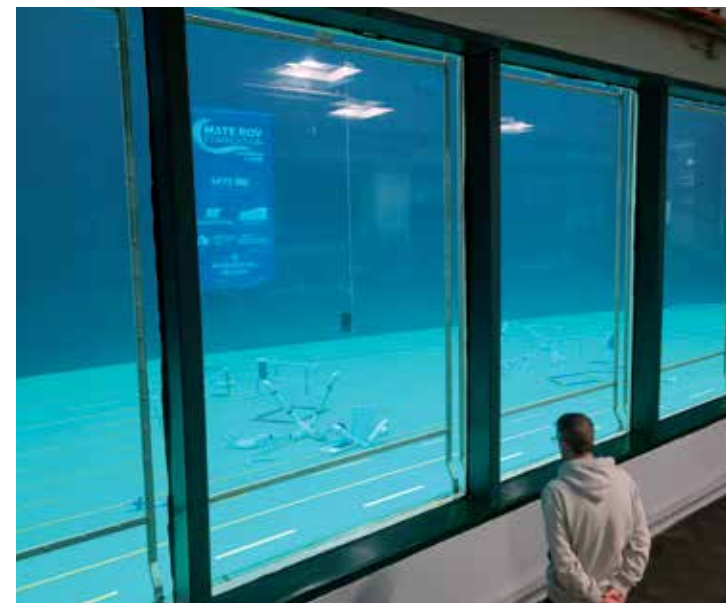
Cooke se enorgullece de participar a través del patrocinio, apoyando a estudiantes de escuela secundaria y escuela intermedia mientras desarrollan sus habilidades con vehículos operados remotamente (ROV).

Además, los estudiantes universitarios desempeñaron un papel vital como mentores e instructores, guiando a los participantes más jóvenes y fomentando un entorno de aprendizaje colaborativo.

¡Felicidades a todos los equipos y mentores involucrados!



Joel Messer y Trevor Rose.



Presentación escolar en Terranova

BAY D'ESPOIR, TERRANOVA, CANADÁ – Nuestra Janice Duggan-Molloy se unió a Amy Negrijn de Mowi y Roberta Collier de la Asociación de la Industria de Acuicultura de Terranova (NAIA) para hablar con estudiantes desde preescolar hasta sexto grado en la Bay d'Espoir Academy en Milltown sobre cómo nuestra industria se esfuerza por reducir nuestro impacto ambiental. El tema de la charla fue "Aprender a ser verdes, juntos."

Janice dijo: "¡A los niños les encantó y creo que a mí me gustó más que a ellos!"



Una feliz pascua para los estudiantes de Terranova

BAY D'ESPOIR, NEWFOUNDLAND, CANADÁ –

¡El equipo Cooke tuvo un día increíble en Bay d'Espoir Academy en Terranova el 17 de abril! Los alumnos desde infantil hasta 6º de primaria mostraron su talento artístico usando nuestra página para colorear de Pascua de Cooke.



Dos dispositivos salvavidas más instalados en Shetland

SHETLAND, ESCOCIA – Cooke Scotland apoyó a la comunidad de Shetland con financiación para instalar dos desfibriladores.

La belleza de vivir en un lugar como Shetland son sus ubicaciones remotas y rurales. Sin embargo, esto dificulta el acceso rápido a los servicios de emergencia, y un desfibrilador podría ser determinante para salvar la vida de una persona.

Sandness and Walls Community Council recibió apoyo para adquirir un dispositivo en la terminal de ferry de West Burrafirth, mientras que la financiación ayudó a la comunidad de Westsandwick en Yell a comprar uno para instalarlo fuera de su salón comunitario en la costa oeste de la isla. La isla de Yell, en Shetland, está a 20 minutos en ferry de la isla principal, y luego a 28 millas en coche hasta el hospital de Lerwick, por lo que contar con un desfibrilador cerca podría ser fundamental.

Erik MacMillan, subgerente de Cooke Scotland en nuestro centro marino de Burrastow, se reunió con Jane Puckey, concejala comunitaria de Papa Stour, para averiguar de qué manera el desfibrilador beneficiará a la comunidad.

Jane dijo: “El muelle de West Burrafirth es un lugar muy concurrido, con muchas embarcaciones diferentes que entran y salen, incluyendo barcos de pesca de todos los tamaños, embarcaciones de trabajo y el ferry Papa Stour. Al estar en un lugar remoto, es reconfortante saber que hay un desfibrilador disponible en la sala de espera.”

arriba: Erik MacMillan, Subgerente Asistente del sitio Burrastow de Cooke Scotland, junto al desfibrilador del muelle de West Burrafirth, acompañado de Jane Puckey, Consejera Comunitaria de Papa Stour.

abajo: Tommy Nicholson, Gerente Senior del sitio Mid Yell de Cooke Scotland, acompañado de Karen Hannay, integrante del comité de Westsandwick Public Hall.



Donación a la campaña del Hampton Centre

HAMPTON, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Kristen d’Entremont (en el centro), nuestra Especialista en Relaciones Públicas, presenta una donación en nombre del Equipo Cooke a la campaña del Hampton Centre. Este dinero se destinará a la financiación de una nueva instalación de última generación en Hampton, que mejorará el bienestar general de los residentes. Esta instalación tiene una fecha de apertura provisional para el invierno de 2026. En la foto aparecen el alcalde de Hampton, Robert Doucet, y el director de la campaña del centro, Mark Bettle.



