

Cooke



Historia completa en la página 26

Cooke adquiere
una Planta de fábrica
de alimento para peces en
Invergordon





Cooke

FAMILIA DE EMPRESAS COOKE, BOLETÍN DE PRIMAVERA 2019



Índice

En esta edición

4 La gran idea:

Cooke Aquaculture y Bell Canada: Pioneros en tecnología de alimentación remota

16 Mercados:

Martha Stewart para True North Seafood

26 Crecimiento y desarrollo:

Cooke adquiere una Planta de alimento para peces en Invergordon

30 Sostenibilidad:

La información sobre el salmón escocés llega a nuevas audiencias

Información destacada

28 Personas y lugares:

La planta de Icycle en Petersburg celebra 55 años honrando a los empleados con más de 30 años de antigüedad

46 Nuestros empleados:

La planta de Icycle Egegik, alcanza el éxito con cifras récord de producción y retención de colaboradores

50 Nuestros empleados:

Nancy Jaramillo: la primera capitana de pesca en Argentina

53 Oportunidades laborales en todo el mundo con Cooke

54 Premios:

Glenn Cooke recibe el premio Paul Harris Fellowship del Rotary Club

En cada edición

3 Un mensaje de Glenn

7 Crecimiento y desarrollo

17 Mercados

20 Anclados a la seguridad

24 En las noticias

33 Sostenibilidad

35 Comunidad

48 Nuestros empleados

55 Premios

56 Concurso fotográfico

Contraportada:

Salmón del Atlántico con mantequilla de hierba de limón por Martha Stewart

Agradecimientos por su apoyo editorial o fotográfico:

Monica Anderson, Johanna Alvarez, Cinthya Benites, Hunter Berns, John Boyton, Chuck Brown, Mark Clinton, Kristen Cook, Glenn Cooke, Jill Cronk, Julianne Curry, Greg Dunlop, Sheldon George, Alessandro Giardino, Nell Halse, Jennifer Hewitt, Pedro Ibar Bohnsalen, Chad Kingwell, Vicci Laird, Ben Landry, Victoria McCaig, Pepe Morata, Kris Nicholls, Beth Pokorny, Chris Pugmire, Joel Reed, Joel Richardson, Lori Roberts, Kevin Schyf, Pete Shenton, Len Stewart, Debbie Szemerda, Colin Tippet, Nathan Tyler, Jo Ann VanZant, Patrick Wilson, Devan Zanetta

Si tiene comentarios o sugerencias, contacte a Claire Ryan:

Claire.Ryan@cookeaqu.com



En la portada

Cooke Inc. recientemente anunció el establecimiento de Northeast Nutrition Scotland Ltd. en Invergordon, Escocia. La instalación se encuentra en Inverbreakie Industrial Estate y fabricará alimento para peces para Cooke Aquaculture Scotland Ltd. Lea más sobre Northeast Nutrition Scotland en la página 26.



Un mensaje de Glenn

Crecimiento para el equipo de Cooke

En Cooke, el secreto de nuestro éxito son los empleados leales y trabajadores en todo el mundo que se dedican a ofrecerles lo mejor a nuestros clientes. Todos los días, veo una orgullosa devoción por los productos de alta calidad y la satisfacción del cliente.

Su pasión, dedicación e innovación nos impulsa a avanzar. Solo este año, hemos incorporado a miles de nuevos empleados a la familia de Cooke. Les damos la bienvenida, ya que nuestra expansión global nos permite ofrecer más productos a más personas en todo el mundo.

Nuestro reciente crecimiento incluye al grupo Seajoy Seafood Corporation, una de las granjas de camarones premium integradas verticalmente más grandes de América Latina. Y hemos adquirido Farallon Aquaculture de Nicaragua SA, un productor integrado verticalmente de camarones de cultivo y un proveedor líder de camarones frescos congelados de marca para los principales mercados de Asia, Europa y Estados Unidos. Farallon Nicaragua tiene su sede en León, Nicaragua, emplea a casi 400 personas y opera un criadero de última generación, tres granjas y una planta de procesamiento.

En marzo, le dimos la bienvenida a All Seas Wholesale, Inc. de California, un distribuidor de hasta 40 especies de productos del mar frescos, mariscos vivos y productos del mar congelados. Durante más de tres décadas, All Seas ha prestado servicios en hoteles, clubes de campo, empresas de catering para aerolíneas y eventos, restaurantes y mercados minoristas exclusivos de la zona de la Bahía de San Francisco como proveedor de mariscos de la

mejor calidad en el mismo día.

También adquirimos la antigua planta de alimento para peces Skretting en Invergordon, Escocia, y establecimos Northeast Nutrition Scotland Limited, que fabricará alimento para peces para las operaciones de Cooke Aquaculture Scotland en el Reino Unido. La incorporación de producción de alimento local en Escocia representa otro paso en nuestro compromiso con los ingredientes de alimentos de origen sostenible, las mejoras continuas en las formulaciones de los alimentos y las innovaciones en la entrega del producto, lo que nos permite criar especies saludables para nuestros clientes.

El crecimiento sostenible para nuestra compañía también incluye no solo expandir nuestras operaciones, sino también siempre tener como objetivo mejorar nuestras prácticas de cultivo de productos del mar y silvestres. La dedicación de nuestros empleados para impulsar una mejora continua ofrece nuevas innovaciones para Cooke.

Un hito importante en el otoño fue la certificación de Marine Stewardship Council (MSC) para Omega Protein en las pesquerías de arenque americano del Atlántico y el Golfo. Ahora toda la harina y el aceite de pescado producidos por Omega llevarán la icónica marca de verificación azul de MSC, lo que indica que provienen de una pesquería saludable y sostenible.

En las siguientes páginas, leerá sobre cómo el ingenio entre los trabajadores de Cooke nos impulsó a asociarnos con Bell, la compañía de telecomunicaciones más grande de Canadá, para innovar y lanzar sistemas remotos de alimentación de alta tecnología para algunos

de nuestros sitios de acuicultura en el Atlántico canadiense. Este es un logro significativo con beneficios para nuestro equipo que mejora la salud de los peces al mismo tiempo.

Celebro el esfuerzo realizado por nuestra gente para Cooke Wellness, una nueva plataforma para empleados lanzada para promover la conciencia en torno a la alimentación saludable, la actividad física y salud mental. En su primer mes, las suscripciones a la comunidad en línea superaron las expectativas con creces, lo cual indica el entusiasmo de las personas sobre tomar el control de su salud y bienestar.

Nuestros clientes son nuestra razón de ser y siempre estamos buscando formas de prestarles un mejor servicio. Con esa idea en mente, True North Seafood forjó una asociación importante con Martha Stewart para lanzar una nueva línea de venta minorista en los Estados Unidos con cuatro recetas desarrolladas por su cocina de prueba con nuestros productos. Y están disponibles no solo en tiendas sino también en Amazon.com, lo que les permite a los clientes estadounidenses tener los productos enviados directamente a sus hogares. Lo que también nos enorgullece es cómo esta emocionante asociación surgió a partir del propio interés de Martha en nuestras operaciones cerca de su casa en Maine y de lo impresionada que estaba por ellas.

Quiero extender mi gratitud a todos y cada uno de los empleados cuyo trabajo contribuye a nuestro éxito. Hoy no estaríamos donde estamos sin ustedes.

Glenn Cooke
CEO

La gran idea

Cooke Aquaculture y Bell Canada: Pioneros en tecnología de alimentación remota

NUEVO BRUNSWICK (CANADÁ) –

Todo comenzó hace unos tres años con un experimento realizado por algunos empleados de Cooke Aquaculture en Nuevo Brunswick, quienes estaban probando la tecnología de telefonía móvil 4G para conectarse de forma inalámbrica a los sistemas de alimentación en el agua a fin de ayudar con la resolución de problemas.

Pensaron que, quizás, podrían descubrir cómo usar la conexión para alimentar a los peces de forma remota, al igual que los sistemas que habían visto en una conferencia en Noruega.

Avancemos rápidamente hasta el presente: el ingenio de esos trabajadores llevó a Cooke a ser una de las primeras empresas en usar un sistema avanzado de alimentación remota, que ahora extiende sus operaciones en el Atlántico canadiense y más allá.

La innovación, desarrollada y empleada a través de una asociación estratégica con la compañía de telecomunicaciones Bell Canada, ha significado una serie de ventajas que permiten que Cooke alimente a sus especies desde la costa en caso de mal tiempo, monitoree las condiciones del centro de cultivo, repare los sistemas de alimentación de forma remota y proporcione alimento con mayor precisión.

"Las personas que ahora están encargadas de la alimentación tienen una gran cantidad de herramientas disponibles para observar los aspectos biológicos de las especies, lo que garantiza que estén saludables y que reciban alimento de forma adecuada", asegura Jeff Nickerson, gerente regional de Operaciones en agua salada de Cooke en Nueva Escocia.

Las personas de su equipo se encargan de la alimentación remota en seis centros en toda Nueva Escocia desde la oficina regional de la compañía en Bridgewater, Nueva Escocia. Trabajan en una oficina abierta y vigilan las operaciones desde una estación con pantallas que transmiten videos sobre las condiciones

submarinas y en la superficie, al mismo tiempo que se muestran datos en tiempo real.

La tecnología les brinda a los técnicos toda la información que necesitan para alimentar con precisión a las especies los siete días de la semana, durante todo el año. Las tormentas, que podrían presentar riesgos de seguridad para los trabajadores del centro e impedir por completo la alimentación, ya no son un obstáculo.

El sistema también permite que los empleados que trabajan en los centros de cultivos se concentren en otras tareas críticas para el éxito de los centros.

"Tenemos una cámara en cada jaula para poder observar el comportamiento de los peces en la jaula y saber cuánto alimentarlas. Anteriormente, esto era realizado por los equipos del centro, junto con todas sus otras actividades", explica Nickerson.

El cambio también ha hecho que la empresa sea más atractiva para los jóvenes graduados universitarios, ya que los reclutamos y capacitamos para ser técnicos altamente calificados.

"El alimento es el mayor costo individual de la compañía en un mercado competitivo y queremos ser buenos administradores del medioambiente, por lo que no deseamos desperdiciar alimento", dice Nickerson. "Eso significa que los técnicos monitorean de forma continua".

La tecnología ha tenido tanto éxito que se está implementando en Nueva Escocia, Nuevo Brunswick, Terranova y Labrador, y ahora se está considerando para las operaciones en Escocia.

El equipo de TI de Cooke recuerda los primeros experimentos realizados en 2016 por aquellos empleados que buscaban proporcionar conectividad a las operaciones remotas en islas en Nuevo Brunswick. Los trabajadores llamaron al equipo de TI cuando no pudieron hacer funcionar la tecnología 4G,



dado que el volumen de datos enviado desde las cámaras era demasiado abrumador.

Casi al mismo tiempo, el personal de TI mencionó el esfuerzo a Kamil Forgie, un ejecutivo de cuentas de Bell Canada recién asignado a Cooke.

"Este es un caso en el que, si intentáramos hacerlo sin Bell, hubiéramos pensado que es imposible, habríamos seguido con nuestras vidas y eso hubiera sido todo", explica Adam Todd, director de Operaciones de TI para Cooke. "Son comprometidos y realmente les importa".

Forgie recuerda muy bien el desafío.

"Pensaba que lograr resolver este problema era una excelente manera de ganar algo de credibilidad como nuevo gerente de cuentas para Cooke", dice. "Al principio, parecía que iba a ser muy difícil instalar equipos Bell para telecomunicaciones en sistemas de alimentación en el Océano Atlántico. No sabía cómo íbamos a hacer esto".

Pero a medida que los equipos de Cooke y Bell trabajaron juntos en las soluciones, idearon una combinación de cable de fibra óptica de alta velocidad y tecnología inalámbrica para manejar la transmisión de video y datos en tiempo real.

"Cooke ha sido un excelente socio", asegura Forgie. "Están verdaderamente dispuestos a trabajar en equipo con nosotros para encontrar soluciones".

Esto no solo le ha permitido a Cooke avanzar en la alimentación remota, sino que también ha significado que los ciudadanos y otras empresas en estas comunidades más

pequeñas o remotas tengan acceso a Internet de alta velocidad a través de Bell y, en algunos casos, a las velocidades más rápidas en Canadá.

Bell aún tiene un nivel de participación muy alto como socio estratégico, ya que está ayudando a Cooke a implementar alimentación remota en otros centros de cultivo y colabora en la localización de nuevas operaciones.

Warren Giesbrecht, director de sistemas de información, dice que Bell ha sido indispensable.

"Otra pieza que aporta Bell son las opciones de seguridad de suministro eléctrico", dice. "En otras palabras, si hay un corte de energía en Nueva Escocia y esa oficina queda desconectada, en teoría podemos alimentar a

Jessica Gill es una recién licenciada de la Facultad de Agricultura de la Universidad de Dalhousie y trabaja en Cooke de técnico de alimentación remota en Bridgewater (Nueva Escocia).

esas especies desde alguna de nuestras otras ubicaciones de alimentación".

Elogia a Bell por su compromiso para brindar soluciones y su asociación para impulsar la innovación.

"Donde otros podrían decir 'No tenemos una torre, no tenemos el hardware, no podemos ayudarlos', Bell da ese paso adicional para ayudarnos a encontrar una solución que de otro modo no hubiéramos encontrado", asegura Giesbrecht.

"No podríamos hacer lo que estamos haciendo hoy sin Bell". ■



Crecimiento y desarrollo

La planta de fabricación de ingredientes lácteos de Bioriginal en Wisconsin recibe la certificación BRC

REEDSBURG, WISCONSIN, EE. UU. –

La Planta de ingredientes lácteos de Bioriginal Reedsburg en Wisconsin se enorgullece en anunciar que ha recibido la certificación BRC, lo que significa que cumple con el estándar global de calidad y seguridad de los alimentos establecido por British Retail Consortium (Asociación de Minoristas Británicos). Esta prestigiosa certificación está reservada para los productores de primera línea que son ejemplo de altos estándares de calidad, higiene de plantas y seguridad de productos.

"En Bioriginal, creemos que la lactosa y el suero de leche son esenciales para la buena salud y que hacer productos puros y saludables es un enfoque responsable", dice Darcy Shroeder, gerente general de la planta. "Nos asociamos con productores locales de quesos artesanales de la región superior del medio oeste, quienes obtienen su leche de granjas orgánicas locales, para asegurarnos de usar el suero orgánico bovino y caprino más fresco como nuestra materia prima".

Schroeder agrega que recibir una de las certificaciones más exigentes de la industria

reconoce el arduo trabajo y la dedicación de todo el equipo de Reedsburg, incluidos los líderes de calidad y documentación.

"Estamos orgullosos del trabajo que hacemos en las instalaciones y de los productos que fabricamos", asegura Shroeder. "Al abastecernos de productores locales, podemos minimizar la cantidad de emisiones que se generan con el transporte. También utilizamos un proceso de ultrafiltrado que tiene un impacto mínimo en el suero durante el proceso de fabricación. El resultado es un producto lo más natural posible".

Cooke se expande con el apoyo de ACOA

OAK HAVEN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – 25 de abril – Con el apoyo del Gobierno de Canadá, Cooke Aquaculture está ampliando sus instalaciones y avanzando en su programa existente de cría de salmón. Estas inversiones le permitirán a la compañía expandir su criadero en Oak Bay para desarrollar e implementar tecnología avanzada de genómica, lo que significará un avance en su experiencia en la cría de salmón. El apoyo del gobierno también ayudará a expandir y modernizar los criaderos en Johnson Lake de la compañía, lo que creará hasta seis nuevos empleos altamente calificados.

