

Cooke



Historia completa en la página 26

Cooke adquiere
la fábrica de pienso
para peces de
Invergordon





Cooke

BOLETÍN DE LA FAMILIA DE EMPRESAS COOKE, OTOÑO DE 2019



Índice

En este número

4 La gran idea:

Cooke Aquaculture y Bell Canada: pioneros de la tecnología de alimentación remota

16 Mercado:

Martha Stewart for True North Seafood

26 Crecimiento y desarrollo:

Cooke adquiere la fábrica de pienso para peces de Invergordon

30 Sostenibilidad:

El mensaje de Scottish Salmon llega a nuevas audiencias

Reportajes especiales

28 Gente y lugares:

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

46 Nuestra gente:

La planta Egegik de Icycle alcanza el éxito con producciones récord y empleados fieles

50 Nuestra gente:

Nancy Jaramillo: la primera capitana de un pesquero en Argentina

53 Oportunidades profesionales globales con Cooke

54 Galardones:

Glenn Cooke recibe el premio Paul Harris Fellowship del Rotary Club

En todos los números

3 Mensaje de Glenn

7 Crecimiento y desarrollo

17 Mercado

20 Anclados a la seguridad

24 En las noticias

33 Sostenibilidad

35 Comunidad

48 Nuestra gente

55 Galardones

56 Concurso fotográfico

Contraportada:

Salmon atlántico con mantequilla de citronela, por Martha Stewart

Gracias por tu 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 tienes algún comentario o sugerencia, contacta con Claire Ryan en: Claire.Ryan@cookeaqu.com



En portada

Cooke Inc. anunció recientemente la fundación de Northeast Nutrition Scotland Ltd. en Invergordon (Escocia). La planta se ubica en Inverbreakie Industrial Estate y fabricará pienso para peces para Cooke Aquaculture Scotland Ltd. Más información acerca de Northeast Nutrition Scotland en la página 26.

Mensaje de Glenn



Crecimiento para el equipo Cooke

En Cooke, el secreto del éxito son empleados leales y muy trabajadores que, en todo el mundo, están dedicados a lograr solo lo mejor para nuestros clientes. Cada día veo una orgullosa devoción por productos de primera calidad y a la satisfacción del cliente.

Su pasión, dedicación y capacidad de innovación nos hacen avanzar. Solo este año, hemos incorporado miles de personas nuevas a la familia Cooke. Les damos la bienvenida en un momento en que nuestra expansión global nos permite ofrecer más productos a más personas en todo el mundo.

Nuestro reciente crecimiento incluye la adquisición del grupo Seajoy Seafood Corporation, una de las camaroneras de calidad superior integradas verticalmente más grandes de América Latina. También hemos adquirido Farallón Aquaculture de Nicaragua S.A., un productor de camarón cultivado integrado verticalmente y proveedor líder de camarón congelado en fresco a los más importantes mercados de Asia, Europa y los EE. UU. Farallón Nicaragua tiene su sede principal en León (Nicaragua), emplea a cerca de 400 personas y opera un moderno criadero, tres granjas y una planta de procesado.

En marzo dimos la bienvenida a All Seas Wholesale, Inc. de California, un distribuidor de hasta 40 especies de marisco fresco, molusco vivo y marisco congelado. Durante más de tres décadas, All Seas ha servido a los hoteles, clubes de campo, proveedores de aerolíneas y eventos, mercados minoristas exclusivos y restaurantes de la bahía de San Francisco por su capacidad para atender pedidos de marisco de máxima calidad en el día.

También hemos adquirido la antigua fábrica de pienso para peces Skretting en Invergordon (Escocia) y hemos fundado Northeast Nutrition Scotland Limited, que fabricará pienso para peces para los centros de Cooke Aquaculture Scotland en el Reino Unido. La incorporación de la producción de pienso local en Escocia representa otro paso en nuestro compromiso con los ingredientes para pienso procedentes de fuentes sostenibles. La mejora constante de las fórmulas y las innovaciones en la producción de pienso nos permiten producir pescado sano para nuestros clientes.

El crecimiento sostenible de nuestra empresa también incluye no solo expandir nuestras explotaciones, sino aspirar siempre a mejorar todavía más nuestras prácticas, tanto en lo relativo al pescado salvaje como al cultivado. La dedicación de nuestros empleados para impulsar mejoras constantes da como resultado nuevas innovaciones para Cooke.

Un importante logro, alcanzado este otoño, ha sido la obtención de la certificación Marine Stewardship Council (MSC) de las explotaciones de lacha escamuda de Omega Protein, tanto en el Atlántico como en el Golfo de México. Ahora, todo el pescado y el aceite de pescado producido por Omega exhibirá la conocida marca de verificación azul de MSC, que indica que procede de una explotación saludable y sostenible.

En las siguientes páginas leerás cómo el ingenio de los trabajadores de Cooke impulsó la colaboración con Bell, la empresa de telecomunicaciones más grande de Canadá, para desarrollar e introducir sistemas de alimentación remota de alta tecnología en algunas de nuestras explotaciones acuícolas en

las provincias atlánticas de Canadá. Se trata de un logro notable, con beneficios para nuestro equipo al tiempo que se mejora la salud de los peces.

Aplaudo el esfuerzo que nuestra gente está poniendo en Cooke Wellness, una nueva plataforma para empleados que se creó para fomentar los conocimientos sobre alimentación saludable, actividad física y conciencia plena. En su primer mes, las inscripciones en la comunidad en línea superaron con creces nuestras expectativas, lo que indica lo mucho que nuestra gente se interesa por asumir el control de su salud y bienestar.

Nuestros clientes son nuestra razón de ser y constantemente buscamos formas de atenderlos mejor. Siguiendo esa línea, True North Seafood ha forjado una importante colaboración con Martha Stewart para comercializar una nueva línea minorista en los Estados Unidos, acompañada de cuatro recetas desarrolladas en Test Kitchen con nuestros productos. Además, estarán disponibles no solo en tiendas, sino también en Amazon.com, lo que permitirá a los clientes estadounidenses recibir los productos directamente en su hogar. Otro motivo de orgullo para nosotros es que esta emocionante colaboración surgió por el interés de Martha en nuestras explotaciones cerca de su casa en Maine y lo impresionada que quedó con ellas.

Quiero extender mi gratitud a todos y cada uno de los empleados cuyo trabajo contribuye a nuestro éxito. No estaríamos donde estamos hoy sin vosotros.

Glenn Cooke
Consejero delegado

La gran idea

Cooke Aquaculture y Bell Canada: pioneros de la tecnología de alimentación remota

NUEVO BRUNSWICK (CANADÁ) –

Todo empezó hace unos tres años, con un experimento de unos pocos empleados de Cooke Aquaculture en Nuevo Brunswick, que estaban enredando con la tecnología móvil 4G, intentando conectarse de forma inalámbrica a los sistemas de alimentación sobre el agua para poder ayudar con la solución de problemas.

Pensaron que quizá podrían averiguar cómo usar la conexión para alimentar a los peces remotamente, como en los sistemas que habían visto expuestos en una conferencia en Noruega.

El resultado es que hoy en día, gracias al trabajo del ingenio de aquellos trabajadores, Cooke ha desarrollado un avanzado sistema de alimentación remota que se está extendiendo a todas las explotaciones de las provincias atlánticas de Canadá y más allá.

Esta innovación, desarrollada y empleada mediante una asociación estratégica con la empresa de telecomunicaciones Bell Canada, ha traído consigo una serie de ventajas, como permitir a Cooke alimentar desde la costa cuando hace mal tiempo, supervisar las condiciones de la explotación, reparar los sistemas de alimentación remotamente y alimentar a los peces con mayor precisión.

«La gente que se dedica a la alimentación tiene ahora a su disposición una amplia variedad de herramientas para examinar los aspectos biológicos de los peces: esto les permite asegurarse de que están sanos y de que los están alimentando adecuadamente», dice Jeff Nickerson, gerente regional de Operaciones marítimas de Cooke en Nueva Escocia.

Los miembros de su equipo llevan la alimentación remota de seis granjas de Nueva Escocia desde la oficina regional que la empresa tiene en Bridgewater (Nueva Escocia). Trabajan en una base abierta,

donde vigilan las explotaciones mediante un banco de pantallas que canaliza el vídeo de las condiciones tanto subacuáticas como en superficie a la vez que muestra datos en tiempo real.

La tecnología proporciona a los técnicos toda la información que necesitan para alimentar con precisión siete días a la semana, todos los días del año. Las tormentas, que podrían conllevar riesgos de seguridad para los trabajadores de las granjas e incluso interrumpir por completo la alimentación, ya no son un impedimento.

El sistema también libera a los empleados que trabajan en las granjas acuícolas para centrarse en otras tareas fundamentales para el éxito de la explotación.

«Tenemos una cámara en cada tanque, así que podemos ver el comportamiento de los peces en el interior y sabemos cuánto alimento necesitan. Antes, esto lo hacían los equipos de la granja, además de todas las demás tareas», dice Nickerson.

El cambio también ha hecho que la empresa sea más atractiva para jóvenes licenciados universitarios, que se incorporan y se convierten en técnicos altamente cualificados.

«El pienso supone el mayor coste de la empresa en un mercado competitivo, y queremos cuidar bien del medioambiente, así que no queremos malgastar la comida», afirma Nickerson, «eso implica una supervisión constante por parte de los técnicos».

La tecnología ha tenido tanto éxito que se está expandiendo de Nueva Escocia y Nuevo Brunswick a Terranova y Labrador, y estamos planteándonos implantarla en Escocia.

El equipo de TI de Cooke recuerda los primeros experimentos en 2016, a cargo de empleados que intentaban conectarse con las



explotaciones insulares de Nuevo Brunswick de forma remota. Los trabajadores llamaron al equipo de TI cuando no consiguieron hacer que funcionase la tecnología 4G... el volumen de datos que llegaba de las cámaras era sencillamente abrumador.

Por aquel entonces, al personal de TI se le ocurrió mencionar la iniciativa a Kamil Forgie, un ejecutivo de cuentas de Bell Canada recién asignado a Cooke.

«Es uno de esos casos en los que, si hubiéramos intentado hacerlo sin Bell, habríamos dicho: “esto es imposible”, habríamos seguido con nuestras vidas y fin del cuento», dice Adam Todd, director de Operaciones de TI en Cooke. «Están muy comprometidos y se preocupan».

Forgie recuerda bien el desafío.

«Yo pensaba que era una forma genial de ganar algo de credibilidad como nuevo gerente de cuenta de Cooke... solucionar este problema», dice. «Al principio, parecía que iba a ser muy difícil instalar equipos de telecomunicaciones de Bell en sistemas de alimentación en el océano Atlántico. No sabía cómo íbamos a hacerlo».

Pero cuando los equipos de Cooke y Bell se pusieron a trabajar juntos en posibles soluciones, idearon una combinación de cable de fibra óptica de alta velocidad y tecnología inalámbrica para manejar el vídeo y los datos en tiempo real.

«Cooke ha sido un socio excelente», dice Forgie. «Están dispuestos a sentarse y trabajar en equipo con nosotros para encontrar soluciones».

Esto no solo permitió a Cooke avanzar en la alimentación remota, sino que ha supuesto que los ciudadanos y otras empresas en estas localidades pequeñas o muy aisladas tengan acceso a Internet de alta velocidad gracias a Bell, incluso a las mayores velocidades de Canadá.

Bell sigue estando muy involucrado como socio estratégico, ayudando a Cooke a extender la alimentación remota a otros lugares y ayudándoles a localizar nuevas explotaciones.

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

«Otra aportación que hace Bell son las opciones redundantes», afirma. «Dicho de otro modo, si hay un apagón en Nueva Escocia y la oficina está desconectada, teóricamente

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).

podríamos alimentar a los peces desde otro de nuestros centros de alimentación».

Aplauda a Bell por su compromiso para aportar soluciones y por su colaboración para impulsar la innovación.

«Donde otros dirían: “No tenemos torre, no tenemos el hardware, no podemos ayudarlos”, Bell va un paso más allá para ayudarnos a encontrar una solución que quizá no habríamos encontrado de otro modo», dice Giesbrecht.

«No seríamos capaces de hacer lo que hacemos hoy sin Bell». ■



Crecimiento y desarrollo

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

REEDSBURG, WISCONSIN (EE. UU.) –

La planta de ingredientes lácteos de Bioriginal en Reedsburg (Wisconsin) está encantada de anunciar que ha recibido la certificación BRC, lo que significa que cumple la norma internacional de seguridad y calidad alimentaria establecida por el British Retail Consortium. Esta prestigiosa certificación está reservada a los principales productores que son ejemplo de exigentes normas de calidad, higiene y seguridad en sus productos.

«En Bioriginal creemos que la lactosa y el suero de leche son esenciales para una buena

salud; asimismo, que ofrecer productos limpios y enteramente integrales es lo más responsable que podemos hacer», dice Darcy Shroeder, el director general de la planta. «Colaboramos con queseros artesanos de la zona del Alto Medio Oeste que adquieren la leche en granjas orgánicas de su zona para asegurarse de que usan como materia prima el suero lácteo orgánico bovino y caprino más fresco».

Shroeder añade que recibir una de las certificaciones industriales más exigentes supone un reconocimiento al trabajo y la

dedicación de todo el equipo de Reedsburg, incluidos los responsables de calidad y documentación.

«Estamos orgullosos del trabajo que hacemos en la planta y de los productos que elaboramos», dice Shroeder. «Comprando a productores de la zona, podemos minimizar la cantidad de emisiones relacionadas con el transporte. También usamos un proceso de ultrafiltración que tiene un impacto mínimo en el suero durante el proceso de fabricación. El resultado es un producto lo más natural posible».

Cooke está expandiéndose con el apoyo de ACOA

OAK HAVEN, NUEVO BRUNSWICK (CANADÁ) – 25 de abril – Con el apoyo del gobierno canadiense, Cooke Aquaculture está ampliando sus instalaciones y desarrollando su actual programa de cría de salmón. Estas inversiones permitirán a la empresa ampliar su criadero de Oak Bay para seguir desarrollando e implantando tecnología genómica avanzada con base en su experiencia en la cría del salmón. El apoyo del Estado también ayudará a ampliar y modernizar el criadero de la empresa en Johnson Lake, lo que creará hasta seis nuevos trabajos altamente cualificados.

Ambos proyectos de expansión contribuyen a la mejora de la innovación y la productividad en el sector acuícola y forman parte del plan quinquenal de Cooke Aquaculture para invertir más de 350 millones de dólares en las provincias atlánticas de Canadá. El gobierno canadiense hace unas contribuciones de más de 5,6 millones de dólares para apoyar estos proyectos.

