

Cooke



Cooke da la bienvenida a **Seajoy Seafood**

Historia completa en la página 10





Cooke

BOLETÍN DE LA FAMILIA DE EMPRESAS COOKE - INVIERNO DE 2019



Contenido

En este número

- 4 **La gran idea:**
Peces limpiadores
- 10 **Crecimiento y desarrollo:**
Cooke adquiere Seajoy Seafood
- 20 **Sustentabilidad:**
Cooke Aquaculture celebra el éxito de una nueva liberación de salmones silvestres
- 32 **Mercado:**
Crecimiento de Cooke en Asia

Destacados especiales

- 16 **Personas y lugares:**
Trabajo médico en Alaska rural
- 25 **En las noticias:**
Fergus Ewing visita Escocia
- 30 **Póster de Cooke 2019**
De una pequeña empresa familiar a un líder global en pescados y mariscos
- 44 **Comunidad:**
La donación
- 46 **Premios:**
Cooke recibe el 2018 Private Business Growth Award
- 59 Oportunidades de carrera globales en Cooke

En todos los números

- 3 Mensaje de Glenn
 - 14 Crecimiento y desarrollo
 - 24 En las noticias
 - 28 Anclados en la seguridad
 - 32 Mercado
 - 37 Comunidad
 - 48 Premios
 - 50 Nuestra gente
- Contraportada:
Recetas de salsas para croquetas de salmón atlántico

Gracias por su contribución editorial o fotográfica:

Johanna Alvarez, Chalena Bigger, Danny Boyce, Ross Butler, Kristen Cook, Glenn Cooke, Justin Corey, Jill Cronk, Julianne Curry, Greg Dunlop, Sheldon George, Rod Gould, Peter Groom, Nell Halse, Jennifer Hewitt, Pedro Ibar Bohnsdalen, Deborah Irvine-Anderson, Doug Impagliazzo, Vicci Laird, Ben Landry, Andrew Lively, Maureen Millier, Tim Milligan, Pepe Morata, Kris Nicholls, Betty Nickerson, Jessica O'Kane, Sam Russell, Joel Reed, Joel Richardson, Kevin Schyf, Pete Shenton, Debbie Szemerda, Colin Tippet, Rodney Weston, Heather Winebrenner, Andrew Young, Devan Zanatta

Para comentarios o sugerencias, contactar a Claire Ryan en:

Claire.Ryan@cookeaqua.com



En la portada

Seajoy Seafood Corporation es una de las mayores granjas de Camarones de alta calidad integrada verticalmente de América Latina y el miembro más reciente de la familia de empresas Cooke Inc. Encontrará más información sobre Seajoy en la página 10.



Mensaje de Glenn

Enfocados en un crecimiento sustentable

Este ha sido, una vez más, un año apasionante para las empresas de la familia Cooke y para nuestra gente. Servir a nuestros clientes y, a la vez, centrarnos en la gestión medioambiental siguen siendo los ingredientes principales de nuestra estrategia de crecimiento sustentable.

En 2017, dimos la bienvenida a Omega Protein a nuestra familia y ahora estamos encantados de que Seajoy se una a nosotros. Su impulso emprendedor, su conocimiento del sector y el cuidado que dedica a sus comunidades, son los motores del éxito de Seajoy y, al mismo tiempo, son los motivos por los que creemos que nuestras culturas se combinan especialmente bien. Además, la marca Seajoy es sinónimo de excelencia en productos y de liderazgo ambiental. La adquisición de Seajoy es un elemento importante en nuestro enfoque respecto a la diversificación de los productos con el fin de cubrir las necesidades de nuestros clientes, mediante la incorporación del Camarón blanco orgánico con alto valor agregado.

Nos esforzamos por construir nuevos mercados a la vez que reforzamos los existentes. Actualmente, Cooke comercializa 17 especies principales y envía productos frescos y sustentables de la marca True North Seafood a más de 67 países. Los mayores mercados de nuestra empresa son Estados Unidos, Francia, Reino Unido, Israel, Japón, Taiwán, China y Brasil. La diversificación de los mercados y productos es esencial para nuestro crecimiento sustentable, así que continuaremos explorando nuevos mercados para nuestros productos del mar

cultivados y silvestres, tales como India y otras partes del Sureste asiático.

Con el crecimiento, llegan nuevos desafíos y oportunidades. Es una gran satisfacción ver cómo nuestra gente ha dado un paso adelante para asumir roles nuevos o ampliados. En algunas áreas, como los conductores de camiones y los procesadores, la contratación sigue siendo algo difícil, por lo que estamos intensificando nuestros esfuerzos de comunicación para ayudar a cubrir los puestos correspondientes. Como miembro del equipo Cooke, los animo a compartir nuestros puestos vacantes con sus familiares y amigos. Que un empleado nos envíe referencias de alguien significa mucho para nosotros.

Sea cual sea el país en el que trabajamos o vendemos, entendemos que nuestra relación con el medio ambiente es esencial para nuestro negocio y para obtener pescados y mariscos de la más alta calidad. Consideramos que este es un componente importante de nuestra responsabilidad social corporativa. Siempre hay margen de mejora; así que continuamente ensayamos técnicas nuevas, implementamos prácticas nuevas y probamos nuevos equipos. Sabemos que nuestra empresa depende de un entorno marino saludable para cultivar y cosechar pescados y mariscos.

Por ejemplo, este año tenemos el compromiso de reducir aún más nuestros residuos de poliestireno extruido y plástico procedentes de nuestras operaciones y reciclarlos aún más, además de limpiar de forma proactiva los residuos del océano o de la costa. También invertimos en

nuevas tecnologías de recirculación y filtrado de agua dentro de las pisciculturas y las plantas de procesamiento, así como también en la construcción de nuevos barcos para realizar tratamientos ecológicos contra el piojo de mar.

Además, cuidar de las comunidades donde trabajamos es una gran prioridad. Ofrecer buenos empleos y contribuir al éxito de las comunidades locales es importante personalmente para mí y para mi familia y seguiremos haciendo todo lo posible por apoyar a nuestra gente tanto en el trabajo como en sus casas.

Este último año hemos brindado apoyo a una larga lista de organizaciones locales, personas y grupos que trabajan arduamente para mejorar las vidas de mucha gente de todas las edades. Como una extensa y gran familia de más de 9000 personas, nos sentimos verdaderamente afortunados por poder ayudar y me siento muy orgulloso de los aportes que ustedes nos ayudan a realizar a diario.

En nombre de mi familia y del equipo directivo global de Cooke, doy las gracias a cada uno de ustedes en todas las empresas de la familia Cooke y a nuestra red más amplia de colaboradores, proveedores y colaboradores científicos, por su dedicación y su compromiso continuos. Nuestro sueño aún no termina y tenemos mucho margen para mejorar la sustentabilidad.

Glenn Cooke, Director General Ejecutivo



La gran idea

Peces limpiadores

Tal vez tengan nombre divertidos, pero Lumpo y Cunner pueden ser el futuro para lidiar con los piojos de mar en las Centros cultivo de salmones en toda la costa Este de America del Norte. El Lumpo y el Cunner son dos especies que Cooke Aquaculture y sus investigadores científicos han estado estudiando como "peces limpiadores" y sus esfuerzos están dando frutos.

Cooke ha asumido el liderazgo en Canadá para adoptar una forma amigable con el planeta y así abordar el problema del piojo de mar, ya que ha sido la primera empresa en estudiar la idea de los peces limpiadores, peces simbióticos que viven con los salmones

cultivados y se comen los piojos de mar que se encuentran en ellos.

El proyecto se inició hace más de siete años. El trabajo con peces limpiadores realizado en Noruega sirvió de inspiración para el vicepresidente de Investigación de Cooke Aquaculture, Dr. Keng Pee Ang.

En Noruega y en el Reino Unido, los cultivadores habían obtenido un éxito espectacular con peces limpiadores que se comían los piojos de mar de los salmones y vivían perfectamente bien en las jaulas llenas de salmones atlánticos.

"Empecé con el programa de peces limpiadores después de asistir a un taller sobre ellos

en Noruega en 2009", explica Ang. "Había escuchado que se estaban utilizando Maragotas y otros lábridos en las jaulas de salmones para quitar los piojos de mar de los salmones cultivados. Pensé que era una gran idea, así que, al volver a Canadá, empecé a estudiarlos".

Tenía muchas esperanzas en que los encontraría aquí.

"Sin embargo, desafortunadamente, descubrí muy rápido que no teníamos ninguna Maragota ni ningún otro lábrido de los que se encontraban en las aguas noruegas y del Reino Unido", explica.

Lo que sí averiguó es que en América del



Norte existe un lábrido: el Cunner. Aunque en estudios anteriores, otros investigadores habían llegado a la conclusión de que los cunners no eran peces limpiadores adecuados en aguas de América del Norte en estudios anteriores, Ang decidió seguir su instinto.

“Decidí ignorar ese hallazgo y fui a comprar algunos Cunners a un pescador local para poder realizar mi propio ensayo”, nos cuenta.

Mientras tanto, en Terranova, como académico, Danny Boyce se sintió inspirado por el mismo trabajo del otro lado del charco.

“Vi lo que se estaba haciendo en Noruega y en el Reino Unido y me dije: ‘tal vez esto puede ser algo que resulte en la costa atlántica de Canadá y que sea útil para el sector’”.

De forma natural, los piojos de mar forman parte del ecosistema del océano Atlántico y se han convertido en un problema creciente para los criadores de salmón atlántico de todo el mundo. Estos parásitos, que aparecen de forma natural, pueden afectar gravemente a los salmones cultivados si no se controlan de manera apropiada. Desde finales de los años 60, los criadores han buscado formas nuevas de controlar este parásito mediante

herramientas más allá de los productos químicos. Los peces limpiadores cumplen con ese perfil.

“Esto no es nuevo en la naturaleza; solo es nuevo en el Este de Canadá”, explica Boyce. “Es como un comedor de algas en una pecera o un pájaro sobre un caballo”.

El plan global para controlar el piojo de mar se llama “Gestión Integrada de Plagas” y los peces limpiadores desempeñan un papel importante en él. Son depredadores naturales de los piojos de mar y pueden vivir y convivir felizmente y de forma saludable con los salmones para reducir las cifras de este parásito.

Cooke Aquaculture colaboró con Danny Boyce en el Ocean Science Centre (OSC) en la Memorial University para ver si los peces limpiadores podían resultar eficaces en las granjas de salmones de las aguas de Terranova. “La colaboración con el OSC fue un avance natural para intensificar nuestro programa destinado a desarrollar esta valiosa tecnología ecológica”, dice Ang. Terranova se convirtió en una parte importante de la investigación sobre peces limpiadores

en la costa oriental de Canadá, donde varios equipos trabajaron para estudiar la eficacia y la producción de Lumpos. Estudiaron cómo domesticar los peces, criarlos de forma eficaz y cuidarlos para mantenerlos en buen estado de salud.

Sheldon George es el Director Regional de Operaciones en agua salada de Cooke en Terranova y desempeñó el papel de enlace entre el equipo de investigación y desarrollo en el OSC y los centros de producción comercial de salmones de Cooke. Él proporcionó la información necesaria al equipo de investigación en relación con los centros oceánicos e informó al OSC acerca de la evolución de los peces limpiadores en las granjas.

Los investigadores del OSC incubaron los huevos de Lumpos, que necesitan unos 300 grados día para eclosionar. A continuación, las larvas se desarrollan en tanques con una dieta a base de pellets. Unos seis meses después de la eclosión, los Lumpos son lo suficientemente grandes como para trasladarse a los centros de cultivo de agua mar. En ese momento, pesan unos 20 gramos. Los investigadores han descubierto que la mejor proporción es la del

10 al 20 por ciento de la población de la granja de salmones. Así pues, en un Centro de Cultivo con unos 700 000 salmones, se necesitarían 70 000 peces limpiadores.

“Lo que me parece más interesante es cómo ambas especies de peces conviven en las jaulas y los beneficios positivos que este programa de peces limpiadores aporta tanto al medio ambiente como a la producción de salmónidos”, dice George.

Se considera que utilizar peces limpiadores es un enfoque nuevo y ecológico para reducir los piojos de mar en los salmones cultivados. Aunque no son los mismos que se utilizan en las aguas de Noruega, los peces limpiadores que se utilizan en Canadá son igual de eficaces.

“Lo que distingue a esta estrategia de la gestión tradicional es que se utilizan animales que actúan de forma natural y, simplemente, se reúnen para que convivan, lo cual genera un efecto positivo sobre el medio ambiente. Es una herramienta de gestión sustentable y natural”, explica George.

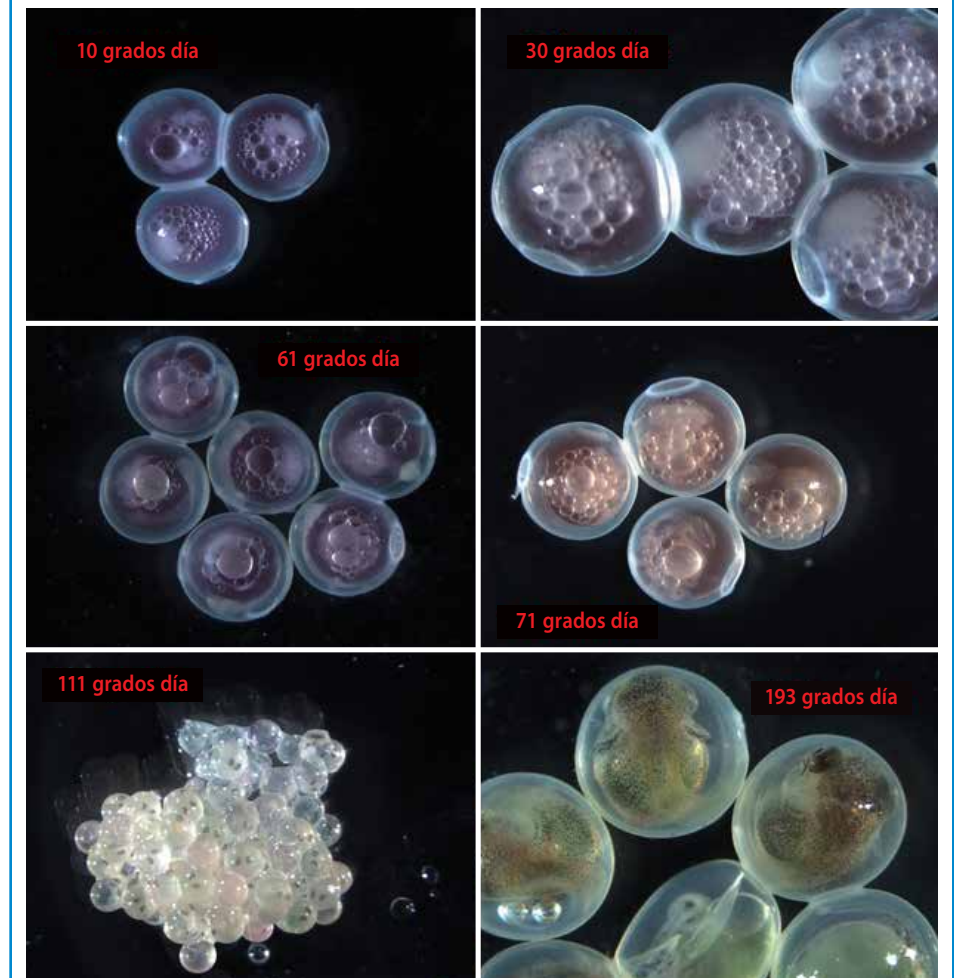
Los Lumpo son nativos de las aguas de toda la costa oriental de Canadá y Estados Unidos. Estos habitantes de los fondos son peces de cuerpo robusto y sin escamas que alcanzan los 60 cm de longitud. Comen gambas, peces pequeños, anfípodos y copépodos. Son conocidos por su caviar y ahora, en acuicultura, son conocidos por su apetito por los piojos de mar.