Ambos proyectos de expansión respaldan la innovación y la mejora de la productividad en el sector de la acuicultura y son parte del plan quinquenal de Cooke Aquaculture para invertir más de 350 millones de dólares en el Atlántico canadiense. El Gobierno de Canadá suministra contribuciones por más de 5,6 millones de dólares para apoyar estos proyectos.

Karen Ludwig, ex miembro del Parlamento de New Brunswick Southwest en representación del Ministerio de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico y ministra responsable de la Agencia de Oportunidades del Atlántico canadiense (ACO), junto al CEO de Cooke Aquaculture, Glenn Cooke, comunicaron este anuncio de forma conjunta en abril.



De izquierda a derecha: Glenn Cooke, Karen Ludwig (ex miembro del Parlamento) y Gifford Cooke.





Tim Milligan, director del astillero de Omega Protein.



Glenn Cooke, CEO y cofundador de Cooke Inc.



La directora de Recursos Humanos, Heather Lunsford, bautiza el Southern Star.

Omega Shipyard bautiza a Southern Star, un buque se unirá a la pesquería de Cooke Uruguay de cangrejo rojo en América del Sur

MOSS POINT, MISISIPI, EE. UU. – 8 de julio de 2019 – Omega Shipyard, una subsidiaria de Omega Protein, recientemente bautizó el buque pesquero Southern Star, el último barco que salió de su astillero en Moss Point, Misisipi. El buque recientemente modernizado se dirige hacia Uruguay para pescar cangrejo rojo.

La directora de Recursos Humanos, Heather Lunsford, fue la madrina del barco y lo bautizó oficialmente como parte de la ceremonia.

Para presenciar el bautismo, estuvo Glenn Cooke, CEO y cofundador de Cooke Inc., junto a su padre y cofundador, Gifford Cooke.

Southern Star comenzó su servicio en 1979 como un buque de suministro para la industria petrolera en alta mar. Omega Protein lo compró en 2016, antes de la adquisición de la compañía por parte de Cooke Inc. En un principio, la modernización del Southern Star

comenzó en el astillero de Moss Point con planes de convertirse en un barco pesquero de arenque americano. Sin embargo, el barco fue rediseñado y ahora funcionará como un barco de pesca de cangrejo rojo en las aguas del Océano Atlántico Sur. Con 12 millones de dólares invertidos en la remodelación, el Southern Star será uno de los buques más avanzados de su flota.

"Este buque representará un enorme salto hacia el futuro en comparación con lo que está disponible actualmente", asegura Tim Milligan, director del astillero de Omega Protein. "Va a ampliar las capacidades de la flota de manera significativa".

Otras renovaciones incluyen un sistema de propulsión con reconstrucción total, como también equipos de vanguardia controlados digitalmente que reducirán la cantidad de

trabajo manual necesario para atrapar y descargar el cangrejo rojo. Con su nuevo equipo, el Southern Star podrá permanecer en el mar hasta 30 días por viaje.

El buque también tendrá instalaciones para procesar, empaquetar, congelar y almacenar cangrejo rojo a bordo, lo que le permitirá vender directamente a minoristas y mayoristas, mejorando así la calidad y frescura del producto.

"Con estas recientes renovaciones obtendremos el producto más fresco posible", dice Milligan. "Nos permitirán suministrar mariscos que vienen directamente del océano y llegan de forma directa al cliente".

Tras salir de Moss Point, el Southern Star tendrá un puerto base permanente en Montevideo, Uruguay, donde operará frente a las costas del país.



SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ y SAN FRANCISCO, CALIFORNIA, EE. UU.

– 19 de marzo – Cooke Inc. anunció en marzo la adquisición de All Seas Wholesale de California, un distribuidor de hasta cuarenta especies de productos del mar frescos, mariscos vivos y productos del mar congelados. La transacción se completó a mediados de febrero de este año.

Cooke adquiere All Seas Wholesale

Durante 33 años, All Seas Wholesale, Inc. ha prestado servicios con orgullo en hoteles, clubes de campo, empresas de catering para aerolíneas y eventos, restaurantes y mercados minoristas exclusivos de la zona de la Bahía de San Francisco como proveedor de productos del mar de la mejor calidad en el mismo día.

"La compra de All Seas nos permite continuar fortaleciendo nuestra integración vertical y distribuir nuestros productos True North Seafood a mercados adicionales", declaró Glenn Cooke, CEO de Cooke Inc. "All Seas se enorgullece de recibir un pedido temprano por la mañana y poder entregarlo fresco al cliente para que lo sirva en su menú del almuerzo ese mismo día y esto encaja

perfectamente con nuestra búsqueda de altos estándares tanto en productos de alta calidad como en satisfacción de clientes".

"Nos entusiasma unirnos a la familia de empresas Cooke", dijo Peggy Howse, gerenta general de All Seas Wholesale. "Cooke es respetado a nivel mundial por ofrecer productos de mariscos deliciosos y sostenibles y ahora, All Seas alcanzará el siguiente nivel al servicio de los clientes".

El 95 % de los empleados de All Seas han trabajado en la compañía por más de 10 años", agregó Howse. "Nuestros comprometidos profesionales se han unido con el mejor equipo de productos del mar que se dedica a ofrecer los productos más frescos que uno pueda imaginar".

La temporada A de Icycle en 2019 para las pesquerías de abadejo y bacalao del Mar de Bering y las Islas Aleutianas de Alaska reveló un récord en cifras

Por Chirs Pugmire, gerente de Operaciones occidentales de Icycle Seafoods

A pesar de la reducción de la cuota de bacalao y las pesquerías más competitivas que hemos visto en cuanto a participación de procesadores y recolectores en las pesquerías de abadejo y bacalao del Mar de Bering y las Islas Aleutianas (BSAI) de Alaska, Icycle no tuvo problemas para mantener su ventaja. Aumentamos nuestras compras totales para la temporada en más de 4 millones de libras en comparación con 2018, lo que nos llevó a 5,5 millones de libras por encima de nuestro presupuesto para 2019. Este aumento fue posible gracias a las tácticas agresivas empleadas por nuestro equipo de gestión de flotas, liderado por Joel Zarate, las cuales permitieron aumentar nuestra participación de mercado en todos los principales sectores de bacalao en los que participamos, excepto en uno, dándole a Icycle la mayor participación de mercado acumulada de bacalao en nuestra historia. También causamos una impresión positiva y duradera en nuestra flota al elegir trabajar con Evening Star a fin de que el buque de procesamiento (P/V) Gordon Jensen se trasladara a las Islas Aleutianas para continuar comprando y procesando bacalao tras el cierre anticipado del Mar de Bering. Esto no solo nos permitió adquirir un volumen de producción adicional, sino que también le demostró a toda la flota de BSAI que Icycle sigue siendo un mercado

viable en el oeste, lo cual funciona como una herramienta de retención/reclutamiento de flotas muy atractiva para tener en nuestro conjunto de herramientas. El éxito que logramos durante esta temporada de bacalao fue realmente un esfuerzo de equipo y las siguientes personas y sus respectivos departamentos merecen un gran reconocimiento:

- Joel Zarate y Dave Bendinger por hacer todas las llamadas adecuadas con respecto a la gestión de la flota.
- Hunter Berns, Dan Martin y toda la flota de Northern Victor Coop por todo su apoyo para maximizar nuestras contribuciones de red recolectora tanto en el Mar de Bering como en las islas Aleutianas.
- Steven Samuelson y Bryan Finley por mantener en máximo funcionamiento la planta del buque de procesamiento (P/V) Gordon Jensen durante toda la temporada.
- Keith Nelson y Bret Joines por su disposición para enfrentar las dificultades relacionadas con el bacalao que surgieron en nuestra planta de procesamiento, Northern Victor, mientras lograban mantener el ritmo de la producción de abadejo.
- Hunter Berns (una vez más) y Julianne Curry por ayudar a navegar la política de pesca en BSAI.



Northern Victor



Abadejo conservado con tecnología IQF

Nuestras operaciones de abadejo también fueron inusuales este invierno. A pesar de tener que cumplir con un enorme objetivo de 65 millones de libras, la planta de Northern Victor logró procesarlo todo, excepto por unas 6 millones de libras (que se recibirán en la temporada B). Por supuesto, todo esto comienza en las zonas de pesca, con una flota de primer nivel capaz de entregar abadejo de alta calidad y de manera constante en un lapso de casi 3 meses en las condiciones invernales más extremas del Mar de Bering. La flota de Northern Victor Cooperative (Vessel Co.) hizo un trabajo increíble equilibrando nuestras necesidades de producción de abadejo y bacalao, lo que les brindó a nuestras dos plataformas de procesamiento la capacidad de mantener una producción constante de pescado de buena calidad durante toda la temporada, un verdadero testimonio del estado de élite de nuestra flota y sus gerentes, Joel Zarate, Dan Martin y Jim Touza.

En cuanto a la producción, la planta de Northern Victor elevó el estándar a niveles nunca antes vistos. Esta es una lista de algunos de sus logros más notables:

- La recuperación combinada de filete de abadejo y abadejo molido aumentó un 5,5 % con respecto a la marca de la última temporada A y fue fácilmente el rendimiento más alto que he visto en cualquier temporada A anterior.
- La recuperación de huevos aumentó en casi un porcentaje completo.
- Los rendimientos de aceite de abadejo se duplicaron con respecto a la última temporada A gracias al arduo trabajo y al ingenio de nuestro equipo de planta de harina de pescado, liderado por Fepuali Valelei.

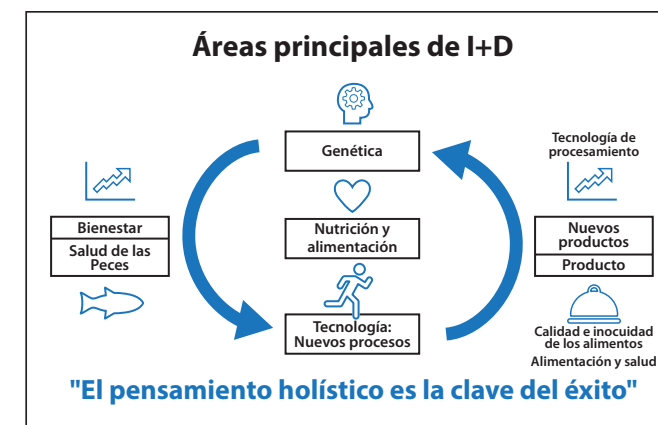
¡Gracias a todos los que colaboraron para que la temporada 2019 de abadejo y bacalao sea un éxito total!

Crecimiento en I+D en Culmarex

ESPAÑA – Culmarex ha observado un fuerte aumento en el apoyo al número de proyectos de I+D en el último año. Esto se debe a la inversión en proyectos europeos y áreas de investigación para nutrición y alimentación, además de nuevos productos. El equipo de I+D de Culmarex se centra en la salud y el bienestar de los animales, los nuevos productos, la nutrición, el desarrollo tecnológico y la genética.

La inversión en I+D para 2018 representó el 1,2 % de la facturación anual total. Estos resultados positivos se deben al trabajo en equipo entre Culmarex Group, laboratorios independientes, universidades y centros de investigación.

Culmarex Group nació de un proyecto de I+D y sigue siendo una parte importante del ADN de la empresa todos los días.



Bioriginal lanza nuevo producto con ingredientes a base de plantas en IFT19

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ – A medida que la demanda de productos con etiquetado limpio, a base de plantas y "libres de" continúa creciendo, Bioriginal ha lanzado recientemente un nuevo producto que ayudará a los fabricantes de alimentos a estar a la altura de las circunstancias.

XanFlax™ es un espesante natural que puede usarse como un reemplazo sin OGM para varios aglutinantes, como la goma xantana o la goma guar, sin afectar el sabor o la calidad. Incluso se puede usar como reemplazo del huevo, lo que permite convertir las formulaciones en productos aptos para veganos.

Al aprovechar el poder de los polisacáridos solubles en agua (hidrocoloides) derivados únicamente de la harina de linaza, XanFlax™ es una fuente de ácido alfa-linolénico omega-3, fitoquímicos, proteínas y fibra dietética. Su facilidad de uso significa que es un producto de etiquetado limpio y libre de gluten para batidos, horneados y una serie de otras aplicaciones de cocción.

"Este es un gran ejemplo de la colaboración de Bioriginal con socios locales para comercializar nuevos productos muy

interesantes", explicó Kelly Shone, directora de Innovación y desarrollo de nuevos productos. "Bioriginal ha sido una empresa líder en linaza y productos de lino durante décadas. El lanzamiento de un producto innovador que satisfaga la demanda de los mercados emergentes y que provenga de uno de nuestros ingredientes principales es el complemento perfecto para nuestro negocio".

Al lanzar oficialmente este producto en la Conferencia y exposición anual de IFT (Instituto de Tecnólogos de Alimentos) en Nueva Orleans en el mes de junio, XanFlax™ recibió mucha atención de la industria. Según Cam Kupper, vicepresidente de Desarrollo comercial: "Probamos las galletas veganas de lino que incorporaban XanFlax™ en lugar de huevos con los participantes de la conferencia y la exposición. El resultado fue un gran interés y conversaciones sobre el producto y, en última instancia, Bioriginal".



Bandera Bronzini continúa invirtiendo en programas de fidelización

ESPAÑA – En junio pasado, Patagonian Sea Products, un distribuidor con sede en Miami, Florida, Estados Unidos, visitó las instalaciones de Culmarex Group en Mallorca (criadero) y Águilas (granja de lubina y sede central de la empresa). Esta joven empresa de rápido crecimiento se especializa en pescados y mariscos de alta calidad, presta servicios en todo el sur de Florida y tiene planes de expandirse a la ciudad de Nueva York.

El equipo de gestión de Patagonian Sea Products estuvo acompañado por David Frederickson de True North Sales y, durante su visita, aprendieron más sobre la trazabilidad de Bandera Bronzini en las reuniones con miembros del equipo de Culmarex, incluidos Alberto Morente (director de criadero), Francisco Soto (director de ventas) y Pepe Morata (gerente de marketing).



WE'KOQMA'Q PROUD



La nación originaria We'koqma'q se asocia con Cooke Aquaculture para comercializar trucha arcoíris

NACIÓN ORIGINARIA WE'KOQMA'Q, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ –

El 15 de julio, la nación originaria We'koqma'q anunció su asociación con Cooke Aquaculture para la venta y comercialización de su trucha arcoíris cultivada en el lago Bras d'Or (*Oncorhynchus mykiss*).

"Nuestra gente ha vivido y florecido en las orillas del lago Bras d'Or durante más de 13 500 años. Ha vivido y producido alimentos de manera sostenible en los lagos y sus alrededores durante generaciones. La empresa familiar Cooke comparte nuestra creencia de que la acuicultura puede desarrollarse de una forma que proteja y preserve el medioambiente para las generaciones futuras", declaró Rod Googoo, jefe de la nación originaria We'koqma'q. "Creemos que esta relación con Cooke Aquaculture nos ayudará a desarrollar aun más nuestra trucha arcoíris criada en Bras d'Or y convertirla en una marca reconocida, lo que mejorará nuestra economía y creará oportunidades para nuestra comunidad en los años venideros".

"La nación originaria We'koqma'q ha demostrado liderazgo entre las Naciones Originarias de Canadá en su enfoque de pesca comercial y esperamos compartir nuestras mejores prácticas con ellos para apoyar aun más a We'koqma'q para que se convierta en líder en el desarrollo de la acuicultura", asegura Glenn Cooke, CEO

de Cooke Aquaculture Inc. "Esperamos con ansias tener una relación colaborativa y fructífera para poder ofrecer este producto de trucha arcoíris de clase mundial a los consumidores".