Karen Ludwig, antigua diputada del Suroeste de Nuevo Brunswick en el Parlamento, en nombre del ministro de Innovación, ciencia y desarrollo económico, así como responsable de la agencia ACOA (Atlantic Canada Opportunities Agency), junto con el consejero delegado de Cooke Aquaculture, Glenn Cooke, hizo el anuncio en abril.



De izquierda a derecha: Glenn Cooke, exdiputada Karen Ludwig y Gifford Cooke.





Tim Milligan, director del astillero de Omega Protein.



Glenn Cooke, consejero delegado y cofundador de Cooke Inc.



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

Omega Shipyard bota el Southern Star; el buque se unirá a los caladeros de cangrejo rojo de Cooke Uruguay en Sudamérica

MOSS POINT, MISISIPI (EE. UU.) – 8 de julio de 2019 – Omega Shipyard, una filial de Omega Protein, botó hace poco el pesquero Southern Star, la última embarcación en salir de su astillero de Moss Point (Misisipi). El navío, recientemente modernizado, pone rumbo hacia Uruguay, donde capturará cangrejo rojo.

La directora de Recursos Humanos, Heather Lunsford, fue la madrina del navío y lo bautizó oficialmente durante la ceremonia.

Glenn Cooke, consejero delegado y cofundador de Cooke Inc., estuvo presente en la botadura junto a su padre, también confundador, Gifford Cooke.

El Southern Star entró en servicio en 1979 como barco de suministros para la industria petrolera en alta mar. Omega Protein lo adquirió en 2016, antes de la adquisición de la empresa por parte de Cooke Inc. En un

principio, la modernización del Southern Star empezó en el astillero de Moss Point con idea de convertirlo en un pesquero de lacha escamuda. Sin embargo, el navío se rediseñó y ahora servirá de pesquero de cangrejo rojo en las aguas del océano Atlántico Sur. Con 12 millones de dólares invertidos en la modernización, el Southern Star será uno de los buques más avanzados de su flota.

«Este barco va a suponer un salto cualitativo hacia el futuro comparado a lo que hay disponible en estos momentos», dice Tim Milligan, director del astillero de Omega Protein. «Va a ampliar las capacidades de la flota a lo grande».

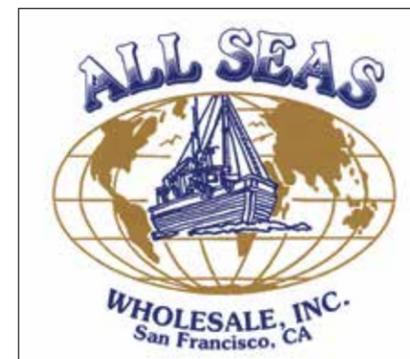
Otras reformas incluyen un sistema de propulsión completamente reconstruido, así como modernos equipos controlados digitalmente que reducirán la cantidad

de trabajo manual necesaria para pescar y desembarcar el cangrejo rojo. Con estos equipos nuevos, el Southern Star podrá permanecer en el mar hasta 30 días por salida.

El barco también tendrá instalaciones para procesar, envasar, congelar y almacenar el cangrejo rojo a bordo, lo que permitirá vender directamente a minoristas y mayoristas, así como mejorar la calidad y la frescura del producto.

«Gracias a esta reforma, es imposible conseguir un producto más fresco», dice el Sr. Milligan. «Nos va a permitir servir marisco que viene directamente del océano y llega directamente al cliente».

Tras partir de Moss Point, el Southern Star tendrá su 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 40 especies de marisco fresco, molusco vivo y marisco congelado. La transacción se completó a mediados de febrero de este año.

Cooke adquiere All Seas Wholesale

Durante 33 años, *All Seas Wholesale, Inc.* ha servido orgullosamente a los hoteles, clubes de campo, proveedores de aerolíneas y eventos, mercados minoristas exclusivos y restaurantes de la bahía de San Francisco por su capacidad para atender pedidos de marisco de máxima calidad en el día.

«Comprar *All Seas* nos permite seguir reforzando nuestra integración vertical y distribuir nuestros productos True North Seafood en nuevos mercados», dijo Glenn Cooke, consejero delegado de Cooke Inc. «*All Seas* se enorgullece de ser capaz de recibir un pedido a primera hora de la mañana y entregárselo al cliente para que lo incluya en la carta del almuerzo de ese mismo día, y eso encaja muy bien

con nuestra apuesta por el cumplimiento de los estándares más exigentes, tanto en productos de primera calidad como en la satisfacción del cliente».

«Estamos encantados de unirnos a la familia de empresas Cooke», dijo Peggy Howse, directora general de *All Seas Wholesale*. «Cooke es respetada en todo el mundo por suministrar productos del mar deliciosos y sostenibles; ahora, *All Seas* elevará su nivel de atención al cliente».

«El 95 % de los empleados de *All Seas* lleva en la empresa más de 10 años», añadió Howse. «Nuestros leales profesionales se han unido al mejor equipo de marisco, dedicado a ofrecer el producto más fresco que se pueda imaginar».

Para Icicle, la temporada A de 2019 de pesca de abadejo y bacalao en el mar de Bering/Islands Aleutianas en Alaska fue de récord

De Chirs Pugmire, director de Operaciones en la costa oeste en Icicle Seafoods

A pesar de una cuota de bacalao reducida y de las pesquerías más competitivas que jamás hemos visto en cuanto a participación de procesadoras y pesqueras en los caladeros de abadejo y bacalao del mar de Bering/Islands Aleutianas en Alaska (BSAI), Icicle no tubo problema para lograr su cuota de captura. Hemos aumentado nuestras capturas totales de la temporada en más de 1800 toneladas con respecto a 2018, por lo que acabamos con 2500 toneladas por encima de nuestro presupuesto para 2019. Este aumento ha sido posible por las tácticas agresivas aplicadas por nuestro equipo de dirección de flota, liderado por Joel Zarate, que ayudó a aumentar nuestra cuota de mercado en todos menos uno de los sectores importantes de bacalao en los que participamos, lo que ha dado a Icicle la cuota de mercado de bacalao acumulativa más alta de nuestra historia. También hemos dejado una huella positiva a largo plazo en nuestra flota optando por trabajar con Evening Star, para que el barco de procesado Gordon Jensen se traslade a las Islas Aleutianas con el fin de seguir pescando y procesando bacalao antes del cierre temprano del mar de Bering. Esto no solo nos ha permitido lograr un volumen de producción extra, sino que también demostró a toda la flota BSAI que Icicle sigue siendo un mercado viable en el oeste, lo que supone tener a nuestra disposición

una herramienta de retención/captación de flotas muy atractiva. El éxito logrado en esta temporada de bacalao ha sido un auténtico trabajo en equipo y las siguientes personas y sus respectivos departamentos se merecen una ovación:

- Joel Zarate y Dave Bendinger, por tomar las decisiones adecuadas en la dirección de la flota.
- Hunter Berns, Dan Martin y toda la flota de Northern Victor Coop, por su apoyo para maximizar nuestras contribuciones de arrastre, tanto en el mar de Bering como en las Islas Aleutianas.
- Steven Samuelson y Bryan Finley, por mantener la factoría del barco procesador Gordon Jensen a pleno rendimiento durante toda la temporada.
- Keith Nelson y Bret Joines, por su disposición a aceptar todas las tareas difíciles relacionadas con el bacalao que les llegaran en nuestra planta de procesamiento, el Northern Victor, al tiempo que mantenían en marcha la máquina del abadejo sin quedarse atrás.
- Hunter Berns (una vez más) y Julianne Curry, por ayudar a capear los aspectos políticos de la pesca en BSAI.

Nuestras operaciones de captura de abadejo también resultaron extraordinarias este invierno. A pesar de tener que enfrentarse



Congelación rápida de manera individual (IQF) de abadejo

a la colosal cantidad de 29 500 toneladas, la planta del Northern Victor consiguió hacerse cargo de casi el grueso de la captura, excepto 2700 toneladas (que se contabilizarán en la temporada B). Evidentemente, todo empieza en los caladeros, con una flota de primera, capaz de proporcionar constantemente abadejo de primera calidad durante un período de casi tres meses en las condiciones invernales más extremas, típicas del mar de Bering. La flota Northern Victor Cooperative (Vessel Co.) hizo un trabajo alucinante, equilibrando nuestras necesidades de producción de abadejo y bacalao, lo que permitió a nuestras dos plataformas de procesamiento mantener una producción constante de pescado de calidad a lo largo de toda la temporada, todo un testimonio de la categoría de élite de nuestra flota y de sus gerentes: Joel Zarate, Dan Martin y Jim Touza.

En lo que se refiere a la producción, la planta Northern Victor subió el listón hasta niveles nunca vistos. He aquí una lista de sus logros más notables:

- La recuperación combinada de filetes/picadillo de abadejo aumentó un 5,5 % con respecto a la última temporada A y seguramente fue el mayor rendimiento que he visto nunca durante una temporada A.
- La recuperación de huevas aumentó casi un 1 %.
- Los rendimientos de aceite de abadejo se duplicaron con respecto a la última temporada A gracias al esfuerzo y al ingenio del equipo de nuestra planta de pescado, dirigido por Fepuali Valelei.

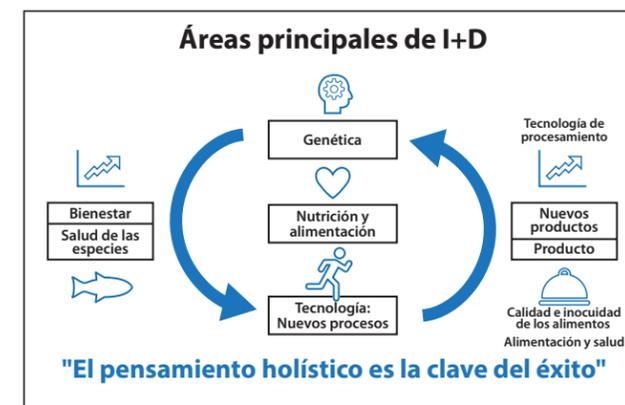
¡Gracias a todos los que han contribuido a que la temporada A de abadejo y bacalao de 2019 haya sido todo un éxito!

Crecimiento del I+D en Culmárex

ESPAÑA – Culmárex ha experimentado un notable aumento en el número de proyectos de I+D que apoya a lo largo del último año. Esto se debe a la inversión en proyectos europeos y en áreas de investigación de nutrición, pienso y nuevos productos. El equipo de I+D de Culmárex se centra en las áreas de la salud y bienestar animal, nuevos productos, nutrición, genética y desarrollo tecnológico.

La inversión en I+D en 2018 ascendió a un 1,2 % de las ventas anuales totales. Estos resultados positivos se deben al trabajo en equipo entre el Grupo Culmárex, laboratorios independientes, universidades y centros de investigación.

El Grupo Culmárex nació de un proyecto de I+D y sigue siendo una parte importante del ADN de la empresa a día de hoy.



Bioriginal presenta un nuevo ingrediente de origen vegetal en la IFT19

SASKATOON, SASKATCHEWAN (CANADÁ) – Puesto que la demanda de productos etiquetados como "limpios", "de origen vegetal" y "libres de" no deja de crecer, Bioriginal acaba de presentar un nuevo producto que ayudará a la industria alimentaria a estar a la altura.

XanFlax™ es un espesante natural que no sacrifica el sabor ni la calidad y que se puede usar como sustituto no modificado genéticamente de una serie de espesantes como la goma xantana y la goma guar. Se puede utilizar incluso como sustituto del huevo, lo que ayuda a convertir las elaboraciones en creaciones aptas para veganos.

XanFlax™, que aprovecha la potencia de los polisacáridos solubles en agua (hidrocoloides) derivados únicamente de la linaza, es una fuente de ácido alfa-linolénico omega 3, fitoquímicos, proteína y fibra alimentaria. Su facilidad de uso permite añadirlo a batidos, panificados y otras aplicaciones culinarias conservando el etiquetado de producto limpio y sin gluten.

«Este es un buen ejemplo de la colaboración de Bioriginal con socios locales para



comercializar interesantes productos nuevos», explicó Kelly Shone, directora de Innovación y desarrollo de productos. «Bioriginal lleva décadas dedicándose al lino y productos derivados. Presentar un producto innovador que satisfaga la demanda de los mercados emergentes que proviene al mismo tiempo de uno de nuestros ingredientes principales es ideal para nuestro negocio».

XanFlax™, que se presentó oficialmente en la conferencia anual y exposición de junio del IFT (Institute of Food Technologists) en Nueva Orleans, llamó la atención de buena parte del sector. Según Cam Kupper, vicepresidente de Desarrollo de negocio, «con la ayuda de participantes en la conferencia y la expo, hicimos muestras de galletas de lino veganas con XanFlax™ en lugar de huevo. El resultado fue un gran interés y conversaciones sobre el producto y, en último término, sobre Bioriginal».



Bandera Bronzini sigue invirtiendo en programas de fidelización

ESPAÑA – En junio, las instalaciones del Grupo Culmárex en Mallorca (criadero) y Águilas (granja de lubina y oficinas centrales) recibieron la visita de Patagonian Sea Products, un distribuidor radicado en Miami (EE. UU.).

Esta joven empresa, que está creciendo rápidamente, está especializada en pescado y marisco de primera calidad y trabaja en todo el sur de Florida, aunque planea expandirse a Nueva York.

El equipo directivo de Patagonian Sea Products vino acompañado por David Frederickson, de True North Sales, y durante su visita se interesaron por la trazabilidad de Bandera en reuniones con miembros del equipo de Culmárex, entre ellos Alberto Morente (director del criadero), Francisco Soto (director de Ventas) y Pepe Morata (director de Marketing).



Northern Victor

WE'KOQMA'Q PROUD



La Nación Originaria We'koqma'q se asocia con Cooke Aquaculture para explotar la trucha arcoíris

NACIÓN ORIGINARIA WE'KOQMA'Q, NUEVA ESCOCIA (CANADÁ) – El 15 de julio, el pueblo indígena We'koqma'q anunció su asociación con Cooke Aquaculture para vender y promocionar sus truchas arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*) criadas en los lagos Bras d'Or.

«Nuestro pueblo ha vivido y prosperado a las orillas de los lagos Bras d'Or durante más de 13 500 años, viviendo de forma sostenible y produciendo alimentos en la zona de los lagos durante generaciones. La empresa familiar Cooke comparte nuestra creencia de que la acuicultura se puede desarrollar de forma que proteja y preserve el medioambiente para las generaciones futuras», dijo Rod Googoo, jefe de la tribu We'koqma'q. «Creemos que esta relación con Cooke Aquaculture nos ayudará a convertir nuestra trucha arcoíris criada en los lagos Bras d'Or en una marca reconocida, lo que mejorará nuestra economía y creará oportunidades para nuestra comunidad en el futuro».