Boyce describe a los Lumpo como “bonitos y entretenidos de ver, con un color verde marino; como pequeñas pelotas de rugby con aletas y ojos saltones”.

Es interesante saber que los investigadores han descubierto que los peces limpiadores tienen sus propias necesidades, que los criadores de salmones deben cubrir. A diferencia de los salmones, que disfrutan de nadar por



Huevos de Lumpo en desarrollo





sus jaulas, los peces limpiadores necesitan ocultarse y descansar la mayor parte del tiempo. A causa de esta necesidad de cobijo, se han colocado refugios para peces limpiadores en todas las jaulas de salmones para estos compañeros marinos.

La investigación también ha mostrado que los peces limpiadores no se comen el alimento formulado comercialmente para los salmones; en cambio, se nutren de su propio alimento especial junto con todos los piojos de mar que necesiten. Además, salmones y peces limpiadores conviven en armonía. No muestran ningún signo de evitarse y las cámaras revelan que estos últimos disfrutan nadando por debajo de los salmones.

“Me parece fascinante cómo reacciona la gente al introducir una nueva herramienta para las operaciones sobre la base de su éxito en I+D y cómo el personal puede ver los verdaderos beneficios en primera persona”, afirma George. “Es apasionante que, al principio, te digan: ‘Esto no va a funcionar’. Pero después, al cabo de unos meses, vengan y te pregunten: ‘¿Qué tal si ponemos más peces limpiadores?’”.

A lo largo de los años, distintos socios de financiación han contribuido a la investigación sobre peces limpiadores, como la Atlantic Canada Opportunities Agency, la provincia de Terranova y Labrador, el Ocean Frontier Institute, el Canadian Centre for Fisheries Innovation y el Departamento de Turismo, Cultura, Industria e Innovación, entre otros.

Danny Boyce explica que, aunque la tecnología ecológica que representan los peces limpiadores es prometedora, todavía es necesario disponer de otras herramientas contra los piojos de mar, tales como tratamientos químicos, despiojadores térmicos, faldones contra piojos y redes modificadas.

Según Boyce, “todo gira alrededor de la obtención de una herramienta innovadora para los piojos de mar en salmones”. “Es una herramienta más dentro de toda una colección”.

A lo largo de los años, se ha desarrollado una red global de trabajo sobre los peces limpiadores que incluye a Canadá, Islandia, Noruega, el Reino Unido e Irlanda. Boyce visita pisciculturas y centros de cultivos de agua mar para ver cómo les va a los demás.

En agosto de 2018, se celebró el primer

taller sobre peces limpiadores en Terranova (Canadá). Acudió gente de todo el mundo, venida de Islandia, las Islas Feroe, el Reino Unido y también de Canadá. El interés en esta forma natural de control de los piojos de mar es enorme. Los piojos de mar son la principal prioridad para todas las empresas y gobiernos vinculados a la acuicultura, en cuanto se refiere a la inversión en investigación y desarrollo.

La colaboración entre Cooke Aquaculture y el Ocean Science Centre de la Memorial University también ha recibido su reconocimiento. Recibió el galardón Innovator of the Year en el congreso 2018 Cold Harvest de la Newfoundland and Labrador Aquaculture Industry Association.

“Me siento muy honrado; ¡fue una sorpresa muy agradable!”, explica Ang. “No había recibido ningún premio antes! Creo que este galardón es un reconocimiento al compromiso de Cooke en la inversión en investigación innovadora de primera línea y a cuánto valoramos la experiencia de instituciones educativas como la Memorial Univeristy (Ocean Science Center)”.

Actualmente, los peces limpiadores están evolucionando de la fase de investigación y desarrollo a la de comercialización. Cooke utiliza peces limpiadores en todas sus granjas de salmones de Terranova y existe

una demanda creciente relacionada con la investigación que realiza procedente del propio sector de la cría de salmones. Todavía quedan preguntas por responder.

“Durante una actividad de análisis de carencias, se identificaron carencias de conocimientos en áreas tales como los tiempos de puesta de las líneas silvestres, el cruce de líneas de cría, la selección de estos individuos, la dieta para peces jóvenes, el transporte de los peces, el uso de vacunas, el bienestar de los peces en las jaulas, el uso de dietas complementarias en las jaulas, la evaluación de la eficacia, la eliminación después del uso, el perfil de enfermedades de los cunners silvestres capturados, las poblaciones de cunners silvestres y los requisitos normativos para su captura y utilización”, escribió Darrell Green, coordinador de Investigación y desarrollo de la Newfoundland Aquaculture Industry Association en el boletín de la NAIA, The Cold Harvester, “Todas estas carencias son importantes en el contexto de la adaptabilidad de la producción de peces limpiadores”.

Danny Boyce espera que los peces limpiadores estén listos para la fase comercial en el plazo de los próximos seis meses y le entusiasma ver cómo la investigación y el desarrollo en que ha trabajado durante años da sus frutos.

“Me siento orgulloso de poder decir que he formado parte de este equipo”. ■



Crecimiento y desarrollo



Cooke adquiere Seajoy Seafood

Cooke comenzó el año nuevo dando la bienvenida al negocio al grupo Seajoy Seafood, una de las mayores empresas de cultivo de Camarones de alta calidad integrada verticalmente de América Latina, al grupo de empresas de la familia Cooke.

“La adquisición de Seajoy es un elemento importante en nuestro enfoque hacia la diversificación de productos para cubrir las necesidades de nuestros clientes”, dijo Glenn Cooke, director general ejecutivo de Cooke Inc. “Seajoy es un líder mundial en

la producción de camarones que utiliza los estándares de calidad y seguridad alimentaria más elevados, además de la tecnología más reciente disponible. Esto encaja perfectamente con nuestras divisiones existentes de acuicultura y pesca de pescados y mariscos silvestres. Creemos que el impulso emprendedor, el conocimiento del sector y el cuidado que dedica a sus comunidades, son los motores del éxito de Seajoy y, además, son los motivos por los que creemos que nuestras culturas combinan increíblemente bien”.

El grupo Seajoy Seafood se centra en la

producción de Camarón blanco del Pacífico (*Litopenaeus vannamei*) orgánico con un alto valor agregado y en su comercialización para clientes de Europa, América y Asia. La empresa dispone de centros de la máxima categoría “de la ova al plato” y ha sido líder en el sector a la hora de desarrollar sus operaciones para cubrir la demanda creciente de productos orgánicos.

Seajoy fue fundada por Peder Jacobson, que inició sus operaciones en Ecuador en 1979, antes de ampliar sus operaciones a Honduras en 1985 y Nicaragua en 1997.

“Fundamos Seajoy en Ecuador en 1979, justo seis años antes de que la familia Cooke creara Cooke Aquaculture en Nuevo Brunswick en 1985”, explica Peder Jacobson, antiguo director general ejecutivo de Seajoy. “El impulso de nuestras familias como emprendedores pioneros y la determinación de nuestros empleados a lo largo de los años han dado lugar a dos empresas independientes y de éxito en el sector de los pescados y mariscos y ahora estoy extremadamente satisfecho de que Seajoy se incorpore a las empresas de la familia Cooke”.

Seajoy dispone de más de 2700 hectáreas de



fincas de camarones operativas repartidas por sus ubicaciones en Honduras y Nicaragua, entre las que figuran una planta de procesamiento, dos larviculturas, un Centro de producción y maduración de nauplios. Muchos de los 1 400 empleados de la compañía han tenido una importante experiencia durante un largo plazo en el sector y la marca Seajoy es sinónimo de excelencia en los productos y liderazgo medioambiental. Seajoy dispone de certificaciones para la producción de pescados y mariscos de forma social y ambientalmente responsable otorgadas por la GAA (Global

Aquaculture Alliance), BAP (Best Aquaculture Practices) de cuatro estrellas, EU Organic, ASC (Aquaculture Stewardship Council), SMETA (social) y BRC (British Retail Consortium) del Reino Unido.

La empresa tiene una larga tradición de gestión medioambiental y participa en distintos programas relacionados con la protección, conservación, rehabilitación y reproducción de flora y fauna en sus ecosistemas marinos costeros. Seajoy inició su programa de conservación de tortugas de mar en 2007, en el que se recogen e incuban huevos de tortuga en peligro y se

liberan tortugas jóvenes en el océano en sus instalaciones en Nicaragua. Hasta la fecha, se han salvado y liberado 70 000 tortugas jóvenes. Los antiguos propietarios de Seajoy también contribuyeron a fundar la Global Aquaculture Alliance, una organización de ámbito mundial que se dedica fomentar el avance hacia una acuicultura social y ambientalmente responsable.

Seajoy también es un líder en el sector en términos de compromiso con las comunidades en las que trabaja, en las que contribuye mediante educación, salud, apoyo a las comunidades y voluntariado social. ■





Crecimiento y desarrollo

Introducción al cangrejo rojo uruguayo

El cangrejo rojo uruguayo es una especie con una larga historia como opción de marisco saludable y sustentable. Se utiliza en Asia y América del Norte como alternativa al cangrejo de las nieves y en Europa, despresado, para el comercio minorista y servicios de alimentación.



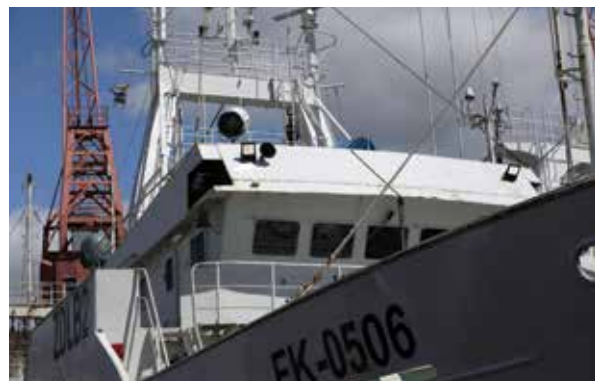
Shoreland en movimiento

Muchos miembros de nuestro equipo trabajan en la cabina de un camión, viajando de un lugar a otro o de una comunidad a otra, mientras que otros viajan por las autopistas para nuestra división de transporte. Shoreland Transport y Shoreland US continúan creciendo, lo cual incluye la apertura de una nueva bodega y oficina en Saint John (NB).

Shoreland ha crecido hasta superar los 90 camiones en 2018 y planea añadir 50 más en 2019, lo que reforzará nuestra capacidad para entregar productos a nuestros clientes. Shoreland Transport y nuestro equipo de logística están en camino de superar los 453 millones de kilogramos de pescado, mariscos y aceite y harina de pescado transportados en 2018.

Nuevo barco en Uruguay

URUGUAY – La flota uruguayana ha crecido con la reciente adquisición del Kalaxtori. Este buque de 60 metros proporcionará a Cooke Uruguay, por primera vez, capacidad de pesca de merluza. El Kalaxtori acaba de completar su proceso de cambio de bandera y pronto empezará a pescar.



Inicio de la pesca de langostinos en Argentina

ARGENTINA – Cooke está iniciando su actividad de pesca de camarones en Argentina mediante la reciente adquisición del Messina, un barco de pesca apto para camarones y merluza. La temporada de los camarones se extiende de mayo a noviembre de cada año y el producto se vende en los mercados asiáticos, europeos y norteamericanos.



Las líneas de fileteado de salmónes de Bristol Bay llevan a la colaboración entre la planta de Wood River de Icicle y Cooke para una temporada de salmón rojo con predicciones récord

BRISTOL BAY, ALASKA, EE. UU. –

Por Sam Russell, director de planta de Wood River, Icicle Seafoods

A medida que se acercaba el verano de 2018, supimos que Bristol Bay iba a recibir uno de los mayores pronósticos de retorno de salmón rojo silvestre o Sockeye, previstos de la historia. La planta de Wood River de Icicle Seafoods se encuentra en Dillingham, Alaska, en Bristol Bay. Dillingham tiene una población permanente de poco más de 3000 personas y puede enfrentarse a ciertos retos logísticos y de mano de obra muy específicos.

Como preparación de la temporada de Sockeye de 2018, la planta de Wood River estaba lista con un completo equipo de personal de procesamiento. Establecimos nuestros mayores objetivos y nuestras máximas expectativas de producción para responder a la que sabíamos iba a ser una temporada intensa. Esto incluyó la primera gran temporada con la nueva línea de filetes que Cooke había ayudado a instalar durante el año anterior.

Las directivas de Icicle y Cooke comprendieron la importancia del retorno de salmónes rojos y las expectativas de volumen de producción, así que decidieron colaborar y subcontratar el personal adicional adecuado para enviarlo a Wood River con el fin de ayudar al equipo e integrar rápidamente al personal contratado para la nueva temporada. En Wood River se sabía que era necesario obtener apoyo extra para el inicio en materia de gestión del equipo, formación y experiencia mecánica, así que esta medida fue muy bien recibida.

En un plazo de unas 48 horas, la dirección de Cooke trasladó a tres personas clave de Machiasport en avión a Alaska. El director de producción Matt Harrington, el jefe de entrenamiento de línea de filetes Bobby Browne y el mecánico de maquinaria Rick Holmes pasaron un día



Matt Harrington y Bobby Browne de Cooke en la línea de filetes de Wood River.

volando hasta Wood River y llegaron justo a tiempo para trabajar durante esa misma noche, incluso antes de deshacer las maletas. Gracias a su disposición para ponerse manos a la obra y su actitud positiva, el equipo de Wood River los consideró como parte de la familia al instante.

La naturaleza estacional de Bristol Bay conlleva un desafío anual para formar al personal de procesamiento en muy poco tiempo con alto porcentaje de trabajadores llegados de todo el mundo, quienes, en su mayoría, nunca han procesado pescado. Estos talentosos miembros clave del personal de Cooke pasaron de 0 a 100 casi sin el menor obstáculo gracias a su concepto global del departamento de filetes.