La nación originaria We'koqma'q, una comunidad Mi'kmaq histórica, está ubicada a lo largo de las orillas del mundialmente famoso Lago Bras d'Or en Cabo Bretón, Nueva Escocia. La vida acuática es abundante en el mar interior y el área alberga muchas empresas pesqueras exitosas. La nación originaria We'koqma'q emplea a más de 35 miembros de la comunidad en pesca comercial y a más de 50 miembros de la comunidad en el negocio de la acuicultura. Varias personas trabajan en el programa de tutorías para ayudar a la comunidad a acceder a sus derechos en virtud de los acuerdos alimentarios, sociales y ceremoniales.

La granja de truchas se restableció en We'koqma'q en 2011, mientras que la recolección y comercialización de la producción actual comenzó en julio.



Cooke adquiere Farallon Nicaragua

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ y LEÓN, NICARAGUA – En marzo, Cooke adquirió Farallon Aquaculture de Nicaragua S.A. un productor integrado verticalmente de camarones de cultivo y un proveedor líder de camarones frescos congelados de marca para los principales mercados de Asia, Europa y Estados Unidos.

Farallon Nicaragua tiene su sede en León, Nicaragua, emplea a 384 personas y opera un criadero de última generación, tres granjas y una planta de procesamiento desde cuatro ubicaciones.

"Farallon Nicaragua es una compañía guiada por los más altos estándares internacionales en medioambiente, salud, seguridad y calidad. Todos estos atributos son compartidos con nuestras divisiones existentes de acuicultura y pesca de productos del mar silvestres", aseguró Glenn Cooke, CEO de Cooke Inc. "Con su experiencia a largo plazo en el mercado de camarón y con un énfasis en la innovación continua, Farallon está bien posicionada para respaldar nuestra expansión en el mercado de camarones a fin de suministrar mariscos sostenibles y de alta calidad".

"Farallon Nicaragua también produce camarones blancos del Pacífico y ofrece camarones en fase poslarval (PL) para la venta comercial", agregó Glenn Cooke. "Integraremos la compañía en nuestras operaciones de Seajoy, lo que nos permitirá obtener las certificaciones de Seajoy para producir mariscos de forma responsable con la sociedad y el medioambiente. Dichas certificaciones provienen de grupos como GAA (Global Aquaculture Alliance), BAP 4 estrellas (Best Aquaculture Practices) y ASC (Aquaculture Stewardship Council)".

"Durante las últimas dos décadas, hemos construido una marca reconocida y respetada y esperamos tener un éxito continuo como parte de la familia de empresas Cooke", declaró José B. Martínez, fundador y propietario de Farallon Nicaragua. "Creemos que esta transición de propiedad le permitirá a Farallon alcanzar todo su potencial".

Nueva operación de camarones en Argentina

ARGENTINA – Este año trae una nueva oportunidad para Cooke con la incorporación de una nueva operación de camarones a nuestras actividades de pesca de vieiras y cangrejo real en Argentina.

La adquisición de F/V MESSINA ha permitido que nuestra empresa Wanchese Fish Company con sede en Virginia pueda comenzar a pescar al inicio de la temporada de camarones de 2019 en aguas nacionales con resultados muy exitosos. Se realizaron 12 viajes entre mediados de junio y finales de julio y se espera que la temporada se prolongue hasta octubre con una captura proyectada de aproximadamente 1000 TM.

El camarón rojo argentino (*Pleoticus muelleri*), que se pesca mediante una red barredera de fondo, es uno de los principales recursos del Mar Argentino. Cada año en el mes de junio, las operaciones de pesca quedan habilitadas en aguas nacionales fuera del Golfo San Jorge y, desde el comienzo de la primavera en el hemisferio sur, las capturas se centran al norte del Golfo y en la costa de la provincia de Chubut.



Certificación BAP

HONDURAS – El grupo de compañías Seajoy ha mantenido su certificación Best Aquaculture Practices (BAP) y su condición de cuatro estrellas en todas sus operaciones, desde las fincas y las larviculturas hasta las plantas de procesamiento. Este logro es un testimonio del compromiso de Seajoy con las mejoras continuas.

Icicle gana la licitación de salmón enlatado del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)

Por John Boyton, vicepresidente de Ventas de productos enlatados

ALASKA, EE. UU. – Icicle Seafoods fue uno de los dos postores exitosos en una licitación del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos para suministrar salmón enlatado para el Programa Nacional de Almuerzos Escolares y otros Programas Federales de Asistencia Alimentaria y Nutricional. Estos importantes programas gubernamentales ayudan a las familias y los niños estadounidenses que lo necesitan a obtener acceso a alimentos saludables y nutritivos.

El contrato de salmón enlatado tiene un valor de \$8 872 590 dólares. Icicle proporcionará 179 360 cajas de latas de salmón rosado de 24/14,75 oz entre septiembre de 2019 y febrero de 2020. El salmón enlatado se enviará a todo el país con la etiqueta "Arctic Star" de Icicle y se suministrará desde las instalaciones de Petersburg, Seward y Larsen Bay.

Derecha: Lata grande de salmón rosado.

Parte inferior: Lata pequeña de salmón rojo, Larsen Bay de fondo.





Se completa la renovación de la antigua sinagoga en Saint John

SAINT JOHN, NB – Tras una ambiciosa renovación de dos años, los empleados se han mudado a modernos espacios de oficinas integrados en una antigua sinagoga al otro lado de la calle de la sede global de Cooke Inc. en Saint John.

Según Joel Richardson, vicepresidente de Relaciones Públicas de Cooke, este fue un momento de orgullo para la empresa. "Este es un edificio patrimonial remodelado a partir de una demolición hace solo unos años. Hoy en día, no solo es un espacio magnífico y acogedor para nuestros empleados, sino que también es un testimonio de nuestro compromiso con la comunidad".

Construida en 1871, la antigua sinagoga Shaarei Zedek en 76 Carleton St. combina el Neogótico de mediados del siglo XIX y la arquitectura del Alto Gótico Victoriano. Formalmente designado como edificio histórico, fue comprado por la Ciudad de Saint John después de estar desocupado durante muchos años y luego, fue designado para demolición cuando no se pudo encontrar un comprador adecuado.

En la actualidad, es un edificio transformado. El espacio completamente renovado incorpora un aspecto empresarial moderno con espacios de oficinas acristaladas y estructuras llamativas por su historia, como un santuario restaurado, la combinación de bancos en terrazas en los diseños de los pisos superiores y una escalera de madera ornamentada. Se conservan características originales, como arcos, carpintería y vigas.

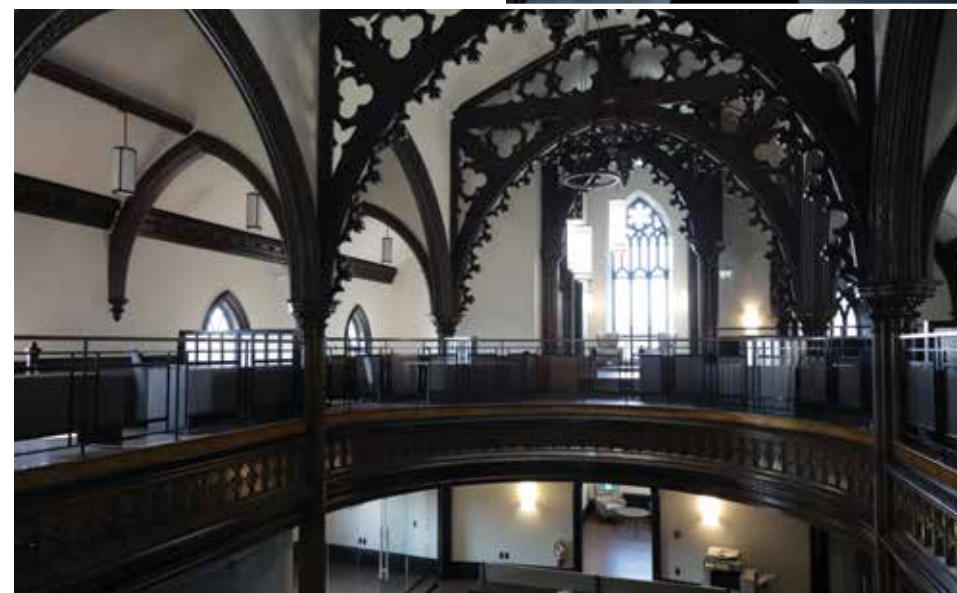
El edificio era originalmente una iglesia cristiana, pero fue comprada en 1919 por

miembros de la comunidad judía y convertida en sinagoga. El edificio se designó como Sitio Histórico Provincial en 2006. Cooke compró el edificio en 2017 y las renovaciones, que fueron supervisadas por la gerente del proyecto Pamela Cooke, comenzaron poco después.

Richardson explica que el costo de renovación era significativo, pero la familia Cooke no quería ver el edificio demolido, en particular dada su importancia a nivel local y provincial.

"Saint John es afortunado de tener tantos edificios patrimoniales hermosos. Hay una excelente oportunidad para inversión y crecimiento. La familia Cooke sintió que era realmente importante hacer la inversión como parte de su compromiso con Nuevo Brunswick y la comunidad".

El arquitecto Robert Boyce, convocado junto a la empresa contratista Glenhar Builders del área de Saint John, habla de espacios sagrados en un sentido religioso que rápidamente se convirtieron en algo sagrado durante la renovación.



"Al ser un antiguo espacio de culto, no tenía ascensores, por lo que los dos pisos superiores eran inaccesibles, excepto por las escaleras y no había baños suficientes en el edificio. Encontrar formas de insertar estos elementos funcionales de una manera que no le quitara valor al carácter del edificio fue el verdadero desafío", explica Boyce, un reconocido arquitecto de Saint John con experiencia en propiedades patrimoniales.

"En particular, el espacio del santuario. Rápidamente entendí que no solo era importante para mí como arquitecto y defensor del patrimonio, sino que era importante para Cooke. Reconocieron que el carácter del espacio era una parte importante del edificio y su atractivo", dice.

"Fue muy claro para mí que estaban comprometidos a conservar el carácter y la calidad del espacio".



Boyce y Glen Thompson de Glenhar trabajaron estrechamente con Pamela Cooke durante el proyecto.

"Compartimos los mismos objetivos con lo que esperábamos terminar al final del día y, francamente, Pamela fue una cliente maravillosa. Aportó grandes ideas al proyecto y tuvo un buen juicio que, en muchos sentidos, me hizo quedar bien", dice Boyce con una sonrisa.

El exterior del edificio, particularmente las formas de las ventanas, se mantuvo fiel al aspecto original, mientras que se realizaron mejoras para reforzar la eficiencia energética y su atractivo estético. Incluso se incorporaron puertas antiguas rescatadas de una demolición de parte de otra iglesia histórica cercana.

Se agregaron nuevos sistemas como bombas de calor, iluminación LED, rociadores y respaldo de gas natural, pero ocultos a la vista.

La inversión se produce en un momento de crecimiento significativo dentro de la empresa, ya que pasamos de tener 5000 empleados en todo el mundo hace tres años a 10 000 empleados en la actualidad. El edificio recientemente renovado se convirtió en el hogar de unos 60 empleados de la oficina central global este verano.

Boyce dice que está muy satisfecho con la forma en que resultaron las renovaciones.

"Extraño el lugar. Tenía la costumbre de visitar el sitio al menos una vez por semana para observar el trabajo de los operarios, y ahora no voy a hacer eso todas las semanas", dice.

"Los obreros que trabajaron en el edificio... se podía ver que para muchos de ellos trabajar en un edificio de esa antigüedad y carácter era una experiencia nueva. Se podía ver su respeto por la calidad de la mano de obra que se había hecho originalmente. Podías verlos enfrentarse a los desafíos que conlleva un proyecto como este y sentirse muy orgullosos de lo que estaban haciendo. Para mí, fue realmente un placer verlo".

"Y fue un verdadero placer para mí trabajar en ello. Tenía un excelente grupo de personas con las que trabajar y un cliente maravilloso", dijo. "Me alegro de que la familia Cooke haya intervenido para salvar el edificio".

Certificación de Naturland para Seajoy



HONDURAS – El centro de producción Inexsa de Seajoy en Honduras recientemente ha obtenido el estándar Naturland para la acuicultura orgánica.

Los miembros y socios de Naturland se comprometen a cumplir con los estándares de Naturland Association. Tanto los productores como los procesadores están sujetos a inspecciones anuales por parte de organismos de inspección calificados.

Suffolk Cold Storage incorpora firma de importación

SUFFOLK, VIRGINIA, EE. UU. – A principios de este año, Suffolk Cold Storage completó el proceso con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) para convertirse en una firma de importación. Con esta certificación, Suffolk Cold Storage será uno de los tres únicos sitios de almacenamiento en frío en Virginia que cuente con este servicio de valor agregado. Actualmente, el USDA debe analizar los peces del orden Siluriformes, las aves de corral, la carne de res, el cerdo, los productos a base de huevo y otras carnes antes de que ingresen al mercado de consumo. Desde la finalización de la sala de inspección, Suffolk Cold Storage ha importado Siluriformes de Vietnam a los Estados Unidos a pedido de un cliente.



Mercados

Martha Stewart para True North Seafood

available at
amazon

En marzo, True North Seafood anunció una colaboración con Martha Stewart para desarrollar una nueva línea minorista que se venderá en los Estados Unidos.

Esta emocionante colaboración empezó cuando Martha visitó las granjas marinas de Cooke en 2016. Martha, que quedó impresionada con nuestras explotaciones, al saber exactamente de dónde venía su pescado mostró interés en trabajar con True North en el desarrollo de toda una línea de productos.

La línea incluye cuatro ofertas de productos diferentes con un anuncio de valor desarrollado por Martha y Martha Stewart Test Kitchen.

Cada paquete contiene un producto True North Seafood con certificado BAP (Best Aquaculture Practices) 4 estrellas y MSC

(Marine Stewardship Council) acompañado de una salsa de mantequilla o una mezcla de especias firmada por Martha Stewart. El paquete incluye asimismo una receta fácil de cocinar creada por la propia Martha.

La línea de productos completa incluye: salmón atlántico con mantequilla de citronela, salmón rojo con mantequilla de miso, abadejo salvaje de Alaska con especias del suroeste y una zarzuela de pescado (abadejo, salmón atlántico y vieiras) con una mezcla de hierbas aromáticas.

Esta línea hace hincapié en la comodidad y la calidad y nos hace mucha ilusión tener la oportunidad de llevar nuestro pescado a los platos de los consumidores estadounidenses. Se trata de una opción perfecta para los consumidores habituales de pescado y marisco y, al mismo tiempo, anima a los

clientes nuevos que quizá aún no se sienten lo suficientemente cómodos comprando o preparando pescado.

Estamos encantados de poder aprovechar las ventajas que ofrece el comercio electrónico en el sector de la alimentación. Estamos encantados de comunicar que los productos de salmón atlántico y salmón rojo de la línea de pescado de Martha Stewart para True North Seafood están ya disponibles en Amazon.com. Esta colaboración permitirá a los consumidores estadounidenses pedir nuestro producto en línea y recibirlo directamente en su casa.

Confiamos en que el éxito de esta línea nos llevará a más colaboraciones tan interesantes como esta en un futuro. Gracias a todos los que habéis participado para hacer de esta visión una realidad.



True North Seafood garantiza su asociación con HelloFresh



Nos complace anunciar que True North Seafood se ha asociado con la empresa pionera en kits de ingredientes para comidas, HelloFresh. La marca ahora utilizará exclusivamente nuestras ostiones de mar de Wanchese Seafood como una de sus ofertas de mariscos en los Estados Unidos.