«La tribu We'koqma'q ha mostrado su liderazgo entre las naciones indígenas con su planteamiento de la pesca comercial y estamos deseando compartir nuestras prácticas recomendadas para seguir apoyando a los We'koqma'q a convertirse en líderes del desarrollo de la acuicultura», dice Glenn Cooke, consejero delegado de Cooke Aquaculture

Inc. «Estamos deseando establecer una relación colaborativa y productiva que lleve a los consumidores este producto de trucha arcoíris de categoría mundial».

La Nación Originaria We'koqma'q, una comunidad Mi'kmaq histórica, habita en la orilla de los mundialmente famosos lagos Bras d'Or en Cape Breton (Nueva Escocia). La fauna acuática es abundante en el mar interior y la zona alberga numerosas empresas pesqueras de éxito. Los We'koqma'q emplean a más de 35 miembros de la comunidad en la pesca comercial y a más de 50 en el negocio de la acuicultura. Muchas personas trabajan en el programa de custodia para ayudar a la comunidad a ejercer sus derechos contemplados en los acuerdos alimentarios, sociales y ceremoniales.

La granja de truchas se reabrió en We'koqma'q en 2011, aunque la captura y la comercialización de la producción actual comenzó en julio.



Cooke adquiere Farallón Nicaragua

SAINT JOHN (NUEVO BRUNSWICK) Y LEÓN (NICARAGUA) – En marzo, Cooke adquirió Farallón Aquaculture de Nicaragua S.A., un productor integrado verticalmente de camarones y proveedor líder de camarón congelado en fresco a los más importantes mercados de Asia, Europa y los EE. UU.

Farallón Nicaragua tiene su sede principal en León (Nicaragua), emplea a 384 personas y explota un moderno criadero, tres granjas y una planta de procesado con cuatro delegaciones.

«Farallón Nicaragua es una empresa que se rige por los estándares internacionales más exigentes en materia de medioambiente, salud, seguridad y calidad, características que comparte con nuestras divisiones de acuicultura y pesca de marisco salvaje», dijo Glenn Cooke, consejero delegado de Cooke Inc. «Con su larga experiencia en el mercado camaronero y su énfasis en la innovación constante, Farallón está bien posicionada para apoyar nuestra expansión en el mercado camaronero y suministrar marisco sostenible de primera calidad».

«Farallón Nicaragua también produce camarón blanco del Pacífico y ofrece postlarvas (PL) para venta comercial», añadió Glenn Cooke. «Integraremos la empresa en nuestras explotaciones Seajoy, lo que nos permitirá obtener las certificaciones de Seajoy para producir marisco de forma medioambiental y socialmente responsable de grupos como la GAA (Global Aquaculture Alliance), BAP 4 estrellas (Best Aquaculture Practices) y el ASC (Aquaculture Stewardship Council)».

«En las dos últimas décadas hemos construido una marca reconocida y respetada y estamos deseando seguir cosechando éxitos como parte de la familia de empresas Cooke», dijo José B. Martínez, fundador y propietario de Farallón Nicaragua. «Creemos que esta transición de propiedad permitirá a Farallón materializar todo su potencial».

Nueva explotación de langostinos en Argentina

ARGENTINA – Este año trae una nueva oportunidad para Cooke con la incorporación de una nueva explotación de langostinos a la captura de vieiras y centollos en Argentina.

La adquisición del PESQUERO MESSINA ha permitido a nuestra empresa pesquera de Virginia, Wanchese Fish Company, empezar a pescar en la inauguración de la temporada de captura de langostinos de 2019 en aguas nacionales con muy buenos resultados. Se hicieron 12 salidas de mediados de junio a finales de julio y se espera que la temporada se alargue hasta octubre con una captura proyectada de aproximadamente 1000 t.

El langostino patagónico (*Pleoticus muelleri*) capturado mediante pesca de arrastre es uno de los principales recursos del mar argentino. En junio de cada año se levanta la veda de las explotaciones pesqueras en aguas nacionales frente al golfo de San Jorge y, desde comienzos de la primavera austral, las capturas se centran en el norte del golfo y frente a la costa de la provincia de Chubut.



Certificación BAP

HONDURAS – El grupo de empresas Seajoy mantiene su certificación BAP (Best Aquaculture Practices) y su estatus de cuatro estrellas en todas sus explotaciones, desde las granjas y las instalaciones de larvas hasta las plantas de procesamiento. Este logro da fe del compromiso de Seajoy con la mejora continua.

Icicle gana la subasta de salmón enlatado para el USDA

John Boyton, vicepresidente de Ventas y enlatados

ALASKA (EE. UU.) – Icicle Seafoods ha sido una de las dos licitantes ganadoras de una subasta del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos para suministrar salmón enlatado al Programa Nacional de Comedores Escolares y a otros programas federales de asistencia alimentaria y nutricional. Estos importantes programas estatales ayudan a las familias y a los niños necesitados estadounidenses a acceder a comida saludable y nutritiva.

El contrato de salmón enlatado asciende a 8 872 590 USD. Icicle proporcionará 179 360 cajas de 24 latas de salmón rosado de 418 g cada una de septiembre de 2019 a febrero de 2020. El salmón enlatado se distribuirá por el país con la marca "Arctic Star" de Icicle desde las instalaciones de Petersburg, Seward y Larsen Bay.



Derecha: Lata grande de salmón rosado.

Abajo: Lata pequeña de salmón rojo con Larsen Bay de fondo.





Culmina la reforma de la antigua sinagoga de Saint John

SAINT JOHN (Nuevo Brunswick) – Después de una ambiciosa reforma de dos años, los empleados se han mudado a los modernos espacios de oficinas integrados en una antigua sinagoga frente a las oficinas centrales de Cooke Inc. en Saint John.

Según Joel Richardson, vicepresidente de Relaciones Públicas de Cooke, este fue un momento de orgullo para la empresa. «Se trata de un edificio antiguo al que se ha dado nueva vida salvándolo de una demolición cierta hace pocos años. Hoy, no solo es un espacio bello y acogedor para nuestros empleados, sino que da fe de nuestro compromiso con la comunidad».

La antigua sinagoga Shaarei Zedek, construida en 1871 en el 76 de Carleton St., combina el neogótico de mediados del siglo XIX y la arquitectura de estilo alto gótico victoriano. Diseñada formalmente como edificio histórico, fue adquirida por la ciudad de Saint John después de haber estado vacía durante muchos años y, más tarde, se decidió su demolición a falta de un comprador adecuado.

Hoy, es un edificio transformado. El espacio completamente renovado aún un aspecto comercial moderno con sus espacios de oficina acristalados y llamativos monumentos propios de su historia, por ejemplo, el santuario reformado, la fusión de los coros con el diseño de las primeras plantas y la escalera ornamentada de madera. Las características originales, como los arcos, la carpintería y las vigas, se han conservado.

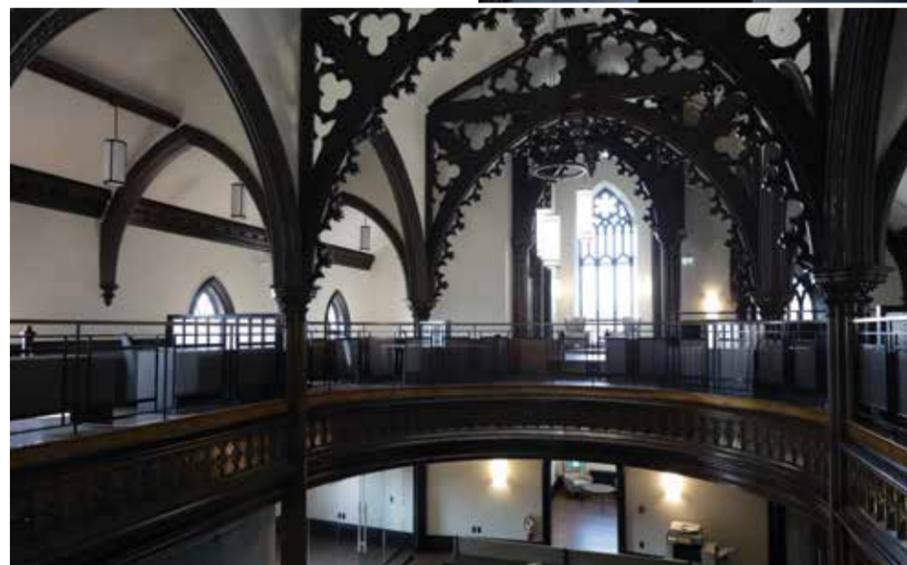
El edificio fue originalmente una iglesia cristiana adquirida en 1919 por miembros de la comunidad judía y convertida en sinagoga.

El edificio fue declarado legado histórico provincial en 2006; Cooke lo compró en 2017 y la reforma, supervisada por la directora de proyectos Pamela Cooke, comenzó poco después.

Richardson dice que el coste de la reforma resultó notable, pero que la familia Cooke no quería ver cómo el edificio era derruido, especialmente por su significado local y provincial.

«Saint John tiene la fortuna de contar con muchos edificios antiguos muy bellos. Hay oportunidades excepcionales para la inversión y el crecimiento. A la familia Cooke le pareció que era muy importante hacer esta inversión como parte de su compromiso con Nuevo Brunswick y con la comunidad».

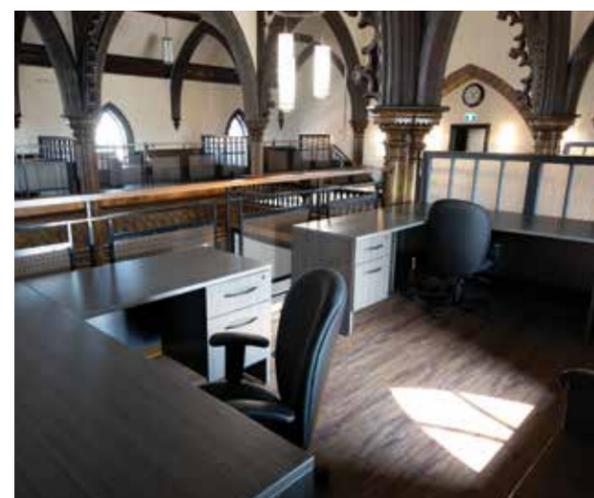
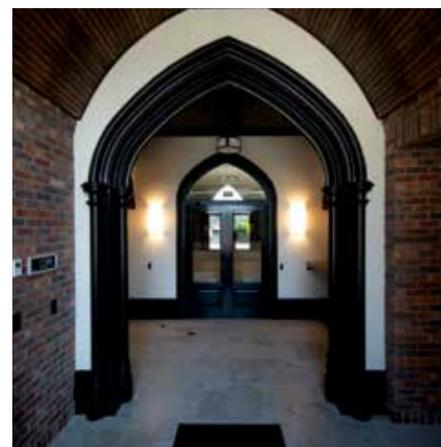
El arquitecto Robert Boyce, contratado junto con los constructores Glenhar Builders de la zona de Saint John, habla de espacios sagrados en sentido religioso que rápidamente se convirtieron en sagrados durante la reforma.



«Por ser un antiguo lugar de culto, no tenía ascensores, así que las dos plantas superiores no eran accesibles, excepto por las escaleras, y no había suficientes aseos en el edificio. El verdadero desafío fue encontrar modos de introducir estos detalles funcionales de forma que no echasen a perder el carácter del edificio», dice Boyce, un conocido arquitecto de Saint John con experiencia en propiedades antiguas.

«En particular, el espacio del santuario. Enseguida tuve claro que no solo era importante para mí, como arquitecto y defensor del patrimonio histórico, sino que también era importante para Cooke. Entendían que el carácter del espacio era una parte importante del edificio y de su atractivo», explica.

«Para mí, era evidente que estaban empeñados en conservar el carácter y la calidad del espacio».



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

«Compartíamos los mismos objetivos en cuanto a lo que esperábamos conseguir al final del proceso y, francamente, Pamela ha sido un cliente maravilloso. Aportó ideas estupendas al proyecto y exhibió un buen juicio que, en cierto modo, me hizo quedar bien», dice Boyce con una sonrisa.

El exterior del edificio, en particular las formas de las ventanas, se dejó fiel a su aspecto original, aunque se hicieron mejoras para potenciar la eficiencia energética y el atractivo estético. Se incorporaron incluso unas puertas antiguas rescatadas de la demolición de otra iglesia histórica cercana.

Se añadieron nuevos sistemas, como bombas de calor, iluminación LED, rociadores contra incendios y conducciones de gas natural, pero se ocultaron a la vista.

La inversión llega en un momento de crecimiento notable de la empresa, que ha pasado de 5000 empleados en todo el mundo hace tres años a 10 000 en la actualidad. El edificio recién reformado se ha convertido en lugar de trabajo para unos 60 empleados de la oficina central desde este verano.

Boyce dice que está encantado con cómo ha salido la reforma.

«Echo de menos el espacio. Tenía costumbre de pasarme por la obra al menos una vez a la semana para observar el trabajo de los operarios, pero ahora ya no lo haré todas las semanas», dice.

«Los operarios que trabajaron en el edificio... se veía que para muchos era una experiencia nueva, trabajar en un edificio de esa antigüedad y carácter. Era evidente el respeto que tenían por la calidad de la artesanía original. Se veía cómo se enfrentaban a los retos que conlleva un proyecto como este y que se enorgullecían de lo que estaban haciendo. Para mí, ver esto fue todo un placer».

«Y fue un auténtico placer participar en el proyecto, conté con un grupo de gente genial para trabajar y un cliente maravilloso», dijo. «Estoy contento de que la familia Cooke diera un paso al frente para salvar el edificio».



Certificación Naturland para Seajoy

HONDURAS – El centro de producción Inexsa de Seajoy en Honduras acaba de obtener la certificación de la norma de acuicultura orgánica Naturland.

Los miembros y socios de Naturland se comprometen a cumplir las normas de Naturland Association. Productores y procesadores por igual se someten a inspecciones anuales a cargo de cuerpos de inspección cualificados.

Suffolk Cold Storage es ahora centro oficial de importación

SUFFOLK, VIRGINIA (EE. UU.) – A principios de año, Suffolk Cold Storage superó los trámites con el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) para convertirse en centro de importaciones. Esta certificación permite a Suffolk Cold Storage ser uno de los tres almacenes frigoríficos de Virginia que ofrecen este servicio de valor añadido. En la actualidad, los ovoproductos, el pescado siluriforme, las aves, las carnes de bovino y porcino y otras carnes deben someterse a inspección por parte del USDA antes de entrar en el mercado de consumo; desde que se terminó la sala de inspección, Suffolk Cold Storage ha estado importando pescado siluriforme de Vietnam a los EE. UU. para un cliente.