El equipo de Machiasport necesitaba aprender muchos detalles y aspectos del procesamiento del salmón rojo muy rápidamente. Trabajaron codo a codo con el personal clave de Wood River para poder comprender la complejidad, los desafíos, la incertidumbre, los aspectos únicos, los detalles, la calidad y el ritmo global sin igual de la temporada del salmón en Bristol Bay. Con apoyo adicional en la línea de filetes, el personal clave de Wood River pudo centrarse en la producción global, de modo que lograron producir y distribuir más filetes que en todos los años anteriores juntos. Además, por si eso no fuese suficiente, Wood River también batió el récord global de volumen de compras.

El conocimiento adquirido por el equipo de Machiasport acerca del salmón de Alaska durante este verano dedicado a trabajar en Wood River será, sin duda alguna, importante en el futuro y aportará ventajas a otros equipos de Cooke.

Esperamos que la gente de Machiasport pueda regresar cada verano y que todos podamos seguir aprendiendo unos de otros.



El Southern Star se une a la flota uruguayana

Actualmente el Southern Star está siendo reacondicionado en los astilleros Omega en Moss Point (Mississippi) para dotar a los alojamientos de la tripulación de comodidades modernas e incorporar las últimas tecnologías para el procesamiento de cangrejos congelados en el mar. El Southern Star iniciará su travesía hasta Uruguay a principios de la primavera y empezará a pescar poco después de su llegada.



Personas y lugares

Doug Impagliazzo, Director de Seguridad en la planta de Icycle en Larsen Bay, con sus hijos en Alakanuk. Doug es responsable de la seguridad y salud médica y laboral, así como de una gran parte de los asuntos de cumplimiento ambiental. También forma parte del equipo médico del pueblo nativo de la Bethern Family Clinic y viaja regularmente por toda la Alaska rural.



Trabajo médico en Alaska rural

LARSEN BAY, ALASKA, EE. UU. –

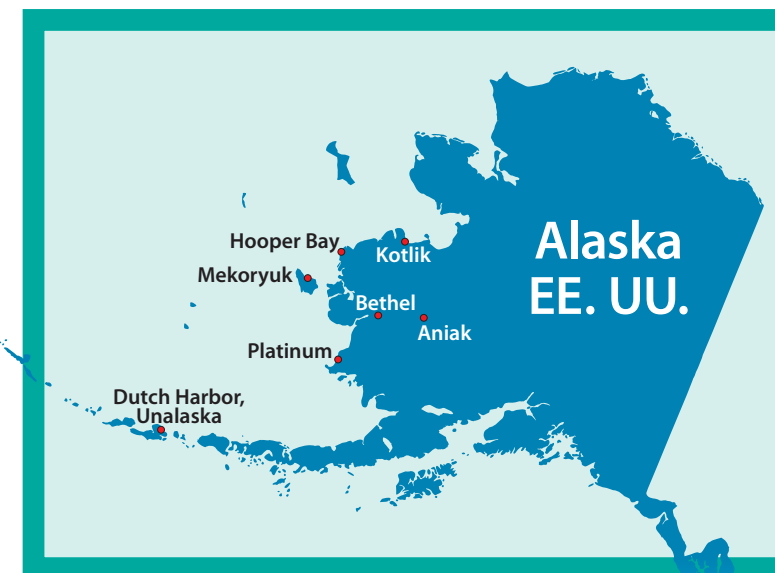
Por Doug Impagliazzo, Director de Seguridad - planta de Larsen Bay, Icycle Seafoods

Durante las temporadas de pesca de invierno de 2011 y 2012, trabajé como enlace entre los barcos de procesamiento flotante de Icycle situados en Dutch Harbor y sus alrededores y la Iliuliuk Clinic, que se encuentra en Unalaska/Dutch Harbor (Alaska). En ese momento, se incorporó mi nombre a una lista de de equipo médico que podían colaborar en los viajes por los pueblos de la Bethel Family Clinic. Desde 2012, he viajado por la Alaska rural, donde la atención médica es escasa o inexistente. Estos viajes se realizan cada otoño (al principio del año escolar) y, de nuevo, al principio de la primavera. Abarcamos un área aproximadamente igual de grande que el estado de Oregón, situada en la región del delta del Yukón, en Alaska. En los pueblos habitan nativos Yup'ik y Cup'ik de Alaska.

Mientras viajo por los pueblos, trabajo codo a codo con un médico o un asistente médico y veo todo tipo de problemas médicos y tratamientos. Nos centramos en dos tipos principales de exámenes: los exámenes físicos para deporte escolar, para los estudiantes de 3º a 12º grado, y el examen de buena salud para niños en etapas inicial e inicial temprana. Estos niños van de lactantes a cinco años de edad.

Viajamos en equipos de tres, de los cuales dos somos el equipo médico y el tercero gestiona las admisiones. Debido al pequeño tamaño de nuestro equipo, puedo contribuir a muchos procedimientos médicos y tratamientos bajo el paraguas de la clínica.

Cada pueblo es fabuloso a su manera. Muchos están situados justo junto a un río y otros en la costa. La población de los pueblos van de los



50 habitantes de Platinum (Alaska) a los 2000 de Hooper (Alaska). Se considera que las condiciones de vida en muchos pueblos son propias del tercer mundo, aunque, desafortunadamente, muchos norteamericanos, e incluso muchos habitantes de Alaska, no son conscientes de ello.

Entre los distintos equipos de viaje, podemos visitar hasta 40 pueblos en una temporada, desde Kotlik en el Norte, hasta Platinum en el Sur, Mekoryuk en el Oeste (en Nunivak Island) y Aniak al Oeste, y abarcar la mayoría de los pueblos entre ellos. Dedico una media de tres a seis semanas en los pueblos. Viajamos principalmente en avión, barco y la mayor parte por tierra, en vehículos todoterreno. Sin embargo, en los viajes al principio de primavera, utilizamos motonieves para una parte importante de los trayectos después de llegar a un pueblo y en las raras

ocasiones en las que viajamos de un pueblo a otro.

Debido a su aislamiento, las clínicas locales de los pueblos cuentan únicamente con un solo asistente médico o están totalmente cerradas. Unas pocas clínicas regionales cuentan con un médico o un cirujano, pero, de nuevo, el viaje entre pueblos puede ser bastante complicado. En algunos casos, somos los únicos médicos que les visitan en todo el año.

La geografía varía desde humedales a tundra y a zonas montañosas. ¡Jugar al pillarse con los niños en el permafrost esponjoso es genial! Cargamos con todos nuestros suministros para cada semana, incluida la comida, camas de campaña y sacos de dormir, y pasamos las noches en el edificio de la escuela. Me gustaría que más gente pudiese viajar a cualquiera de esos pueblos para que vean lo que veo y experimenten esos viajes por Alaska. ■



Seguridad en verano en Larsen Bay

LARSEN BAY, ALASKA, EE. UU. –

*Por Doug Impagliazzo, Director de Seguridad
- planta de Larsen Bay, Icicle Seafoods*

Larsen Bay, situada en la parte trasera de Kodiak Island, es un lugar increíblemente remoto con una población permanente de unos 80 habitantes. La planta de salmones de Icicle Seafoods en Larsen Bay es el corazón de la comunidad y el equipo de procesamiento llega de todo el mundo cada verano.

Durante el tiempo que he pasado en Icicle, he aprendido que la moral del equipo es primordial para la seguridad. Si un equipo se siente a gusto y sabe que la dirección se preocupa por ellos, es mucho más probable que siga las directrices y las normas. Hacer saber y sentir al equipo que has invertido en ellos como personas y como familia hace que el lugar de trabajo sea mucho más seguro. Puedo explicar con orgullo que tengo la única sala de cine de todas las plantas de Icicle que conozco: el "Cine de Pallet" tiene una pantalla de 16'x9', sistema de barra de sonido dual y asientos con pallets/colchones para un equipo de 48 personas. Ha tenido un éxito fabuloso entre el equipo de Larsen Bay desde 2014.

El verano pasado abrimos un gimnasio para el personal con ocho estaciones distintas para hacer ejercicio. La planta de Larsen Bay tiene 108 años de antigüedad, está hecha de madera en un 90 % y un 90 % de la estructura se encuentra encima del agua, en una zona de mareas fuertes y terremotos frecuentes. Sin embargo, también ha sufrido el mínimo número de lesiones laborales de la empresa durante casi cada año desde 2011. Desarrollar una buena cultura de seguridad es un proceso lento y puede estar lleno de obstáculos, pero las recompensas valen el esfuerzo.





Cooke Aquaculture celebra una nueva liberación de salmones silvestres con éxito

PARQUE NACIONAL DE FUNDY EN NUEVO BRUNSWICK (CANADÁ) –

En un frío, pero hermoso y soleado día de octubre, se liberaron más de 650 salmones atlánticos silvestres en el Upper Salmon River, en el parque nacional de Fundy, gracias a la ayuda de Cooke Aquaculture y los demás socios del Programa de recuperación del salmón en Fundy. Este programa anual devuelve salmones silvestres al río con la ayuda del sector acuícola.

Mediante este programa, Cooke Aquaculture ha contribuido con más de 500 000 dólares en forma de recursos, mano de obra y

conocimiento, para ayudar a restablecer el salmón de la bahía interior de Fundy en los ríos de Nuevo Brunswick.

El día de la liberación, docenas de personas se reúnen en las riberas del Upper Salmon River y esperan la llegada de helicópteros con los salmones silvestres. Los nativos tocan tambores mientras estudiantes, ecologistas, dignatarios y otros esperan la llegada de los peces para liberarlos.

El día de la liberación anual es la culminación del arduo trabajo que realizan los distintos participantes en la acción de colaboración por la recuperación del salmón en Fundy: la

entidad de Parques Nacionales de Canadá, Cooke Aquaculture, la Atlantic Canada Fish Farmers Association, la nación indígena de Fort Folly, la provincia de Nuevo Brunswick, Pesca y Océanos de Canadá, la Universidad de Nuevo Brunswick, la Atlantic Salmon Law Enforcement Coalition y el municipio de Grand Manan.

El Programa de recuperación del salmón en Fundy también obtiene resultados alentadores. Aunque hay muchos ríos donde ya no quedan salmones de la Bahía de Fundy, este año más de 70 salmones adultos regresaron al Upper Salmon River para desovar. Para esta especie

en peligro, este es el máximo alcanzado durante los últimos 29 años.

“El proyecto de recuperación del salmón en Fundy es un excelente ejemplo de acción para la recuperación del salmón atlántico silvestre que sí funciona”, explica Susan Farquarson, Directora Ejecutiva de la Atlantic Canada Flex Partners Association. “Este éxito no sería posible sin la colaboración del sector acuícola, todos los niveles del gobierno, científicos y partes interesadas de la comunidad que comprenden las interdependencias que se necesitan tener en cuenta cuando se trabaja en pro de la conservación de una sola especie”.

El día de la liberación es la tan esperada recompensa después de años de arduo trabajo por parte de los socios del proyecto.

Cada otoño, ecologistas de Fundy recogen salmones jóvenes del Upper Salmon River. Luego, los salmones pasan el invierno en las instalaciones de biodiversidad de Mactaquac y, en primavera, se trasladan al océano.

Este año, más de 1900 smolt silvestres o con ascendencia silvestre se trasladaron desde la piscicultura hasta el primer centro de conservación marino para salmones atlánticos del mundo, situado en Dask Harbour (Grand Manan). En el centro, propiedad del consejo municipal de Grand Manan, se protege a los salmones de los pescadores furtivos y los experimentados cultivadores de salmones de Cooke Aquaculture cuidan de ellos.

Aunque Dark Harbour es famoso por su “dulce” (algas secadas al sol), también es el lugar perfecto para un centro de cultivo único en su especie donde se crían estos salmones silvestres. El puerto se ve afectado por las famosas mareas altas de la bahía, pero está protegido del clima más severo.

Los salmones silvestres se crían en jaulas para acuicultura específicamente diseñadas para alojar al salmón de la bahía interior de Fundy. Cuando están listos, los ejemplares maduros se devuelven a los ríos Upper Salmon y Petitcodiac para desovar.

El Exito va Río arriba

Cooke Aquaculture está muy orgulloso de ser parte de esta exitosa colaboración que ha tenido como resultado que en el 2018 se haya registrado el mayor retorno de salmón en el "Upper Salmon River", ubicado en el Parque Nacional de Fundy en los últimos 29 años.

La desaparición del Salmon Atlántico silvestre, representa un problema ambiental, cultural, histórico y económico para la provincia de Nuevo Brunswick y sus comunidades indígenas. La sobrevivencia de la especie, depende de la intervención humana, nuevas miradas y la colaboración de importantes socios en este proyecto.

Fundy Salmon Recovery es el primer proyecto de su tipo en el mundo, para recolectar el salmón de la Bahía de Fundy, en peligro de extinción, que experimenta sus primeras etapas de desarrollo de manera silvestre y cuidar rigurosamente de ellos, en un centro de cultivo de agua mar operado por Cooke. Los salmones son liberados de nuevo para reproducir naturalmente la siguiente generación de salmón salvaje. El objetivo es recuperar y preservar esta especie de salmón para las futuras generaciones.

Conozca más acerca de este proyecto en fundysalmonrecovery.com



Este proyecto ayuda a una especie única de salmón atlántico. Por lo general, los salmones atlánticos abandonan sus ríos de origen, viajan por el océano Atlántico y, finalmente, regresan a sus ríos de origen para desovar. Sin embargo, el salmón de la bahía interior de Fundy no viaja demasiado lejos. Permanece todo el año en la bahía de Fundy y el golfo de Maine.

El director general ejecutivo de Cooke Aquaculture, Glenn Cooke, ha elogiado el proyecto.

“El salmón atlántico silvestre es sumamente importante para nuestra región, nuestro entorno, nuestra gente y nuestra cultura”, explicó. “La acción de colaboración para la recuperación del salmón de Fundy es un ejemplo perfecto del

impacto positivo que podemos ejercer cuando reunimos nuestros conocimientos y recursos para lograr un objetivo compartido. Ver estos peces en sus aguas de origen es una recompensa extraordinaria de la que todos estamos orgullosos”.

Cada otoño, un equipo de biólogos de los participantes en el proyecto analiza los salmones en Dark Harbour. Identifican cuáles están maduros y listos para hacer el trayecto hasta el parque de Fundy. Cuando llega el momento, se transportan los salmones en camión, ferry y, después, en helicóptero, hasta el Upper Salmon River.

“Estamos orgullosos de trabajar con un grupo increíble de socios para la recuperación”,

explicó Becky Graham, ecóloga del parque de Fundy. “Este modelo de recuperación solo es posible gracias a la dedicación y los conocimientos de todos los socios que colaboran en la recuperación del salmón de Fundy”.

Muchos colaboradores dicen que el día de la liberación es emocionante, ya que pueden ver a los salmones en su hábitat nativo. El científico Kurt Samways trabaja en el Canadian Rivers Institute de la Universidad de Nuevo Brunswick en Fredericton.