Donación de Cooke para los niños de la isla Brier

BRIER ISLAND, NOVA SCOTIA, CANADÁ – Jennifer Hewitt (derecha), nuestra gerente de cumplimiento en Nueva Escocia, presenta una donación a David Welch, gerente del sitio de Brier Island, en nombre del equipo Cooke. Este dinero se destinará al nuevo Proyecto de Cancha Multiusos en la Westport Recreation Auxiliary, que será utilizada por los 128 niños de la isla. También aparecen en la foto Lily Thimot y Jessica Thimot.



Amamos nuestras comunidades, y nuestro equipo en Terranova ha estado ocupado retribuyendo y apoyando causas valiosas

NEWFOUNDLAND, CANADÁ – Nos enorgullece apoyar a organizaciones e iniciativas locales, incluyendo el Comité de Recreación de St. Alban’s, el Club de Leones de Hermitage-Sandyville y muchos otros.

“Me gustaría agradecer al Comité de Patrocinios Cooke Giving por la donación de 500 dólares destinados a equipamiento deportivo nuevo para nuestro gimnasio comunitario. Este gesto, junto con el enorme esfuerzo que Cooke ha realizado para establecer una industria que apoye el crecimiento de nuestra comunidad, se aprecia enormemente. Una economía próspera es esencial para crear oportunidades y garantizar la seguridad alimentaria de nuestras familias.”

También quiero agradecer al Consejo y al personal de St. Alban’s por sus esfuerzos innovadores para mejorar nuestra comunidad. A Cooke Seafood: nosotros y los ciudadanos de nuestra comunidad les brindamos nuestro respaldo al 100% en sus emprendimientos futuros. Estamos aquí para ayudar en todo lo que podamos. Muchas gracias.”

— Bob Murphy, Alcalde de St. Alban’s



Donación para la orientación de Medicina Dalhousie

SAINT JOHN, NEW BRUNSWICK, CANADÁ – Team Cooke se complace en apoyar el futuro de la medicina aquí en New Brunswick. Nuestra Especialista en Relaciones Públicas, Molly Simon, presentó una donación de \$500 a Emma Delong (en la foto a la izquierda) en nombre del equipo Cooke. Esto fue para apoyar la Semana de Orientación 2025 de Dalhousie Medicine New Brunswick.

“La orientación juega un papel clave en establecer el tono de la experiencia de los estudiantes de medicina de nuevo ingreso.” dice Emma. “¡Es una gran oportunidad para mostrar a los futuros médicos

de Nuevo Brunswick por qué Saint John es una ciudad excepcional!”



Ceremonia de entrega de cheque del Lockeport Sea Derby

SHELBURNE, NOVA SCOTIA, CANADÁ – Jennifer Hewitt, nuestra gerente de cumplimiento en Nueva Escocia, presentó una donación al Lockeport Sea Derby. Este evento es el derbi marítimo más longevo de Nueva Escocia. La organización organizó un evento para 345 adultos y 73 niños, con cerca de 25.000 dólares repartidos en premios. En la foto, de izquierda a derecha: Blair Acker, George Benham, Jennifer Hewitt (Cooke), Debbie Scott y Jeff Wood.



Limpieza de Wanchese

SUFFOLK, VIRGINIA, EE.UU. –

¡Nuestros equipos de Wanchese Fish Company y Shoreland Transport USA participaron con orgullo en la Gran Limpieza de Suffolk la pasada primavera!

Fue un día precioso para limpiar Northgate Commerce Parkway, y los miembros de nuestro equipo encarnaron realmente nuestros valores fundamentales:

Fomentar
Nutrir
Proporcionar

¡Gracias a todos los que participaron y marcaron la diferencia!



Concurso fotográfico



GANADOR: Arindom Chakraborty

– Bioriginal, Saskatoon, Saskatchewan

CANADÁ

MENCIÓN HONORÍFICA:

Noppawan Chimsung

– Truro, Nueva Escocia





GANADOR/A: Kassidy Lewis-Buergert – Reedville, Virginia

EE. UU.

MENCIÓN HONORÍFICA: Susana DeFrank
– Eastport, Maine



GANADOR: Donald MacIlsaac – Orkney, Escocia

EUROPA

MENCIÓN HONORÍFICA: Kelly Drever
– Orkney, Escocia





GANADOR: Rodrigo Quinteros – Los Rios, Chile

AMÉRICA DEL SUR Y CENTRAL



MENCIÓN HONORÍFICA:
Margarita Perez
– Quimeyco, Chile



GANADOR: Rueben Leary

TASSAL

MENCIÓN HONORÍFICA:
RaySum Lee



Sobre nuestro juez

Kelly Lawson es una fotógrafa comercial afincada en New Brunswick, Canada, especializada en imágenes inmobiliarias, comerciales y de estilo de vida.

Cree que la fotografía es más que imágenes de calidad: es un lenguaje universal, una forma de expresar quién eres sin palabras.

“Me tomo esta responsabilidad muy en serio y trabajo arduamente para asegurar que capturemos tu historia de manera hermosa, auténtica y sin estrés, de principio a fin.”

Al ser jueza de nuestra competencia, Kelly mencionó que valoraba la creatividad, el tema, la composición y la destreza técnica.

¡Felicitaciones a nuestros ganadores y a los muchos otros destacados fotógrafos que quizás no ganaron un premio, pero que nos cautivaron con su trabajo!

Más información en kellylawson.ca

Cooke



Verdaderamente global. Totalmente local.

La marca global de Cooke' sigue creciendo conforme nos expandimos a nuevas regiones y vemos el diseño de marca evolucionado destacado en todo el mundo. Permanezcan atentos para más novedades emocionantes a medida que entramos en nuevos mercados y exploramos nuevas oportunidades.

truenorthseafood.com

cookeseafood.com