Mercado

Martha Stewart for True North Seafood



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. Marta, 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 asegura su colaboración con HelloFresh



Estamos encantados de anunciar que True North Seafood se ha asociado con el pionero de los kits de comida HelloFresh. A partir de ahora, la marca usará en exclusiva nuestras vieiras de Wanchese seafood como una de sus ofertas de marisco en los Estados Unidos.

Capturadas en las puras aguas de la costa este, nuestras vieiras salvajes son famosas por su dulzor y textura tierna. Estas sabrosas joyas de pequeño tamaño son tan deliciosas como bellas, el complemento perfecto para cualquier receta.

«Estamos impacientes por ver cómo el equipo de HelloFresh da vida a nuestras vieiras con nuevas e interesantes recetas», dice Jill Cronk, directora de Marketing de True North Seafood. «Estamos deseando ver cómo se desarrolla esta colaboración con el tiempo para seguir llevando nuestro marisco sostenible a la mesa de los consumidores estadounidenses».

Esperamos seguir cultivando esta colaboración presentando otras ofertas de marisco al equipo de HelloFresh en el futuro.

Lo más destacado de la Seafood Expo Global 2019

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

El equipo de Cooke se enorgullece de ser uno de los 2020 expositores de la exposición y de compartir las últimas tendencias e innovaciones de la industria pesquera global.

De forma parecida a lo que se exhibió en Boston, en la Seafood Expo North America, el equipo de Cooke mostró nuestras ofertas innovadoras más recientes, como los pasteles y las croquetas de cangrejo, que tuvieron muy buena acogida entre los visitantes del pabellón.

La muestra fue un gran éxito en el que colaboraron el equipo de Ventas globales y miembros de True North Seafood, Icicle, Grupo Culmárex y Cooke Uruguay. Es muy gratificante poder reunir al equipo de todo el mundo para trabajar con un objetivo común.



El proyecto de innovación de True North Seafood eleva el listón con Sysco Foods

HOUSTON, TEXAS (EE. UU.) – Sysco es el líder global en la venta, comercialización y distribución de productos alimentarios a restaurantes, centros de salud y educativos, hoteles y otros clientes que preparan comidas fuera de casa. Con más de 67 000 socios, la empresa controla unas 330 instalaciones de distribución en todo el mundo y sirve a más de 600 000 clientes.

Este año, los equipos de Ventas, Marketing y Desarrollo de productos de True North Seafood se reunieron y presentaron su concepto al programa Cutting Edge Solutions (CES) de Sysco. Entre casi 200 solicitudes, el concepto de trío de tartar de pescado de nuestro equipo llegó a la ronda final de pruebas, que incluía solo 20 productos.

La oferta de trío de tartar de pescado incluye salmón atlántico, vieira y atún. El equipo multidisciplinar presentó la documentación a los representantes de Sysco CES el pasado julio en la central corporativa de Sysco en Houston (Texas).

Estamos encantados de haber tenido la oportunidad de demostrar a Sysco que somos líderes en innovación en el sector pesquero. Esperamos lograr que conceptos similares se comercialicen en todo el país en el futuro, gracias a nuestro trabajo para proporcionar a la industria alimentaria ofertas de pescado interesantes y capaces de crear tendencia.



Arriba: Los equipos de Ventas, Marketing y Desarrollo de productos de True North Seafood en la central corporativa de Sysco en Houston (Texas).

Abajo superior: La oferta de trío de tartar de pescado incluye salmón atlántico, vieira y atún. El equipo al completo presentó la documentación a los representantes de Sysco CES el pasado julio en la central corporativa de Sysco en Houston (Texas).

Abajo inferior: Tony Locke, director de Desarrollo de productos, y Christa Baranuiik, directora de Productos, emplatando el triple tartar.



Lo más destacado de SENA 2019

BOSTON, MASSACHUSETTS (EE. UU.) – Más de 22 000 profesionales del sector pesquero de 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 pescado de Norteamérica y congrega a 120 países y dispone de más de 1300 pabellones de expositores.

Este acontecimiento de tres días brinda a particulares y empresas del sector la oportunidad de hacer contactos y negocios. Cooke asiste a este acontecimiento de renombre mundial desde hace muchos años.

Nos permite mostrar nuestras últimas innovaciones y una amplia variedad de productos.

Nuestro nuevo pabellón, como el del año pasado, nos ha ayudado a consolidar nuestra posición de prestigio e innovación a la cabeza del sector. Cooke se enorgullece de poder haber contado con la ayuda de más de 100 empleados, que asistieron al acto para compartir sus conocimientos con los potenciales compradores y clientes.

Este año, con la presentación de la nueva línea Martha Stewart for True North Seafood, tuvimos el placer de ofrecer una presentación a cargo de Thomas Joseph,

vicepresidente y director culinario de Martha Stewart. En la demo se presentaron los cuatro productos preparados siguiendo las recomendaciones del envase. El equipo de Cooke pudo dirigirse a muchas personas que pasaban por delante del pabellón durante la demostración e invitarlos a entrar para que la vieran de cerca.

En general, la SENA de este año ha sido un gran éxito a la hora de presentar productos tanto nuevos como ya establecidos, así como para consolidar la marca Cooke como auténtico líder de la industria del pescado. Esperamos vivir experiencias similares en los próximos años.



Connie Huang y Kristen Cook.



Anclados a la seguridad



Información actualizada sobre los programas de Icicle 2019

De Colin Tippett, vicepresidente de Pescados, Mejora de procesos y Producción/Explotaciones en Icicle

El programa "Project Lead" de Icicle inicia su segundo año de éxitos

Project Lead empezó en 2018 y sigue dándole frutos a Icicle. Después de un primer año de éxito, decidimos prorrogar el programa un segundo año para aprovechar las oportunidades que no pudimos materializar en el primero. La parte más emocionante del programa es que todos los departamentos de la empresa se han implicado para reducir costes o aumentar el volumen del negocio. El negocio del pescado de fondo ha adoptado el mantra de LEAD y ha hecho cosas extraordinarias para capturar y procesar el bacalao y el abadejo a niveles propios de un líder del sector.

El programa de Control de calidad de Icicle sigue prosperando

La certificación British Retail Consortium (BRC) es la vara de medir en la industria de procesado de pescado, por eso estamos orgullosos de que cuatro delegaciones más de Icicle hayan recibido la certificación BRC en solo dos años. En 2018, Wood River y la Northern Victor obtuvieron la certificación BRC por primera vez. En 2019, las unidades de frescos y congelados de Egegik y Larsen Bay lograron la certificación BRC, lo que significa que seis de nuestros siete centros tienen ya la certificación BRC.

Con la ayuda de Innova y su equipo de soporte técnico, la trazabilidad y las etiquetas han avanzado en homogeneidad y uniformidad en todas las plataformas.

Como sabemos que todavía queda por hacer, Cool Earth y sus productos relacionados siguen siendo un reto al que nuestra gente se está enfrentando con positividad. Durante el invierno, el equipo de control de calidad adoptó medidas para usar Cool Earth a fin de optimizar y normalizar nuestras pruebas de productos frescos y congelados en las plataformas, además de proporcionar mejores informes y con mayor frecuencia a los equipos de explotaciones y ventas.

Icicle ha estado trabajando para poder vender Ikura listo para comer en el mercado norteamericano. Este gran esfuerzo fue liderado por Monique Moore, la directora de Control de calidad de Icicle, y estará listo para su lanzamiento en 2020.

La norma de seguridad alimentaria BRC proporciona el marco de trabajo más riguroso para gestionar la seguridad, integridad, legalidad y calidad de los productos, así como los controles operativos para el sector de la producción, procesado y embalado de alimentos e ingredientes.

Nuevo programa de seguridad "Near Miss" implementado en Icicle Seafoods

¡El programa "Near Miss" de Icicle ya está en marcha! La seguridad nos concierne a todos y evitar accidentes es prioritario. Nuestras plantas han abordado este programa para contribuir a que todo el mundo esté más seguro. Investigar a fondo todos los incidentes requiere algo de papeleo, pero es un precio bajo a pagar a cambio de garantizar que todo el mundo dé prioridad a la seguridad y siga las prácticas recomendadas.

Iniciativa oftalmológica en Tepual

CHILE – Cooke Chile ha puesto recientemente en marcha una iniciativa oftalmológica en las instalaciones de su planta de Tepual. El objetivo de este proyecto es diagnosticar y prevenir problemas oftalmológicos. Ha suscitado mucho interés y ha habido un gran índice de participación entre el personal, que tuvo la posibilidad de acceder a atención especializada y asesoría para elegir las gafas más adecuadas a sus necesidades.



Semana de la salud y la seguridad en Norteamérica

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK (CANADÁ) – Dawn Marie Glennie, Chuck Brown y Chalena Biggar asistieron a la presentación nacional de la Semana de la salud y la seguridad en Norteamérica (NAOSH), que se celebró entre el 5 y el 11 de mayo de 2019. El objetivo de la NAOSH es aumentar la conciencia y la comprensión de programas y profesionales de la salud laboral entre empleados, empleadores y el público en general. El lema de 2019 ha sido "Personas, pasión y prevención".



Estamos avanzando mucho en Cooke Wellness

Este verano presentamos una nueva plataforma que nos brinda una oportunidad única de avanzar hacia un mayor bienestar general.

Cooke Wellness, impulsada por Sprout, es una comunidad de bienestar en línea que convierte la alimentación saludable, la actividad física y la consciencia plena en una experiencia social con sus retos, juegos y grupos de interés especial.

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

Nuestro consejero delegado, Glenn Cooke, habla sobre nuestra gente siempre que tiene la oportunidad. Le encantó la presentación de Cooke Wellness para nuestros empleados y sus parejas.

«Esta inversión forma parte de nuestro compromiso constante con la creación de una cultura que ayude a nuestra gente a crecer, a colaborar y prosperar», dijo.

Cooke Wellness usa una plataforma y una aplicación desarrolladas y administradas por Sprout. Nos da acceso a tecnología puntera para la evaluación de riesgos de la salud y a herramientas para hacernos con el control de nuestro bienestar.

«Nuestro objetivo es fomentar comunidades más sanas y felices desarrollando programas de salud y bienestar en los que los empleados quieran participar de verdad», dijo Andrew Zimakas, consejero delegado de Sprout. «Es un placer poder ayudar a Cooke a reunir a sus empleados en una plataforma que fomenta el sentimiento de comunidad».

Las funciones de red social de la plataforma de Sprout permiten a los equipos compartir logros de salud y bienestar, calendarios de eventos, fotos e incluso participar en competiciones y retos amistosos.

Cooke Wellness se puede usar mediante actualizaciones en línea manuales o dejar que se sincronice con dispositivos de seguimiento de la actividad, como Fitbit, Apple o Garmin.

El programa se puso en marcha en las provincias atlánticas de Canadá de modo experimental y se extenderá al resto de la empresa si tiene éxito.

¿Formas parte de nuestra comunidad de bienestar en línea? Si no, puedes obtener más información o inscribirte en cooke.sproutatwork.com o descargar la app Sprout at Work para iOS o Android.



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

CHILE – Para garantizar que el equipo esté preparado para responder de forma rápida y segura en caso de incendio, en la planta de procesamiento de Tepual (Chile) se llevó a cabo un simulacro. Todo el personal de la planta y de las oficinas centrales de Cooke en Chile participó en el ejercicio, así como también contratistas, proveedores de servicios y visitantes que se encontraban en las instalaciones en aquel momento. El simulacro, supervisado por monitores,

consistió en una emergencia por incendio en la sala de máquinas e incluyó la evacuación de todas las personas que había en la planta.

Este simulacro permitió al equipo aplicar su plan de respuesta en caso de emergencia y revisar los riesgos potenciales. Al final del ejercicio, las autoridades que participaron emitieron una valoración positiva de cómo se manejó el simulacro y de que el proceso de evacuación se llevara a cabo en un plazo de tiempo seguro.



Formación de seguridad para las brigadas de emergencias de Seajoy

HONDURAS – Las brigadas de emergencias de Seajoy en Deli (Honduras) recibieron hace poco formación a cargo de los miembros del cuerpo de bomberos de Choluteca con el fin de estar preparados para ayudar en diferentes tipos de emergencias. La formación trató sobre evacuación, primeros auxilios y extinción de incendios.

Día mundial de la seguridad alimentaria

HONDURAS – El 7 de junio, equipos de todos los departamentos de Seajoy en Deli (Honduras) celebraron el Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria. Se trata de una ocasión ideada para celebrar la importancia de la cultura de la calidad y la seguridad, que son los pilares del planteamiento 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 consejero delegado de Cooke Aquaculture, Glenn Cooke, ofreció una apasionada presentación ante más de 150 líderes empresariales durante un almuerzo organizado por la cámara de comercio de Halifax. El discurso se centró en el compromiso de la familia Cooke con el crecimiento sostenible y la inversión para apoyar a las localidades rurales costeras de Nueva Escocia.

Foto superior: Glenn Cooke con representantes de la cámara de comercio de Halifax y de la comunidad empresarial de Halifax.

Foto central, 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.

Foto inferior: Más de 150 líderes empresariales asistieron al almuerzo de la cámara de Halifax.



El pesquero Sunset Bay rescata a cuatro personas frente a la costa del estrecho de Prince William (Alaska)

ALASKA (EE. UU.) –

De Hunter Berns, director general de Evening Star Fisheries

A primera hora del 19 de julio, el pesquero Sunset Bay rescató a un grupo de cuatro personas que iban a la deriva en una balsa hinchable que perdía aire frente al estrecho de Prince William en Alaska. El grupo no tenía radio de comunicación y no habían dado señal de socorro para hacer saber que estaban en peligro. Glenn Jahnke, capitán del pesquero Sunset Bay, tomó por casualidad una ruta diferente en su viaje de captura de salmón cuando él y su tripulación descubrieron a los remeros en peligro. Aunque los cuatro tripulantes de la balsa están sanos y salvos, si no fuera por la tripulación del pesquero Sunset Bay probablemente no habrían sobrevivido en las gélidas aguas de Alaska.

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

A la derecha, arriba: Miembros de la tripulación con los remeros accidentados que recogieron frente al estrecho de Prince William.

A la derecha, abajo: Los remeros rescatados por la tripulación del pesquero Sunset Bay.



El equipo de Finanzas organiza una excursión histórica

ST. ANDREWS, NUEVO BRUNSWICK (CANADÁ) –

En junio, el equipo de Finanzas de la central de Cooke Aquaculture en Blacks Harbour visitó la isla Ministers en St. Andrews. Este lugar histórico único es accesible únicamente con la marea baja y los visitantes tienen que atravesar un banco de arena para entrar y salir de la isla. Una vez llegaron todos, se les acompañó en un recorrido por la histórica finca Van Horne, en su día casa de verano del magnate del ferrocarril del Pacífico canadiense Sir William Van Horne. El la yincana organizada, los visitantes pudieron aprender cosas sobre la historia del lugar. Después comieron y participaron en juegos para fomentar el espíritu de equipo.