“Es un día bastante emotivo; poder ver a todo el mundo junto en tan buena compañía; todos los colaboradores trabajando juntos. Piensas ‘¡Vaya! Fíjate en lo que somos capaces de hacer’”.

Ahora que ya se han liberado los peces de este año, biólogos e investigadores de la UNB y el Parque Nacional de Fundy supervisarán los peces. Recopilarán datos, realizarán un seguimiento de los peces y monitorizarán la genética y los niveles de nutrientes en el río.

“La colaboración para la recuperación del salmón de Fundy ha sido un hito personal para mí”, explicó Glenn Cooke, “como director general ejecutivo de una empresa familiar global profundamente arraigada en la costa atlántica de Canadá, como pescador ávido y conservacionista de salmones y como padre que quiere que sus hijos y nietos puedan disfrutar de nuestro entorno natural durante las próximas generaciones”. ■



Omega Protein estrena su mayor barco en Luisiana, el F/V Vermilion

ABBEVILLE, Luisiana, EE. UU. – Ocean Harvestors, que suministra pescado en exclusiva a las instalaciones de Omega Protein en Abbeville, tuvo la satisfacción de anunciar la puesta en marcha de su barco de pesca más reciente y de mayor tamaño que faena en Luisiana, el F/V Vermilion, para empezar la temporada de pesca de 2018 en el golfo de México. El Vermilion representa una mejora importante en la flota de la empresa, ya que dispone de tecnología avanzada y de características de seguridad que mejorarán la protección de los trabajadores y aumentarán la eficiencia. Es la inversión más reciente hecha por la empresa en las comunidades pesqueras del golfo.

El Vermilion se bautizó oficialmente en una ceremonia celebrada el sábado 7 de abril en las instalaciones de Omega Protein en Abbeville. El congresista por Luisiana Clay Higgins fue el encargado del discurso principal del evento. Se le unieron el orador invitado Jack Montoucet, el Secretario de Vida Silvestre y Pesca de Luisiana y Diane Broussard, patrona ceremonial del barco, que es la Secretaria Judicial de la parroquia de Vermilion.

“Las instalaciones de procesamiento de Abbeville y Omega Protein han sido uno de los pilares esenciales del sector de la pesca comercial en la parroquia de Vermilion durante más de 50 años”, explicó el congresista Higgins. “La incorporación del F/V Vermilion a su flota es un signo claro del compromiso de Omega

Protein en hacer negocios en la costa del Golfo”.

El Vermilion, originalmente conocido como Protector, se hizo a la mar por primera vez en 1977 como barco de apoyo en el sector de la exploración de petróleo y gas. La empresa inició una actualización de 5 millones de dólares para mejorar la seguridad y la sustentabilidad y con el fin de convertir al Protector en un barco de pesca moderno. Durante la conversión se instaló un sistema actualizado de refrigeración que permitirá al Vermilion obtener pescado fresco y de alta calidad y se equipó al Vermilion con nuevas características que harán que las tareas de carga y descarga del pescado sean más fáciles y seguras para las tripulaciones del barco.

“Omega Protein tiene el compromiso de mejorar las operaciones en beneficio de clientes y empleados”, explicó Monty Deihl, vicepresidente de Ocean Harvestors. “Las inversiones realizadas en el Vermilion servirán para optimizar nuestras operaciones, mejorar la calidad de los productos y, lo más importante, garantizar la seguridad de nuestros empleados en todo momento”.

“LDWF siempre ha mantenido una relación de trabajo excelente con el sector del sábalo atlántico y desea felicitar a Omega Protein por la puesta en marcha de un barco nuevo que recogerá un recurso importante que ha formado parte del tejido de Luisiana desde los años 40”, explicó el secretario Montoucet. “La pesca del sábalo atlántico es un excelente ejemplo de

cómo la pesca comercial responsable puede trabajar con los científicos para proporcionar información esencial a los legisladores de modo que se puedan proteger las poblaciones y, a la vez, permitir operaciones de pesca importantes de forma sustentable”.

Antes de llegar al Congreso, el representante Higgins prestó servicios en el área del orden público, donde trabajó como policía de calle, portavoz y actualmente es Deputy Marshal en la reserva, a la vez que representa al tercer distrito del Congreso de Luisiana, que incluye Abbeville, en la Cámara de Representantes de EE. UU.

El secretario Montoucet estuvo en la Cámara de Representantes de Luisiana durante ocho años antes de aceptar este puesto como secretario de Vida Silvestre y Pesca. En 2004, Diane Broussard se convirtió en la primera mujer elegida como oficial en toda la parroquia, cuando fue electa como Secretaria Judicial de la parroquia de Vermilion.



Ampliación de las especialidades de pescado atlántico

CHARLOTTETOWN, ISLA DEL PRÍNCIPE EDUARDO, CANADÁ –

La producción de salmón ahumado de los ahumaderos de St. Mary's River se trasladó de Sherbrooke (Nueva Escocia) a las instalaciones de Atlantic Fish Specialties Ltd. en Charlottetown (Isla del Príncipe Eduardo) a finales de junio. Los motivos principales de este cambio fueron la oportunidad de aumentar la eficiencia de las operaciones y poder emplear los equipos más modernos de las instalaciones de la Isla del Príncipe Eduardo. Ahora hay más de 80 personas trabajando en Atlantic Fish Specialties Ltd. en Charlottetown.

Desde la izquierda: Ivan Nowlan, Director General de Atlantic Fish Specialties, con Sean Casey, miembro del Parlamento por Charlottetown, (Isla del Príncipe Eduardo), noviembre de 2018.



Fergus Ewing visita Escocia

KIRKWALL, ORKNEY, ESCOCIA –

El sábado 27 de septiembre, el secretario del Gabinete del Gobierno escocés para la Economía Rural, Fergus Ewing, visitó la sede de Cooke Aquaculture de Orkney en Kirkwall para conocer el progreso de la empresa en el nuevo centro de cría de salmónes de alta energía en East Skelwick, North Sound, Westray.

El desarrollo de centros de alta energía es una parte importante del crecimiento sustentable de la acuicultura escocesa, ya que permite la expansión controlada hacia nuevas ubicaciones y contribuye a las posibilidades de aumentar la capacidad en los centros existentes. La comunidad del cultivo de peces en general espera con entusiasmo la experiencia adquirida por Cooke en East Skelwick. El nuevo centro consistirá en ocho jaulas de 130 metros de circunferencia, las mayores entre las que se utilizan en Escocia actualmente. En comparación con las granjas existentes, el centro de East Skelwick se encuentra en un lugar más expuesto, a 2,5 km del punto de ataque más próximo, y está equipado con tecnología avanzada, capaz de soportar la exposición sostenida a los vientos fuertes y los golpes de oleaje.

El nuevo e innovador equipamiento incluye una boya para medir el oleaje, una estación meteorológica que contiene sensores hidrográficos y sensores ambientales en tiempo real. Se han obtenido con ayuda del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP) y gracias a la negociación del Scottish Aquaculture Innovation Centre (SAIC) con Marine Scotland.

El Sr. Ewing dijo: “Cooke lidera enfoques innovadores para desarrollar el sector escocés de la acuicultura de forma sustentable y es un excelente ejemplo de lo que se puede conseguir en Escocia cuando se combinan la visión y un apoyo generalizado. Ver un ejemplo más de cómo el sector de la acuicultura se adapta e innova pensando en el crecimiento sustentable fue extraordinario y les deseo lo mejor en adelante”.

“Para maximizar los datos obtenidos del nuevo centro, se monitorearán el viento, el oleaje y las condiciones hidrográficas en tiempo real, además de las observaciones de las operaciones de rutina del centro”, explicó Colin Blair, director ejecutivo de Cooke Aquaculture

Scotland. “Esto permite relacionar la resiliencia de las jaulas y los amarres, la accesibilidad al centro y el rendimiento de los salmónes con las condiciones físicas dominantes, incluidos los eventos climatológicos extremos”.

“Estamos encantados con el progreso en el centro de alta energía de Cooke y por haber contribuido a obtener la financiación de EMFF para estos equipos. Colaboraremos con Cooke Aquaculture para ayudar a garantizar que estos datos tan importantes de estos instrumentos se interpreten en su totalidad y obtener, así, una evaluación más precisa del funcionamiento del centro. Esto aportará al sector información válida y útil para este tipo de centros en adelante”, añadió el Dr. Robin Shields, Director Sénior de Innovación en Acuicultura del Scottish Aquaculture Innovation Centre (SAIC).

El sector sigue trabajando con agencias y universidades para investigar y desarrollar nuevas técnicas eficaces de cría de peces sanos y para mantenerlos protegidos. El cultivo de salmónes es un aporte de gran importancia para la economía local y nacional de Escocia. El salmón de cultivo es una parte fundamental del sector alimentario escocés, reconocido en todo el mundo, y constituye alrededor del 40 % del valor de las exportaciones de alimentos escoceses. Representa una extraordinaria historia de éxito para Escocia y es un ejemplo sobresaliente de un “buen alimento”, tanto en términos de su valor nutritivo excepcional como de los estándares que se aplican a su producción. ■

Desde la izquierda: Christopher Webb (Cooke Scotland), Vicci Laird (Cooke Scotland), Stewart Rendall (Westray/East Skelwick), Fergus Ewing, Robert Peterson (Director de área de Orkney).



Feliz cumpleaños 80 para A. F. Theriault & Sons

METEGHAN RIVER, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ –

El astillero A. F. Theriault & Sons Ltd. celebró su 80 aniversario en septiembre de 2018.

El A. F. Theriault ha sido propiedad de la familia que lo ha hecho funcionar durante 80 años en la pequeña comunidad costera de Meteghan River (Nueva Escocia) y ha trabajado con Cooke durante más de 20 años para construir y mantener barcos. El Premier Stephen MacNeil y el miembro del Parlamento Sean Fraser asistieron al evento y ambos hablaron de la importancia de la familia Theriault a la hora de desarrollar y mantener la comunidad al ayudar a que las familias hayan podido permanecer unidas. El personal de Cooke estuvo cerca para preparar y servir pinchitos de salmón.

Desde la izquierda: Scott Leslie, Jennifer Robinson, Jeff Nickerson, Jayne Wynot.



Cooke Seafood USA invierte en las instalaciones de Suffolk (Virginia)

SUFFOLK, VIRGINIA, EE. UU. –

Cooke Seafood USA ha anunciado la ampliación de capacidad, inversiones y contrataciones en sus operaciones de Wanchese Fish Company en Suffolk (Virginia). Cooke Seafood USA adquirió las instalaciones de Wanchese Fish Company en 2015. Estas se han convertido rápidamente en un activo importante para toda la empresa y ofrecen nuevas oportunidades de crecimiento con más roles corporativos y responsabilidades de producción.

A lo largo de los tres próximos años, Cooke planea contratar unos 70 empleados nuevos en las instalaciones de Suffolk. Estos nuevos puestos incluyen el establecimiento de nuevas operaciones corporativas de Cooke Seafood USA y puestos de producción para las nuevas líneas de producción de pescados y mariscos para la venta minorista. Estas ampliaciones incluirán una inversión de más de 2,8 millones de dólares en las instalaciones de Suffolk (Virginia).

“Estamos entusiasmados con la idea de ampliar todavía más nuestras operaciones en Suffolk, a la vez que fortalecemos nuestra posición como líder mundial en pescados y mariscos. Esta nueva inversión mejorará nuestras capacidades

actuales y, a la vez, nos ofrece oportunidades de crecimiento para el futuro”, explicó el director general ejecutivo de Cooke Seafood USA, Ross Butler. Además, añadió que “también nos gustaría dar las gracias a la Commonwealth de Virginia y a la ciudad de Suffolk por su entorno positivo para los negocios que fomenta las inversiones”.

Desde su adquisición por parte de Cooke Inc. en 2015, Wanchese Fish Company ha invertido millones de dólares en la mejora de sus instalaciones en Suffolk para poder procesar volúmenes mayores de pescados y mariscos que llegan a las instalaciones desde distintas empresas de la familia Cooke de todo el mundo. Como resultado, la empresa aumenta continuamente la exportación de sus productos a través del Puerto de Virginia y las importaciones hacia el Puerto de Virginia desde otros negocios de Cooke en América del Sur.

“La inversión de Cooke en Wanchese y en Suffolk es motivo de mucho orgullo para toda nuestra comunidad”, añadió la alcaldesa Linda T. Johnson. “Ver las instalaciones de Suffolk y la gente allí empleada convertidas en un activo tan valioso para la estructura global de Cooke Seafood es maravilloso”.

El barco de Cooke Colby Pierce en el astillero AF Theriault



Cooke Aquaculture Scotland pone en funcionamiento su nuevo catamarán

SCALLOWAY, SHETLAND, ESCOCIA – El nuevo catamarán de Cooke, el Vaila Marie se puso en funcionamiento recientemente en Scalloway (Shetland). El barco, de 14 m x 7 m, se construyó en los nuevos astilleros de barcos de Malakoff en Lerwick, donde actualmente se construye una embarcación hermana de este.

El Vaila Marie trabajará en los centros de Walls y Aith y se utilizará para tareas generales de las granjas, además de trabajos más pesados de amarre.

David Brown, director del centro marino en las Shetland, explicó: “Estamos encantados de poner en funcionamiento el Vaila Marie hoy. Se ha diseñado y construido conforme a estándares muy elevados. Es muy bonito ver que el trabajo se ha llevado a cabo en una empresa local de la Shetland y agradecemos a Malakoff todos sus esfuerzos a lo largo del proyecto de construcción. Estamos muy satisfechos con el barco y deberían estar muy orgullosos del resultado”.

El barco se diseñó en las propias instalaciones, bajo las instrucciones

del director del proyecto Ryan Stevenson. Se basó en algunas de las otras embarcaciones que Malakoff había diseñado, solo que esta es más grande y cuenta con una grúa de mayor capacidad, más adecuada para el trabajo pesado de amarre que deberá realizar.

La hija de cuatro años de David, que inspiró el nombre del barco, estuvo presente para cortar la cinta en la ceremonia de botadura.

Aquí se muestra el barco completo, con las banderas de las Shetland y de Canadá en honor de las raíces de Cooke Aquaculture.



Nuevo barco de Culmárex

ESPAÑA – El barco más nuevo de Culmárex, el Terreros I, mide 22 m de longitud, ofrece 68 toneladas de capacidad de almacenamiento y cuenta con tecnologías avanzadas a bordo.



Anclados en la seguridad



¡Salud y seguridad en la carretera!