Cosechadas en las frescas aguas prístinas de la costa este, nuestras ostiones silvestres capturadas en el mar son conocidas por su sabor dulce y su consistencia tierna. Estas sabrosas joyas culinarias son tan deliciosas como hermosas; el complemento perfecto para cualquier receta.

"No podemos esperar a ver cómo el equipo de HelloFresh utiliza nuestras ostiones con recetas nuevas y emocionantes", asegura Jill Cronk, directora de Marketing de True North Seafood. "Nos entusiasma ver cómo esta asociación se desarrollará con el tiempo en un esfuerzo por continuar ofreciendo productos del mar sostenibles en la mesa de los consumidores estadounidenses".

Esperamos seguir trabajando para hacer crecer esta asociación introduciendo otras ofertas de productos del mar al equipo de HelloFresh en el futuro.

Aspectos destacados de Seafood Expo Global 2019

Este año se celebró la 27ª edición anual de Seafood Expo Global en Bruselas, Bélgica. Algunos afirman que la exposición de este año fue el mayor éxito hasta la fecha con una asistencia de más de 29 000 compradores y proveedores de todo el mundo.

El equipo de Cooke se enorgulleció de ser uno de los 2020 expositores en el evento que compartió las últimas tendencias e innovaciones dentro de la industria mundial de productos del mar.

Al igual que lo que se exhibió en Boston, en Seafood Expo North America, el equipo de Cooke mostró nuestras últimas ofertas innovadoras, que incluyen tartas de cangrejo y croquetas de cangrejo, las cuales fueron muy bien recibidas por quienes visitaron el stand.

La exhibición fue un gran éxito, dado que reunió al equipo de ventas global con los miembros de True North Seafood, Icycle, Grupo Culmarex y Cooke Uruguay. Es genial que los equipos de todo el mundo se reúnan para trabajar en un objetivo común.



El proyecto de innovación de True North Seafood alcanza el siguiente nivel con Sysco Foods

HOUSTON, TEXAS, EE. UU. – Sysco es el líder mundial en venta, comercialización y distribución de productos alimenticios para restaurantes, centros educativos y de cuidado de la salud, alojamientos y otros clientes que preparan comidas fuera del hogar. Con más de 67 000 asociados, la compañía opera unas 330 instalaciones de distribución en todo el mundo y presta servicios en más de 600 000 ubicaciones de clientes.

Este año, los equipos de ventas, marketing y desarrollo de productos de True North Seafood se reunieron y enviaron un concepto al programa de Soluciones de vanguardia (CES) de Sysco. Entre casi 200 solicitudes, la propuesta del equipo de un Tártaro Triple de productos del Mar llegó a la ronda final de pruebas de propuestas que incluyó solo 20 productos.

El tartar triple de mariscos incluye: salmón del Atlántico, ostiones de mar y atún. El pasado mes de julio, el equipo interdisciplinario completo presentó la preparación a los representantes CES de Sysco en la sede corporativa de Sysco en Houston, Texas.

Nos complace haber tenido la oportunidad de demostrarle a Sysco que somos líderes en innovación de productos de mariscos. Esperamos poder lanzar propuestas similares en todo el país en el futuro a medida que trabajamos para proporcionarle a la industria de servicios de alimentos opciones de productos del mar modernas y atractivas.



Parte superior: Los equipos de ventas, marketing y desarrollo de productos de True North Seafood en la sede corporativa de Sysco Foods en Houston, TX.

Parte inferior, arriba: El Tártaro Triple de productos del Mar incluye salmón del Atlántico, Ostiones de mar y atún. El pasado mes de julio, el equipo completo presentó la preparación a los representantes CES de Sysco en la sede corporativa de Sysco en Houston, Texas.

Parte inferior, abajo: Tony Locke, director de Desarrollo de nuevos productos, y Christa Baranuik, gerente de Producto, preparando el Tártaro Triple.



Aspectos destacados de SENA 2019

BOSTON, MASSACHUSETTS, EE. UU. – Más de 22 000 profesionales de la industria de los mariscos en todo el mundo se reunieron en Boston del 17 al 19 de marzo de 2019. Seafood Expo North America (SENA) es la mayor exposición de productos del mar de Norteamérica que reúne a 120 países y más de 1300 expositores.

Este evento de tres días brinda la oportunidad para que personas y empresas de la industria puedan establecer contactos y hacer negocios. Cooke ha asistido a este evento de renombre mundial durante muchos años. Nos permite

mostrar nuestras últimas innovaciones y una gran variedad de productos.

Nuestro nuevo stand, a partir del año pasado, nos ha ayudado a establecer aun más nuestra posición destacada y que marca tendencias en la industria. Cooke se alegró de que más de 100 empleados asistieran al evento para compartir sus conocimientos con clientes y compradores potenciales.

Este año, con el lanzamiento de la nueva línea minorista Martha Stewart para True North Seafood, nos complace presentar una demostración presentada por Thomas Joseph, vicepresidente y director culinario para Martha Stewart. La demostración

mostró cada una de las cuatro ofertas de productos preparadas en su aplicación ilustrada del paquete. El equipo de Cooke atrajo la atención de muchas personas que pasaban por el stand durante la demostración, quienes luego fueron invitadas al espacio para experimentar los platos más de cerca.

En general, el evento SENA de este año fue un gran éxito dado que se presentaron productos nuevos y actuales. Además, la marca Cooke se estableció como un verdadero líder en la industria de los mariscos. Esperamos poder tener la misma experiencia en los próximos años.



Connie Huang y Kristen Cook.



Anclados a la seguridad



Novedades de los programas de Icycle 2019

Por Colin Tippett, vicepresidente de Icycle Seafoods - Mejora de procesos, producción y operaciones

El programa "Project Lead" de Icycle entra en su segundo año de éxitos

Project Lead comenzó en 2018 y continúa dando frutos para Icycle. Después de un exitoso primer año, decidimos extender el programa un año más para poder captar las oportunidades que no pudimos aprovechar durante el primer año de implementación. La parte emocionante del programa es que todos los niveles de la organización han estado involucrados en reducir los costos del negocio o aumentar los volúmenes. El negocio de los peces de profundidad ha tomado el mantra de LEAD y ha logrado objetivos extraordinarios para asegurar y procesar el bacalao y el abadejo a niveles que corresponden a un líder en la industria.

El programa de aseguramiento de la calidad de Icycle continúa floreciendo

La certificación de British Retail Consortium (BRC) es el estándar de oro en la industria del procesamiento de alimentos, por lo que nos enorgullece que cuatro plantas más de Icycle hayan recibido la certificación de BRC en solo dos años. En 2018, Wood River y Northern Victor obtuvieron la certificación BRC por primera vez. En 2019, los componentes frescos y congelados de Egegik y Larsen Bay obtuvieron la certificación BRC, lo que significa que seis de nuestras siete instalaciones ahora cuentan con esta certificación.

Con la ayuda de Innova y su equipo de soporte, la trazabilidad y las etiquetas han dado un paso más hacia la coherencia y la uniformidad en todas las plataformas.

Y como entendemos que aún hay más por hacer, Cool Earth y sus productos relacionados continúan siendo un desafío al que se enfrentan nuestros empleados. Durante el invierno, el grupo de control de calidad tomó medidas a fin de utilizar Cool Earth para racionalizar y estandarizar nuestras pruebas en productos frescos y congelados en todas las plataformas, además de proporcionar mejores informes y con mayor frecuencia a los equipos de operaciones y ventas.

Icycle ha estado trabajando para vender ikura listo para comer en el mercado norteamericano. Este gran esfuerzo ha sido encabezado por Monique Moore, gerenta de Aseguramiento de calidad de Icycle y estará listo para su lanzamiento en 2020.

El estándar de seguridad alimentaria BRC proporciona el marco de trabajo más riguroso para gestionar la seguridad, integridad, legalidad y calidad del producto, así como los controles operativos para fabricación, procesamiento y envasado de alimentos e ingredientes alimentarios.

Un nuevo programa de seguridad llamado "Near Miss" se implementa en Icycle Seafoods

El programa "Near Miss" (Accidentes evitados) de Icycle ya está en marcha. La seguridad es una preocupación para todos nosotros y evitar incidentes es la mejor manera de hacerlo. Nuestras instalaciones han llevado a cabo este programa para ayudar a mantener la seguridad de todos sus empleados. Si bien se exige documentación para investigar a fondo cada accidente evitado, este es un pequeño precio para garantizar que todos prioricen la seguridad y sigan las mejores prácticas.

Iniciativa oftalmológica en Tepual

CHILE – Cooke Chile recientemente llevó a cabo una iniciativa oftalmológica en sus instalaciones de la planta de Tepual. Este proyecto tenía como objetivo diagnosticar y prevenir problemas oftalmológicos y recibió un gran interés y participación del personal, que podía acceder a atención especializada y asesoramiento para seleccionar los lentes que necesitaban.



Semana de la seguridad y la salud en el trabajo en Norteamérica

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –

Dawn Marie Glennie, Chuck Brown y Chalena Biggar asistieron al lanzamiento nacional de la Semana de la seguridad y la salud en el trabajo en Norteamérica (NAOSH), que tuvo lugar del 5 al 11 de mayo de 2019. El objetivo de NAOSH es generar conciencia en empleados, empleadores y público en general y facilitar la comprensión de las actividades de los profesionales y programas de salud y seguridad ocupacional. El tema de 2019 fue "Personas, pasión y prevención".



Grandes pasos para lograr el bienestar con Cooke Wellness

Este verano, lanzamos una plataforma completamente nueva que nos brinda una oportunidad única de dar un paso importante hacia un mejor bienestar general.

Cooke Wellness, con la tecnología de Sprout, es una comunidad de bienestar en línea que convierte la alimentación saludable, la actividad y la atención plena en una experiencia social completa con desafíos, juegos y grupos de intereses especiales.

En su primer mes, casi 300 personas se inscribieron en Cooke Wellness, lo que superó las expectativas y demostró que todos queremos tomar medidas para sentirnos lo mejor posible.

Nuestro CEO, Glenn Cooke, habla sobre nuestros empleados cada vez que tiene la oportunidad. Se expresó satisfecho con la introducción de Cooke Wellness para nuestros empleados y sus cónyuges.

"Esta inversión es parte de nuestro compromiso continuo por crear una cultura que les permita a nuestros empleados crecer, conectarse y prosperar", declaró.

Cooke Wellness utiliza una plataforma y una app desarrollada y administrada por Sprout, las cuales nos dan acceso a tecnología de punta para evaluaciones de riesgos de salud y a herramientas para tomar el control de nuestro bienestar.

"Nuestro objetivo es impulsar comunidades más saludables y felices mediante el desarrollo de programas de salud y bienestar con los empleados que realmente quieren participar", dijo Andrew Zimakas, CEO de Sprout. "Estamos encantados de ayudar a Cooke a reunir a sus empleados en una sola plataforma para desarrollar un sentido compartido de comunidad".

La funcionalidad de red social de la plataforma Sprout les permite a los equipos compartir logros de salud y bienestar, calendarios de eventos, fotos e incluso, participar en competencias y desafíos amistosos.

Cooke Wellness se puede usar a través de actualizaciones manuales en línea o se puede sincronizar con rastreadores de actividad portátiles, como Fitbit, Apple o Garmin.

El programa se lanzó en el Atlántico canadiense como una prueba y se implementará en toda la empresa si resulta exitoso.

¿Forma parte de nuestra comunidad de bienestar en línea? Si aún no lo hace, puede obtener más información o registrarse en cooke.sproutatwork.com o descargar la app Sprout at Work para iOS o Android.





Entrenamiento de seguridad en caso de incendio en la planta de procesamiento de Tepual

CHILE – Se llevó a cabo una simulación de incendio en la planta de procesamiento de Tepual, Chile, para garantizar que el equipo estuviera preparado para responder de forma rápida y segura en caso de incendio. Todos los empleados de la planta y la sede central de Cooke en Chile participaron en el ejercicio, así como contratistas, proveedores de servicios y visitantes que estaban en las instalaciones en ese momento. El evento simulado, que fue supervisado por monitores, fue el de una

emergencia de incendio en la sala de máquinas, que incluyó la evacuación de todos en la planta.

Esta simulación le permitió al equipo poner en práctica su plan de respuesta ante emergencias y analizar los riesgos potenciales. Al final del ejercicio, las autoridades que participaron dieron una evaluación positiva de cómo se realizó la simulación y expresaron que el proceso de evacuación se produjo dentro de un plazo seguro.



Entrenamiento de seguridad para las brigadas de emergencia de Seajoy

HONDURAS – Las brigadas de emergencia de Seajoy en Deli Honduras fueron capacitadas recientemente por los miembros del Departamento de Bomberos de Choluteca a fin de estar preparadas para atender diferentes tipos de emergencias. La capacitación abarcó situaciones de evacuación, primeros auxilios y extinción de incendios.

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

HONDURAS – El 7 de junio, los equipos de todos los departamentos de Seajoy en Deli Honduras celebraron el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. Esta fue una ocasión para celebrar nuestro enfoque en la cultura de la calidad y la seguridad, que son pilares en el manejo de la producción en Seajoy.





En las noticias

Glenn Cooke da un discurso sobre crecimiento sostenible e inversión en Nueva Escocia

HALIFAX, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – El 28 de marzo, el CEO de Cooke Aquaculture, Glenn Cooke, dio una vehemente presentación a más de 150 líderes empresariales en un almuerzo con entradas agotadas organizado por la Cámara de Comercio de Halifax. El discurso principal se centró en el compromiso de la familia Cooke con el crecimiento sostenible y la inversión como respaldo de las comunidades costeras rurales de Nueva Escocia.

Fotografía superior: Glenn Cooke se reunió con representantes de la Cámara de Comercio de Halifax y la comunidad empresarial de Halifax.

Fotografía del medio, de izquierda a derecha: Dan Turner, A.C. Covert Distributors; Matt Miller, Northeast Nutrition Inc.; Jeff Nickerson, Kelly Cove Salmon Ltd.; Tom Smith, Aquaculture Association of Nova Scotia; Glenn Cooke, Cooke Aquaculture.

Fotografía inferior: Más de 150 líderes empresariales asistieron al almuerzo de la Cámara de Comercio de Halifax.



F/V Sunset Bay rescata a cuatro navegantes de la costa de Prince William Sound en Alaska

ALASKA, EE. UU. –

Por Hunter Berns, gerente general de Evening Star Fisheries

En la madrugada del 19 de julio, el F/V Sunset Bay rescató a un grupo de cuatro personas que se encontraban a la deriva en un kayak que se desinflaba frente a Prince William Sound en Alaska. El grupo no tenía radio de comunicación y no había emitido ninguna señal de auxilio para indicar que necesitaban ayuda. Glenn Jahnke, capitán del F/V Sunset Bay, tomó una ruta diferente para buscar salmones más tiernos cuando él y su tripulación descubrieron a los navegantes en problemas. Aunque los cuatro navegantes ahora están a salvo y en buenas condiciones, si no fuera por la tripulación del F/V Sunset Bay, probablemente no habrían sobrevivido en las frías aguas de Alaska.

ISVesselCo, Inc. tiene un acuerdo de suministro a largo plazo con Icycle Seafoods.

A la derecha, arriba: Miembros de la tripulación con los navegantes varados que recogieron en Prince William Sound.

A la derecha, abajo: Los navegantes rescatados por la tripulación del F/V Sunset Bay.



El equipo de Finanzas organiza una excursión histórica

ST. ANDREWS, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – En junio, el equipo de Finanzas de nuestra oficina central de Cooke Aquaculture en Blacks Harbour visitó Ministers Island en St. Andrews.