Cooke adquiere la fábrica de pienso para peces de Invergordon

INVERGORDON (ESCOCIA) –

Cooke Inc. anunció a principios de septiembre la fundación de Northeast Nutrition Scotland Ltd. después de la adquisición de la antigua fábrica de pienso para peces Skretting en Invergordon.

La planta se ubica en Inverbreakie Industrial Estate y ya había fabricado pienso para peces para empresas acuícolas en Escocia. Northeast Nutrition Scotland Ltd. fabricará pienso para peces para Cooke Aquaculture Scotland Ltd., un productor de salmón líder con instalaciones en las islas Shetland y Orcadas, así como en Gran Bretaña. Invergordon es un municipio y puerto

pesquero en Easter Ross, en Ross y Cromarty, en Highland (Escocia).

«Todo nuestro salmón se cría con pienso elaborado conforme a los estándares más exigentes de seguridad alimentaria animal», dijo Glenn Cooke, consejero delegado de Cooke Inc. «Estamos contentos de fabricar pienso nacional en Escocia, lo que se suma a la integración vertical de nuestras explotaciones y a la mejora de la trazabilidad de nuestro pescado».

Skretting anunció en noviembre de 2018 sus planes para suspender sus actividades fabriles en el Reino Unido y cerró la instalación de

Invergordon a finales de abril de 2019. Cooke planea trabajar con los antiguos empleados afectados por el cierre para reanudar el funcionamiento de la fábrica. «Estamos entusiasmados de poder ofrecer nuevas oportunidades a los antiguos empleados y de contar con un equipo comprometido y experimentado desde el primer día», dijo Chris Bryden, director general. Invergordon, una localidad costera rural, tiene una población de aproximadamente 4000 habitantes. «Unirnos a la familia de empresas Cooke nos brinda la oportunidad de conservar puestos de trabajo en Escocia y de ser una parte importante de un líder del sector pesquero en crecimiento y

respetado en todo el mundo», afirmó Bryden.

Cooke Aquaculture Scotland, la división de pienso de Cooke y los proveedores de pienso emplean a equipos de profesionales en nutrición, fabricación de pienso, comportamiento alimentario, gestión de la salud y gestión de piscifactorías y tecnología de la información que supervisan hasta el último detalle del suministro y la distribución del pienso. El compromiso de Cooke con los ingredientes para el pienso de fuentes sostenibles, las mejoras constantes de las fórmulas y las innovaciones en la distribución del pienso permiten a la empresa producir pescado saludable para sus clientes. ■



Gente y lugares



PETERSBURG, ALASKA (EE. UU.)



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



16



17

De Julianne Curry, *directora de Relaciones Públicas en Icycle Seafoods*

La historia de Icycle Seafoods se remonta hasta hace casi 55 años en Alaska, cuando un grupo de pescadores y otras personas se unieron para comprar la planta de procesamiento de pescado más grande de Petersburg, al borde de la quiebra. Corría el año 1965 y la compra probablemente salvó a la pequeña localidad y a sus muchas familias de pescadores. La adquisición fue el comienzo de Petersburg Fisheries, que más tarde se llamaría Icycle Seafoods, a medida que fueron comprando otras instalaciones en la zona de Alaska. La planta también es la más antigua en funcionamiento en Alaska, ya que lleva enlatando de forma continuada desde 1899.

Petersburg es una localidad fundada en base a la pesca, con muchas raíces noruegas y varias generaciones de familias que han pescado para Icycle Seafoods. La de Petersburg es una de las pocas plantas de Icycle que funciona todo el año y la variedad de pescado sostenible que se captura en la zona es parte de lo que la hace tan especial. Personalmente, mi familia ha pescado para Icycle en Petersburg desde el comienzo, con lo que soy (por lo menos) la tercera generación de pescadores que suministran a la planta de Petersburg. Desde que la adquirió Cooke Seafood en 2016, Icycle forma parte de una empresa mayor que, además, puede presumir de fuertes lazos familiares y del personal.

Una de las cosas que hace destacar a la planta de Icycle en Petersburg es la cantidad de empleados con gran antigüedad que han pasado la mayor parte de su vida laboral trabajando en Icycle. Nos enorgullece tener

una tasa extremadamente alta de empleados antiguos, la mayoría de los cuales considera Petersburg su hogar. Algunos empleados de Petersburg empezaron a trabajar en Icycle estando todavía en el instituto y como adolescentes. La empleada más antigua de Icycle, Vicki Curtiss, empezó a trabajar a tiempo parcial como encargada de redes

de enmalle de salmón en la oficina de Petersburg en el verano de 1972. Mi madre también trabajaba en la oficina de Petersburg por aquella época y contrató a Vicki para que la sustituyese en el puesto de contable a tiempo completo en 1974. Vicki, que ahora trabaja de gerente, va a cumplir su 48.º año en Icycle Petersburg. ■

¡Un aplauso para los empleados de Petersburg con más de 30 años de antigüedad en Icycle Seafoods!

Años con Icycle, primer año, primer puesto en Icycle y puesto actual en Icycle

1 Scott Lockhart	36 años, 1984, de la sala de huevos a maquinista en la línea de enlatado
2 Jeff Randrup	37 años, 1983, de la sala de huevos a maquinista en la línea de enlatado
3 Nathan Midkiff	44 años, 1976, de la sala de huevos a electricista jefe Nathan también es el primer y único empleado por horas en Icycle Seafoods que ha superado las 100 000 horas trabajadas.
4 Kevin Timm	35 años, 1985, de almacenamiento en frío a asistente del director de flota
5 Ken Hicks	34 años, 1986, maquinista en la línea de enlatado
6 Vicki Curtiss	48 años, 1972, de encargada de redes a gerente
7 Jeff Poole	37 años, 1980, de Control de calidad del almacenamiento en frío a director de Control de calidad
8 Lori Roberts	41 años, 1974, de trabajadora de la línea de procesado a directora de personal
9 "Kimmie" Hyo Rye Kim	42 años, 1978, de procesador de cangrejo a cocinero jefe
10 Patrick Wilson	32 años, 1988, de director de navío del Coastal Star a director de planta
11 Ernesto Vega	31 años, 1989, de carretillero a jefe de línea de sedal
12 Tim Shay	42 años, 1978, de trabajador de la línea de procesado a director y supervisor de Producción
13 Frances Yuen	34 años, 1984, trabajadora de la línea de procesado
14 Charlie Narraway	42 años, 1977, de estibador de congeladores a supervisor de hielo y cebo
15 Ed Volk	41 años, 1979, de congeladores y cámaras a jefe de asistencia 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 y Rosemary Moon.

El mensaje de Scottish Salmon llega a nuevas audiencias

ESCOCIA –

De Nathan Tyler, responsable de Tecnología digital y comunicaciones en la asociación de productores de salmón de Escocia

Volando al minúsculo aeropuerto de Kirkwall resulta difícil imaginar cualquier otro lugar del Reino Unido donde una población de solo 26 000 habitantes, esparcidos por unas 16 islas habitadas, pueda producir una variedad tan increíble de comida y bebida de primera calidad.

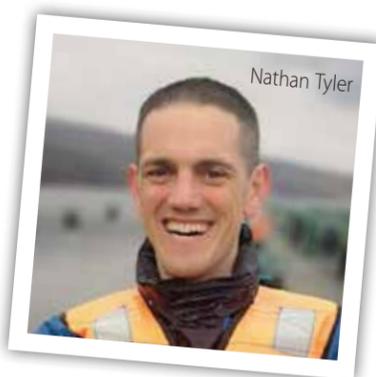
La producción de la isla abarca diferentes productos, desde whiskys, ginebras, quesos y carnes de renombre hasta chocolate y pescado, incluido uno de los mejores salmones de piscifactoría del mundo.

Invité a un grupo de seis influencers gastronómicos de las redes sociales (usuarios de Instagram y otras redes sociales que tienen una credibilidad y una audiencia establecidas) y a algunos fotógrafos a un viaje de tres días por las Orcadas con la esperanza de aprovechar su alcance social para llegar a nuevas audiencias, desterrar algunos de los mitos acerca del cultivo del salmón en Escocia y ofrecer a los consumidores información sobre cómo se cría el pescado número uno entre los compradores británicos.

La clave para lograrlo era permitir a los influencers, que no cobraban, y a su vez a sus seguidores, hacerse una idea propia del sector, ver por sí mismos casi todas las fases de la producción y del procesado, las

localidades y entornos en los que se cultiva el salmón y hablar con toda libertad con los encargados de criar y cuidar a los peces.

Las redes sociales ofrecen a las asociaciones empresariales, como la asociación de productores de salmón de Escocia (SSPO), la oportunidad de relacionarse de un modo distinto con los creadores de opinión, los responsables de tomar decisiones y los consumidores.



Nathan Tyler

El objetivo principal de nuestro viaje a las Orcadas era conseguir que los expertos gastronómicos comprendieran mejor la salmonicultura.

Igual que para criar salmones sanos, la clave es asegurarse de que los ingredientes adecuados —en este caso, transparencia y credibilidad— lleguen a los canales de redes sociales de la gente, empaquetados y distribuidos en los formatos adecuados, en las plataformas apropiadas y, fundamentalmente, por la gente correcta para las audiencias a las que se dirigen.

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

Partimos de Stromness a bordo de un arrastrero reconvertido equipados con chubasqueros reflectantes, chalecos salvavidas y botas de goma a juego. Nuestra primera parada, después de 45 minutos de navegación bajo la lluvia, fue en una granja con solera justo enfrente de la isla de Hoy.

El grupo acordó bajar del barco a las jaulas y, sujetándose bien a las barandillas, vieron cómo se alimenta a los peces antes de preparar a una barcaza de pienso para observar el proceso con cámaras subacuáticas.

Los monitores proporcionaron a los invitados una perspectiva que pocas veces está al alcance del público, pero que la SSPO espera hacer llegar a todo el mundo con la publicación de un nuevo sitio web con canales en directo de las jaulas de salmón escocés.

De pie sobre la jaula y con el móvil en la mano, Claire Jessiman, una de las influencers, aprovechó la oportunidad para abrir sus Stories de Instagram a sus 21 000 seguidores con una “sesión de preguntas”.



El fotógrafo Euan Myles en la granja Pegal de Cooke.



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

Esto permitió a gente de todo el Reino Unido preguntar directamente y obtener respuestas inmediatas a sus preguntas; muchos aprovecharon la oportunidad para preguntar por los datos de contaminación y plástico del sector, si se usan medicinas, incluidos antibióticos, el impacto en las poblaciones de peces salvajes, el número de peces que alberga cada jaula y los beneficios de comer salmón para la salud.

Me pareció que este fue uno de los grandes éxitos del viaje, ya que los productores pudieron responder directamente a las preguntas del público detalladamente y con hechos.

A continuación visitamos una fábrica en la costa para conocer Akva, que está ayudando a Cooke a construir la próxima generación de jaulas de salmón.

Ver las estructuras en construcción en tierra, antes de que se las remolque al mar, permitió al grupo apreciar mejor el notable tamaño de las jaulas, el necesario para que los peces

puedan comportarse de forma natural, incluso nadar en bancos.

También les aportó información sobre la destreza, la innovación y la tecnología necesarias para crear las modernas granjas de salmón que dan un valioso trabajo a las localidades más remotas.

La última parada del recorrido fue en una instalación recién construida frente a la isla de Cava, donde el equipo de piscifactorías de Cooke respondió a preguntas acerca del enfoque que aplicamos a la gestión de los predadores, incluido el uso de redes a prueba de focas y de repelentes acústicos.

A continuación, Cooke les ofreció un recorrido por la planta de procesamiento principal de Kirkwall. De mano de Dave Bugh, vimos miles de salmones siendo desembarcados de un buque cisterna antes de ser destripados, cubiertos de hielo y embalados para su exportación a las pocas horas de ser capturados.

Animé al grupo a hacer preguntas a todos

los representantes de Cooke con los que nos encontramos durante la visita y tuvieron acceso libre a los trabajadores y a las instalaciones. Se habló en profundidad sobre la densidad de los caladeros, los problemas de salud y bienestar, las tasas de supervivencia y captura, pero no con relaciones públicas escurridizas, sino con trabajadores, directores y procesadores de la piscifactoría. Dar a las personas que trabajan en una granja de salmón la oportunidad de responder a estas preguntas ayuda a crear un fuerte contrarrelato en contraposición al que en la actualidad se intenta imponer en algunos medios.

A lo largo de mi visita a las Orcadas se hizo evidente la pasión y la profesionalidad de todos los trabajadores del sector salmonícola: en la cadena de suministro, en la industria auxiliar y en las localidades donde viven.

Tienen todo el derecho a estar orgullosos de la gran calidad de los productos de sus islas y de cómo conservan su entorno natural único y frágil.

La reputación de las Orcadas en todo el mundo como destino arqueológico se complementa con sus credenciales cada vez más justificadas como isla "de visita obligatoria" para los amantes de la comida y la bebida y, por mi parte, pienso volver.

Por lo que respecta a los influencers gastronómicos, sus publicaciones en redes sociales ya han alcanzado a decenas de miles de personas que normalmente no tendrían ninguna relación con el sector salmonícola y el nivel de participación positiva en redes sociales ha sido inédito. Está por ver si algunos de los que fueron críticos en el pasado cambiarán de opinión acerca de las granjas de salmón, pero al menos han recibido un conocimiento honrado y creíble del sector. La SSPO seguirá contrarrestando de forma proactiva la desinformación acerca de la acuicultura del salmón en Escocia con datos y transparencia. ■

Este artículo apareció originalmente en número de octubre de 2019 de la revista Fish Farmer Magazine. Se ha editado debido a su longitud.



La gallineta, aprobada como cebo para la langosta

MACHIASPORT, MAINE (EE. UU.) – El 10 de julio, Cooke Aquaculture USA anunció que la gallineta entera (*Helicolenus dactylopterus*) ha recibido el visto bueno del departamento de Recursos Marinos de Maine para su venta y uso como cebo para langostas en el estado. Este nuevo insumo ayudará a enfrentarse a los retos que los langosteros de Maine encuentran a causa de la reducción de la cuota de arenque y su influencia en el acceso a suministros.

El consejo regulador de caladeros de Nueva Inglaterra anunció en junio que la cuota de arenque capturado en la costa de Nueva Inglaterra se reducirá en 2020 y 2021, lo que impactará a su vez en la escasez de cebo de la zona.