Por Chalena Biggar, especialista en salud y seguridad

Nuestro equipo de salud y seguridad de la costa atlántica de Canadá ha trabajado arduamente para crear un conjunto de nuevas iniciativas destinadas a lograr que algunos de nuestros centros remotos reciban una visita de los miembros del equipo de seguridad. El pasado mes de agosto, nuestra nueva especialista en salud y seguridad de Nuevo Brunswick, Chalena Biggar, y nuestra enfermera practicante corporativa, Dawn Marie Glennie, salieron a la carretera para visitar algunos de los centros y las empresas de Nueva Escocia que forman parte del equipo de Cooke. Visitaron nuestra planta de alimentos de Northeast Nutrition situada en Truro para conocer al equipo y recorrer las instalaciones. La siguiente parada en el mapa fue nuestro mercado de pescado AC Covert, situado en Dartmouth. Finalmente, la última parada del viaje de una semana de duración fueron las instalaciones de agua salada de Kelly Cove Salmon situadas en Bridgewater. Aquí, pudieron conocer al equipo, asistieron a una reunión conjunta sobre salud y seguridad, recorrieron las instalaciones de uno de nuestros centros de cultivo de agua salada e incluso asistieron al Family Fun Day que el equipo directivo había organizado para reconocer la labor de los empleados.

El equipo de salud y seguridad espera tener nuevas oportunidades para salir a conocer a la gente que trabaja arduamente con nosotros y resolver cualquier asunto de seguridad que pueda preocuparles.

Destacados en seguridad



Andrew Duncan

Supervisor de Producción,
Northeast Nutrition
– Truro (Nueva Escocia)

Nuestros equipos cuentan con una amplia variedad de niveles de experiencia, habilidades y personalidades, pero, por encima de todo, hay un aspecto en el que todos nuestros turnos y supervisores concuerdan: comunicar la seguridad es clave.

Intentamos no convertirlo en una cuestión de "trabajar con seguridad" solamente, sino en aplicar una mentalidad de "vivir con seguridad" como estilo de vida, dentro y fuera del lugar de trabajo. Puede parecer un poco trillado, pero es cierto. No quiero que otros equipos trabajen de forma insegura, así que nos aseguramos de que el turno siguiente no se encuentre con sorpresas peligrosas; esto muestra un nivel de cuidado humano que debería ser esencial para cada miembro del equipo.



Tracey Winsor

Director de Producción,
Cold Ocean Salmon, GMG
– St. Albans (Terranova)

"Siempre he pensado que no hay nada más importante que la seguridad en el trabajo. He visto de primera mano cómo un empleado motivado por la seguridad puede promoverla con algo tan sencillo como utilizar su equipo de protección personal. He visto cómo una persona se ponía el casco y, al cabo de unos minutos, la persona junto a esta hacía lo mismo. Siempre he creído que, si cada empleado tuviese como objetivo mantener la seguridad como máxima prioridad en el trabajo, la actitud se difundiría por todo el lugar de trabajo".



Sandra Gray

Trabajadora de procesamiento de pescado,
planta de procesamiento de TNS
– Blacks Harbour (Nuevo Brunswick)

"Mi motivación son mis excelentes compañeros, que me importan y a los que quiero ver regresando a casa con seguridad. ¡Aquí somos como una familia! Me enorgullece y me satisface

mucho el formar parte de un entorno de trabajo seguro y ver cómo mis compañeros regresan a casa a salvo cada tarde".



Brenda McKiel

Mantenimiento, planta de
procesamiento de TNS
– St. George (Nuevo Brunswick)

"Todos debemos trabajar juntos para que el lugar de trabajo sea un entorno seguro. Mi motivación para que la seguridad sea una prioridad es que todos tenemos a alguien a quien regresar en casa".



Scott Dougan

Supervisor de Producción, GMG – St. George (Nuevo Brunswick)

"Me gusta animar a los compañeros para que expresen sus opiniones, tanto preguntándoles directamente como animándolos a utilizar nuestro buzón de sugerencias relativas a la seguridad ubicado en el tablón sobre seguridad que tenemos en el piso de producción principal. Cooke tiene una excelente cultura en seguridad y esto también ayuda a fomentarla aquí, en GMG".



Doug Drysdale

Trabajador en equipos de agua salada,
operaciones de agua salada de Kelly Cove Salmon
– Shelburne (Nueva Escocia)

"Intento recordar a la gente lo que sucedería si no llevasen sus equipos de seguridad o no empleasen los procedimientos adecuados. Todo el mundo debería recordar que lo más importante es regresar a casa con su familia de forma segura".



Mercado

Crecimiento de Cooke en Asia

TAIWAN – En 2018, el negocio de Cooke creció significativamente en Asia, especialmente en Taiwán, donde Johnson Seafood pasó a formar parte de nuestra lista de los 10 principales clientes de salmón fresco de todo el mundo. Estamos encantados de seguir haciendo negocio con ellos durante el 2019. Sushi Express Taiwán, una de las mayores cadenas de restaurantes de sushi de Asia, ha empezado a adquirir salmón atlántico y ostiones frescos de Cooke/True North Seafood.



Adam Day, Director de Ventas de Cooke, con Ariel Chin, compradora de pescados y mariscos de Sushi Express.

Lanzamiento del sitio web en China

CHINA – True North Seafood lanzó un sitio web oficial en mandarín en agosto de 2018. Este sitio web ayuda a nuestros clientes chinos a obtener información de primera mano sobre nuestras marcas y productos. Disponer de un sitio web para nuestros clientes asiáticos también nos ayudará mediante promociones de ventas en línea destinadas a acercar Cooke/True North Seafood a la población china que disfruta de nuestros productos.

Además de la publicación del sitio web, True

North Seafood ha registrado una nueva cuenta en Weibo. Weibo es, actualmente, una de las mayores plataformas de redes sociales de China. Funciona de forma similar a Twitter y también tiene un aspecto parecido. Esta presencia aumentará la visibilidad de la marca Cooke/True North Seafood mediante el desarrollo de relaciones y la comunicación directa con clientes potenciales en el mercado chino.



Novedades de Fish Company

MIAMI, FLORIDA, EE. UU. – El verano pasado, establecimos la empresa The Fish Company con sede en Miami (Florida). La antecesora de The Fish Company, JC Seafood, había sido cliente de True North Seafood en el mercado de pescado entero durante mucho tiempo, así que, con el conocimiento del personal y la presencia en Miami, obtuvimos una oportunidad increíble para acceder a un mercado en el que True North Seafood no tenía demasiada exposición.

Con esta adquisición, también se presentó otra oportunidad: la de vender más salmón atlántico de Cooke Chile en EE. UU. a través de Miami. La distribución en el Sur de Florida también llevará Bandera Bronzini, de nuestras operaciones de Culmárex en España, a la gran comunidad española de la zona. Damos la bienvenida a todos los miembros de The Fish Company al equipo de la familia Cooke.



Bocados de perfección

True North Seafood se enorgullece de presentar una nueva línea de hamburguesas y croquetas de salmón atlántico que se lanzó el mes de octubre. Los equipos de desarrollo y marketing de los nuevos productos están entusiasmados con el lanzamiento de un práctico y mejor sustituto para el cliente frente a otros productos de la sección de congelados, aunque igual de sabroso, y confían en que a los clientes les encantarán. Ahora estos nuevos productos están disponibles a escala nacional en Canadá, en todos los almacenes Loblaws, Sobey's y Metro, y estarán disponibles en EE. UU. en 2019.

Las hamburguesas y las croquetas de salmón atlántico se suministran envasados del modo más práctico posible para el cliente y prepararlos no tiene ningún secreto. Sin duda, los distintos sabores, que incluyen las variedades Delicious Salmon, Poquito Sofrito y Mediterránea, serán las delicias de todos los paladares.



Resultados de Vigo

Conxemar 2018

VIGO, ESPAÑA – Cooke participó en el pabellón canadiense de la Feria Internacional de Productos del Mar Congelados (CONXEMAR) celebrada en Vigo (España) del 2 al 4 de octubre de 2018. Icycle Seafoods también expuso en el pabellón de Alaska este año.

La feria fue un gran éxito para el equipo internacional de Cooke, en el que había miembros del Grupo Culmárex, Cooke Uruguay, Icycle y True North Salmon. El encuentro de miembros del equipo de Cooke de todo el mundo para trabajar por un objetivo común es un ejemplo más de nuestro alcance global.

Desde la izquierda: Francisco Soto, Jean-Marc Soares, Pepe Morata, Juan-Carlos Zabala, Alessandro Giardino, Jessica O'Kane, Ana-Belén Blanco. (no se muestran: Trevor Murakami, Ron Risher).



Éxito en La Cage

QUEBEC, CANADÁ – La Cage – Brasserie Sportive (que pertenece a Groupe Sportscene Inc.) es un concepto de restaurante informal con más de 40 establecimientos distribuidos en la provincia de Quebec. Con la reciente adquisición de los derechos de licencia de P. F. Chang en Quebec, junto con dos nuevos conceptos (un destino para almuerzos a la moda y un concepto para llevar pensado para "millennials") y un lanzamiento planeado de venta minorista, Groupe Sportscene Inc. está listo para crecer de forma importante a lo largo de 2020.

True North Seafood ha suministrado salmón atlántico fresco a Cage desde finales de 2017, cuando Cage comenzó a implementar una iniciativa agresiva de renovación de marca. El concepto actualizado se centra en los ingredientes frescos locales y hace especial hincapié en la procedencia y las historias de los proveedores. En línea con la renovación de la marca, se dejó de utilizar salmón congelado y se introdujo el salmón fresco de True North Seafood. En tan solo 6 meses, las ventas de salmón aumentaron de 3600 kg a 4800 kg al mes. Actualmente, Cage ofrece siete referencias de salmón atlántico de True North en el menú, sin contar que son el destino n.º 1 en salmón tártaro en Quebec por volumen, ¡del que mensualmente se sirven más de 22 500 porciones!

Cage está al frente de la innovación digital de los espacios de los restaurantes; lanzó una aplicación

de fidelización para móviles recientemente y cuenta con una presencia avanzada en las redes sociales. El 24 de septiembre de 2018, Cage lanzó una campaña nacional para destacar su "Iniciativa por la frescura". Que, por cierto, Cage decidió desarrollar su campaña alrededor del salmón atlántico de True North. Del 24 de septiembre al 29 de octubre, se emitió un anuncio de televisión de 30 segundos en el que se presentaba el salmón fresco.

Teniendo en cuenta el crecimiento continuo que se prevé para las ventas de salmón en Cage, True North seguirá desarrollando esta colaboración estratégica. Aprovecharemos el éxito y lo que hemos aprendido con Cage para trabajar con otros clientes y generar demanda de salmón fresco local en los menús.



Destacados de SENA 2018

BOSTON, MASSACHUSETTS, EE. UU. – Seafood Expo North America (SENA) es la feria de pescados y mariscos más grande de América del Norte. Miles de compradores y proveedores de todo el mundo viajan y asisten a la feria anual de tres días en Boston para conocerse, establecer contactos y hacer negocios. True North Seafood/ Cooke ha asistido a este evento de fama mundial durante muchos años y, este año, podríamos decir que tuvimos una buena ola. En 2017, presentamos nuestro nuevo stand y las mejoras de este año nos han ayudado a profundizar en nuestra imagen de calidad que marca tendencias en el sector de los pescados y mariscos.

Algunas características clave son:

- 18 metros cuadrados adicionales
- Salitas de reuniones semiprivadas equipadas con televisores y reproducción continua de videos y disponibles para realizar presentaciones
- Nueva cocina de mayor tamaño centrada en compartir todos nuestros productos con nuestros clientes
- Vitrinas refrigeradas totalmente nuevas para mostrar nuestros productos desde todos los ángulos
- 2 torres de LED con contenido de video en reproducción continua
- Iluminado para lograr el ambiente perfecto
- Distintas áreas para sentarse con distintos tipos de puestos para reuniones

Abajo, línea superior, desde la izquierda: Ivan Nowlan y Dave Frederickson.

Abajo, línea inferior, desde la izquierda: Amber Leavitt, Shaun Hennessey y Kristy Blanchard.





Actualización de Bandera

NUEVA YORK, NUEVA YORK, EE. UU. –

Lanzamiento de Bandera en Nueva York

Para celebrar el lanzamiento de Bandera, nuestra marca de Culmárex desde España, ofreció un almuerzo íntimo en Oceana, en la ciudad de Nueva York, el 1 de marzo de 2018.

El lanzamiento de Bandera Bronzini fue un gran éxito debido a la asistencia de miembros clave de los medios y de los servicios de alimentación. La marca Bandera y los

esfuerzos redoblados de ventas han dado lugar a un crecimiento enorme en el mercado estadounidense. Hay planes para volver a duplicar las ventas en 2019.

Crecimiento de las ventas de Bandera

Desde el lanzamiento de Bandera en la ciudad de Nueva York en marzo de 2018, las ventas de dorada y corvina han aumentado continuamente de mes a mes, desde casi 27 200 kg en marzo a 63 500 kg en agosto.



Entre los invitados hubo chefs, bloggers de comidas e influencers, así como también compradores y distribuidores de pescados y mariscos.

Noticias de Upstream: reunión global de ventas 2018

ORLANDO, FLORIDA, EE. UU. – La reunión global de ventas de Cooke del año pasado se celebró del 18 al 20 de septiembre de 2018. El tema de este año fue "Upstream". Durante el proceso de planificación de la semana, nos pareció importante elegir un nombre que implicase mirar hacia adelante y pensar en el futuro. Nadar contracorriente no es fácil, pero es un camino que vale la pena recorrer. Más de 70 miembros de nuestro equipo de ventas global se reunieron alrededor de tres temas diarios: "¿Para quién juega?", "Trabajando juntos, ganamos" y "Trazando el camino".

Día 1: ¿Para quién juega?

El grupo, dividido en nueve equipos de cinco, recibió el encargo de definir el estado actual de nuestra cultura y de definir la cultura que deseamos alcanzar como equipo de ventas global. Entre los atributos que cada equipo presentó, los elementos habituales entre todos para definir nuestra "cultura actual" fueron: ambicioso, emprendedor, diverso y apasionado. A la hora de definir la "cultura hacia la que queremos trabajar", los temas habituales incluyeron: líderes, unidos, responsables y empoderados.



Grupos separados identificando las palabras clave que describen la empresa y su cultura.

Día 2: Trabajando juntos, ganamos

Los aspectos relevantes del día 2 giraron alrededor de la comida: en primer lugar, el almuerzo, entendido como un menú de degustación de innovación, con productos nuevos introducidos por el equipo de Desarrollo de Nuevos Productos, como: Red Crab Dip, Salmon Croquettes, Keta Salmon Bites, Pumpkin Spice Hot Smoked Salmon y Salmon Cakes. El acontecimiento principal del día 2 fue la competencia de MasterChef de la empresa True North Seafood, presidida por los jueces Andrew Young (Vicepresidente Sénior de Marketing y Ventas), Tony Locke (Director de Desarrollo de Nuevos Productos) y Brett Cooke (Director de Cadena de Suministro). Ocho equipos participaron en una competencia de cocina de alto nivel para preparar y servir el mejor plato de salmón.



Degustación del menú de innovación.