Solo se puede acceder a este sitio histórico único durante la marea baja y los visitantes deben conducir a través de un banco de arena para entrar y salir de la isla. Una vez que llegaron, todos disfrutaron de un recorrido por la histórica finca de Van Horne, que en algún momento fue la casa de verano del magnate canadiense de la Red Ferroviaria del Pacífico, Sir William Van Horne. Una búsqueda del tesoro ayudó a todos a aprender sobre la historia del lugar. Luego, se realizó un almuerzo y se organizaron más juegos para la integración de equipos.





Cooke adquiere una Planta de alimento para peces en Invergordon

INVERGORDON, ESCOCIA –

Cooke Inc. anunció a principios de septiembre el establecimiento de Northeast Nutrition Scotland Ltd. tras la adquisición de la antigua Planta de alimento para peces Skretting en Invergordon.

La instalación se encuentra en Inverbreakie Industrial Estate y antes había producido alimento para peces para empresas de acuicultura en Escocia. Northeast Nutrition Scotland Ltd. fabricará alimento para peces para Cooke Aquaculture Scotland Ltd., un productor líder de salmón con instalaciones

en las Islas Shetland y Orcadas, así como en la parte continental del Reino Unido. Invergordon es una ciudad y un puerto en Easter Ross, que se encuentra en Ross and Cromarty, Highlands, Escocia.

"Todo nuestro salmón se cría con alimentos que se producen de conformidad con los más altos estándares de inocuidad alimentaria", explicó Glenn Cooke, CEO de Cooke Inc. "Nos entusiasma poder incluir la producción nacional de alimento en Escocia, lo que se suma a la integración vertical de nuestras operaciones y a mejorar aun más la trazabilidad completa de nuestros peces".

Skretting anunció en noviembre de 2018 sus planes para suspender las actividades de producción en el Reino Unido y cerró las instalaciones de Invergordon a fines de abril de 2019. Cooke planea trabajar con antiguos empleados afectados por el cierre para reanudar las operaciones en la planta. "Estamos encantados de poder ofrecer nuevas oportunidades a esos empleados y de tener un equipo comprometido y experimentado desde el primer día", dijo Chris Bryden, gerente general. Como comunidad costera rural, Invergordon tiene una población de casi 4000 residentes. "Unirnos a la familia de

empresas Cooke nos brinda la oportunidad de mantener los empleos escoceses y de formar parte de una empresa de productos del mar líder y en crecimiento que es respetada en todo el mundo", expresó Bryden.

Cooke Aquaculture Scotland y la división de alimentos y proveedores de alimentos de Cooke emplean equipos de profesionales en nutrición de peces, producción de alimentos, comportamiento de alimentación de peces, control de la salud de los peces, gestión de centros de cultivos y tecnología de la información que supervisan todos los aspectos de la provisión y suministro del alimento. Cooke se compromete con los ingredientes alimentos de origen sostenible, las mejoras continuas en las formulaciones de los alimentos y las innovaciones en la entrega del producto, lo que le permite a la empresa criar especies saludables para sus clientes. ■





Personas y lugares



PETERSBURG, ALASKA, EE. UU.

La planta de Icycle en Petersburg celebra 55 años honrando a los empleados con más de 30 años de antigüedad



16



17

Por Julianne Curry, gerenta de Relaciones Públicas de Icycle Seafoods

La historia de Icycle Seafoods comenzó hace casi 55 años en Alaska cuando un grupo de pescadores y otras personas se unieron para comprar la planta de procesamiento de productos del mar más grande de Petersburg que amenazaba con cerrar. Era el año 1965 y la compra probablemente salvó a la pequeña comunidad y a sus numerosas familias de pescadores. La compra fue el comienzo de Petersburg Fisheries, que más tarde se convirtió en Icycle Seafoods a medida que se adquirieron otras instalaciones en Alaska. La instalación también es la planta operativa más antigua de Alaska que produce enlatados de forma continua desde 1899.

Petersburg es una comunidad basada en la pesca con fuertes raíces noruegas y generaciones completas de familias han pescado para Icycle Seafoods. Como una de las pocas plantas de Icycle que opera durante todo el año, la variedad de productos del mar sostenibles que se cosechan en los alrededores es parte de lo que hace que la planta de Petersburg sea tan especial. En lo personal, mi familia ha pescado para Icycle en Petersburg desde el principio, convirtiéndome (al menos) en la tercera generación de recolectores que llegan a la planta de Petersburg. Desde que fue adquirida por Cooke Seafood en 2016, Icycle ahora es parte de una compañía más grande que también cuenta con fuertes lazos familiares y de empleados.

Uno de los factores que destacan las instalaciones de Icycle en Petersburg es la cantidad de empleados a largo plazo que han pasado la mayor parte de su

carrera trabajando para la empresa. Nos honra tener una tasa sumamente alta de empleados a largo plazo y que la mayoría de ellos considere a Petersburg como su hogar. Algunos empleados de Petersburg comenzaron a trabajar para Icycle cuando estaban en la escuela secundaria o en la adolescencia. La empleada más antigua de Icycle, Vicki Curtiss, comenzó a trabajar a

tiempo parcial en el verano de 1972 como empleada de redes de enmalle para salmón en la oficina de Petersburg. Mi madre también trabajaba en la oficina de Petersburg en ese momento y contrató a Vicki para que ocupara su lugar como empleada contable a tiempo completo en 1974. Ahora, Vicki es gerenta de oficina y está cumpliendo 48 años en Icycle Petersburg. ■

¡Únase a nosotros para celebrar a los empleados de Petersburg con más de 30 años de empleo en Icycle Seafoods!

Años en Icycle - Año de inicio - Primer trabajo y trabajo actual en Icycle

1 Scott Lockhart	36 años, 1984, Sala de huevas a Maquinista de línea de enlatados
2 Jeff Randrup	37 años, 1983, Sala de huevas a Maquinista de línea de enlatados
3 Nathan Midkiff	44 años, 1976, Sala de huevas a Jefe de electricistas Nathan es también el primer y único empleado por horas en Icycle Seafoods en superar las 100 000 horas de trabajo.
4 Kevin Timm	35 años, 1985, Almacenamiento en frío a Subgerente de flota
5 Ken Hicks	34 años, 1986, Maquinista de línea de enlatados
6 Vicki Curtiss	48 años, 1972, Empleada de redes de enmalle a Gerenta de oficina
7 Jeff Poole	37 años, 1980, Garantía de calidad para almacenamiento en frío a Gerente de control de calidad
8 Lori Roberts	41 años, 1974, Trabajadora de línea de procesamiento a Gerenta de personal
9 "Kimmie" Hyo Rye Kim	42 años, 1978, Procesadora de cangrejo a Jefa de cocina
10 Patrick Wilson	32 años, 1988, Gerente de embarcación de Coastal Star a Gerente de planta
11 Ernesto Vega	31 años, 1989, Operador de montacargas a Jefe de línea de glaseado
12 Tim Shay	42 años, 1978, Trabajador de línea de procesamiento a Supervisor y gerente de producción
13 Frances Yuen	34 años, 1984, Trabajadora de línea de procesamiento
14 Charlie Narraway	42 años, 1977, Cargador del congelador a Supervisor de hielo y carnada
15 Ed Volk	41 años, 1979, Congeladores y almacenamiento en frío a Jefe de soporte de planta
16 Doug Riemer	31 años, 1989, Piloto de Icycle
17 Rick McKay	47 años, 1972, Electricista



De izquierda a derecha: Claire Jessiman, Cate Devine, Nathan Tyler, Nell Nelson, Rosemary Moon.

La información sobre el salmón escocés llega a nuevas audiencias

ESCOCIA –

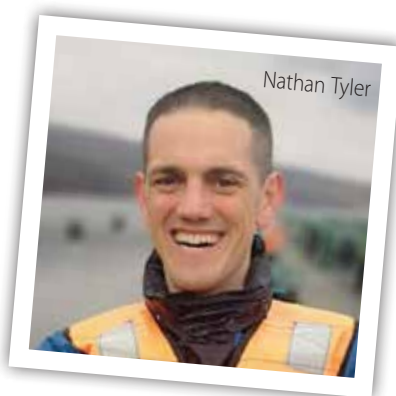
Por Nathan Tyler, jefe de Comunicaciones e información digital de la Organización de Productores de Salmón de Escocia

Al volar hacia el pequeño aeropuerto de Kirkwall, sería difícil imaginarse en cualquier otro lugar del Reino Unido donde una población de solo 26 000 personas, repartidas en 16 o más islas habitadas, pudiera ofrecer una increíble variedad de alimentos y bebidas de excelente calidad.

Los productos de las islas van desde famosos whiskies, ginebras, quesos y carnes hasta chocolate y mariscos, incluido el salmón de cultivo que se encuentra entre los mejores del mundo.

Recibí a un grupo de seis influencers de alimentos (usuarios de redes sociales, como Instagram y otras, que tienen una credibilidad y audiencia establecidas) y fotógrafos en un viaje de tres días a las islas Orcadas, con la esperanza de aprovechar su alcance social para interactuar con las nuevas audiencias, desacreditar algunos de los mitos sobre el cultivo de salmón escocés y ofrecerles a los consumidores una idea de cómo se cría realmente el pescado preferido de los compradores del Reino Unido.

La clave para lograr esto fue permitir que los influencers no remunerados y a su vez, sus seguidores, tomen sus propias decisiones sobre el sector, conozcan por sí mismos casi todas las etapas de producción y procesamiento, así como las comunidades y



Nathan Tyler

los entornos en los que se cultiva el salmón y hablen libremente con los encargados de criar a los peces y cuidarlos.

Las redes sociales les ofrecen a los organismos comerciales, como la Organización de Productores de Salmón de Escocia (SSPO), la oportunidad de entablar nuevas formas de comunicación con formadores de opinión, tomadores de decisiones y consumidores.

El enfoque principal de nuestro viaje por las islas Orcadas fue proporcionarles a los expertos en alimentos una mayor comprensión sobre el cultivo del salmón.

Al igual de lo que ocurre con el cultivo de salmón saludable, la clave está en garantizar la oferta de las materias primas correctas (en este caso, transparencia y credibilidad) a través de las redes sociales, empaquetadas y entregadas en los formatos apropiados, en las plataformas adecuadas y, de manera crucial, por las personas correctas para las audiencias a las que se dirigen.

El compromiso del sector con la transparencia se evidenció durante el día que pasamos con Cooke Aquaculture y su gerente de área en las islas Orcadas, Robert Peterson.

Partimos de Stromness a bordo de un barco de arrastre remodelado y vestidos con impermeables de hule reflectantes, chalecos salvavidas y botas de goma a juego. Nuestra primera parada, tras 45 minutos de navegación empapada por la lluvia, fue un centro de cultivo establecido hace mucho tiempo cerca de la isla Hoy.

El grupo negoció el resbaladizo salto desde el bote hasta las jaulas y se aferró a los rieles. También vieron cómo se alimentaban los peces antes de subir a una barcaza de alimentación para observar el proceso a través de las cámaras submarinas.

Los monitores les proporcionaron a mis invitados una perspectiva rara vez vista por el público en general, pero que la SSPO espera poner a disposición de todos con el lanzamiento de un nuevo sitio web que incluye transmisiones en vivo desde las jaulas de salmón escocés.

Mientras estaba sobre la jaula marina en movimiento y con su teléfono móvil en mano, Claire Jessiman, una de las influencers, aprovechó la oportunidad para abrir sus



El fotógrafo Euan Myles en el sitio de la granja de Pegal de Cooke.



Nell Nelson, fundador de Edinburgh Food Safari, con Robert Peterson de Cooke.

historias de Instagram como un "Pregunta lo que sea" a sus 21 000 seguidores.

De este modo, las personas de todo el Reino Unido pudieron preguntar directamente y obtener respuestas inmediatas y muchos aprovecharon la oportunidad para realizar consultas sobre los registros del sector en cuanto a contaminación y plástico, el uso de medicamentos (incluidos los antibióticos), el impacto en las poblaciones de peces salvajes, la cantidad de peces en las jaulas y los beneficios de comer salmón para la salud.

Consideré este uno de los éxitos fundamentales del viaje, ya que los productores podían responder directamente a las preguntas del público con hechos y razonamientos.

Luego visitamos un sitio en la costa para conocer Akva, que está ayudando a Cooke a construir la próxima generación de jaulas para salmones.

Ver las estructuras construidas en tierra antes de ser remolcadas hacia el mar le permitió al

grupo apreciar mejor el tamaño considerable de las jaulas, necesarias para que los peces puedan exhibir sus comportamientos naturales, incluida la formación de bancos.

También se proporcionó una noción acerca de la habilidad, la innovación y la tecnología que se necesita para crear modernos centros de cultivo de salmón que brinden una valiosa fuente de empleo a las comunidades remotas.

La última parada de nuestro recorrido fue un centro recién instalado frente a la isla de Cava, donde el equipo de cultivo de Cooke respondió preguntas sobre los enfoques para el control de depredadores, incluido el uso de redes a prueba de focas y dispositivos de disuasión acústica.

Luego, Cooke realizó un minucioso recorrido por su planta de procesamiento primario de Kirkwall. Guiados por Dave Bugh, vimos a miles de salmones que eran descargados por un buque cisterna antes de que el personal los limpie, congele y empaquete para exportación a tan solo unas horas después de su recolección.

Animé al grupo a hacerles preguntas a todos los representantes de Cooke que conocieron durante el recorrido y se brindó un acceso sin restricciones a los trabajadores del sitio y a los sitios mismos. Las densidades de almacenamiento, los problemas de salud y bienestar, la supervivencia y la recolección se analizaron en profundidad. Y esto se hizo no con los hábiles equipos de Relaciones Públicas, sino con trabajadores agrícolas, gerentes y procesadores. Darles a las personas que trabajan en el cultivo de salmón la oportunidad de responder a estas preguntas nos ayuda a proporcionar un sólido contrarrelato para hacer frente a las publicaciones en algunas áreas de los medios de comunicación.

Durante mi visita a las islas Orcadas, fue evidente la pasión y el profesionalismo de todos los que trabajan en el sector de cultivo de salmón, la cadena de suministro y la industria de servicios, así como la dedicación de las comunidades donde viven.

Están muy orgullosos de los productos de alta calidad que se producen en las islas Orcadas, al

mismo tiempo que conservan su entorno único y frágil.

La reputación mundial de las islas Orcadas como destino arqueológico se complementa con su creciente imagen de isla "de visita obligada" para los amantes de la comida y la bebida y, por mi parte, debo decir que volveré.

Y en cuanto a los influencers de alimentos, sus publicaciones en las redes sociales ya han llegado a decenas de miles de personas que, por lo general, no interactúan ni tienen contacto con el sector de cultivo de salmón y el nivel de participación positiva en las redes sociales no tiene precedentes. Queda por ver si algunos de los que eran críticos en el pasado cambiarán de opinión acerca del cultivo de salmones. No obstante, se les ha dado una visión honesta y creíble del sector. La SSPO continuará contrarrestando de forma proactiva la desinformación sobre el cultivo de salmón escocés con fundamentos y transparencia. ■

Este artículo apareció originalmente en la edición de octubre de 2019 de la revista Fish Farmer Magazine. Fue editado por su longitud.



El pez gallineta fue aprobado como carnada para langosta

MACHIASPORT, MAINE, EE. UU. – El 10 de julio, Cooke Aquaculture USA anunció que el pez gallineta entero (*Helicolenus dactylopterus*) había sido aprobado por el Departamento de Recursos Marinos de Maine para venderse y utilizarse como carnada para langosta en ese estado. Este nuevo suministro ayudará a abordar los desafíos que los pescadores de langostas de Maine han enfrentado como resultado de la disminución de la cuota de arenque y su impacto en el acceso al suministro.