«La pesca de langosta es una parte importante de las localidades donde trabajamos. Los langosteros son amigos, vecinos y, en muchos casos, familiares. Cuando nos enteramos de la escasez de cebo y su influencia en el sector de la langosta en Maine, empezamos a explorar posibles soluciones», dijo Glenn Cooke, consejero delegado de la familia de empresas Cooke Inc., que incluye Cooke Aquaculture USA en Maine.

Cooke tiene cerca de 3800 empleados en los Estados Unidos y Cooke Aquaculture USA cuenta con más de 230 habitantes de Maine entre sus trabajadores de las granjas marinas de salmón en el Atlántico, de los criaderos de agua dulce y de su planta de procesamiento de valor añadido en Machiasport. La empresa familiar y su gente son apreciados por su apoyo a las localidades costeras donde cultivan, pescan y viven.

El cebo de gallineta recibió el visto bueno el 28 de junio de 2019 y vendrá del Atlántico Sur, de las aguas frente a Uruguay. Será pescado por Cooke y congelado en el mar sin despiezar en cuestión de horas para maximizar la calidad del producto. Esta especie abundante está muy distribuida por el océano Atlántico y pertenece a la misma clasificación científica que el pez rojo del Atlántico, que los langosteros ya usan como cebo. Cooke está animando a los vendedores de cebo de la zona a contactar con ellos para establecer una cadena de suministro.

«Creemos que esta es una solución para aquietar las preocupaciones del sector langostero frente a los retos a los que tienen que enfrentarse actualmente a causa de la escasez de cebo», dice Cooke. «Trabajamos junto a los langosteros en las localidades costeras del estado y espero que esta nueva opción de cebo seguro y limpio beneficie a nuestros colegas de la pesca de la langosta».

El departamento de Recursos Marinos de Maine comunicó a Cooke su visto bueno a la gallineta después de que su equipo de revisión de cebos la evaluase cuidadosamente mediante un mecanismo establecido para garantizar la bioseguridad de las especies propuestas como cebo.

«Nos encanta el enfoque colaborativo que Cooke y el Estado han adoptado para manejar los retos a los que se está enfrentando el sector de la langosta en relación con el cebo», dice Patrice McCarron, directora ejecutiva de la asociación de langosteros de Maine. «Es una solución muy prometedora para un problema serio y estamos deseando ver cómo se aplica en Maine».



Picnic de salmón orgánico en la playa de Skiall.



Influencers de visita en la planta de procesamiento de Cooke en Kirkwall.

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

PUERTO MONTT (CHILE) – En nuestras oficinas centrales de Puerto Montt se ha firmado un contrato de gestión de residuos industriales entre la empresa Qualis Chile SpA y Cooke Aquaculture Chile S.A.

Guillermo Marambio, director comercial de Qualis Chile SpA, y Jorge Uribe, director de Acuicultura de Cooke Aquaculture Chile, firmaron este acuerdo el 22 de abril con ocasión del Día de la Tierra.

Qualis Chile SpA se ha comprometido a retirar periódicamente todos los residuos industriales derivados de nuestra cadena productiva, desde

las huevas hasta la captura.

Plástico, metales, cartón, equipos anticuados y otros artículos se reciclarán a partir de ahora para fabricar diferentes bienes. El objetivo de nuestra empresa es aumentar un 20 % anual el reciclaje desde un volumen equivalente a 160 t/año durante 2018.

También se instalará un punto limpio en la planta de El Tepual donde se recogerá vidrio, plástico, papel, botellas de plástico y aluminio a fin de fomentar la cultura del reciclaje y el cuidado del medioambiente.

Qualis Chile SpA nació con el objetivo de



influir positivamente en las localidades y de contribuir al cuidado del medioambiente. Una notable proporción del margen de la empresa irá directamente a una organización que trabaja para ayudar a las personas sin hogar.

Es oficial: la pesca de lacha escamuda atlántica obtiene la certificación de sostenibilidad de MSC

REEDVILLE, VIRGINIA (EE. UU.) – 28 de agosto – La pesca de lacha escamuda atlántica de Omega Protein ha obtenido la certificación oficial de sostenibilidad conforme a la norma del Marine Stewardship Council (MSC). La certificación llega después de que un árbitro independiente diera su visto bueno y desestimara los recursos a la certificación. La aprobación de hoy da por concluido un esfuerzo de dos años por parte de Omega Protein para obtener la certificación.

La norma MSC es considerada el indicador más estricto y fiable de la sostenibilidad del pescado. Las empresas que exhiben la marca de verificación azul de MSC están obligadas a seguir prácticas internacionalmente reconocidas para operar en caladeros saneados y sostenibles.

«Cuando comenzamos este proceso en la primavera de 2017, sabíamos que nuestra lacha escamuda atlántica podría superar el exigente listón de la certificación MSC», dijo Bret Scholtes, consejero delegado de Omega Protein. «Ahora que nuestro pescado está oficialmente certificado, los consumidores de todo el mundo conocerán el trabajo que nuestros pescadores hacen día a día para garantizar que nuestros productos proceden de un recurso sostenible y producido de forma responsable».

En marzo de este año, el auditor independiente SAI Global recomendó que las capturas de lacha escamuda recibieran la certificación conforme a la norma MSC. Esto siguió a un examen exhaustivo del caladero siguiendo los criterios de sostenibilidad de MSC, que evalúa a fondo las pesquerías en función de 28 estándares. Estos estándares miden la sostenibilidad de las capturas, los esfuerzos por minimizar el impacto

medioambiental y la eficacia de su gestión.

En cada uno de estos 28 indicadores se exige una puntuación mínima de 60, con una media de 80 en cada categoría. La pesquería de lacha escamuda del Atlántico cumplió fácilmente los requisitos en todas las categorías, con una puntuación de 82,5 (sostenibilidad), 86,0 (impacto medioambiental) y 92,2 (gestión).

Para el proceso de certificación, se contrató a un mediador independiente que resolviera los recursos presentados por varios grupos de interés especial ambientalistas que se oponían a la certificación. El mediador desestimó la mayoría de los argumentos de estos recursos en julio y solicitó a SAI Global que aclarase cierto articulado. Ahora que el mediador ha aprobado el articulado esta semana, la pesquería está oficialmente certificada.

La pesquería de lacha escamuda del Atlántico opera ininterrumpidamente con base en Reedville (Virginia) desde la década de 1870. Sus gestores en la Atlantic States Marine Fisheries Commission (ASMFC) han reconocido repetidamente la buena salud de los caladeros. Según su última evaluación, el caladero no está esquilado ni se está produciendo sobreexplotación.

En estos momentos, la ASMFC está desarrollando nuevos puntos de referencia ecológicos (ERP o Ecological Reference Points) para la lacha escamuda que permitirán a los directores de las pesquerías plantearse detenidamente el papel de esta especie en el ecosistema. Los ERP y las evaluaciones de caladeros monoespecies se someterán a finales de año a revisión por parte de expertos.



Acerca de Omega Protein

Omega Protein Corporation es una empresa de productos nutricionales con un siglo de antigüedad que desarrolla, produce y distribuye productos saludables por todo el mundo para mejorar la integridad nutricional de los alimentos, los suplementos dietéticos y los piensos para animales. La misión de Omega Protein consiste en ayudar a las personas a llevar vidas más sanas con una mejor alimentación mediante ingredientes de fuentes sostenibles, como aceites especializados altamente refinados, productos proteínicos especializados y compuestos nutracéuticos. Omega Protein es una división de Cooke Inc., una empresa pesquera familiar con sede en Nuevo Brunswick (Canadá).

La empresa explota siete instalaciones fabriles ubicadas en los Estados Unidos, Canadá y Europa. También tiene un contrato de suministro a largo plazo con Alpha VesselCo, LLC, que posee 30 navíos que capturan lacha escamuda, un pez que se encuentra en abundancia en las costas del océano Atlántico y el golfo de México. El sitio web de la empresa es www.omegaprotein.com.

Todos los pesqueros antiguamente propiedad de Omega Protein son ahora propiedad de Alpha VesselCo, LLC, una empresa independiente.

Comunidad



Healthy Suffolk Spring 5km

SUFFOLK, VIRGINIA (EE. UU.) – El 18 de mayo, 20 participantes de Wanchese Fish Co., Suffolk Cold Storage y Omega Protein participaron en la caminata/carrera de 5 km Healthy Suffolk Spring. Healthy Suffolk es una organización sin ánimo de lucro que trabaja para implementar cambios normativos en la ciudad y la comunidad y actúa como coordinadora, defensora y promotora del bienestar y la habitabilidad en Suffolk. Wanchese Fish Co. fue patrocinadora de la caminata/carrera.



Cooke Aquaculture apoya a KV Oasis

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK (CANADÁ) – 22 de junio – Cooke Aquaculture tuvo el placer de apoyar el acto "Over the Edge" del centro juvenil KV Oasis.

KV Oasis es el primer centro juvenil multidisciplinar de Nuevo Brunswick. Oasis apoya los cuatro pilares del bienestar: ocio y entretenimiento, educación, salud mental e interacción social para jóvenes de entre 12 y 25 años en la zona de Saint John.

El principal objetivo del centro es animar a la juventud a tomar la iniciativa en lo relativo a sus necesidades emocionales y psicológicas. El centro también aspira a potenciar y desarrollar importantes destrezas para la vida mediante iniciativas empresariales, programas de orientación, clases de cocina, sesiones de elaboración de presupuestos, arte, música, teatro y mucho más. Mediante la colaboración con empresas, organizaciones y ONG de la zona, el centro fomentará la inclusión y reforzará el sentimiento de comunidad y pertenencia de nuestra juventud, algo muy importante en el mundo de hoy.





Donativo al banco de alimentos de Liverpool

LIVERPOOL, NUEVA ESCOCIA (CANADÁ) – Jennifer Hewitt y Jane Whynot presentan un cheque de 500 \$ a Charlotte White, presidenta del banco de alimentos de Liverpool.

Donativo a Orkney Samaritans

ISLAS ORCADAS, ESCOCIA – Cooke Aquaculture ha tenido el placer de hacer un donativo a la organización Orkney Samaritans.

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

Si estás pasando por un mal momento y te gustaría hablar con alguien, puedes encontrar sus datos de contacto aquí: <https://www.samaritans.org/how-we-can-help-you/contact-us>



Donativo de Cooke Aquaculture a los clubes juveniles de las Islas Shetland

ISLAS SHETLAND, ESCOCIA – El personal que asistió a la fiesta de Navidad de 2018 en las Shetland reunió la magnífica suma de 2009 £ para buenas causas. A su vez, Cooke Aquaculture duplicó la suma, que se donó a cuatro grupos juveniles de Westside, Yell y Unst.

En la presentación se dieron cita miembros de los clubes juveniles: Dave Bugh, nuestro director de Operaciones en las Shetland, y Michelle Johnson, directora técnica.

Muchas a gracias a nuestros generosos proveedores por donar los premios.



Donativo para el parque infantil de Stromness

ESCOCIA – Stromness/Islas Orcadas reciben el donativo para el parque infantil. Robert y Sara de nuestro equipo de donaciones a la comunidad se reunieron con Kris y Ruby del proyecto de parque infantil South End para entregarles un donativo destinado a esta estupenda renovación. El equipo hará un seguimiento de los trabajos y se encargará de que el parque se termine para que todo el mundo pueda disfrutarlo a finales de año.



La aportación: Cooke dona 5000 \$ al hospital regional de Saint John

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK (CANADÁ) – El 7º radiomaratón anual “Love Your Hospital” de la fundación del hospital regional de Saint John, que se celebró el 13 de febrero, recibió un donativo de 5000 \$.

La clínica n.º 1 es la clínica ambulatoria de mayor actividad del hospital regional de Saint John; atiende a más de 40 000 pacientes cada año en sus 33 especialidades. Desde huesos rotos hasta cáncer; toda persona de esta comunidad tendrá algún contacto con estos tipos de atención en algún momento de su vida. A pesar de su altísimo nivel de actividad y de ofrecer el mayor número de servicios del hospital, lleva sin renovarse ni ampliarse desde la construcción del hospital en 1982, sin por ello dejar de atender a un número cada vez mayor de pacientes cada año.

Donativo al Shelburne Lions Club

SHELBURNE, NUEVA ESCOCIA (CANADÁ) – Jeff Nickerson, Jennifer Hewitt y Doug Drysdale entregan al Shelburne Area Lions Club un cheque de 2000 \$. Este donativo ayudará a cambiar el techo del Lions Hall.



Jornada de puertas abiertas en la antigua sinagoga

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK (CANADÁ) – El 21 de junio dimos la bienvenida a 631 vecinos de Saint John a nuestra jornada de puertas abiertas para que conociesen las nuevas oficinas de Cooke en la antigua sinagoga reformada. A la puerta se recogieron donativos voluntarios con los que se reunieron 2000 \$, que se compartirán entre el refugio masculino Outflow Mission y el programa asistencial de la Stone Church.



Trabajando juntos por un litoral más limpio

El equipo Cooke colabora con las comunidades en actos de limpieza de playas

Isla de Brier, Nueva Escocia (Canadá)

El 8 de junio, empleados de Cooke participaron en el acto anual Briar Island Beach Clean y llevaron muestras para los voluntarios.



Bayswater, Nueva Escocia (Canadá)

El 27 de junio, nuestro equipo de Nueva Escocia se reunió con el diputado Hugh MacKay y con habitantes de la zona para limpiar la conocida playa de Bayswater, que está junto a nuestras instalaciones de la Isla de Saddle. El grupo recuperó tres trampas para langostas y 12 sacos de basura.



Playa de Friars Bay, Isla Campobello, Nuevo Brunswick (Canadá)

El 2 de julio, el equipo de Cooke en Nuevo Brunswick limpió la playa de Friars Bay en Isla Campobello (Nuevo Brunswick).



Shelburne, Nueva Escocia (Canadá)

El 17 de julio, nuestro equipo de Nueva Escocia se encargó del litoral alrededor de Shelburne y organizó una barbacoa para los participantes.





El equipo de Cooke se une al Team Lucy en una caminata para curar la diabetes

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK (CANADÁ) – Se vieron muchas caras sonrientes cuando unas 200 personas participaron en la caminata Sun Life Walk to Cure Diabetes en Saint John el 15 de junio. Las familias disfrutaron de castillos hinchables, puestos de artesanía y de comida sana, incluido nuestro salmón ahumado 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 con el nombre de Team Lucy, en homenaje a su hija, a la que diagnosticaron diabetes de tipo 1 en 2018. La caminata sirvió para reunir fondos y promocionar la fundación de investigación de la diabetes juvenil de Canadá.

Cooke patrocina los fuegos artificiales más grandes de Nuevo Brunswick

ST. GEORGE, NUEVO BRUNSWICK (CANADÁ) – Cooke Aquaculture tuvo el honor de patrocinar los mayores fuegos artificiales de Nuevo Brunswick y los segundos de las provincias atlánticas de Canadá el 20 de julio. El espectáculo de fuegos artificiales formó parte de la fiesta de verano anual de la ciudad de St. George.