Día 3: Trazando el camino

Durante el último día de Upstream 2018, el equipo de Marketing y Ventas se reunió para identificar y asumir como prioridades

las nuevas grandes oportunidades de negocio. En última instancia, entre todos acordaron un plan aplicable para capturar y aprovechar estas oportunidades, incluido el lanzamiento de una marca minorista con marca compartida con Martha Stewart y el aumento de las ventas de Bandera Bronzini en América del Norte.



Los grupos durante una sesión de lluvia de ideas para identificar futuras oportunidades y planificación.

Aunque la semana estuvo llena de actividad sin pausa, los comentarios de los participantes han sido muy positivos. Este ejercicio permitió al equipo reunirse en persona y ver "dónde estamos y hacia dónde vamos". El grupo tuvo la oportunidad de establecer objetivos claros para el año próximo para poder contribuir al crecimiento de la organización mediante la innovación y las ventas.

Comunidad



Día de limpieza de la bahía

HAMPTON, VIRGINIA, EE. UU. – Cada mes de mayo, empleados de Wanchese participan en el Día de limpieza de la bahía, durante el cual donan medio día de su tiempo para limpiar las costas locales. Durante los dos últimos años, el equipo de Wanchese ha limpiado las playas de Fort Monroe, que se encuentra cerca de los muelles de Wanchese en Hampton (Virginia). Este año, el equipo ignoró todos los signos de tormenta y tuvo la suerte de disfrutar de un día soleado a 37 grados.



Cooke Aquaculture patrocina "Skate with the ACES"

ST. STEPHEN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –

Cooke Aquaculture es uno de los patrocinadores de "Skate with the ACES". Este programa es una serie de tres eventos de patinaje gratuitos para la comunidad que se celebran con el ACES Junior A Hockey Club de St. Stephen y tienen lugar en St. Stephen en Blacks Harbour y Grand Manan Island (Nuevo Brunswick) a lo largo de la temporada de hockey.

Evento Skate with the Aces en St. Stephen (Nuevo Brunswick).
Foto de Mandi Milligan Photos

Limpiezas de playas

A lo largo del verano y el otoño, los empleados de Cooke mostraron su compromiso con el bienestar del entorno marino y colaboraron con las organizaciones locales de sus comunidades para participar en limpiezas de playas.

Shelburne (Nueva Escocia, Canadá)

En julio, un equipo de trabajadores de Nueva Escocia colaboró con la Aquaculture Association of Nova Scotia y CLEAN NS para limpiar tres playas en el área Shelburne y Briar Island y sus alrededores.



Terranova (Canadá)

La estudiante de verano Reanna George, la coordinadora de Cumplimiento de Salud y Seguridad Julia Bungay y la generalista de Recursos Humanos Megan Stickland de las operaciones de Cooke en Terranova participan en la limpieza de una playa este verano.



Parque Nacional Laguna San Rafael (Chile)

Cooke trabaja en el Parque Nacional Laguna San Rafael, reconocido internacionalmente como "Reserva Mundial de la Biosfera". Con el fin de cuidar el entorno que nos rodea, Cooke Aquaculture Chile realiza visitas y limpiezas de playas mensualmente.

Esta actividad se realiza desde el departamento de Operaciones en colaboración con los trabajadores del área de producción de agua salada.



Deer Island (Nuevo Brunswick, Canadá)

El miércoles 8 de agosto de 2018, el Huntsman Marine Science Centre y Cooke fueron a la costa con la ayuda de voluntarios de ambas organizaciones y de Eastern Charlotte Waterways. Los equipos se distribuyeron por Lord's Cove en Deer Island para limpiar los residuos alrededor de la línea de marea baja para ayudar a eliminarlos del entorno marino. Se recogieron cosas como botellas, cuerdas, neumáticos, aparejos de pesca antiguos y clavos metálicos y se retiraron de la zona para ayudar a evitar riesgos de enredos, contaminación y destrucción de hábitats. Se llenaron numerosos sacos, bolsas de basura y barcas con residuos de la costa que luego se llevaron a al centro de eliminación de residuos. ¡Muchas gracias a los participantes y voluntarios!

Abajo, desde la izquierda: Oliver Cull, Sarah Wright, Glen Stuart, Kingsley Pendleton, Robert Leslie, Josey Brown, Edward Rogerson.



Voluntarios de Cooke, AANS y CLEAN NS



Wanchese colabora con Healthy Suffolk

SUFFOLK, VIRGINIA, EE. UU. – Healthy Suffolk es una organización sin fines de lucro (501(c)(3)) que trabaja en pro del bienestar y la calidad de vida en Suffolk (Virginia), hogar de la planta de procesamiento de Wanchese Fish Company. Healthy Suffolk trabaja para implementar cambios de políticas a nivel de la ciudad y de la comunidad y crear una cultura orientada hacia el bienestar y la calidad de vida en Suffolk. Esta colaboración complementa iniciativas internas de Wanchese que están en curso para fomentar la vida saludable, entre las cuales se encuentra una invitación semestral para todos los empleados a caminar o correr en un evento de 5 km.

El equipo de Wanchese participa en dos carreras de 5 km de Healthy Suffolk.



Donativos de Cooke Scotland en Shetland

SHETLAND, REINO UNIDO – Todos sabemos que el clima de Escocia puede ser húmedo, así que los niños de Sandness School en Shetland dieron una cálida bienvenida a la ropa para tiempo lluvioso donada por Cooke Aquaculture. En la imagen vemos a nuestro director de centro Keith Leslie con los niños con sus nuevos impermeables y botas para el agua.

Además, Cooke Aquaculture Scotland hizo donativos en dinero a cuatro guarderías de Shetland, Aith & Bixter Toddler Group, Walls & District Toddler Group, Yell Peerie Breeks Group y Unst under 5's Group. Los donativos procedían de empleados y proveedores de Cooke.



Desde la izquierda: Claire Tulloch de la guardería Aith District, Keith Leslie nuestro director de Centro de Hoganess y Jacqueline Brown de la guardería Walls.



Cooke contribuye a la asistencia en las inundaciones en Nuevo Brunswick

NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Históricamente, Cooke siempre ha respondido cuando se produce algún desastre. Durante las inundaciones del suroeste de Nuevo Brunswick en primavera de 2018, la empresa se movilizó para ayudar una vez más. Se enviaron tres barcos y personal para colaborar en las tareas de ayuda en las áreas de Grand Bay-Westfield y Kennebecasis Valley, además de un camión cargado con 10 000 sacos de arena. Los tres barcos tenían una capacidad total para 36 personas y se utilizaron para trasladar personas por las áreas inundadas, llevar bienes y suministros a los lugares donde las inundaciones habían cortado el acceso y también para ayudar con el traslado de personal de emergencia.



Maratón radiofónico de Charlotte County

ST. STEPHEN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Cooke Aquaculture participó en el maratón radiofónico anual para recaudar fondos de la Fundación del Hospital de Charlotte County. Jennifer Wiper estuvo presente para ofrecer un donativo de Cooke a Melanie Cameron, secretaria de la Fundación del Hospital de Charlotte County. Junto a ella estuvieron Lisa Cobham, de 98.1 Charlotte FM, y Steve Backman, presidente de la Fundación del Hospital de Charlotte County.



Cooke apoya al hospital de niños de la región marítima de Canadá

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Cooke tuvo la satisfacción de contribuir a la IWK Foundation durante el 34º telemaratón anual de IWK para los niños celebrado el 3 de junio de 2018. Los empleados de Cooke recaudaron más de 11 000 dólares, a los que la empresa añadió un donativo de 5 000 dólares más.

Además, los empleados de Cooke participaron durante el programa del telemaratón para responder a los teléfonos en Saint John.

El telemaratón es el mayor evento anual de recaudación de fondos de la IWK Foundation y este año consiguió reunir 6.580.266,71 dólares para los niños y las familias que reciben asistencia en el IWK.

Los fondos recaudados este año servirán para adquirir equipos de cirugía cardíaca y mantas de fototerapia para bebés.

Abajo, línea superior, desde la izquierda: Abe Gibbons y Kathy Winsor respondiendo a llamadas en el telemaratón de IWK.

Abajo, línea inferior: Dawn Clark presenta el donativo en nombre de los empleados de Cooke en el 34º telemaratón anual de IWK.



El centro de Omega Protein en Reedville (Virginia) sigue la tradición de contribuir al banco de alimentos local

REEDVILLE, VIRGINIA, EE. UU. – Los empleados del centro de Omega Protein en Reedville (Virginia) y el Health and Science Center han estado contribuyendo a la comunidad del Northern Neck de Virginia desde principios de los años 90. Más recientemente, Omega Protein se ha centrado especialmente en contribuir al Healthy Harvest Food Bank (HHFB), antes conocido como banco de alimentos de Northern Neck.

El HHFB es uno de los únicos tres bancos de alimentos de Estados Unidos en los cuales más del 40 % del total de los productos donados son productos frescos. En la mayoría de las granjas de Estados Unidos, los cultivos que no alcanzan la máxima calidad se dejan pudrir o se aran con la tierra. El HHFB ha alcanzado un acuerdo por el cual los granjeros donan los cultivos no utilizados al banco de alimentos y el HHFB organiza grupos de voluntarios para cosechar los productos. El HHFB puede quedarse todos los productos cosechados o intercambiarlos con otros bancos de alimentos de la zona por artículos no perecederos, como agua embotellada o conservas.

Y aquí es donde Omega Protein y sus empleados entran en escena.

Desde 2014, empleados de Omega Protein y sus familiares y amigos han cosechado casi 10 toneladas de productos de las granjas

del Northern Neck. En el caso más reciente, cosecharon 2064 kg de maíz en junio de 2018. Se ha convertido en una excelente actividad de voluntariado para los empleados. Nuestra directora senior de Aceites Refinados, Jane Crowther, también forma parte de la junta directiva del HHFB.

“Los empleados de Omega Protein en Reedville están orgullosos de contribuir a la labor del HHFB mediante aportes económicos y organizando la participación de los voluntarios para cosechar hortalizas en los campos”, explicó Crowther. “Somos afortunados de vivir en una zona donde los granjeros y propietarios de tierras locales donan hortalizas de sus campos para ayudar a proporcionar alimentación saludable a numerosos bancos de alimentos de la región. Los empleados de Omega desempeñan un papel importante a la hora de proporcionar estos alimentos aportando su tiempo para trabajar en los campos y cosechar estas hortalizas en beneficio de otros”.

Además de las numerosas actividades de voluntariado, Omega Protein también contribuye al HHFB mediante donativos caritativos, tanto de carácter financiero como mediante recogida de alimentos. Alrededor de Navidad, los empleados de Reedville donan anualmente alimentos tradicionales para

esta fecha, como jamones y pavos, entre otros comestibles, al banco de alimentos. A lo largo de los años, la empresa ha donado más de 10 000 dólares para contribuir al HHFB. De hecho, Omega Protein es una de las únicas cinco empresas cuyo logotipo figura en el lateral del camión de HHFB mientras recoge y entrega alimentos por toda la región.

Omega Protein valora todas las comunidades donde trabaja. Consideramos que nuestra obligación no es solo trabajar de forma segura, productiva y responsable, sino también mejorar las vidas de quienes viven en la zona. En Reedville, trabajar con el HHFB y otras organizaciones es una actividad caritativa que esperamos ampliar en el futuro.



Desde la izquierda: Rick Rahn, Julie Dudley (antigua Vicepresidenta Ejecutiva del Northern Neck Food Bank), Clinton Carter, Ashley Dawson, Corey Smith, Kenny Palmer, Stanford Maiden, Roy Gordon, Tom Cockrell, Charlie Knott, Laura Williams, Becky Robertson, Nancy Roman, Mark Hose, Jane Crowther.

Cooke Chile se une para la Corrida familiar

CHILE – En agosto de 2018, un equipo de Cooke Aquaculture Chile participó en la Corrida familiar por la costanera de Puerto Varas, organizada por Caja Los Andes.



La Donación

Este año, con motivo de las fiestas de Navidad de la familia Cooke en Nuevo Brunswick, nuestros empleados se reunieron para aportar su tiempo a la Donación de Navidad de Cooke 2018.

Esta iniciativa animó a los equipos de Cooke a impregnarse del espíritu de las fiestas y encontrar formas creativas de generar un impacto positivo en sus comunidades durante dos horas.

Los videos sobre los proyectos de cada equipo se compartieron durante las fiestas de Navidad de nuestra familia de Cooke y, con el fin de reconocer la labor de nuestros empleados, Cooke Aquaculture Inc, hizo donativos a los grupos y las causas relacionados con las iniciativas ganadoras.

Se concedieron premios en forma de donativos de 15 000 dólares de Cooke Aquaculture a distintas causas nobles elegidas por los empleados.



1



5



4



2



6



8



9



10



11



3



7



12

1 Romero House

El departamento de Marketing de True North Seafood hizo un donativo a Romero House.

2 Charlotte County Christian Academy

GMG Netting hizo un donativo a la Charlotte County Christian Academy. – Troy MacNeill, Lisa Giesbrecht (Charlotte County Christian Academy) y Ronnie Gullison (taller de redes de GMG).

3 We've Got Your Back

Contabilidad hizo un donativo al programa We've Got Your Back. – Peter Goom y miembros del consejo de WGVB.

4 Programa de desayunos de la escuela primaria de St. George

El turno A de Fundy Bay Drive hizo un donativo al programa de desayunos de la escuela primaria de St. George. – Marina Abbott y Diana Grant con personal y alumnos de St. George Elementary School.

5 Refugio de animales de Charlotte County

GMG Netting hizo un donativo al refugio de animales de Charlotte County. – Evie Gagne (Kelly Cove Salmon y SPCA) y Jen Wiper (Kelly Cove Salmon).

6 Operation Christmas Joy

El equipo de ventas de True North Seafood hizo un donativo a Operation Christmas Joy. – Linda McGee (ventas de True North Seafood Sales y Operation Christmas Joy) con Chrissie Barry (ventas de True North Seafood).

7 Banco de alimentos de St. George y área

Los equipos de administración y dirección de Fundy Bay Drive hicieron un donativo al banco de alimentos de St. George y área.

8 Eastern County Waterways

Recursos Humanos hizo un donativo a Eastern Charlotte Waterways.

9 Fondo del cementerio rural de St. George

GMG Polybox hizo un donativo al fondo del cementerio rural de St. George. – Dave Williams (GMG Styro) y Crystal Cook de la junta del cementerio.

10 Backpack Blessing and Beyond

El turno B de Fundy Bay Drive hizo un donativo al programa Backpack Blessing and Beyond. – Debra Gillmor (Fundy Bay Drive) y Kim Sarchfield, del programa Backpack.

11 Programa de actividades extraescolares de la YMCA en St. George

GMG Retail hizo un donativo al programa de actividades extraescolares de la YMCA en St. George. – Danielle Hannan (GMG Retail) Kaitlyn Hannan (Programa de actividades extraescolares de la YMCA) y Troy MacNeill (GMG).