New England Fishery Management Council anunció en junio que la cuota para el arenque capturado frente a la costa de Nueva Inglaterra se reducirá en 2020 y 2021, lo que afectará aun más la escasez de carnada existente en el área.

"La captura de langosta es una parte importante de las comunidades donde operamos. Los pescadores de langostas son nuestros amigos, vecinos y, en muchos casos, familiares. Cuando nos enteramos de la escasez de carnada y su impacto en la industria de la langosta en Maine, comenzamos a explorar posibles soluciones", explicó Glenn Cooke, CEO de la familia de empresas Cooke Inc., que incluye Cooke Aquaculture USA en Maine.

Cooke posee casi 3800 empleados en los Estados Unidos y Cooke Aquaculture USA tiene a más de 230 residentes de Maine que trabajan en sus Centro de Cultivo de salmón del Atlántico, sus criaderos de agua dulce y su planta de procesamiento con valor agregado en Machiasport. La empresa familiar y sus empleados son reconocidos por apoyar a las comunidades costeras donde cultivan, pescan y viven.

La utilización de pez gallineta como carnada fue aprobada el 28 de junio de 2019 y provendrá de aguas del Atlántico Sur frente a las costas de Uruguay. Cooke lo recolectará y congelará en el mar como pescado entero en cuestión de horas para maximizar la calidad del producto. La especie abundante está ampliamente distribuida en el Océano Atlántico y proviene de la misma clasificación científica que el conocido pez gallineta del Atlántico, que los pescadores de langosta ya usan a menudo como carnada. Cooke invita a los distribuidores locales de carnada a contactarse con la empresa para establecer una cadena de suministro.

"Creemos que esta es una solución para abordar las preocupaciones de las pesquerías de langostas en cuanto a los desafíos que enfrentan actualmente debido a la escasez de carnada", dice Cooke. "Operamos junto a los pescadores de langosta en las comunidades costeras del estado y esperamos que esta nueva opción de carnada limpia y segura beneficie a nuestros colegas de pesca de langosta".

El Departamento de Recursos Marinos de Maine aprobó el uso del pez gallineta por parte de Cooke tras una evaluación exhaustiva de su equipo de revisión de carnadas, que se estableció a fin de garantizar la bioseguridad de las especies propuestas como carnada.

"Estamos muy contentos con el enfoque colaborativo que adoptaron Cooke y el estado para ayudar a lidiar con los desafíos que enfrenta la pesca de langosta en relación con la protección de la carnada", asegura Patrice McCarron, directora ejecutiva de la Asociación de Pescadores de Langostas de Maine. "Esta es una solución muy prometedora para un problema grave y esperamos verla implementada en Maine".



Picnic con salmón orgánico en Skiall Beach.



Influencers recorren las instalaciones de procesamiento de Cooke en Kirkwall.

Cooke Aquaculture Chile firma un contrato de eliminación de residuos industriales con Qualis Chile SpA

PUERTO MONTT, CHILE – En nuestras oficinas principales en Puerto Montt, se firmó un contrato de eliminación de residuos industriales entre la empresa Qualis Chile SpA y Cooke Aquaculture Chile S.A.

Guillermo Marambio, gerente comercial de Qualis Chile SpA y Jorge Uribe, Gerente de Producción de Cooke Aquaculture Chile firmaron este acuerdo en celebración del Día de la Tierra el 22 de abril.

Qualis Chile SpA ahora se compromete a eliminar periódicamente todos los desechos industriales derivados de nuestra cadena productiva, desde las ovas hasta la cosecha.

Los plásticos, los metales, el cartón, los equipos viejos y otros artículos ahora se reciclarán para fabricar diferentes productos. El objetivo de nuestra empresa es aumentar un 20 % de reciclaje por año a partir de un volumen equivalente a 160 toneladas/año durante 2018.

También se instalará un punto limpio en la planta El Tepual para recibir vidrio, plásticos, papel, botellas de plástico y aluminio con el objetivo de promover una cultura de reciclaje y cuidado del medioambiente.

Qualis Chile SpA nació con el objetivo de generar un impacto positivo en las comunidades y



contribuir con el cuidado del medioambiente. Una proporción significativa del margen de la empresa se destinará directamente a una organización que trabaja para abordar la falta de vivienda.

Es oficial: La pesquería de arenque americano del Atlántico logra la certificación de sostenibilidad MSC

REEDVILLE, VIRGINIA, EE. UU. – 28 de agosto – La pesquería de arenque americano del Atlántico de Omega Protein ha recibido la certificación oficial como planta sostenible según los estándares de Marine Stewardship Council (MSC). La certificación llega tras una aprobación final por parte de un árbitro independiente, que se había pronunciado contra los desafíos a la certificación. La aprobación actual pone fin a un esfuerzo de dos años de Omega Protein para obtener la certificación.

El estándar MSC se considera quizás el indicador más estricto y confiable en cuanto a sostenibilidad de productos del mar. Las pesquerías que llevan la marca de verificación azul de MSC deben seguir las mejores prácticas reconocidas internacionalmente para operar pesquerías saludables y sostenibles.

"Cuando comenzamos este proceso en la primavera de 2017, sabíamos que nuestra pesquería de arenque americano del Atlántico podría cumplir con los exigentes requisitos para obtener la certificación MSC", explicó Bret Scholtes, CEO de Omega Protein. "Ahora que nuestra pesquería está certificada oficialmente, los consumidores de todo el mundo conocerán el trabajo que hacen nuestros pescadores todos los días para garantizar que nuestros productos provengan de un recurso sostenible y cosechados de manera responsable".

En marzo de este año, el auditor independiente SAI Global recomendó que la pesquería de arenque americano obtuviera la certificación según el estándar MSC. Luego, se realizó una evaluación exhaustiva de la pesquería según los criterios de sostenibilidad de MSC, los cuales analizan minuciosamente las pesquerías en

función de 28 estándares. Estos estándares miden la sostenibilidad de la población, los esfuerzos para minimizar los impactos ambientales y la efectividad de su gestión.

Se requiere un puntaje mínimo de 60 para cada uno de estos 28 indicadores, con un puntaje promedio de 80 en cada categoría. La pesquería de arenque americano del Atlántico cumplió fácilmente los requisitos en cada una de estas categorías, con un puntaje de 82,5 (sostenibilidad), 86,0 (impacto ambiental) y 92,2 (gestión).

Como parte del proceso de certificación, se contrató a un árbitro independiente para resolver las apelaciones presentadas por varios grupos ambientales de interés especial que se oponían a la certificación. El árbitro rechazó la mayoría de los puntos de estas apelaciones en julio, al mismo tiempo que solicitó una declaración aclaratoria de SAI Global. Ahora que el árbitro ha aprobado la declaración esta semana, la pesquería está oficialmente certificada.

La pesquería de arenque americano del Atlántico ha operado de forma continua en Reedville, Virginia, desde la década de 1870. Los gerentes de las pesquerías de la Comisión de Pesca Marina de los Estados del Atlántico (ASMFC) han reconocido una y otra vez la salud de la población. Según su última evaluación, no se produce sobrepesca sobre dicha población.

La ASMFC está desarrollando nuevos puntos de referencia ecológicos (ERP) para arenque americano, lo que les permitirá a los gerentes de pesquerías seguir considerando el papel de esta especie en el ecosistema. Las evaluaciones de poblaciones de especies individuales y ERP se revisarán mediante pares más adelante este año.



Acerca de Omega Protein

Omega Protein Corporation es una empresa centenaria de productos nutricionales que desarrolla, produce y entrega productos saludables en todo el mundo para mejorar la integridad nutricional de los alimentos, los suplementos dietéticos y la comida para animales. La misión de Omega Protein consiste en ayudar a las personas a llevar una vida más saludable gracias a una mejor nutrición a través de ingredientes de origen sostenible, como aceites especiales altamente refinados, productos proteínicos especiales y nutracéuticos. Omega Protein es una división de Cooke Inc., una empresa pesquera familiar con sede en Nuevo Brunswick, Canadá.

La compañía opera siete plantas de fabricación ubicadas en los Estados Unidos, Canadá y Europa. La empresa también tiene un contrato de suministro a largo plazo con Alpha VesselCo, LLC, que posee 30 embarcaciones que cosechan arenque americano, un pez que abunda en las costas del Océano Atlántico y el Golfo de México. El sitio web de la empresa es www.omegaprotein.com.

Todos los buques pesqueros que antes eran propiedad de Omega Protein ahora son propiedad y están operados por Alpha VesselCo, LLC, una compañía independiente.

Comunidad



Evento Healthy Suffolk Spring 5km

SUFFOLK, VIRGINIA, EE. UU. – El 18 de mayo, veinte participantes de Wanchese Fish Co., Suffolk Cold Storage y Omega Protein participaron en la carrera o caminata Healthy Suffolk Spring 5km. Healthy Suffolk es una organización sin fines de lucro que trabaja para implementar un cambio de políticas en la ciudad y la comunidad desde su función de convocante, defensor y promotor del bienestar y la habitabilidad en Suffolk. Wanchese Fish Co. fue patrocinador de este evento.



Cooke Aquaculture respalda a KV Oasis

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – 22 de junio – Cooke Aquaculture se complace en apoyar el evento "Over the Edge" del centro juvenil KV Oasis.

KV Oasis es el primer centro juvenil multifacético en Nuevo Brunswick. Oasis respalda los cuatro pilares de bienestar: recreación y entretenimiento, educación, salud mental e interacción social para jóvenes de entre 12 y 25 años en el área metropolitana Greater Saint John.

El enfoque principal del Centro es alentar a los jóvenes a ser proactivos cuando se trata de sus necesidades emocionales y psicológicas. El centro también busca mejorar y desarrollar importantes habilidades para la vida mediante la introducción de iniciativas empresariales, programas de tutoría, clases de cocina, sesiones de creación de presupuestos, arte, música y teatro y mucho más. Al colaborar con empresas, organizaciones y organizaciones benéficas locales, el Centro promoverá la inclusión y reforzará un sentido de comunidad y pertenencia en nuestros jóvenes, algo que resulta de vital importancia en nuestro mundo actual.





Donación al banco de alimentos de Liverpool

LIVERPOOL, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – Jennifer Hewitt y Jane Whynot entregan un cheque por 500 dólares a Charlotte White, Presidenta del Banco de Alimentos de Liverpool.

Donación a Samaritans of Orkney

ISLAS ORCADAS, ESCOCIA – Cooke Aquaculture se complace en hacer una donación a Samaritans of Orkney.

En la foto, de izquierda a derecha están Diane Hay, Krystal Flett, Vicci Laird y Sara Duncan de nuestra oficina en las islas Orcadas, junto a Gavin Cullen de la organización Samaritans.

Si está pasando por un momento difícil y le gustaría hablar con alguien, puede encontrar los datos de contacto aquí: <https://www.samaritans.org/how-we-can-help-you/contact-us>



Donación de Cooke Aquaculture a los clubes juveniles de las islas Shetland

ISLAS SHETLAND, ESCOCIA – Durante la fiesta de Navidad de 2018 en las islas Shetland, el personal recaudó la increíble suma de £2009 para nobles causas locales. Luego, Cooke Aquaculture duplicó esa cantidad y se hicieron donaciones a 4 grupos juveniles en Westside, Yell y Unst.

En la fotografía, se muestran los miembros de los clubes juveniles: Dave Bugh, nuestro Gerente de Operaciones en Shetland y Michelle Johnson, Gerenta Técnica.

Muchas gracias a nuestros generosos proveedores por donar los premios.



Donación al parque de juegos de Stromness

ESCOCIA – Stromness y las islas Orcadas reciben una donación para un parque de juegos infantil. Robert y Sara de nuestro equipo de donaciones a la comunidad se reunieron con Kris y Ruby del proyecto del parque de juegos de South End para entregar una donación destinada a esta emocionante renovación. El equipo seguirá el avance de las tareas y espera con ansias ver el parque terminado, algo que todos disfrutarán más adelante este año.



Campaña The Give: Cooke dona 5000 dólares a Saint John Regional Hospital

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Se realizó una donación de 5000 dólares a la Fundación de Saint John Regional Hospital Foundation como parte de la séptima edición anual de un evento llamado "Love Your Hospital Radio-Thon", que se llevó a cabo el 13 de febrero.

La Clínica 1 es la clínica de tratamiento ambulatorio más concurrida de Saint John Regional Hospital y atiende a más de 40 000 pacientes por año en 33 especialidades clínicas. Desde huesos rotos hasta cáncer, cada persona en nuestra comunidad tendrá contacto con este tipo de atención en algún momento de su vida. A pesar de su función como área de alto tráfico que ofrece la mayor cantidad de servicios en el hospital, la clínica no se ha renovado ni ampliado desde la construcción del hospital en 1982, al mismo tiempo que trata a un número cada vez mayor de pacientes cada año.

Donación al Club de Leones de Shelburne

SHELBURNE, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – Jeff Nickerson, Jennifer Hewitt y Doug Drysdale entregan un cheque por 2000 dólares al Club de Leones de Shelburne. Esta donación ayudará a reemplazar el techo en el Salón de Leones.



Jornada de puertas abiertas a la comunidad en la antigua sinagoga

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – El 21 de junio, recibimos a 631 vecinos de Saint John en nuestra Jornada de puertas abiertas a la comunidad para recorrer las nuevas oficinas de Cooke que se encuentran en la antigua sinagoga renovada. Se recaudaron donaciones voluntarias en la puerta y se alcanzó la suma de 2000 dólares, los cuales se compartieron entre el refugio para hombres Outflow Mission y los programas de difusión de Stone Church.



Trabajamos juntos para tener costaneras marítimas más limpias

El equipo de Cooke se asocia con las comunidades en eventos para limpiar las playas

Isla de Brier, Nueva Escocia, Canadá

El 8 de junio, los empleados de Cooke participaron en la Limpieza anual de la playa de Brier Island y también ofrecieron muestras de productos a los voluntarios.



Bayswater, Nueva Escocia, Canadá

El 27 de junio, nuestro equipo de Nueva Escocia se reunió con Hugh MacKay (miembro de la asamblea legislativa) y a los residentes locales para limpiar la popular playa de Bayswater, que se encuentra en la zona contigua a nuestra planta de Saddle Island. El grupo recolectó tres trampas para langostas y 12 bolsas de basura.



Friars Bay Beach, isla Campobello, Nuevo Brunswick, Canadá

El 2 de julio, el equipo de Cooke limpió la playa Friars Bay Beach que se encuentra en la isla Campobello, Nuevo Brunswick.



Shelburne, Nueva Escocia, Canadá

El 17 de julio, nuestro equipo de Nueva Escocia se ocupó de la costa alrededor de Shelburne y organizó una barbacoa para los participantes.





El equipo de Cooke se une al equipo de Lucy en Walk to Cure Diabetes

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Vimos muchas caras sonrientes cuando unas 200 personas participaron en la caminata para generar conciencia sobre la diabetes Sun Life Walk to Cure Diabetes en Saint John el 15 de junio. Las familias disfrutaron de castillos inflables, artesanías y bocadillos saludables, lo que incluyó nuestro salmón ahumado de True North servido por los voluntarios de Cooke Victoria McCaig, Dawn Marie Glennie, Liam Freill, Chuck Brown y Rob MacNeil. Rob y su familia participaron en la caminata como parte del equipo de Lucy, así llamado por su hija que fue diagnosticada con diabetes tipo 1 en 2018. La caminata recaudó dinero y generó conciencia en torno a la Fundación de Investigación de Diabetes Juvenil en Canadá.