Los voluntarios de Cooke sirvieron muestras gratuitas de bocaditos de salmón a la barbacoa con arce durante las festividades preliminares.



Futuros estudiantes aprenden todo sobre la agricultura en el día de puertas abiertas de Dalhousie

TRURO, NUEVA ESCOCIA (CANADÁ) – Desde preescolares a jubilados, pasando por preuniversitarios, cientos de personas de todas las edades visitaron el campus de agricultura de Dalhousie en Truro para aprender sobre agricultura el 18 de julio, día de puertas abiertas.

Estuvieron representados todos los departamentos de la escuela, incluido el de acuicultura, que tuvo el apoyo del equipo de Cooke. Kim Making y Chuck Brown estuvieron allí respondiendo a preguntas, repartiendo copias del libro de actividades para niños All About Salmon Farming y organizando nuestro famoso juego Plinko.

También hablaron para los potenciales estudiantes de Dalhousie que cursan el último año de secundaria y mostraron interés en el amplio y diverso campo de la agricultura, incluida la acuicultura.

¿Nuestro mensaje para ellos? La acuicultura ofrece muchas oportunidades profesionales y es un campo muy interesante que explorar, tanto si te interesa el cuidado de los animales como la ciencia, los negocios, las finanzas, etc.



Personal de Cooke contribuyendo a las labores de socorro durante la inundación de Nuevo Brunswick

BLACKS HARBOUR, NUEVO BRUNSWICK (CANADÁ) – Cooke Aquaculture envió dos botes, personal y equipamiento para contribuir a las labores de rescate durante la inundación en el pueblo de Cambridge-Narrows, a las orillas del bajo St. John. Cambridge-Narrows está ubicada en el lago Washademoak y tiene una población de aproximadamente 650 habitantes y muchos granjeros.

Una de las barcas es un esquife de fibra de vidrio blanca de 6,4 metros y el otro es una Zodiac roja de 7,6 m; ambas están acostumbradas a manejarse en las agitadas aguas de la marea en la bahía de Fundy. Los botes patrullaron los barrios de la zona del lago Washademoak en colaboración con la organización de protección civil de Nuevo Brunswick (NBEMO), los responsables de primeros auxilios de la zona y el cuerpo de bomberos voluntarios de Cambridge-Narrows.

«Los botes pueden transportar a 12 personas cada uno y se usaron para ayudar a trasladar a personas fuera de las zonas inundadas y para transportar suministros a zonas que habían quedado aisladas por el agua. También se pueden usar para mover rápidamente a personal de emergencias o para otras necesidades de respuesta en caso de emergencia», dijo Joel Richardson, vicepresidente de Relaciones públicas de Cooke Aquaculture.

La familia Cooke envió los botes a NBEMO después de proporcionar varios botes y personal con experiencia tras la inundación de 2018. Cooke es una de las diversas empresas de la zona que proporcionan asistencia en caso de inundación a NBEMO.



Competición Ranger Class ROV 2019

TERRANOVA (CANADÁ) – El 3 de mayo, Cooke Aquaculture patrocinó la competición Ranger Class ROV 2019 en el instituto de pesca y marino de la Universidad Memorial de Terranova.

De izquierda a derecha: Sheldon George, gerente regional, KCS Saltwater Operations con Glenn Blackwood, vicepresidente de la Universidad Memorial (Marine Institute), Paul Brett, director adjunto de programas del instituto de pesca y marino de la Universidad Memorial de Terranova y Gatchel Griffin, coordinador de formación en Saltwater, KCS NB Saltwater Production.



Donación de ropa de invierno al centro de secundaria Mid Yell

ISLAS SHETLAND (ESCOCIA) – En esta época del año puede llegar a hacer bastante frío, así que nos encantó poder hacer una donación al centro de secundaria Mid Yell. La donación cubrió el coste de ropa para los niños cuando participan en actividades al aire libre. En la imagen superior se ve a nuestro director regional en las Islas Shetland, David Brown, y a la directora técnica, Michelle Johnson, que colaboró en la presentación de la ropa nueva.

Sub-11 Crusaders

CUMBRIA (REINO UNIDO) – El equipo de fútbol sub-11 aparece aquí mostrando orgulloso sus nuevas equipaciones, donadas por Cooke Aquaculture. El equipo juega en Wetheral (Cumbria).



Donativo para la escuela de primaria Kirkoswald de Cumbria

CUMBRIA (REINO UNIDO) – La escuela de primaria Kirkoswald de Cumbria se mostró muy agradecida al recibir un donativo de Cooke Aquaculture para financiar material deportivo y contratar a un profesor de educación física a tiempo parcial.

La escuela Kirkoswald está dispuesta a abordar el problema de la obesidad y la falta de ejercicio, así que los fondos recibidos serán de gran utilidad. Con la incorporación de un profesor de educación física a tiempo parcial, la escuela aspira a crear su propio programa de competiciones entre escuelas y, con ello, hacer hincapié en la importancia del deporte competitivo.

La foto muestra a los niños participando en la competición Hunter Hall Cross Country, que disfrutaron de lo lindo.



Barbacoa de bienestar de la escuela secundaria Harbour View

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK (CANADÁ) – ¿Hay algo mejor que una comida rica y saludable? ¡Compartirla con varios cientos de amigos! Lo pasamos muy bien el 30 de mayo en la barbacoa de bienestar anual de la escuela secundaria Harbour View en Saint John, donde los estudiantes cocinaron, sirvieron y devoraron nuestras brochetas de salmón True North Seafood Company, entre otras opciones de comida sana.



Equipo de netball de las Islas del Norte

ISLAS SHETLAND (ESCOCIA) – Nos enorgullece poder patrocinar el recién fundado equipo de netball de las Islas del Norte. Hace poco, jugadoras tanto de Unst como de Yell unieron fuerzas para competir en la liga de desarrollo del netball juvenil en las Islas Shetland y la donación les permitirá diseñar y comprar sus propias equipaciones. La entrenadora del equipo, Linda Thomson (a la izquierda) y nuestro director regional en las Islas Shetland, David Brown, aparecen junto al equipo. ¡Mucha suerte, chicas!



El Fun Team de Cooke Aquaculture se toma hacer sonreír a la gente muy en serio

BLACKS HARBOUR, NUEVO BRUNSWICK (CANADÁ) – El sábado, 4 de mayo, cientos de empleados, familiares y amigos sonrieron un montón en la feria infantil de Cooke en Blacks Harbour.

Hubo castillos hinchables gigantes, un minizoo, paseos en tractor y tentempiés deliciosos, incluido algodón de azúcar y, por supuesto, brochetas de salmón a la parrilla.

¿Quieres ayudar a la gente a sonreír en la feria infantil de Cooke del año que viene formando parte del Fun Team? Llama a Linda McGee al 506-456-6611 o envíale un correo electrónico a lmcgee@truenorthseafood.com para obtener más información.





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

Nuestra gente



Icicle Egegik

La planta Egegik de Icicle alcanza el éxito con producciones récord y empleados fieles

De Beth Pokorny, directora de planta en Egegik, 13 años en Egegik y 30 años en Icicle Seafoods

ALASKA (EE. UU.) – La temporada de salmón rojo en la bahía de Bristol (Alaska) supera las expectativas. La temporada veraniega de salmón de 2019 ha sido la mejor registrada para la planta de Icicle en Egegik hasta la fecha, con un aumento del procesado de 680 toneladas respecto a 2018. Este éxito se debe en parte a la retención de una plantilla versátil y con talento, que ha contribuido al constante éxito de Egegik. Hacer negocios en la remota Alaska es increíblemente complicado; sin embargo, el personal de Egegik siempre trabaja conforme a los estándares más exigentes, independientemente de las dificultades a las que se enfrenten.

Con tantos empleados con larga antigüedad en Egegik, nos gusta pensar que somos una familia donde todos ayudamos a todos. Según los estándares de Alaska, la planta de Egegik representa una explotación de procesado de tamaño medio, lo que significa que todos trabajamos en más de un departamento y ayudamos a los demás cuando hace falta. Esta flexibilidad y abundancia de recursos crea un ambiente de equipo que ha contribuido a lograr unas excelentes cifras, tanto de filetes como de latas de salmón, en 2019.

El éxito cosechado en Egegik se debe a nuestro equipo y me gustaría que celebrásemos todos juntos la temporada del salmón de 2019. Me hacen estar extremadamente orgulloso y sé, sin género de duda, que se puede confiar en ellos en cualquier situación.

Justin Moore: encargado, 7 años en Egegik y 30 años en Icicle Seafoods

Sean McKagan: encargado de enlatado, 12 años en Egegik

Brian Barno: director de suministro eléctrico, 9 años en Egegik

Bob Johnson: director de refrigeración, 11 años en Egegik

Mit Chanthaula: calderero y maquinista de enlatado, 10 años en Egegik

Mario Marín: encargado de personal de playa, 15 años en Egegik

Bob Stobie: director de mantenimiento, 3 (estupendos) años en Egegik

John Russell: director de producción, 15 años en Egegik

Noel Galdo: encargado nocturno, 15 años en Egegik

Roy Córdova: primer maquinista, 15 años en Egegik

Jim Forbes: técnico de refrigeración, 11 años en Egegik, recién jubilado

Anthony Marumba: maquinista de línea de enlatado, 15 años en Egegik

Robert Holland: director de control de calidad, 2 (estupendos) años en Egegik

Matt Thornton: carpintero, 15 años en Egegik

Jim Obert: encargado de apiladores, 12 años en Egegik

Dave Houston: maquinista de 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 calderas, 7 años en Egegik

BJ McKagan: director de oficina, 12 años en Egegik

Lita Givens: limpiadora, 15 años en Egegik

Ron Duplisis: higiene y supervisor de invierno, 15 años en Egegik

Herlinda Marical De Bucio: líder de CS, 10 años en Egegik

María Domínguez de Richmond: líder de CS, 11 años en Egegik

Caitlin Sullivan: recursos humanos, 12 años en Egegik

Dave Bendinger: director de flota, 2 (estupendos) años en Egegik



INFO SOBRE EGEGIK

Población: 30

Ubicación: bahía de Bristol, a 68 km de Dillingham
Servicio aéreo: pista de tierra, avionetas pequeñas

La enlatadora de Egegik es una de las instalaciones de procesado más remotas de Icicle. Egegik se encuentra en el suroeste de Alaska, en bahía de Bristol, el mayor caladero de salmón rojo del mundo. La bahía de Bristol está en el extremo más oriental del mar de Bering y tiene 400 km de largo por 290 km de ancho en la embocadura. Varios ríos desembocan en la bahía, como el Cinder, Egegik, Igushik, Kvichak, Meshik, Nushagak, Naknek, Togiak y Ugashik.

La cuenca hídrica de la bahía de Bristol, en el suroeste de Alaska, alberga el mayor caladero de salmón rojo del mundo, la sede de 25 gobiernos tribales reconocidos por el Estado y grandes recursos minerales.

Egegik produce las cinco especies de salmón: rojo, real, rosado, plateado y keta.

De izquierda a derecha: El inspector del departamento de caza y pesca de Alaska, Doug Vincent-Lang, la gerente de planta de Egegik, Beth Pokorny, y el senador de Virginia Occidental, Joe Manchin, visitan las instalaciones en Egegik.





Viaje del personal de oficina de Cumbria a las Orcadas

De Pete Shenton, oficina de Warwick Mill

ISLAS ORCADAS (ESCOCIA) – El personal de la oficina de Warwick Bridge hicieron una visita muy agradable e informativa a las Islas Orcadas en septiembre para ver las oficinas, las instalaciones de procesado y dos granjas marinas. La mayor parte del personal nunca había estado en una granja marina ni en una planta de procesado.

El primer día tuvimos al tiempo en contra, con vientos y lluvia horizontales, pero Diane Hay, Sara Duncan y Vicci Laird consiguieron enseñarnos toda la zona, incluido el pueblo neolítico de Skara Brae.

A pesar del vendaval, el segundo día logramos salir a las dos granjas marinas, que nos resultaron muy interesantes. A continuación visitamos las instalaciones de producción, donde pudimos ver el "producto final".

Ha sido una visita muy agradable e interesante, y estamos muy agradecidos al personal de las Orcadas, que nos hicieron sentir como en casa.

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

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

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



Estudiantes se hacen fans del pescado en Escocia

ISLAS SHETLAND (ESCOCIA) – Nuestro director regional en las Islas Shetland, David Brown, y la directora técnica, Michelle Johnson, disfrutaron de una visita a la escuela de primaria de Fetlar en julio, donde pudieron hablar de acuicultura con los alumnos. La clase tenía un montón de preguntas inteligentes y quedó fascinada por el salmón. David y Michelle han estado visitando escuelas por todas las Shetland y están muy contentos con la respuesta de los chicos. Gracias a la escuela de primaria de Fetlar por acogernos.



El grupo Culmárex refuerza su política de igualdad

ESPAÑA – La directiva del Grupo Culmárex sigue apoyando e invirtiendo en políticas para mejorar la igualdad de género y la conciliación de la vida personal y laboral. Esto forma parte del empeño de Culmárex en ser una empresa que apoya a su gente y a la comunidad.

Debido a esta reciente política, Culmárex ha implementado un "Plan de igualdad" que garantiza la aplicación de protocolos de prevención de acoso en el lugar de trabajo.

Algunas de las actividades organizadas para reforzar esta política son: reuniones del personal para aumentar la concienciación, acuerdos con instituciones educativas y agencias de empleo, así como formación específica para gerentes de departamento.



Icicle Petersburg celebra el "Club de mayores de 70"

De Patrick Wilson, gerente de planta de Icicle Petersburg

PETERSBURG (ALASKA) – Además de los empleados de más de 30 años de antigüedad en Petersburg, ¡tenemos muchos miembros del "club de mayores de 70"! Nos enorgullece homenajear a estos fieles empleados por sus largas carreras profesionales.

¡Dos de estos empleados ya han cumplido los 80! Cada uno recibió una chaqueta bordada exclusiva del club de mayores de 70 de Icicle Petersburg y estaban muy emocionados.

Homenajeemos juntos 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 un pesquero en Argentina

ARGENTINA – Wanchese Argentina se complace en anunciar que ha nombrado a Nancy Jaramillo capitana de uno de sus navíos de vieiras, por lo que se trata de la primera mujer en el país en llegar a capitana de un pesquero. ¡Felicidades, Nancy!