12 Refugio masculino Outflow

La oficina de Saint John hizo un donativo al refugio masculino Outflow.

Pennfield Manor (no se muestra en la imagen)

GMG Plastics hizo un donativo a Pennfield Manor en forma de nuevo mobiliario de exteriores para la primavera.



Desde la izquierda: Linda McGee (Cooke Aquaculture), Seth Dunlop (Cooke Aquaculture), James Trask (Cooke Aquaculture), Len Stewart (Cooke Aquaculture), Peter Buck (Cooke Aquaculture), Glenn Cooke (Director General Ejecutivo, Cooke Aquaculture), Danny Soberano, (Director General Ejecutivo, Allseas Fisheries Corp.), Peter Groom (Cooke Aquaculture), Dwayne Stoddart (Cooke Aquaculture), Jocelyne Kespe (Cooke Aquaculture), Linda Matthews (Cooke Aquaculture), Joel Richardson (Cooke Aquaculture).

Desde la izquierda: Kevin Ladner (Director General y Socio Ejecutivo, Grant Thornton), Glenn Cooke (Director General Ejecutivo, Cooke Aquaculture), Honorable Perrin Beatty (Residente y Director General Ejecutivo de la Cámara de Comercio canadiense).



Premios

Cooke recibe el 2018 Private Business Growth Award



TORONTO, ONTARIO, CANADÁ – 29 de noviembre de 2018/CNW/ - La Cámara de Comercio Canadiense y Grant Thornton LLP (Grant Thornton) se complacen en anunciar el ganador del 2018 Private Business Growth Award: Cooke Aquaculture Inc. (Cooke Aquaculture), líder global de los pescados y mariscos que ofrece productos y servicios de forma sustentable.

En su sexto año, la gala celebra anualmente las mejores empresas privadas de Canadá que han logrado éxitos sobresalientes en crecimiento estratégico, sustentable y global. Un jurado de ocho personas seleccionó al ganador teniendo en cuenta distintas categorías que incluyen la innovación, el desarrollo de mercado, las personas y la cultura, el liderazgo estratégico y la mejora de las medidas financieras.

"Felicito de corazón a Cooke Aquaculture, un líder canadiense del sector de los pescados y mariscos", dijo Kevin Ladner, Director General y

Socio Ejecutivo de Grant Thornton. "Es un honor reconocer a Cooke Aquaculture con el Private Business Growth Award ya que son un ejemplo de un negocio en una búsqueda tenaz de la innovación y el crecimiento".

Cooke Aquaculture se fundó en 1985 y empezó con una sola jaula marina que contenía 5000 salmones. Cuatro años más tarde, la familia Cooke se dio cuenta de que la innovación era esencial para competir en todo el mundo y se embarcó en un plan impresionante de crecimiento y desarrollo estratégico. Desde entonces, el negocio ha prosperado y se ha convertido en un líder del sector global de los pescados y mariscos.

"Combinando la innovación, la sustentabilidad y estándares elevados en su actividad diaria, Cooke Aquaculture proporciona lo mejor que puede ofrecer el océano", explicó el Honorable Perrin Beatty, presidente y Director General Ejecutivo de la Cámara de Comercio

Canadiense. "Su búsqueda del crecimiento económico mientras se garantiza la protección de la integridad del medio ambiente en nuestras aguas canadiense es uno de los numerosos motivos que convierten a esta empresa en una candidata excepcional para el Private Growth Award de este año".

Cooke Aquaculture y sus compañeros en la lista de 10 finalistas del Private Business Growth Award recibieron el reconocimiento a su labor en la gala celebrada en el The Globe and Mail Centre de Toronto el 28 de noviembre, presentada por la estrella de televisión Rick Campanelli. Para obtener más información sobre el Private Business Growth Award, visite www.GrowthAward.com.

Acerca del Private Business Growth Award

El Private Business Growth Award reconoce a las empresas de propiedad privada canadiense en activo durante un mínimo de tres años, que tengan 5 millones de dólares o más en ingresos

y hayan demostrado un crecimiento estratégico excepcional. El Private Business Growth Award es el resultado de una colaboración entre la Cámara de Comercio Canadiense y Grant Thornton y en 2018 se celebró la sexta edición de este premio, destinado al reconocimiento y la celebración del crecimiento de empresas privadas en Canadá. Un jurado de alto nivel formado por líderes empresariales canadienses seleccionó a 10 finalistas y un ganador entre empresas privadas sobre la base de los siguientes criterios: innovación, desarrollo de mercado, personas y cultura, liderazgo estratégico y mejoras en medidas financieras.

Acerca de Grant Thornton LLP en Canadá

Grant Thornton LLP es una firma de contabilidad y consultoría líder en Canadá que ofrece servicios de auditoría, impuestos y asesoramiento en general a organizaciones públicas y privadas. Ayudamos a organizaciones dinámicas a aprovechar al máximo su potencial

de crecimiento proporcionando asesoramiento útil y relevante mediante una amplia gama de servicios. Grant Thornton LLP es un miembro canadiense de Grant Thornton International Ltd., cuyos miembros y firmas correspondientes trabajan en más de 100 países de todo el mundo. Puede consultar una lista de las oficinas de Grant Thornton y su información de contacto en: www.GrantThornton.ca.

Acerca de la Cámara de Comercio Canadiense

La Cámara de Comercio canadiense es la conexión vital entre las empresas y el gobierno federal. Ayuda a conformar las políticas públicas y la toma de decisiones a favor de las empresas, comunidades y familias de todo Canadá mediante una red de 450 cámaras y juntas de comercio que representan a 200 000 empresas de todos los tamaños y sectores económicos en todas las regiones. Síguenos en Twitter @CdnChamberofCom. ■

Felicidades a Alan Donkin

ST. ANDREWS, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – En el foro 2018 de la Atlantic Canada Fish Farmers Association, Alan Donkin, especialista en alimento de Northeast Nutrition, recibió el 2018 Atlantic Canada Aquaculture Award por promover innovaciones importantes en nutrición de peces desde los inicios del sector hace 40 años.

Desde la izquierda: Matt Miller, Director General, Northeast Nutrition, Alan Donkin, y Kris Nicholls, Director General de Operaciones, Cooke Inc.



La NAIA reconoce la colaboración entre Cooke y MUN

ST. JOHN'S, TERRANOVA, CANADÁ – Cooke recibió el reconocimiento de su colaboración exitosa con el Ocean Science Centre de la Memorial University para la investigación e implementación de soluciones ecológicas para gestionar los piojos de mar. Ahora se encuentran peces limpiadores en todos los centros de Terranova y Cooke es la primera empresa de la costa atlántica de Canadá que utiliza esta medida.

Esta colaboración recibió el galardón Innovator of the Year de la Newfoundland and Labrador Aquaculture Industry Association en Cold Harvest 2018, la feria comercial y congreso que la asociación celebra anualmente.

Desde la izquierda: Sheldon George, Dra. Laura Halfyard, Danny Boyce.



Certificación BAP para la planta de procesos El Tepual en Chile

EL TEPUAL, CHILE – La planta de procesos El Tepual completó con éxito una auditoría como parte del proceso de certificación Best Aquaculture Practices (BAP) el verano pasado. Los elementos clave de la auditoría de la certificación BAP son: el medio ambiente, la responsabilidad social, el bienestar animal, la seguridad alimentaria y la trazabilidad. El equipo recibió la documentación oficial que acredita la certificación de la planta el 27 de agosto de 2018.



Wanchese obtiene la certificación BAP



SUFFOLK, VIRGINIA, EE. UU. – Felicidades a Wanchese Fish Company por alcanzar el estándar Best Aquaculture Practices (BAP) para procesamiento de pescados y mariscos. Best Aquaculture Practices es un programa de certificación internacional basado en estándares de rendimiento alcanzables fundamentados en evidencias científicas y en procesos de mejora continua aplicable a cadenas completas de suministro para la acuicultura.

Cooke encabeza la lista de los Top 25 de SeafoodSource



PORTLAND, MAINE, EE. UU. – Cooke conservó el primer puesto entre los Top 25 proveedores de pescados y mariscos de SeafoodSource en América del Norte por segundo año consecutivo en 2018.

La lista de los Top 25 proveedores de pescados y mariscos de SeafoodSource en América del Norte se elabora anualmente desde 1999 y reconoce a las mayores firmas de pescados y mariscos del continente sobre la base de sus ventas anuales totales. La lista incluye a proveedores, mayoristas y distribuidores (empresas con modelos de negocio radicalmente distintos) y revela la diversidad y la vitalidad del sector de pescados y mariscos en América del Norte.

Cooke ha entrado en la clasificación cada año desde 2012.

El Northern Victor ha obtenido el estándar BRC Global

DUTCH HARBOR, ALASKA, EE. UU. – Por Collin Tippet, Vicepresidente de Mejora de Procesos, Producción/Operaciones

El British Retail Consortium (BRC) introdujo su primer estándar de referencia GFSI (Global Standard for Food Safety) en 1998. El estándar de seguridad alimentaria BRC proporciona el marco más riguroso para gestionar la seguridad, integridad, legalidad y calidad de los productos, así como los controles operativos en el sector de la fabricación, el procesamiento y el envasado de alimentos y sus ingredientes. El Northern Victor fue adquirido en 1999 por Evening Star, Inc. y después alquilado a Icicle Seafoods y quedó anclado permanentemente en Dutch Harbor en 2017. Además de este logro abrumador, el equipo directivo y el equipo de calidad trabajaron juntos para alcanzar el certificado BRC para la producción de bloques de filetes de Abalejo y caviar.

“Nuestras plantas de procesos siempre han considerado que la calidad y la seguridad son las máximas prioridades y los esfuerzos recientes para lograr la certificación BRC han sido importantes”, explicó John Woodruff, director general de operaciones de Icicle. “Ofrecer la certificación BRC a nuestros clientes es un paso más para garantizar la seguridad de los productos para ellos y para el mercado en general”.

Más allá de los bloques de filetes congelados y caviar, el Northern Victor puede producir 2 300 toneladas de filetes individuales congelados rápidamente (IQF) al año. Las posibilidades de valor agregado más allá de los IQF son numerosas e incluyen las porciones de filetes, el surimi y las hamburguesas. La certificación BRC nos permite acceder a mercados que buscan estos productos de valor agregado.





Nuestra gente

Encuentro de contabilidad global

ST. ANDREWS, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – El equipo de finanzas de Cooke hospedó una reunión global en St. Andrews (Nuevo Brunswick), en la que se encontraron compañeros de Contabilidad y de Tecnologías de la Información para trabajar en temas de naturaleza global y participar en actividades de construcción de equipos. Esta es la tercera vez que se celebra este encuentro y en la edición de 2018 se reunieron 80 personas de distintas líneas de negocio y lugares del mundo.

En la imagen de arriba figuran: Alan Marshall, Gordie Peake, Deanna Tinker, Josh Little, Allison MacDonald, Heinrich Strelow, Gwen Borthwick, Starla Theriault, Steve Riddick, Juan Diaz, Dan Drew, Brian McCrossan, Erlend Grieve, Allison Buchanan, Sarah Robinson, Amanda Strongman, Sandra Cervantes, Susie Rideout, Ashley Creamer, Joe Lundberg, Emily Bogardus, Tammy Boudreaux, Shannon Keefe, Janice Lavigne, Sherri McLaughlin, Amy MacLean, Autumn Marley, Bill Orth, Clara Olmos, Alistair Walsh, Nieve Palmer, Andrew Noll, Peter Groom.

Almuerzo del personal de Wanchese

SUFFOLK, VIRGINIA, EE. UU. – El 28 de junio de 2017, los equipos de Wanchese en los centros de Suffolk and Hampton (Virginia) and Wanchese (Carolina del Norte) hicieron una celebración para sus empleados con un almuerzo especial. Todos los asistentes recibieron una bolsa de almuerzo de Wanchese y pasaron un tiempo valioso juntos comiendo una barbacoa y con recetas del Sur como acompañamiento.

Sheldon George nombrado presidente de la NAIA

ST. JOHN'S, TERRANOVA, CANADÁ – Sheldon George, Director de Producción de Agua Salada de Cooke Aquaculture en Terranova, fue nombrado presidente de la Newfoundland Aquaculture Industry Association (NAIA) en septiembre de 2018. Sheldon es un veterano con 20 años de experiencia en el sector de la acuicultura y había recibido anteriormente el galardón Aquaculturist of the Year de la NAIA, ha participado en la elaboración de informes gubernamentales, publicaciones de la NAIA, eventos de medios y de la comunidad y ha desempeñado un papel esencial como asesor en el sector para distintos consejos y comités.

Felicidades a Chris Webb

WEST HIGHLAND WAY, ESCOCIA – Chris Webb, Director de Medio Ambiente y Desarrollo de Cooke Scotland, completó recientemente un “Highland Fling”. No se trata solo de una vigorosa danza tradicional escocesa, sino de un ultra maratón de 85 kilómetros que recorre la primera mitad de la West Highland Way. Como si correr esta distancia no fuese suficiente, también incluye la Conic Hill y un ascenso total de 2500 metros.

Los últimos 50 metros de esta carrera se realizan sobre una alfombra roja, con el apoyo y los ánimos de los participantes y los espectadores.

Chris completó esta carrera en 12:49:26 y espera seguir corriendo durante muchos años.

¡Bien hecho, Chris!



Hitos de los empleados

Este año, varios de nuestros empleados de hace tiempo alcanzan los hitos de 10, 15 y 20 años de servicio.

NUEVO BRUNSWICK

20 AÑOS: Matthew Ingersoll, Michael Ingersoll, Denise Matheson, John Adam Legacy, Frederick Desaulniers, Michael Foreman, Mike Watson, Derek M Hatt

15 AÑOS: Jeffery Frost, Robert Sharpe, Remi Ste Marie, John Hachey, Mark Foster, Joel Messer, Vincent Taylor, Laurence Trecartin, Victor Pitre, Jamie Ellis, Raymond Pitre, Lance Matheson, Marina Abbott, Richard Cogswell, Andrew Lord, Brian McGarrigle, Carson Noddin, Roderick Tatton, Tito Aparece, Peter Holland, Carol Turner, Jeannette Quick

10 AÑOS: Tim L Doyle, Boris Isaev, Simona Mocanu, Lorraine McGuigan, James L Russell, Ion Albina, Camelia Anghel, Viorel Marian Andrei

Jubilados: Donald Bourque, Christopher Banks, Jaqueline Flanagan, David Hooper, Stephen Tompkins



Hitos de los empleados

NUEVA ESCOCIA

15 AÑOS : Dean Delucry

10 AÑOS : Thomas Dykeman, Michelle Langille, Alan Donkin, Matthew Miller, Dennis Ryan, Wayne Knickle, Janice McDonald, Judith Molineux, Marilyn Peters, Wayne R Deveau, Michael O'Neil



ISLA DEL PRÍNCIPE EDUARDO

15 AÑOS : Kevin Bernard

TERRANOVA Y LABRADOR

10 AÑOS : Albert Wade Skinner, Allison Baker, Craig Rose, Brian Ingram, Kevin Simms, Rennie Simms, Stephen Davis, Victor Collier, Adam McDonald, Michael Linus Hunt, Greg Framp, Scott Organ, Hughie Skinner, Anthony Walsh, Sheldon George



MAINE

10 AÑOS : Donald Lee, Cherry Reyes, Brandon Colbeth, William Longstaff, Jeffrey Look, Matthew Harrington, Nathan Koehne

Jubilado : Brian Jones



Fiesta de Navidad en Cooke Aquaculture Chile



Formación y educación en Chile

Muchos compañeros de Cooke Aquaculture Chile han participado en sesiones de formación y educación a lo largo de los últimos meses.