Cooke patrocina el mayor espectáculo de fuegos artificiales de Nuevo Brunswick

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ –

Cooke Aquaculture se enorgulleció de patrocinar el mayor espectáculo de fuegos artificiales en Nuevo Brunswick y el segundo más grande en las Provincias atlánticas de Canadá el 20 de julio. El evento formó parte del Festival de verano anual de la ciudad de St. George.

Los voluntarios de Cooke estuvieron presentes sirviendo muestras gratis de barbacoa de salmón con jarabe de Maple como parte de las festividades previas al espectáculo.



Los futuros estudiantes aprenden todo sobre agricultura en el Día de la Comunidad de Dalhousie

TRURO, NUEVA ESCOCIA, CANADÁ – Desde preescolares hasta estudiantes del último año de secundaria y jubilados, cientos de personas de todas las edades visitaron el campus agrícola de Dalhousie en Truro para aprender sobre agricultura en el Día de la Comunidad, el 18 de julio.

Todos los departamentos de la escuela estuvieron representados, incluida la acuicultura, con apoyo de nuestro equipo de Cooke. Kim Making y Chuck Brown respondieron preguntas, repartieron libros de actividades para niños sobre el cultivo del salmón y jugaron nuestro popular juego Plinko.

También hablaron con posibles estudiantes de Dalhousie que están terminando su último año de secundaria y están interesados en el amplio y diverso campo de la agricultura, lo que incluye acuicultura.

¿Nuestro mensaje para ellos? La acuicultura ofrece muchas opciones de carrera profesional y es un campo emocionante para explorar, ya sea que uno esté interesado en cuidar animales, la ciencia, los negocios, la ingeniería, las finanzas y mucho más.



El personal de Cooke apoya los esfuerzos de asistencia durante las inundaciones en Nuevo Brunswick

BLACKS HARBOUR, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Cooke Aquaculture desplegó dos botes, personal y equipo para ayudar con los esfuerzos de asistencia ante inundaciones en el pueblo de Cambridge-Narrows a lo largo del sistema inferior del río St. John. Cambridge-Narrows se encuentra en el lago Washademoak y es el hogar de casi 650 residentes y muchos ocupantes de cabañas.

Uno de los botes es un esquife de fibra de vidrio blanco de 21 pies y el otro es un Zodiac rojo de 25 pies y ambos a menudo enfrentan las aguas de mareas agitadas en la Bahía de Fundy. Los barcos patrullaron las comunidades del área del lago Washademoak en colaboración con New Brunswick Emergency Measures Organization (NBEMO), los equipos locales de primera respuesta y el departamento de bomberos voluntarios de Cambridge-Narrows.

"Los botes tienen capacidad para 12 personas cada uno y se usaron para ayudar a retirar a los residentes de las áreas inundadas y trasladar suministros hacia las zonas donde la inundación había cortado los accesos. También se pueden usar para trasladar rápidamente al personal de emergencia o para otras necesidades de respuesta ante emergencias", dijo Joel Richardson, vicepresidente de Relaciones Públicas de Cooke Aquaculture.

La familia de Cooke ofreció las embarcaciones a NBEMO tras proporcionar varios botes y personal marino experimentado para los esfuerzos de asistencia durante la inundación récord de 2018. Cooke es una de las tantas empresas locales que colaboran con NBEMO en las actividades de socorro ante inundaciones.



Competencia de vehículos operados a distancia (ROV) Ranger Class 2019

TERRANOVA, CANADÁ – El 3 de mayo, Cooke Aquaculture patrocinó la competencia de vehículos operados a distancia (ROV) Ranger Class 2019 en el instituto politécnico marino y oceánico postsecundario Fisheries and Marine Institute of Memorial University of Newfoundland.

De izquierda a derecha: Sheldon George, Gerente Regional de Operaciones en agua salada de KCS, junto a Glenn Blackwood, vicepresidente de Memorial University (Marine Institute), Paul Brett, vicedirector de Programas en Fisheries and Marine Institute of Memorial University of Newfoundland y Gatchel Griffin, coordinadora de Cumplimiento para capacitaciones en agua salada de KCS NB.



Donación de ropa de invierno para Mid Yell Junior High School

SHETLAND, ESCOCIA – Puede hacer frío en esta época del año, por lo que nos complace poder hacer una donación a Mid Yell Junior High School. La donación cubrió el costo de la ropa que los niños deben usar cuando participan en actividades al aire libre. En la foto de arriba, vemos a nuestro Gerente de área de Shetland, David Brown y a la Gerenta Técnica, Michelle Johnson, que fueron a presentar la nueva vestimenta.

Under 11 Crusaders

CUMBRIA, REINO UNIDO – El equipo de fútbol integrado por niños menores de 11 años se muestra aquí orgulloso vistiendo sus nuevos uniformes donados por Cooke Aquaculture. El equipo tiene su sede en Wetheral, Cumbria.



Donación a la escuela primaria Kirkoswald de Cumbria

CUMBRIA, REINO UNIDO – La escuela primaria Kirkoswald de Cumbria quedó muy agradecida al recibir una donación de Cooke Aquaculture para su equipo deportivo y la contratación de un maestro de educación física a tiempo parcial.

La escuela Kirkoswald se muestra interesada en abordar el problema de la obesidad y la falta de ejercicio y los fondos recibidos le serán muy útiles. Con la incorporación de un maestro de educación física a tiempo parcial, la escuela tiene como objetivo establecer su propio programa de competiciones interescolares y, por lo tanto, elevar el perfil de los deportes competitivos.

La foto muestra a los niños que participan en la competencia Hunter Hall Cross Country, la cual disfrutaron muchísimo.



Barbacoa de bienestar de Harbour View High School

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – ¿Qué mejor que un almuerzo saludable y delicioso? ¡Compartirlo con cientos de amigos! Lo pasamos muy bien el 30 de mayo en la barbacoa anual de bienestar de Harbour View High School en Saint John, donde los estudiantes cocinaron, sirvieron y saborearon nuestros pinchos de salmón de True North Seafood Company como parte de una comida con opciones saludables.



Equipo de netball de las islas del Norte

SHETLAND, ESCOCIA – Nos enorgullece poder patrocinar al equipo de netball de las islas del Norte recientemente formado. Hace muy poco, los jugadores de Unst y Yell combinaron fuerzas para competir en la Shetland Junior Netball Development y la donación les permitirá diseñar y comprar sus uniformes. La entrenadora del equipo, Linda Thomson (extremo izquierdo) y nuestro Gerente de área en Shetland, David Brown, se muestran junto al equipo. ¡Buena suerte, chicas!

Nuestro equipo de diversión de Cooke Aquaculture se toma muy en serio la tarea de hacer sonreír a las personas

BLACKS HARBOUR, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – El sábado 4 de mayo, cientos de nuestros empleados, familiares y amigos sonrieron mucho en el Carnaval de Cooke para Niños de Blacks Harbour.

Había juegos inflables gigantes, un zoológico interactivo, paseos en carros de heno y deliciosas golosinas, entre ellas, algodón de

azúcar y, por supuesto, pinchos de salmón a la parrilla.

¿Desea ayudar a crear sonrisas el próximo año como parte de nuestro equipo de diversión en el Carnaval de Cooke para Niños? Llame a Linda McGee al 506-456-6611 o envíele un correo electrónico a lmcgee@truenorthseafood.com para obtener más información.





Nuestros empleados

De izquierda a derecha: Sean McKagan, Scout, Beth Pokorny, John Russell y Justin Moore.



Icicle Egegik

La Planta de Icicle Egegik, alcanza el éxito con cifras récord de producción y retención de colaboradores

Por Beth Pokorny, gerenta de planta de Egegik; trabajó 13 años en Egegik y 30 años en Icicle Seafoods

ALASKA, EE. UU. – La temporada de salmón rojo de Bristol Bay en Alaska continúa superando las expectativas. La temporada de verano de salmón de 2019 fue la mejor registrada para la planta de Egegik de Icicle, con 1,5 millones de libras más procesadas que en 2018. Este éxito se debió en parte a la retención del personal talentoso y versátil, lo que ha contribuido al éxito constante de Egegik. Hacer negocios en la remota Alaska es increíblemente desafiante. No obstante, el personal de Egegik siempre tiene un excelente rendimiento, más allá de las dificultades que surjan en su camino.

Con tantos empleados a largo plazo en Egegik, nos gusta pensar en nosotros mismos como una familia donde todos se apoyan mutuamente. Según los estándares de Alaska, la planta de Egegik representa una operación de procesamiento de tamaño mediano, lo que significa que todos cruzamos de departamento y nos ayudamos mutuamente cuando es necesario. Esta flexibilidad e ingenio da como resultado una atmósfera de equipo que contribuyó a lograr excelentes cifras para el filete de salmón y los empaques de enlatados en 2019.

El éxito que observamos en Egegik se debe a nuestro equipo, ¡y me gustaría que me acompañe para celebrar la temporada de salmón 2019 junto a ellos! Me enorgullecen mucho y tengo la certeza de que se puede confiar en ellos en cada situación.

Justin Moore - Encargado general de CS, 7 años en Egegik y 30 años en Icicle Seafoods

Sean McKagan - Encargado general de enlatado, 12 años en Egegik

Brian Barno - Gerente de central eléctrica, 9 años en Egegik

Bob Johnson - Gerente de refrigeración, 11 años en Egegik

Mit Chanthaula - Maquinista de enlatado y caldera, 10 años en Egegik

Mario Marin - Encargado general del personal de playa, 15 años en Egegik

Bob Stobie - Gerente de mantenimiento de CS, 3 (excelentes años) en Egegik

John Russell - Gerente de producción, 15 años en Egegik

Noel Galdo - Encargado general nocturno de CS, 15 años en Egegik

Roy Cordova - Primer maquinista, 15 años en Egegik

Jim Forbes - Técnico en refrigeración, 11 años en Egegik, recién jubilado

Anthony Marumba - Maquinista de línea de enlatado, 15 años en Egegik

Robert Holland - Gerente de control de calidad, 2 (excelentes años) en Egegik

Matt Thornton - Carpintero, 15 años en Egegik

Jim Obert - Encargado general de Brite Stack, 12 años en Egegik

Dave Houston - Maquinista en planta de pescado, 6 años en Egegik

Terry Holmes - Supervisor de enlatado, 9 años en Egegik y 20 años en Icicle

Marcus Menefield - Técnico de caldera, 7 años en Egegik

BJ McKagan - Gerente de oficina, 12 años en Egegik

Lita Givens - Mucama, 15 años en Egegik

Ron Duplisis - Saneamiento y vigilancia de invierno, 15 años en Egegik

Herlinda Marical De Bucio - Líder de CS, 10 años en Egegik

Maria Dominguez De Richmond - Líder de CS, 11 años en Egegik

Caitlin Sullivan - Recursos Humanos, 12 años en Egegik

Dave Bendinger - Gerente de la flota, 2 (excelentes años) en Egegik



INFORMACIÓN DE EGEGIK

Población: 30

Ubicación: Bristol Bay, a 42 millas (68 km) de Dillingham
Servicio de jet: pista de tierra, pequeños aviones a propulsión

La enlatadora de Egegik es una de las instalaciones de procesamiento más remotas de Icicle. Egegik se encuentra en el suroeste de Alaska, en Bristol Bay, donde se encuentra la producción de salmón rojo más grande del mundo. Bristol Bay se encuentra en el brazo más oriental del mar de Bering y abarca unas 250 millas (400 km) de largo y 180 millas (290 km) de ancho en su desembocadura. Varios ríos desembocan en la bahía: Cinder, Egegik, Igushik, Kvichak, Meshik, Nushagak, Naknek, Togiak y Ugashik.

La cuenca de Bristol Bay en el suroeste de Alaska alberga la mayor pesquería de salmón rojo del mundo, es el hogar de 25 gobiernos tribales con reconocimiento federal y contiene grandes recursos minerales.

Egegik produce las cinco especies de salmón: salmón rojo, salmón real, salmón rosado, salmón del pacífico y salmón chum.

De izquierda a derecha: Doug Vincent-Lang (Comisionado del Departamento de Pesca y Caza de Alaska), Beth Pokorny (gerenta de planta de Egegik) y Joe Manchin (Senador de Virginia Occidental) recorren las instalaciones de Egegik.





Viaje del personal de la oficina de Cumbria a las islas Orcadas

Por Pete Shenton, oficina de Warwick Mill

ISLAS ORCADAS, ESCOCIA – El personal de la oficina de Warwick Bridge realizó una visita muy agradable e informativa a las islas Orcadas en septiembre para conocer las oficinas en la isla, las instalaciones de procesamiento y dos centros de cultivo de mar. La mayoría del personal nunca había estado en un centro o una instalación de procesamiento.

El clima estuvo en nuestra contra el primer día con lluvia y vientos horizontales, pero Diane Hay, Sara Duncan y Vicci Laird lograron brindarnos un recorrido muy interesante por el área, incluida la aldea neolítica Skara Brae.

El segundo día, logramos salir a dos centros marinos a pesar de los vientos huracanados, lo cual fue muy interesante para todos nosotros. Seguimos con un recorrido por las instalaciones de producción para ver el "producto final".

Esta fue una visita muy agradable e interesante y estamos muy agradecidos con el personal de las islas Orcadas que nos hizo sentir bienvenidos.

Izquierda, desde el frente: April Farish, Claire Soulsby y Sue Beattie.

Abajo a la izquierda, desde la izquierda: April Farish, Sue Beattie, Pete Shenton, Claire Soulsby y Sandra Vevers.

Abajo a la derecha, desde la izquierda: Claire Soulsby, Sue Beattie, Pete Shenton, April Farishand y Sandra Vevers.



Los estudiantes se vuelven fanáticos del pescado en Escocia

SHETLAND, ESCOCIA – Nuestro Gerente de área de Shetland, David Brown y la Gerenta Técnica, Michelle Johnson, disfrutaron de una visita a la escuela primaria Fetlar en julio para conversar con los estudiantes sobre la acuicultura. Los alumnos hicieron muchas preguntas interesantes y quedaron fascinados por el salmón. David y Michelle han estado visitando escuelas en todo Shetland y han quedado muy satisfechos con la respuesta de los niños. Gracias a la escuela primaria Fetlar por recibirnos.



Culmarex Group fortalece su política de igualdad

ESPAÑA – La gerencia del Grupo Culmarex continúa apoyando e invirtiendo en políticas para mejorar la igualdad de género y el equilibrio entre el trabajo y la vida. Esto es parte del compromiso de Culmarex de ser una empresa que apoya a nuestra gente y nuestras comunidades.

Debido a esta reciente política, Culmarex implementó un "Plan de Igualdad" que garantiza la aplicación de protocolos de prevención de acoso sexual y laboral.

Algunas de las actividades en curso para apoyar la política son: reuniones de personal para aumentar el conocimiento de las políticas, acuerdos con instituciones educativas y agencias de empleo y capacitación específica para gerentes de departamento.



Icicle Petersburg celebra el "Club de mayores de 70 años"

Por Patrick Wilson, gerente de planta de Icicle Petersburg

PETERSBURG, ALASKA, EE. UU. – Además de los empleados de Petersburg con más de 30 años de antigüedad, ¡tenemos varios miembros que pertenecen al "Club de mayores de 70 años"! Nos orgullece reconocer a estos empleados dedicados por sus largas carreras profesionales.

¡Dos de estos empleados tienen más de 80 años! Cada uno recibió una chaqueta bordada de Icicle Petersburg con el logotipo "70+ Club" única en su tipo y quedaron encantados.

Acompáñeme a celebrar a estos empleados y su contribución a Icicle Seafoods y a la familia de empresas Cooke.