La ejecutiva de Vida Cámara visita las instalaciones de Cooke en el fiordo Cupquelan

CHILE – En mayo, ejecutivos de Vida Cámara visitaron la base de Cupquelan para proporcionar información acerca de la salud de los empleados y del programa de seguro dental y de vida que ofrecen. Esta actividad fue desarrollada con gran entusiasmo en los pontones y en la base de Cupquelan.



Icicle Seafoods homenajea al primer empleado en alcanzar las 100 000 horas

De Patrick Wilson, gerente de planta de Icicle Petersburg

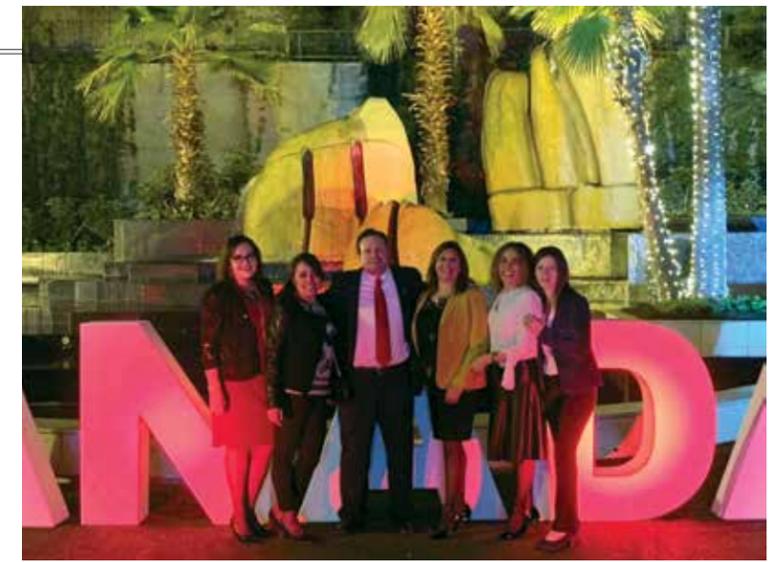
PETERSBURG (ALASKA) – Nathan Midkiff fue homenajeado hace poco por ser el primer empleado en superar las 100 000 horas de trabajo en Icicle Seafoods. Nathan empezó a trabajar en Icicle Petersburg cuando todavía estaba en la escuela secundaria y hasta ahora desempeña un importante papel como electricista jefe de la planta. Su sólida ética laboral, dedicación y gran actitud ha supuesto una gran contribución al éxito de Icicle Seafoods. ¡Felicitemos todos a Nathan por este increíble hito!



Día de Canadá en Chile

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

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



Campeonato de tenis de mesa en Cooke Chile

CHILE – Los trabajadores de la planta de El Tepual participaron en el primer campeonato de tenis de mesa con mucha alegría y motivación. Doce equipos masculinos y femeninos participaron en el acto.



Estudiantes de acuicultura de la Universidad de Stirling visitan el criadero de Furnace

ESCOCIA (REINO UNIDO) – Andy Young, gerente de planta en Furnace, recibió hace poco una visita de los estudiantes de máster en acuicultura de la Universidad de Stirling. Los estudiantes hicieron una visita completa a las instalaciones, que les parecieron muy interesantes, guiados por Andy.



Andy Young, gerente de planta en Furnace (a la derecha en la foto anterior) con algunos de los estudiantes.

Hito de un empleado de Wanchese: Ricky Simms

HAMPTON, VIRGINIA (EE. UU.) – ¡Felicidades a Ricky Simms, que celebra su 32.º aniversario en Wanchese Fish Company! Ricky empezó a trabajar en Wanchese Hampton procesando pescado y vieiras, y ahora trabaja en la línea IQF procesando gambas y vieiras. El vicepresidente de Ventas y Marketing de Wanchese, Sam Daniels, presume de que «Ricky es el trabajador más fiable que Wanchese Fish Company ha tenido jamás. Viene a trabajar, independientemente del nivel que alcancen las aguas», refiriéndose a las tormentas y huracanes que se producen en esa zona. Cuando le preguntaron qué le gusta más de Wanchese, Ricky dijo «El trabajo en equipo. Nos motivamos unos a otros y logramos hacer nuestro trabajo». ¡Felicidades, Ricky!



El Día nacional del coco, ¡un gran éxito!

SASKATOON, SASKATCHEWAN (CANADÁ) – El 26 de junio, la Coconut Coalition de la patronal americana organizó el primer Día nacional del coco. Como miembro fundador de la coalición, Bioriginal lo celebró con estilo sirviendo donuts cubiertos de coco y piñas coladas sin alcohol; además, repartieron pegatinas de cocoteros entre el personal de las oficinas.

En 2017, un grupo de interés relacionado con la industria del coco se reunió para tener una voz única en el sector norteamericano del coco y fundaron Coconut Coalition of the Americas. Como grupo, trabajan para mantener normas de calidad exigentes y preservar la integridad del gran número de productos de coco a disposición del consumidor. El Día nacional del coco pretende dar a conocer la variedad de beneficios del coco, muchos de los cuales superan los de un producto alimentario.

En Bioriginal no se quedaron la celebración para ellos solos. En los días previos y en el Día nacional del coco, el equipo compartió diversos hechos e información acerca del coco y de los productos derivados del coco con sus seguidores en LinkedIn. Incluso publicaron una receta de risotto de quinoa con gambas y kale baby que usa aceite de coco como base.

Y bien, ¿es o no es alucinante el coco? Datos interesantes:

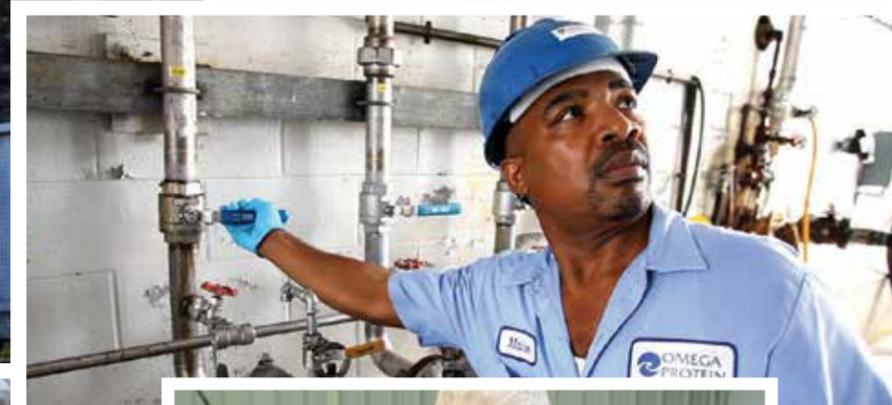
- El aceite de coco contiene un 63 % de triglicéridos de cadena media (TCM). El cuerpo usa los TCM de forma eficiente para generar energía. Se metabolizan rápidamente y no se almacenan en forma de grasa.
- Hay 1300 tipos de coco, todos ellos descendientes de uno o dos orígenes genéticos del Pacífico o de las costas del océano Índico.

Se puede encontrar más información en bioriginal.com.



«Nuestra increíble red de empleados es el corazón de nuestra empresa familiar y lo que nos hace fuertes».

Glenn Cooke
Consejero delegado de Cooke Inc.



Para obtener más información acerca de carreras profesionales en todo el mundo con la familia de empresas Cooke, visite MyCookeCareer.com

UN OCÉANO DE OPORTUNIDADES TE ESTÁ ESPERANDO.

Cooke Inc. 
@cookeaseafood 
Cooke Inc. 



De izquierda a derecha: D. Arthur Irving (presidente de Irving Oil) y Glenn Cooke (consejero delegado de Cooke Aquaculture).

Galardones

Glenn Cooke recibe el premio Paul Harris Fellowship del Rotary Club

SAINT JOHN, NUEVO BRUNSWICK (CANADÁ) – Felicidades a nuestro consejero delegado, Glenn Cooke, que recibió el premio Paul Harris Fellowship del Rotary Club de Saint John en nombre de la familia Cooke y del todo el equipo de la empresa. El premio Paul Harris Fellowship es uno de los máximos honores que el Rotary puede otorgar a una persona por su contribución sobresaliente a la comunidad. Glenn compartió el premio con D. Arthur Irving, presidente de Irving Oil, en una gala

celebrada el 24 de mayo.

Paul Harris fue un abogado de Chicago que fundó el Rotary en 1905. Rotary es ahora una red mundial de 1,2 millones de personas que impulsan cambios positivos y duraderos en sus comunidades, en casa y en el extranjero. Los clubes colaboran para fomentar la paz, luchar contra las enfermedades, suministrar agua potable, financiar la sanidad y salud maternal apoyando iniciativas educativas y haciendo prosperar a economías locales.



Premio Visionary Donor de Camp Kerry

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

Camp Kerry proporciona programas de duelo y apoya a personas y familias afectadas por enfermedades graves, duelos y pérdidas.

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



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

Matthew Rahn, junto a otras tres personas, se convierte en el 4.º químico certificado por la AOCS en Omega Protein

REEDVILLE, VIRGINIA (EE. UU.) – En junio, Matthew Rahn fue nombrado químico certificado por American Oil Chemists Society (AOCS), con lo que se unió a la lista de químicos reconocidos nacionalmente que trabajan en el centro de salud y ciencia (HSC) de Omega Protein. Su formación como experto a cargo de Melissa Thrift, especialista en calidad del HSC, y la orientación del equipo de análisis y operaciones le ayudaron a conseguir este galardón.

Además de Matthew, otros químicos activos certificados por la AOCS que trabajan en el HSC son: Rebecca Robertson, Nancy Roman y Melissa Thrift. Rebecca, responsable de Seguridad y Calidad Alimentaria del HSC, se clasificó ocho veces seguidas y fue elegida en primer lugar en siete de las ocho ocasiones. Se clasificó tanto en la serie de aceite marino como en la de perfil de ácidos grasos.

El programa está diseñado para poner a prueba las destrezas, los equipos y la metodología de químicos individuales y laboratorios de terceros. Si los resultados son excepcionales, el químico recibe la certificación.

El programa de capacidad en laboratorios de la AOCS (LPP) es el programa de pruebas de competencia colaborativa más exhaustivo y respetado del mundo en materia de aceite y suministros relacionados con la grasa, las comidas a base de semillas de aceite y grasas comestibles. Más de 500 químicos participan para verificar y demostrar la precisión analítica de su laboratorio. El programa de química aprobado premia a los participantes más competentes en el LPP. La aprobación se gana mediante un rendimiento superior durante el año anterior.

Cuando el equipo del HSC se comunica con los clientes, poder presumir de que tenemos cuatro químicos certificados por la AOCS es algo que ciertamente nos diferencia de la competencia.

¡Felicidades a Rebecca, Nancy, Melissa y Matthew!



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

ESCOCIA (REINO UNIDO) – Cooke Aquaculture está muy orgullosa del esfuerzo voluntario de miembros de su plantilla y sus comunidades que dedican su tiempo libre a entrenar y trabajar como retenes del cuerpo de bomberos y en la guardia costera auxiliar.

He aquí nuestro gerente en las Islas del Norte de las Shetland, Dennis Johnson, recibiendo la medalla por sus 20 años de servicio junto a sus colegas de las Guardia Costera.

Concurso fotográfico

CANADÁ

PRIMER PREMIO: *Tracy Justason*

Manto de nieve virgen en una mañana de enero.
- Garganta de St. George (Nuevo Brunswick),
4 de enero de 2019

Menciones honoríficas

- A** *Shelley Berdan* (Nuevo Brunswick)
- B** *Jody Robichaud* (Nueva Escocia)
- C** *Nicholas Rose* (Terranova)



A



B



C



SUDAMÉRICA

PRIMER PREMIO: *Stephanie Norambuena Lobaredes*

Amanecer en una granja marina.
- Base Cupquelan (Chile), 8 de agosto de 2019



B

Menciones honoríficas

- A** *Ermin Gonzalez* (Chile)
- B** *Erica Siewert* (Argentina)
- C** *Jimena Barrientos* (Chile)



A



C



EE. UU.

PRIMER PREMIO: *Ryan Tomlinson*
Island Pride (un pesquero de Icicle) saliendo de la ensenada de Fredrick hacia los estrechos de Wrangell.
– Petersburg (Alaska), 18 de marzo de 2019

Menciones honoríficas

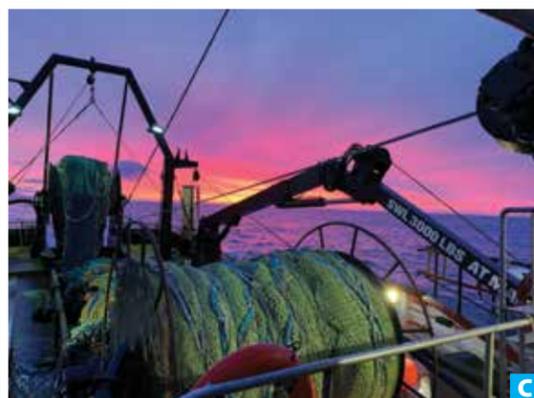
- A** *Bailey Loving* (Virginia)
- B** *Jackleen Walters* (Alaska)
- C** *Clayton Smith* (Oregón)



B



A



C



EUROPA

PRIMER PREMIO: *Alan McDonald*
Mañana solitaria y tranquila en el último rincón de Escocia.
– Loch Garasdale (Escocia), 30 de enero de 2019

Menciones honoríficas

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



A



B



C

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



¡NOVEDAD!

Salmón salteado con mantequilla de citronela

Convierte el pescado de True North Seafood en una comida sencilla y deliciosa con un poquito de ayuda de Martha Stewart.

INGREDIENTES

- Aceite de oliva
- Sal gorda y pimienta recién molida
- Gajos de limón, para servir

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Derrite la mantequilla de citronela.
3. Calienta una sartén mediana apta para horno a fuego medio.
4. Seca el pescado con toallitas de papel. Aceita y salpimenta los dos lados de los filetes.
5. Añade el pescado, con la piel hacia abajo, y cocínalo hasta que la piel esté crujiente, unos 2 o 3 minutos.
6. Da la vuelta y unta el pescado con mantequilla derretida, pero reserva un poquito para servir.
7. Remata el pescado en el horno hasta que quede bien hecho, entre 5 y 9 minutos más. El tiempo de cocción puede variar ligeramente dependiendo del grosor de los filetes.
8. Salpica el pescado con el resto de la mantequilla y sírvelo con gajos de limón.

CONSEJOS DE COCINA

Cocina el salmón hasta que quede bien hecho por el interior o hasta que la punta de un cuchillo que introduzcas en el centro esté calentita al tacto. Un salmón bien hecho se deshace en lascas fácilmente. El tiempo de cocción puede variar ligeramente dependiendo del grosor de los filetes.



Martha
STEWART



Si quieres ver más recetas e inspirarte a la hora de cocinar, visita marthastewartseafood.com