Fila superior: Miembros del equipo directivo participan en formación sobre legislación laboral.

Fila central: Formación de SERNAPESCA (Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura de Chile) para profesionales del agua.

Fila inferior: Personal de la planta de procesamiento El Tepual durante una formación sobre primeros auxilios.





Ana Jorquera, Directora General de Culmárex, entregó los premios en la sede de Culmárex en Águilas (España).

Desafío "Ciudades saludables"

ESPAÑA – Culmárex fue la ganadora del concurso "Ciudades saludables" de Sanitas en 2018. El concurso nacional, organizado por la compañía española de seguros Sanitas, desafiaba a los participantes de distintas empresas españolas a caminar por lo menos 10 000 pasos al día durante un período de tres meses.

Esta fue la primera vez que Culmárex participó en este desafío, que también contribuye a la reforestación, ya que, por cada paso dado, se planta un árbol. ¡El equipo de Culmárex caminó, en total, 42 965 720 pasos! Los tres miembros del equipo con más pasos recibieron como premio un fin de semana en un hotel con spa. ¡Felicidades, Culmárex!

- 1. Javier Mula Román** Asistente de Producción: 4 192 384 pasos
- 2. Jose Vicente De Jesús Moringo** Asistente de Alimentación: 3 502 286 pasos
- 3. Miguel Eliseo Gracia García** Operador de Envasado: 2 597 666 pasos

Hito nacional para John McCulloch

UNST, SHETLAND, REINO UNIDO – John McCulloch, de Unst, se ha convertido en el primer británico en completar un programa de desarrollo profesional totalmente innovador en gestión para acuicultura desarrollado por el NAFC Marine Centre UHI.

John completó el aprendizaje técnico en gestión para acuicultura justo al cabo de 18 meses de su lanzamiento, mientras trabajaba como director adjunto en la piscicultura de salmónes de Cooke Aquaculture Shetland de Quoys en Unst. John explicó que el programa de aprendizaje le había parecido sumamente educativo e interesante y alabó la profesionalidad del personal de la NAFC que le había brindado apoyo a lo largo del programa y el apoyo de su empleador: "No tengo ninguna duda de que esto me permitirá seguir ayudando a Cooke Aquaculture a producir el que creo que es el mejor salmón del mercado en un sector tan importante para la economía escocesa, que mantiene y apoya a las comunidades rurales como la de las Shetland. Recomiendo



este aprendizaje a cualquiera que tenga la oportunidad de completarlo".

El responsable del curso, Stuart Fitzsimmons dijo que la finalización del aprendizaje por parte de John ha marcado un hito importante para el programa desarrollado por la NAFC y lanzado en marzo de 2017. "Después de la introducción con éxito de nuestros aprendizajes modernos en acuicultura para personal de las granjas acuícolas con o sin experiencia, observamos mucho interés por parte de las empresas de acuicultura en un programa de formación para sus directivos. El aprendizaje técnico en gestión para la acuicultura está diseñado para cubrir esta necesidad y ofrecer una oportunidad de progreso al personal que haya completado un programa de aprendizaje moderno. Permite al personal sénior que trabaja en acuicultura adquirir una calificación en gestión a la vez que trabaja en el sector y desarrolla sus propios conocimientos existentes, su experiencia y sus habilidades. El uso del aprendizaje a distancia, con el apoyo del personal del NAFC, significa que personas de cualquier parte de Escocia pueden seguir esta formación en el momento y el lugar que más les conviene, sin tener que asistir a clases presenciales".

Stuart alabó a John por haber completado su aprendizaje con excelentes calificaciones globales: "Ha demostrado su competencia en habilidades de gestión en temas como la producción en una piscicultura, la salud y el bienestar de los peces, salud y seguridad y recursos humanos. John ha sido un excelente estudiante con el que trabajar a lo largo de sus estudios y estoy muy satisfecho de que haya completado el aprendizaje".

Davie McMillan, director de la piscicultura donde John trabaja, dijo que estaba muy contento por

John: "Se ha esforzado mucho en este aprendizaje, igual que en todos los cursos en los que ha participado. Esto le resultará muy útil cuando me sustituya el día que yo me retire. Los aprendizajes que ofrece la NAFC son un complemento excelente para nuestro sector, especialmente en el sector del agua dulce, donde se necesita un enfoque más técnico y científico para la producción desde el huevo hasta el esguín, y la administración y el apoyo que ofrece el personal de la NAFC es excelente. Esta formación ofrece a cualquiera que trabaje en el sector la oportunidad de avanzar dentro de un sector en continuo crecimiento".

El aprendizaje técnico está destinado a personal de cultivos de peces de nivel sénior con experiencia y les permite adquirir una calificación de nivel de grado en gestión para la acuicultura mientras trabajan en el sector. El programa abarca temas técnicos relacionados con la acuicultura, como la gestión de la producción de los centros de cultivos, el mantenimiento de la salud de los peces y el mantenimiento de un entorno seguro, saludable y productivo, también abarca temas de gestión, tales como la gestión financiera y de personal o la planificación de operaciones. Al finalizar el programa, los alumnos reciben un certificado de Lantra Technical Apprenticeship en el nivel 9 de SCQF y una SQA Scottish Vocational Qualification de nivel 4 (equivalentes a un grado ordinario), además de certificados correspondientes a cursos breves.

Actualmente el NAFC tiene otros 25 miembros del personal sénior de acuicultura de toda Escocia matriculados en el aprendizaje técnico en gestión para la acuicultura. Hay otros 48 alumnos inscritos en el aprendizaje moderno en acuicultura de nivel 2 y 3 del mismo centro.

Construcción de equipos de entrada de datos en agua salada

TRURO, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – El equipo de entrada de datos de todas las áreas de operaciones de agua salada se reunieron en las oficinas de Northeast Nutrition Inc. en Truro (Nueva Escocia) para celebrar su segunda reunión anual. El grupo dedicó dos días a debatir sobre problemas comunes, abordar dudas y problemas, hablar sobre nuevos procedimientos y planes y participar en divertidos ejercicios de construcción de equipos.

Desde la izquierda: Sherri Deveau, Myrna Pierce, Dawn James (operaciones de agua salada en Nuevo Brunswick), Nichole Robinson (operaciones de agua salada de West Coast Saltwater), Kathryn McNutt (Northeast Nutrition Inc.), Annette Armstrong (operaciones de agua salada de Maine) y Charity Harnish (Northeast Nutrition Inc.). En la imagen falta Jane Whynot, de operaciones de agua salada en Nueva Escocia.



Culmárex lanza una "Escuela de talentos"

ESPAÑA – El grupo Culmárex ha creado una "Escuela de Talentos", un programa ambicioso de alto rendimiento para detectar y desarrollar el talento presente en el equipo de Culmárex. Los responsables de la Escuela de Talentos utilizaron técnicas de prueba de comportamiento para identificar un grupo de empleados de las distintas divisiones y ubicaciones de Culmárex para participar en este programa de desarrollo profesional. ¡Felicidades al primer grupo!



Sandy Claypool se retira de Icycle Seafoods

DILLINGHAM, ALASKA, EE. UU. – Por Warner Lew, Icycle Seafoods Sandy Claypool se incorporó a Icycle en 1981 y su carrera se ha extendido por tres generaciones de pescadores de Bristol Bay y más de 226 000 toneladas de salmón rojo. Sandy ha sido la cara visible de Icycle frente a nuestras flotas de Dillingham (Alaska) y estas deben el éxito, o al menos la salvación, de sus temporadas a Sandy, que buscó alternadores para sus barcos o aceite para sus sistemas hidráulicos, llevó a las tripulaciones hacia y desde el aeropuerto y, cada día, puso orden en el caos de la temporada. Todos los barcos de procesamiento de Icycle en el distrito de Nushagak confiaban en la maestría logística de Sandy para los interminables vuelos en helicóptero, traslados de embarcaciones de abasto y transportes de tripulaciones. Si una embarcación de abasto tenía que llevar la tripulación desde el muelle de Dillingham a las 3:00 a.m., Sandy estaba ahí, bajo la lluvia, dando órdenes a diestra y siniestra y dirigiendo a la gente. Icycle confiaba mucho en Sandy para ponerlo todo en marcha y la excelente opinión que se tiene sobre ella es unánime. Sandy estableció la regla de oro en cuanto se refiere a fiabilidad, determinación y dedicación continuas.



Desde la izquierda: Sandy Claypool y su compañera Anna Borland-Ivy.

Lucy Mendez se retira de Wanchese

Después de 12 años en la recepción, Lucy Mendez se retiró de The Wanchese Fish Company. Sus compañeros organizaron un almuerzo en su honor antes de su jubilación y echarán de menos sus cálidos saludos para todo el mundo.



Jessie Keplinger de Icicle nombrada la primera mujer presidenta de la HANA

Los equipos de Icicle Seafoods desean felicitar a Jessie Keplinger, Directora de Cuentas de Ventas de Productos Frescos, por su elección unánime como la primera mujer presidenta de la Halibut Association of North America (HANA). La HANA se fundó en 1961 y actualmente trabaja a favor de los procesadores y compradores de halibut estadounidenses y canadienses en el proceso del tratado de la International Pacific Halibut Commission (IPHC), así como en el proceso del Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI).

La elección de Jessie como presidenta de la HANA significa que la organización mira hacia el futuro y valora lo que Icicle y nuestra larga historia de compra de halibut pueden aportar. Jessie se incorporó a Icicle en enero de 2017 y fue ascendida a Directora de Cuentas de Ventas de Productos Frescos a principios de este año. Jessie no solo está cualificada para ayudar a dirigir la HANA, sino que, además, es un miembro muy valioso y respetado del equipo de Icicle. Confiamos en que hará un trabajo extraordinario en esta labor, en la que representará tanto a Icicle como al sector del halibut.

¡Felicitemos todos a Jessie por este logro excepcional!



Jessie Keplinger en la planta de Seaward

Se necesita un pueblo

Por Maureen Millier, Directora de Talento

Todos hemos escuchado esa frase. Significa que se necesita una comunidad unida para criar a un niño, realizar una misión, perseguir una causa o, en nuestro caso, desarrollar una cultura corporativa. Trabajamos bajo distintos nombres de empresa, hablamos idiomas distintos, vivimos en países diferentes y tenemos todo tipo de roles, pero todos pertenecemos a un pueblo. Nuestro pueblo se ha reunido para hacer crecer una empresa extraordinaria que nació hace 35 años y ahora se ha convertido en nuestra familia.

A menudo me preguntan: "¿Por qué Cooke? ¿Por qué debería trabajar aquí? ¿Por qué debería desarrollar mi carrera aquí? ¿Qué le trajo aquí y qué mantiene a la gente aquí?" En realidad, la respuesta es bastante sencilla: es nuestro pueblo. Trabajamos para hacer crecer la empresa y para crecer nosotros mismos; pero, ante todo, trabajamos para ayudarnos los unos a los otros a crecer. Compartimos algunos rasgos comunes: valentía, curiosidad sin límites, propensión por lo aparentemente imposible y, además, sabemos que todo funciona si se aprovechan las sinergias.

En la cultura de Cooke, se reverencia la humildad, se atenúa el ego, se respetan las acciones y la creatividad es esencial. Trabajamos juntos porque nos gusta nuestro pueblo y queremos que tenga éxito para todos y para las generaciones futuras. Trabajamos porque tenemos el deseo común de cambiar el mundo, devolver a las comunidades lo que nos aportan y honrar a la familia que asumió los riesgos necesarios para que este pueblo floreciese.

No es perfecto y tampoco es necesario que lo sea, ya que la perfección es aburrida. Lo perfecto es que cada persona sea valiosa y valorada. Todos los roles son necesarios para mantener fuerte la comunidad y cada uno de nosotros está aquí por sus propias razones; el pueblo es respetuoso con lo que hace especial a cada individuo.

Se necesita un esfuerzo formidable para construir una organización global, pero esta historia apenas comienza. Juntos seguiremos reforzando nuestros vínculos, desarrollaremos nuestra cultura y disfrutaremos del éxito al que hemos contribuido. Decididamente, se necesita un pueblo, pero creo que hemos encontrado un pueblo donde vale la pena vivir. ■

“Nuestra increíble red de empleados es el latido de nuestra empresa familiar y lo que nos hace fuerte”.

Glenn Cooke
Director General Ejecutivo, Cooke Inc.



Cooke

Para obtener más información sobre el desarrollo de carrera global en la familia Cooke de empresas, visite www.cookeseafood.com

Cooke Inc.

@cookeseafood

Cooke Inc.



¿DOS SALSAS MEJOR QUE UNA?

Antes de responder, pruebe estas recetas: el complemento ideal para nuestras croquetas de salmón atlántico.

SALSA "RANCH" CASERA

- 1 taza de mayonesa
- 3 cucharadas de leche (para dar consistencia)
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de perejil picado seco
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
- 1 cucharadita de eneldo seco
- 1 cucharadita de cebolla picada
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1/2 cucharadita de sal

SALSA FRESCA DE PEPINO Y ENELDO

- 225 g de queso crema, suavizado
- 1 taza de mayonesa
- 2 cucharaditas de eneldo fresco cortado
- 1 pepino grande, pelado, sin semillas y cortado
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de salsa sriracha
- 1/2 cucharadita de sal marina

SALSA DE FETA Y LIMÓN

- 1 taza de queso feta desmenuzado
- 1 cucharada de piel de limón rallada y un poco más para decorar
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 diente de ajo picado
- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen y un poco más para servir
- Una pizca de pimienta roja en polvo

SALSA DE QUESO AZUL

- 1 taza de queso azul desmenuzado
- 1/2 taza de crema agria
- 1/4 taza de mayonesa
- 1 cucharada de leche
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de pimienta

SALSA DE ALBARICOQUE

- 1 taza de confitura de albaricoque
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 cucharada de salsa de soya
- 1/4 cucharada de piel de naranja rallada

SALSA SRIRACHA

- 4 cucharadas de mayonesa
- 4 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de sriracha (o al gusto)

Nuestras nuevas croquetas de salmón ya están disponibles en las tiendas. Visite truenorthseafood.com para encontrar más recetas, consejos e inspiración. #EatTrue