De izquierda a derecha: Nemia Leiva, Tony Jacabo, Tina Lynch, Charles Narraway, Arsenia Jacabo, Elmo Ayala y Gilberto García.





Nancy Jaramillo: la primera capitana de pesca en Argentina

ARGENTINA – Wanchese Argentina se complace en anunciar que ha designado a Nancy Jaramillo como capitana de uno de sus buques de ostiones, convirtiéndola en la primera mujer del país en ser capitana de pesca. ¡Felicitaciones, Nancy!

Los ejecutivos de Vida Cámara visitan las instalaciones de Cooke en el fiordo Cupquelan

CHILE – En mayo, los ejecutivos de Vida Cámara visitaron la Base Cupquelan para proporcionar información sobre su programa de beneficios para empleados que incluye seguro de salud, odontológico y de vida. Esta actividad se desarrolló con gran entusiasmo en los pontones y la Base Cupquelan.



Icicle Seafoods reconoce al primer empleado con 100 000 horas de trabajo

Por Patrick Wilson, gerente de planta de Icicle Petersburg

PETERSBURG, ALASKA, EE. UU. – Nathan Midkiff fue reconocido recientemente por ser el primer empleado por horas en superar las 100 000 horas de trabajo en Icicle Seafoods. Nathan comenzó a trabajar en Icicle Petersburg mientras estaba en la escuela secundaria y hasta el día de hoy cumple una función importante como Jefe de electricistas de la instalación. Su sólida ética de trabajo, dedicación y excelente actitud ha hecho que su contribución sea sustancial para el éxito de Icicle Seafoods. ¡Acompáñeme para felicitar a Nathan por este increíble hito!



Día de Canadá en Chile

SANTIAGO DE CHILE, CHILE – El 9 de julio, representantes de Cooke Chile asistieron a la celebración del Día de Canadá en la Embajada de Canadá en Santiago.

En la foto, vemos a Patricia Peña, Embajadora de Canadá en Chile, socializando con el equipo de Cooke Chile durante la celebración.



Campeonato de tenis de mesa en Cooke Chile

CHILE – Los trabajadores de la planta El Tepual participaron en el primer campeonato de tenis de mesa con gran alegría y motivación. Doce equipos de hombres y mujeres se registraron para el evento.



Los estudiantes de acuicultura de la Universidad de Stirling visitan el criadero de Furnace

ESCOCIA, REINO UNIDO – Andy Young, Gerente del Centro en Furnace, recientemente fue anfitrión de una visita de estudiantes de la Maestría en Ciencias que estudian acuicultura en la Universidad de Stirling. Andy les dio a los estudiantes un recorrido completo por las instalaciones, lo que les pareció muy interesante.



Andy Young, Gerente de Centro en Furnace, (a la derecha en la imagen de arriba) con algunos de los estudiantes.

Hito de un empleado de Wanchese: Ricky Simms

HAMPTON, VIRGINIA, EE. UU. – ¡Felicitaciones a Ricky Simms, quien celebra su 32° aniversario con Wanchese Fish Company! Ricky comenzó a trabajar en Wanchese Hampton procesando pescado y ostiones y actualmente trabaja en la línea de IQF procesando camarones y ostiones. El vicepresidente de Ventas y marketing de Wanchese, Sam Daniels, se enorgullece al decir que "Ricky es el trabajador más confiable que Wanchese Fish Company haya tenido jamás". Y agrega: "Él está aquí sin importar la altura del agua", haciendo referencia a las tormentas y huracanes que ocurren en el área. Cuando se le preguntó qué es lo que más le gusta de Wanchese, Ricky dijo: "El trabajo en equipo. Todos se motivan unos a otros y hacemos el trabajo". ¡Felicitaciones, Ricky!



¡El Día Nacional del Coco fue un gran éxito!

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADÁ – La asociación empresarial de la industria Coconut Coalition of the Americas propuso el primer Día Nacional del Coco el 26 de junio. Como miembro fundador de la Coalición, Bioriginal celebró con estilo ofreciendo rosquillas con cubierta de coco y piñas coladas vírgenes. Además, los empleados recibieron calcomanías especiales con forma de árboles de coco en todas sus oficinas.

En 2017, un grupo de accionistas de la industria del coco se reunió para establecer una voz unificada en el comercio del en Norteamérica bajo el nombre Coconut Coalition of the Americas. Como grupo, trabajan para mantener altos estándares de calidad y preservar la integridad de la amplia gama de productos de coco disponibles para los consumidores. El Día Nacional del Coco tiene por objetivo crear conciencia sobre la variedad de los numerosos beneficios del coco, muchos de los cuales se extienden más allá de los productos alimenticios.

Bioriginal quiso compartir la celebración. En los días previos al Día Nacional del Coco, el equipo compartió una serie de datos e información sobre los cocos y los productos de coco con sus seguidores en LinkedIn. Incluso compartieron una receta de risotto de quinoa y camarones con brotes de col rizada que usa aceite de coco como base.

¿Por qué es tan sorprendente es el coco? Tenga en cuenta la siguiente información:

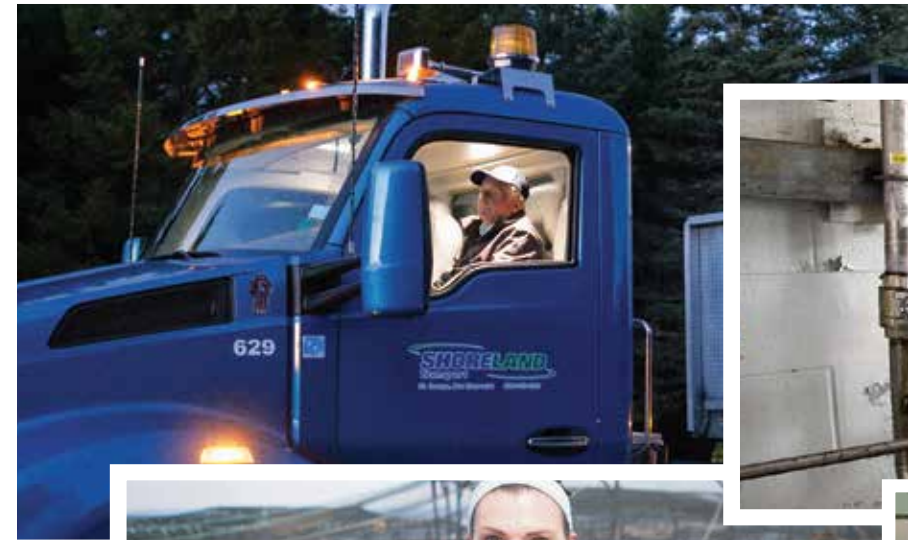
- El aceite de coco contiene 63 % de triglicéridos de cadena media (MCT). El cuerpo usa los MCT de manera eficiente para la producción de energía. Se metabolizan rápidamente y no se almacenan como grasa.
- Hay 1300 tipos de coco, los cuales se remontan en su totalidad a uno de los dos orígenes genéticos de las cuencas del Océano Pacífico o Índico.

Puede encontrar más información en bioriginal.com.



"Nuestra increíble red de empleados es el corazón de nuestra empresa familiar y es lo que nos fortalece".

Glenn Cooke
CEO, Cooke Inc.



Para obtener más información sobre oportunidades laborales en todo el mundo con la familia de empresas Cooke, visite MyCookeCareer.com

UN OCÉANO DE OPORTUNIDADES LO ESPERA.

Cooke Inc. 
@cookeaseafood 
Cooke Inc. 



De izquierda a derecha:
Arthur Irving (presidente of Irving Oil) y
Glenn Cooke (CEO de Cooke Aquaculture).

Premios

Glenn Cooke recibe el premio Paul Harris Fellowship del Rotary Club

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – Felicitaciones a nuestro CEO, Glenn Cooke, quien aceptó el premio Paul Harris Fellowship del Rotary Club of Saint John en nombre de la familia Cooke y todo el equipo de Cooke. El premio Paul Harris Fellowship es uno de los más altos honores que el Rotary puede otorgar a una persona por su destacada contribución a la comunidad. Glenn fue premiado junto con el Sr. Arthur Irving, presidente de Irving Oil, en un evento de gala el 24 de mayo.

Paul Harris era un abogado de Chicago que fundó el Rotary Club en 1905. Ahora, es una red global de 1,2 millones de personas que realizan cambios positivos y duraderos en sus comunidades, tanto a nivel local como en el extranjero. Los clubes trabajan juntos para fomentar la paz, combatir las enfermedades, proporcionar agua potable, promover el saneamiento y la salud materna mediante el respaldo a la educación y el crecimiento de las economías locales.



Premio Visionary Donor por el apoyo a Camp Kerry

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK, CANADÁ – En agosto, Cooke Aquaculture fue reconocida por su apoyo a Camp Kerry Atlantic con el premio Visionary Donor 2019.

Camp Kerry ofrece programas para enfrentar el duelo y apoya a personas y familias afectadas por enfermedades graves, sufrimiento y pérdidas.

De izquierda a derecha: Claire Ryan, Pam Pastirik (directora de Camp Kerry Atlantic) y Dra. Heather Mohan (directora ejecutiva de Camp Kerry Society).



De izquierda a derecha: Becky Robertson, Melissa Thrift, Matt Rahn y Nancy Roman.

Matthew Rahn se une al grupo de otras tres profesionales para convertirse en el cuarto químico certificado por AOCS en Omega Protein

REEDVILLE, VIRGINIA, EE. UU. – En junio, Matthew Rahn se convirtió en químico certificado por Sociedad Americana de Químicos de Aceites (AOCS) y pasó a integrar la lista de químicos reconocidos a nivel nacional que trabajan en el Health and Science Center (HSC) de Omega Protein. Su formación experta con Melissa Thrift, especialista en calidad de HSC y la orientación del equipo analítico y de operaciones lo ayudaron a lograr este premio.

Además de Matthew, otros químicos certificados activos de AOCS que trabajan en HSC son: Rebecca Robertson, Nancy Roman y Melissa Thrift. Rebecca es jefa de Calidad y seguridad alimentaria de HSC, ha calificado ocho veces seguidas y fue seleccionada como Primer Lugar en siete de esos años. Calificó tanto en la serie Aceite marino como en la serie Perfil de ácidos grasos.

El programa está diseñado para evaluar las habilidades, el equipo y la metodología de químicos individuales y laboratorios de terceros. Si los resultados son excepcionales, el químico queda certificado.

El Programa de Aptitud en Laboratorio (LPP) de AOCS es el programa colaborativo de pruebas de destreza más extenso y respetado del mundo para productos relacionados con aceites y grasas, comidas a base de semillas oleaginosas y grasas comestibles. Más de 500 químicos participan para verificar y demostrar la precisión analítica de su laboratorio. El programa para Químicos aprobados rinde homenaje a los participantes más exitosos en el LPP. La aprobación se obtiene a través de un rendimiento superior durante el año anterior.

Cuando el equipo de HSC se comunica con los clientes, que nuestra empresa pueda asegurar que tenemos cuatro químicos certificados por AOCS es ciertamente algo que nos distingue de la competencia.

¡Felicitaciones a Rebecca, Nancy, Melissa y Matthew!



El gerente de Islas del Norte (Shetland) recibe una medalla por 20 años de servicio en la Guardia Costera

ESCOCIA, REINO UNIDO – Cooke Aquaculture está muy orgullosa de los esfuerzos voluntarios del personal y los miembros de la comunidad que dedican su tiempo libre para capacitarse y trabajar como bomberos en reserva y guardacostas auxiliares.

Aquí está nuestro gerente de Islas del Norte (Shetland), Dennis Johnson, recibiendo su medalla por 20 años de servicio junto a sus colegas locales de la Guardia Costera.

Concurso fotográfico

CANADÁ

PRIMER PREMIO: *Tracy Justason*

Nevada reciente a principios de enero por la mañana.
– St. George Gorge, Nuevo Brunswick,
4 de enero de 2019

Menciones de honor

A *Shelley Berdan* (Nuevo Brunswick)

B *Jody Robichaud* (Nueva Escocia)

C *Nicholas Rose* (Terranova)



A



B



C



AMÉRICA DEL SUR

PRIMER PREMIO: *Stephanie Norambuena Lobaredes*

Amanecer en la granja marina.
– Base Cupquelan, Chile, 8 de agosto de 2019



B

Menciones de honor

A *Ermin Gonzalez* (Chile)

B *Erica Siewert* (Argentina)

C *Jimena Barrientos* (Chile)



A



C



ESTADOS UNIDOS

PRIMER PREMIO: *Ryan Tomlinson*
Island Pride (un barco pesquero de Icicle) se aleja por el pasaje de agua Frederick Sound hacia Wrangell Narrows.
– Petersburg, Alaska, 18 de marzo de 2019

Menciones de honor

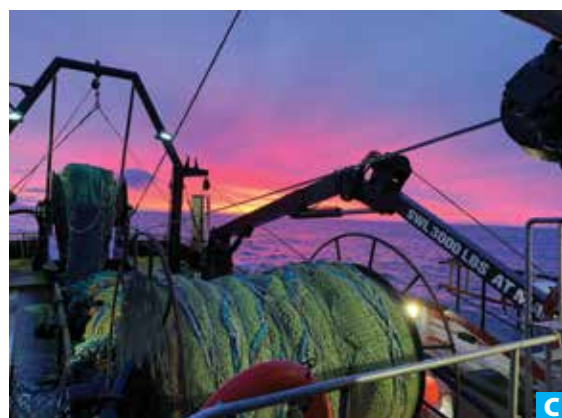
- A** *Bailey Loving* (Virginia)
- B** *Jackleen Walters* (Alaska)
- C** *Clayton Smith* (Oregón)



B



A



C



EUROPA

PRIMER PREMIO: *Alan McDonald*
Una tranquila mañana solitaria en Escocia y más allá.
– Loch Garasdale, Escocia, 30 de enero de 2019

Menciones de honor

- A** *Owen Hutchins* (Escocia)
- B** *Naomi Dempsey* (Escocia)
- C** *Mark Weir* (Escocia)



A



B



C

Sobre el juez:
Mark Clinton es un diseñador gráfico que se unió al equipo de marketing de True North Seafood en julio de 2019.



¡NOVEDADES!

Salmón a la sartén con mantequilla de hierba de limón

Convierta los productos de True North Seafood en una comida simple y deliciosa con un poco de ayuda de Martha Stewart.

INGREDIENTES

- Aceite de oliva
- Sal gruesa y pimienta recién molida
- Rodajas de limón para servir

INSTRUCCIONES

1. Precaliente el horno a 350 °F (180 °C).
2. Derrita la mantequilla con la hierba de limón.
3. Caliente una sartén mediana apta para horno a fuego medio/alto.
4. Seque el pescado con toallas de papel. Coloque aceite y sazone ambos lados de los filetes con sal y pimienta.
5. Agregue el pescado, con la piel hacia abajo y cocine hasta que la piel esté crujiente durante unos 2 a 3 minutos.
6. Voltee y bañe el pescado con la mantequilla derretida. Reserve mantequilla para servir.
7. Termine el pescado en el horno hasta que esté opaco, unos 5 a 9 minutos más. El tiempo de cocción variará ligeramente según el grosor de los filetes.
8. Vierta con una cuchara la mantequilla restante sobre el pescado y sirva con rodajas de limón.

CONSEJOS DE COCINA

Cocine el salmón hasta que toda la superficie quede opaca. O bien, inserte un cuchillo de cocina en el centro para verificar que esté caliente al tacto. El salmón cocido a la perfección se desmenuzará fácilmente cuando esté listo. El tiempo de cocción variará ligeramente según el grosor de los filetes.



Martha
STEWART



Para obtener más recetas e inspiración para cocinar, visite marthastewartseafood.com